

# PLA DOCENT

## *Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques*

Codi- Assignatura	<b>052214 - Cuina Dolça: Tècniques i Fórmules</b>		
Matèria	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques	Curs	Segon
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

### BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

---

L'assignatura de Cuina dolça: tècniques i fórmules, té com a objectiu apropar a l'alumne al món de la pastisseria prenent com a base les tècniques clàssiques de la pastisseria i de la cuina dolça.

Pretén apropar a l'alumne una visió global del funcionament i organització de la producció d'elaboracions de pastisseria. Per a això es realitzarà una primera introducció on s'explicaran els principals productes elaborats i no elaborats utilitzats, així com l'ús de les tècniques bàsiques i avançades de la cuina dolça.

S'analitzaran també espais, dotacions, organigrames i normes de seguretat i higiene que asseguraran la correcta organització de la feina.

L'assignatura es compon també de sessions pràctiques. Aquestes suposen la primera presa de contacte de l'alumne amb productes i tècniques de pastisseria. En aquestes sessions, l'alumne tindrà la possibilitat de realitzar les principals bases i elaboracions, que li serviran de punt de partida per al desenvolupament de posteriors ofertes.

### COMPETÈNCIES BÀSIQUES

---

CB2- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements a la seva feina o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjans de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins l'àrea d'estudi.

### COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

---

CE2- Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària.

CE3- Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats.

CE8- Utilitzar els processos culinàries de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

CE9- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments per a la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.

CE11- Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinàries.

CE13- Interpretar i aplicar en les tècniques culinàries la composició, el valor nutritiu i les propietats funcionals dels diferents grups d'aliments, així com en l'atenció de col·lectius amb necessitats especials.

## RESULTATS D'APRENTATGE

---

- Conèixer i executar les elaboracions bàsiques de pastisseria, identificant i planificant el procediment previst.
- Conèixer i aplicar les diferents tècniques culinàries apropiades per a la realització d'elaboracions de pastisseria en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica.
- Desenvolupar la capacitat d'anàlisi que permet dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final.
- Conèixer el impacte de les tècniques i processos culinàries sobre la composició nutricional dels aliments.
- Executar les bones pràctiques relacionades amb la manipulació, control i distribució dels aliments.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

1. Instal·lacions, maquinària y utilitatge específic de la pastisseria.
2. Matèries primes bàsiques utilitzades en pastisseria.
3. Terminologia específica de pastisseria i rebosteria.
4. Tècniques de pastisseria bàsiques, elaboracions i aplicacions: masses, pastes, cremes i altres.
5. Tècniques d'organització i conservació de productes de pastisseria i rebosteria.
6. Els productes, maridatge i confecció d'elaboracions.

## METODOLOGIA

---

L'assignatura de *Cuina dolça: Tècniques i fórmules* és una matèria de caràcter teòric-pràctic que proporciona l'adquisició de les competències vinculades a aquesta matèria, donant als estudiants una visió general i bàsica d'aquest tipus de cuina.

La metodologia d'aprenentatge combina sessions de caràcter més teòric a partir d'exposicions teòriques i la resolució d'exercicis pràctics, juntament amb sessions eminentment pràctiques, on es donaran les bases de tècniques i que l'alumne haurà de complementar amb hores de treballs pràctics.

## SISTEMA D'AVALUACIÓ

---

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

**Avaluació Continuada:** consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

**Avaluació Única:** consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Activitat	Peso Qualificació	Pes Qualificació
<b>PART TEÒRICA</b>		
Examen final teòric	40%	40%
Treballs teòrics	15%	15%
<b>PART PRÀCTICA</b>		
Examen final pràctic	20%	45%
Avaluació execució pràctics	25%	-

## Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s ( sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

## **FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA**

---

ARMENDÀRIZ SANZ, José Luis. Procesos básicos de Pastelería y Repostería. Postres en Restauración. Ed. Paraninfo 2008.

RAMÍREZ BASCUÑANA, Francisco M./GREGORIO LORAS, Carmen. Bases de procesos de pastelería y repostería. Ed.Sintesis 2014.

DE LA TRABA, Luis./R.GARCÍA, Víctor. Pastelería, cocina. Guía práctica. Ediciones Norma 1991.

BARRIGA, Xavier. Panadería artesana, tecnología y producción. Montagud Editores 2003.

ORTEGA MAZO, Tomás. Pastas secas o de te. Ed. Montagud Editores 1993.

POZUELO TALAVERA, Juan / PÉREZ PEREZ, Miguel Ángel. Repostería. Ed. Paraninfo.

PICAS SADURNÍ, Carme / VIGATA CASTELLS, Anna. Técnica de pastelería, panadería y conservación de alimentos. Ed. Síntesis.

CUSIDÓ, Josep. Guía Práctica del Artesano Pastelero. Ed. Vilbo

PÉREZ,Santiago. Curso de formulación completa en pastelería. Montagud Editores 2004.