

# Guía Docente

## DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
Facultad/Escuela:	Ciencias Jurídicas y Empresariales		
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 10. TARTA MODERNA I  
Curso 11. TARTA MODERNA II  
Curso 12. TARTA MODERNA III  
Curso 13. TARTA MODERNA IV  
Curso 14. PASTELERÍA SALADA  
Curso 15. MASAS FERMENTADAS I  
Curso 16. MASAS FERMENTADAS II  
Curso 17. MASAS FERMENTADAS III  
Curso 18. MASAS FERMENTADAS IV  
Curso 19. TARTA DE VANGUARDIA

Curso 10 TARTA MODERNA I  
-Tarta de praliné y agua de azahar

Curso 11 TARTA MODERNA II  
-Tarta de chocolate y naranja

Curso 12 TARTA MODERNA III  
-Tarta de almendras y albaricoque

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

Curso 14 PASTELERÍA SALADA  
-Mini quiches Lorraine  
-Mini quiches de puerros y queso Reblochon  
-Mini Pizzas  
-Mini cakes de jamón (o de aceitunas)

Curso 15 MASAS FERMENTADAS I  
-Brioche  
-Croissant y Napolitanas

Curso 16 MASAS FERMENTADAS II  
-Croissants, Brioches y Napolitanas de Chocolate

Curso 17 MASAS FERMENTADAS III  
-Brioche Hojaldrado y Tropeziane  
-Masa de baba

Curso 18 MASAS FERMENTADAS IV  
-Brioche Hojaldrado y Tropeziane  
-Baba al ron  
-Ganache montada para el curso siguiente

Curso 19 TARTA DE VANGUARDIA  
-Tarta de chocolate en texturas y albaricoque

## 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 final 4h Tutorías 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.

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

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.