Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas
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
Marina De la Fuente Villamediana	m.delafuente@ufv.es
Anabel Nuñez Besteiro	anabel.nunez@ufv.es
Alberto Cardeña Mondéjar	a.cardena@ufv.es
Ángel Carlos Ortiz Magaz	angel.ortiz@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. Entremets clásicos
- Tarta Ópera

Curso 12. Entremets modernos
- Tarta de pralinié y agua de azahar

Curso 13. Entremets modernos
- Tarta de caramelo y café

Curso 14. Entremets modernos
- Entremet de frutos rojos, hibiscos y mouse de mascarpone

Curso 15. Entremets modernos
- Tarta de chocolate con tonka, bizcocho sacher con crujiente de pecana y sésamo negro.

Curso 16. Taller 6 horas
- Masa de croissant y preparación del beurrage
- Masa de brioche: Recetas de bolleria y tropezienne, interior de frutos rojos, crema pastelera, crema de mantequilla y crumble

Curso 17. Taller 6 horas.
- Croissants y napolitanas
- Brioche tropézienne
- Trenza de Brioche
- Bolleria con frutos rojos y crumble
- Brioche á tête

Curso 18. Postres de restaurante
- Zanahoria en trilogía, limón y jengibre con crema untable

Curso 19. Postres de restaurante
- Nube de cítrico, Pavlova piñacolada

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

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

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 el 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.

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

Michel, Franck. Délicieux caprices: pâtisseries de boutique et esprit bistrot = Delectable Delights : Bakery Pastries and Bistro Style / Les Lilas (Francia) :Jérôme Villette,2011.

Barber, Sarah. Patisserie Perfection / [S.l.] :Chef Media,2015.