

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno		
Asignatura:	Pastelería Intermedia II		
Tipo:	Optativa	Créditos ECTS:	6
Curso:	4	Código:	1492
Periodo docente:	Octavo 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 última del módulo intermedio de Pastelería. En esta asignatura el alumno adquirirá las habilidades necesarias para la realización de tartas modernas, atemperado de chocolate, pastelería salada y los procesos necesarios para la realización de masas fermentadas. El alumno aprenderá a trabajar con un alto nivel técnico basado en el rigor y la perfección de los productos y los detalles.

OBJETIVO

Al final de esta lección, el alumno podrá hacer tartas modernas, pastelería salada y productos de panadería elaborados con levadura. Entenderá los procesos del atemperado del chocolate y la fermentación de masas levadas. Él habrá adquirido las habilidades y aptitudes necesarias requeridas en el sector de la pastelería profesional.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Haber cursado Pastelería Intermedio II

CONTENIDOS

Curso 11. TARTA MODERNA I
Curso 12. TARTA MODERNA II
Curso 13. TARTA MODERNA III
Curso 14. TARTA MODERNA IV
Curso 15. PASTELERÍA SALADA
Curso 16. MASAS FERMENTADAS I
Curso 17. MASAS FERMENTADAS II
Curso 18. POSTRES DE RESTAURANTE CON TEMA DE FRUTAS
Curso 19. POSTRES DE RESTAURANTE CON TEMA DE CHOCOLATE

Curso 11 TARTA MODERNA I
-Tarta de praliné y agua de azahar

Curso 12 TARTA MODERNA II
-Tarta de almendras y albaricoque

Curso 13 TARTA MODERNA III
-Tarta de mascarpone y frutos rojos

Curso 14 TARTA MODERNA IV
-Tarta de chocolate y naranja

Curso 15 PASTELERÍA SALADA
-Mini quiches Lorraine
-Mini Pizzas
-Mini cakes de jamón (o de aceitunas)

Curso 16 MASAS FERMENTADAS I
-Brioche
-Croissant y Napolitanas

Curso 17 MASAS FERMENTADAS II
-Croissants, Brioches y Napolitanas de Chocolate

Curso 18 POSTRES DE RESTAURANTE CON TEMA DE CHOCOLATE
- Tarta de chocolate en texturas con albaricoque

Curso 19 POSTRES DE RESTAURANTE CON TEMA DE FRUTAS
- Tartaleta de chocolate y vainilla

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 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

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

Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias

Desarrollar la creatividad culinaria a partir de la observación y el estudio de las peculiaridades y tradiciones regionales, el estudio de la historia y el conocimiento de la geografía, climatología, etnografía y cultivos locales.

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

Reconoce el tipo de elaboración realizada en relación a su posterior uso en la oferta de un restaurante o pastelería

Relaciona las técnicas y productos utilizados en las elaboraciones con su origen y evolución en el tiempo.

Realiza un trabajo de alto nivel, basados en los aspectos estéticos y culinarios logrando alcanzar la perfección.

Trabaja con sumo cuidado y respeto en relación a las técnicas y productos utilizados y su resultado final

Conoce los métodos de conservación y producción determinados a cada una de las elaboraciones realizadas.

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

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)
- * 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 a 4 de las 9 clases prácticas presenciales para poder ser evaluado por el sistema de evaluación arriba indicado.
- En el caso de aquellos alumnos que no hayan asistido al menos a 4 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: 20%.
 - El examen constará de dos partes, un examen tipo test y un examen de desarrollo. (duración 2 horas)
- * Examen práctico: práctica de laboratorio, preparación culinaria, servicio al cliente, "mise en place", diseño de escenarios y eventos, simulaciones: 80%
 - El examen práctico constará de dos partes, una parte en la que el alumno tendrá que realizar una de las técnicas de examen indicadas en la asignatura y otra, donde tendrá que realizar dos o tres elaboraciones, de las técnicas vistas durante la asignatura. (duración 5 horas y 30 minutos)
- 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 tres sistemas de evaluación que a continuación se detallan:

- Sistema de evaluación para alumnos de primera matrícula, con la posibilidad de solo tener que asistir obligatoriamente a 4 clases prácticas presenciales.
 - 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. En caso contrario, se entenderá que el alumno opta por el sistema de evaluación para alumno con dispensa académica.

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, al menos a 4 clases prácticas presenciales, independientemente de que el motivo sea justificado o injustificado, tendrá que realizar un examen específico a través del cual puedan demostrar que han adquirido las competencias necesarias para poder superar la asignatura, que consistirá en:
 - * Pruebas escritas, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 20%.
 - El examen constará de dos partes, un examen tipo test y un examen de desarrollo. (duración 2 horas)
 - * Examen práctico: práctica de laboratorio, preparación culinaria, servicio al cliente, "mise en place", diseño de escenarios y eventos, simulaciones: 80%
 - El examen práctico constará de dos partes, una parte en la que el alumno tendrá que realizar una de las técnicas de examen indicadas en la asignatura y otra, donde tendrá que realizar dos o tres elaboraciones, de las técnicas vistas durante la asignatura. (duración 5 horas y 30 minutos)

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.

* Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a lo 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

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.