

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
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
Alberto Cardeña Mondéjar	a.cardena@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. CONFITERÍA I
Curso 2. CONFITERÍA II
Curso 3. TIGRÉ & MOELLEUX
Curso 4. MILHOJAS
Curso 5. SAINT-HONORÉ
Curso 6. TARTAS CLÁSICAS I
Curso 7. TARTAS CLÁSICAS II
Curso 8. EL CHOCOLATE I
Curso 9. EL CHOCOLATE II

Curso 1. CONFITERÍA I
-Caramelos con chocolate
-Pastas de frutas de la pasión
-Nubes de coco
-Macarons

Curso 2. CONFITERÍA II
-Nougat blanco
-Macarons de chocolate

Curso 3. TIGRÉ & MOELLEUX
-Tigré
-Moelleux de avellana con interior de praliné

Curso 4. MILHOJAS
-Milhojas de mascarpone y frambuesa

Curso 5. SAINT-HONORÉ
-Saint-Honoré: hojaldre, pasta choux, caramelo y crema pastelera

Curso 6 TARTAS CLÁSICAS I
-Fresa y coco

Curso 7 TARTAS CLÁSICAS II
-Tarta Ópera
-Escritura con cucurucho

Curso 8. EL CHOCOLATE I
-Bombones de chocolate con leche y caramelo

Curso 9. EL CHOCOLATE II
-Bombones de praliné
-Trufas de chocolate

ACTIVIDADES FORMATIVAS

DEMOSTRACIÓN Y PRÁCTICA (METODOLOGÍA LE CORDON BLEU & FLIPPED LEARNING)
 TRABAJO TRANSVERSAL
 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 las siguientes fases:

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

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.

Las actividades formativas, así como la distribución de los tiempos de trabajo, pueden verse modificadas y adaptadas en función de los distintos escenarios establecidos siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias.

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 MATRÍCULA

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)

* Participación en clase, Aula virtual o correo electrónico: 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%

- El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en la nota media de las actividades diarias, en la prueba escrita y en el examen práctico para poder superar la asignatura.

- El alumno deberá asistir obligatoriamente, al menos, a 4 de las 9 clases prácticas presenciales.

- En el caso de aquellos alumnos que no hayan asistido a 5 o más clases prácticas presenciales, independientemente de que el motivo sea justificado o injustificado, la evaluación ordinaria quedará suspensa.

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%

El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en la prueba escrita y 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 anteriores, previo aviso al profesor al comenzar el semestre. En ningún caso el alumno podrá superar la asignatura aprobando un único examen.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

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)

* Participación en clase, Aula virtual o correo electrónico: 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%

- El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en la calificación de la prueba escrita y en el examen práctico para poder superar la asignatura.

- Aquellos alumnos que durante el curso no hayan asistido a 5 o más clases prácticas presenciales, independientemente de que el motivo sea justificado o injustificado, tendrá que realizar un examen especial a través del cual puedan demostrar que han adquirido las competencias necesarias para poder superar la asignatura, que consistirá en:

•Examen Práctico de 6 horas

•Examen Teórico tipo test y de desarrollo

* 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.

* En el caso de que las recomendaciones sanitarias obliguen a volver a un escenario donde la docencia haya que impartirla exclusivamente en remoto, las asignaturas de Artes Culinarias quedarán pausadas hasta nuevo aviso.

* Los exámenes se realizarán de manera presencial siempre que las Autoridades Sanitarias así lo permitan.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

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

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

Complementaria

"The Chocolate Bible" ©Le Cordon Bleu. 2010