

# Guía Docente

## DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
Facultad/Escuela:	Ciencias Jurídicas y Empresariales		
Asignatura:	Pastelería II		
Tipo:	Optativa	Créditos ECTS:	6
Curso:	3	Código:	1474
Periodo docente:	Quinto semestre		
Materia:	Artes Culinarias		
Módulo:	Disciplinar		
Tipo de enseñanza:	Presencial		
Idioma:	Castellano		
Total de horas de dedicación del alumno:	150		

Equipo Docente	Correo Electrónico
Alberto Cardeña Mondéjar	a.cardena@ufv.es

## DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura es la segunda dedicada a las técnicas y aplicaciones de la Alta Pastelería. Conformar, junto con Pastelería I, el nivel básico de los conocimientos de Alta Pastelería. Esta asignatura trata de formar en las habilidades y destrezas necesarias que permitirán al alumno una cuidadosa selección de ingredientes, una rigurosa preparación de los mismos, con todas las características de primera clase que exige la Alta Pastelería. Se formará en el conocimiento y observancia de todas las precauciones adecuadas en cuanto a la higiene y manipulación de alimentos, la óptima forma de interacción de los mismos, cocciones y las debidas decoraciones para cada tipo de plato.

Se estudian las elaboraciones de tartas clásicas, hojaldres, masa choux y viennoiserie.

## OBJETIVO

Formar a los profesionales de la gastronomía con las competencias, habilidades y destrezas necesarias, basados en la exigencia y el rigor, con el fin de que sean capaces de ofrecer un servicio de alto nivel.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

Haber cursado Pastelería I

## CONTENIDOS

Curso 11. PARIS-BREST  
Curso 12. PASTEL VASCO  
Curso 13. HOJALDRE  
Curso 14. SAINT-HONORÉ  
Curso 15. ÉCLAIRS, CHOUX CHANTILLY Y CHOUQUETTES  
Curso 16. PITHIVIERS, SACRISTAINS Y GALETTE DES ROIS  
Curso 17. ECLAIRS  
Curso 18. BUFFET DE CHUPITOS  
Curso 19. PASTEL SELVA NEGRA

Curso 11. PARIS-BREST  
-Praliné  
-Paris-Brest: Masa de Choux, Mouselina

Curso 12. PASTEL VASCO  
-Pastel Vasco  
-Preparación Hojaldre Curso 13

Curso 13. HOJALDRE  
-Hojaldre : Empanadas de Manzana, Palmeras, Financieros  
-Preparación de la base del Saint Honoré (círculo de hojaldre)

Curso 14. SAINT-HONORÉ  
-Saint-Honoré: Hojaldre, Pasta Choux, Caramelo, Crema pastelera

Curso 15. ÉCLAIRS, CHOUX CHANTILLY Y CHOUQUETTES  
-Pasta Choux: Choux de Chantilly, Chouquettes  
-Fondant  
-Preparar el hojaldre del curso 16

Curso 16. PITHIVIERS, SACRISTAINS Y GALETTE DES ROIS  
-Hojaldre: Pithiviers, Sacristains y Galette des Rois

Curso 17. ECLAIRS  
-Eclair de chocolate  
-Religiosas exóticas

Curso 18. BUFFET DE CHUPITOS  
-Crema catalana, crème brûlée, sabayón de chocolate y pannacotta

Curso 19. PASTEL SELVA NEGRA  
-Pastel Selva Negra

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICA ( METODOLOGÍA LE CORDON BLEU)  
SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL.

## INVESTIGACIÓN. TRABAJO AUTÓNOMO.

**DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICA ( METODOLOGÍA LE CORDON BLEU):** Es una metodología de formación en artes culinarias que se basa en cuatro fases: demostración de técnicas culinarias por parte de un chef instructor, prueba de los alumnos, repetición de la receta en cocinas individuales en puesto individual por parte de los alumnos con la supervisión del chef instructor y nueva prueba y evaluación final, Esta metodología se apoya en las recetas para enseñar las técnicas y a su vez forma en competencias mediante el aprendizaje y práctica de las técnicas.

**SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL:** que incluye entrevistas, grupos de discusión, auto informes e informes de seguimiento tutorial. En este caso particular, consiste en dos sesiones de seguimiento tutorizadas por el chef instructor y el responsable académico.

**INVESTIGACIÓN:** Búsqueda de información a partir de diversas fuentes y documentos, análisis y síntesis de los datos y desarrollo de conclusiones

**TRABAJO AUTÓNOMO.** En esta metodología el alumno toma la iniciativa con o sin la ayuda de otros (profesores, compañeros, tutores, mentores). Es el estudiante el que diagnostica sus necesidades de aprendizaje, formula sus metas de aprendizaje, identifica los recursos que necesita para aprender, elige e implementa las estrategias de aprendizaje adecuadas y evalúa los resultados de su aprendizaje. El docente se convierte así en el guía, el facilitador y en una fuente de información que colabora en ese trabajo autónomo. Esta metodología resultará de especial interés para el desarrollo de competencias relacionadas con la investigación.

## DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
Demostración culinaria 27h Clases prácticas 27h Evaluación 4h Tutorías 2h	Tiempo de trabajo autónomo del alumno 70h Estudio e investigación individual, seminarios teórico-prácticos, talleres y conferencias. 20h

## COMPETENCIAS

### Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

## Competencias generales

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación

Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

## Competencias específicas

Comprender la interrelación e interacción de los fenómenos físicoquímicos y biológicos que ocurren durante el proceso de producción, preparación, conservación, consumo y asimilación de los alimentos

Conocer y aplicar las normas de servicio, higiene y calidad de alimentos en el entorno profesional de las artes culinarias, la restauración y la hotelería

Adquirir los conocimientos establecidos de las artes y técnicas básicas utilizadas en el ámbito de la asignatura y del manejo de utensilios, instrumentos y equipos profesionales correspondientes

Conocer los productos de origen animal y vegetal utilizados en la cocina profesional, con especial hincapié en su preparación, manejo y conservación desde su recepción hasta su transformación final

Desarrollar y educar la sensibilidad a los aspectos estéticos, de presentación y montaje de los platos y productos finales a los clientes

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conoce y aplica la normativa vigente en materia de seguridad e higiene, relativa a su ámbito de trabajo.

Reconoce la tipología y las características de los productos que se utilizarán en el desarrollo de la asignatura, así como la interrelación e interacción de los fenómenos físicoquímicos y biológicos que ocurren en los procesos de realización de masas levadas y cremas.

Aplica las técnicas básicas de elaboración de masas, cremas, hojaldres y masas levadas, con el correcto manejo de utensilios, instrumentos y equipos profesionales correspondientes.

Ejecuta los platos diseñados para la aplicación de las técnicas adquiridas, con especial observancia a la presentación y al sabor en la elaboración de la masa choux, hojaldres y cremas.

Desempeña el trabajo individual dentro del marco de una buena organización, para conseguir un mayor rigor y responsabilidad en el obrador de Pastelería.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación del aprendizaje del alumno debe establecer de forma objetiva el resultado del proceso de aprendizaje del alumno en relación a la asignatura.

Los criterios que se usan en la evaluación se relacionan con los diversos medios y metodologías aplicados en el proceso de aprendizaje del alumno y cubren de manera adecuada las diversas facetas de dicho proceso de aprendizaje tanto en el terreno presencial como en el no presencial.

En ningún caso el alumno podrá superar la asignatura aprobando un único examen. El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en los exámenes finales para superar la asignatura.

Los sistemas de evaluación son :

#### SISTEMA DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS DE PRIMERA MATRICULA

Los criterios de evaluación y el peso porcentual de cada uno será el siguiente:

- \* Actividades diarias y ejercicios : 40 % (en caso de ausencia injustificada a la práctica diaria esta será calificada con un 0)
- \* Asistencia a clase: 5%
- \* Pruebas escritas, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 15%.
- \* Examen práctico: práctica de laboratorio, preparación culinaria, servicio al cliente, "mise en place", diseño de escenarios y eventos, simulaciones: 40%

#### ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA

En el caso de dispensa académica, los criterios de evaluación y el peso porcentual de cada uno será el siguiente:

- \* Pruebas escritas, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 25%.
- \* Examen práctico: práctica de laboratorio, preparación culinaria, servicio al cliente, "mise en place", diseño de escenarios y eventos, simulaciones: 75%

#### ALUMNOS DE SEGUNDA Y SUCESIVA MATRÍCULA

Los alumnos de segunda y sucesiva matrícula podrán optar entre cualquiera de los dos sistemas anteriores, previo aviso al profesor al comenzar el semestre. En ningún caso el alumno podrá superar la asignatura aprobando un único examen.

#### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

En la convocatoria extraordinaria se aplicará el mismo criterio que en los casos anteriores.

## BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

### Básica

DUCHENE, Laurent y JONES, Bridget. "Guía completa de las técnicas culinarias. Postres". Barcelona: Art Blume, 2013.

Les Chefs de Le Cordon Bleu. "Pâtisserie & Baking Foundation". EE.UU: Delmar Cengage Learning. 2012.

### Complementaria

"The Chocolate Bible" ©Le Cordon Bleu, 2010.