

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas		
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno		
Asignatura:	Pastelería Intermedia I		
Tipo:	Optativa	Créditos ECTS:	6
Curso:	4	Código:	1483
Periodo docente:	Séptimo semestre		
Materia:	Artes Culinarias		
Módulo:	Disciplinar		
Tipo de enseñanza:	Presencial		
Idioma:	Castellano		
Total de horas de dedicación del alumno:	150		

Equipo Docente	Correo Electrónico
Marina De la Fuente Villamediana	m.delafuente@ufv.es
Alberto Cardeña Mondéjar	a.cardena@ufv.es
Anabel Nuñez Besteiro	anabel.nunez@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura junto con la asignatura Pastelería Intermedia II, forman el módulo intermedio de Pastelería.

En esta asignatura el alumno adquirirá el nivel y las habilidades necesarias para elaborar postres y pasteles

clásicos, se incluirá procesos específicos para la realización de productos de confitería y atemperado de chocolate.

Las nuevas técnicas enseñadas garantizarán que el alumno aprenda a trabajar con productos de alta calidad y a mantener un alto nivel de trabajo.

OBJETIVO

Al final de esta primera fase, el alumno podrá elaborar pasteles tradicionales como postres de restaurante, tartas clásicas y confitería de alta gama. Entenderá los procesos del atemperado del chocolate.

Adquirirá las competencias y aptitudes necesarias para enfrentar el segundo bloque de Pastelería Intermedia

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Los conocimientos relativos a la Pastelería I y II.

CONTENIDOS

Curso 1. Tartaletas modernas

- Tarta de fresa y coco

Curso 2. Tartaletas modernas

- Tartaleta de manzana verde y yuzu

Curso 3. Clásicos

- Hojaldre invertido

- Tigré

Curso 4. Clásicos

- Milhojas de vainilla y frambuesa

Curso 5. Clásicos

- Saint-Honoré

Curso 6. Confitería y chocolatería

- Caramelos con mantequilla salada

- Gominolas de fruta: albaricoque y maracuya

- Nubes de coco

- Nougat blanco de Montélimar

Curso 7. Confitería y chocolatería

- Macarons de chocolate y maracuyá.

- Florentina sobre masa sucrée

- Pasta de almendra cruda

Curso 8. Confitería y chocolatería

- Bombones de chocolate con leche y praliné

- Piruletas de mendigos con frutos secos

Curso 9. Confitería y chocolatería

- Bombones de chocolate negro y caramelo

- Tabletas de chocolate con frutas confitadas y sésamo tostado

ACTIVIDADES FORMATIVAS

DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICA
APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS
SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL.

INVESTIGACIÓN.
TRABAJO AUTÓNOMO.

DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICA

- Demostración de técnicas culinarias por parte de un chef instructor.
- Repetición de la receta en cocina, con puestos individuales por parte de los alumnos con la supervisión del chef instructor.
- Evaluación final

APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS (ABP): Metodología centrada en el aprendizaje, en la investigación y reflexión que siguen los alumnos para llegar a una solución ante un problema planteado por el profesor. El ABP se plantea como medio para que los estudiantes sean los protagonistas y adquieran los conocimientos y los apliquen para solucionar un problema real o ficticio, sin que el docente utilice la lección magistral u otro método para transmitir ese temario.

SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL: que incluye entrevistas, grupos de discusión, auto informes e informes de seguimiento tutorial..

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 final 4h Tutorías (Aula virtual & presencial) 2h	Tiempo de trabajo autónomo del alumno 70h Estudio e investigación individual, seminarios teóricoprácticos, 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

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

Identificar los diferentes principios inmediatos y otros componentes presentes en los alimentos, su influencia en la calidad y atributos sensoriales de los mismos, y su influencia en el estado de salud del individuo dentro de un patrón alimentario

Manejar recursos de búsqueda de información especializada que permitan aplicar medidas preventivas, pautas dietéticas y recomendaciones nutricionales

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

Comprender y valorar la influencia de la gastronomía y las artes culinarias en el medio social: familia, comunidades locales y regionales, desarrollo económico, desarrollo social y medios de comunicación

Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos avanzados de producción y conservación de alimentos

Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos detallados de asimilación de alimentos y nutrición saludable

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conoce los tipos y características de productos utilizados así como sus propiedades físico químicas y biológicas de los fenómenos que se producen en los procesos de elaboración.

Aplica las técnicas de elaboración de tartas y postres clásicos, pastelería salada y atemperado de chocolate en relación a la correcta manipulación de instrumentos, utensilios y equipos profesionales correspondientes.

Ejecuta las elaboraciones respetando la técnica, presentación y gusto durante la preparación de tartas y postres clásicos, pastelería salada y bombonería.

Realiza un trabajo individual, bien organizado y riguroso con un alto nivel de responsabilidad y exigencia con el fin de obtener un resultado final conforme a la Alta Pastelería.

Trabaja de manera higiénica y segura y en un entorno adecuado con el fin de realizar un trabajo de alta calidad para el consumidor.

Relaciona y entiende la historia y las implicaciones socioculturales que generan los cambios en la gastronomía

Relaciona la tradición como un factor condicionante en la evolución de la gastronomía .

Conoce las principales propiedades nutricionales de los productos utilizados

Demuestra y comprende la importancia del cuidado y equilibrio nutricional en las elaboraciones realizadas

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

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.

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)
- Trabajo individual, cooperativo y/o grupal: 5%
- Participación en clase, Aula virtual o correo electrónico: 5%
- Pruebas escritas, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 10%

- Examen práctico: práctica de laboratorio, preparación culinaria, "mise en place", diseño de escenarios y eventos, simulaciones: 40%
- El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en el examen práctico para poder superar la asignatura.
- En el caso en el que el alumno no supere el examen final (nota inferior a 5), la calificación de la asignatura será la obtenida en el examen.
- En el caso de que el alumno no haya asistido, al menos, al 80% de las sesiones prácticas la calificación de las "Actividades diarias y ejercicios" será de cero.

SISTEMA DE EVALUACIÓN ALTERNATIVO APLICABLE EN LAS SIGUIENTES SITUACIONES **ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA**

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

- Trabajos presentados a requerimiento del profesor: 40%
 - El alumno será responsable de seguir el calendario de entrega de tareas establecido en el Aula Virtual
- Examen escrito, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 20%.
- Examen práctico: práctica de laboratorio, preparación culinaria, servicio al cliente, "mise en place", diseño de escenarios y eventos, simulaciones: 40%
 - El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en la nota en el examen práctico para poder superar la asignatura.

ALUMNOS DE SEGUNDA Y SUCESIVA MATRÍCULA

Los alumnos de segunda y sucesiva matrícula podrán optar entre cualquiera de los dos sistemas de evaluación que a continuación se detallan:

- Sistema de evaluación para alumnos de primera matrícula.
- Sistema de evaluación para alumnos con dispensa académica.

* Será responsabilidad del alumno informar al profesor sobre el sistema de evaluación seleccionado en un plazo máximo de 15 días desde la fecha de matriculación de la asignatura.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

- En la convocatoria extraordinaria se aplicará el mismo criterio que en los casos anteriores, pudiendo proponer al profesor casos prácticos adicionales para recuperar la parte de nota correspondiente a trabajos individuales.
- Para aprobar la asignatura en convocatoria extraordinaria será preciso obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en el examen práctico, no siendo necesaria calificación mínima en los parámetros de evaluación continua.

Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Leroux, Stéphane. Bleu Chocolat / Kontich (Bélgica) :BAI,2009.

Wybauw, Jean-Pierre. Décors en chocolat / Tielt (Belgium) :Lannoo,2006.

Ducasse, Alain. Grand livre de cuisine d'Alain Ducasse: Desserts et pâtisserie / Paris :Les Éditions Alain Ducasse,2002.

McGee, Harold. La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida / 10ª ed., 2ª reimp. Barcelona :Debate,2019.