



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código-Asignatura	052214 - Cocina Dulce: Técnicas y Fórmulas		
Materia	Elaboraciones culinarias y enogastronómicas	Curso	Segundo
Tipo Asignatura	Obligatoria	Créditos	6 cr. ECTS
Horas Presenciales	60 horas	Horas Trabajo Autónomo	90 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura de *Cocina dulce: técnicas y fórmulas*, tiene como objetivo acercar al alumno al mundo de la pastelería tomando como base las técnicas clásicas de la pastelería y de la cocina dulce.

Pretende proporcionar al alumno una visión global del funcionamiento y organización de la producción de elaboraciones de pastelería. Para ello se realizará una primera introducción donde se explicarán los principales productos elaborados y no elaborados utilizados, así como el uso de las técnicas básicas y avanzadas de la cocina dulce.

Se analizarán también espacios, dotaciones, organigramas y normas de seguridad e higiene que asegurarán la correcta organización del trabajo.

La asignatura se compone también de sesiones prácticas. Estas suponen la primera toma de contacto del alumno con productos y técnicas de pastelería. En estas sesiones, el alumno tendrá la posibilidad de realizar las principales bases y elaboraciones, que le servirán de punto de partida para el desarrollo de posteriores ofertas.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB2- 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



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE2- Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial

CE3- Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos

CE8- Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

CE9- Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica

CE11- Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios

CE13- Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer y aplicar las diferentes técnicas culinarias apropiadas para la realización de elaboraciones de pastelería en función de los objetivos de la oferta gastronómica.
- Conocer y ejecutar las elaboraciones básicas de pastelería, identificando y planificando el procedimiento previsto.
- Desarrollar la capacidad de análisis que permite diseñar el proceso culinario siguiendo las fases de creación, ejecución y resultado final.
- Conocer el impacto de las técnicas y procesos culinarios sobre la composición nutricional de los alimentos.



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

- Ejecutar las buenas prácticas relacionadas con la manipulación, control y distribución de los alimentos.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Instalaciones, maquinaria y utillaje específico de la pastelería.
2. Materias primas básicas utilizadas en pastelería.
3. Terminología específica de pastelería y repostería.
4. Técnicas de pastelería básicas, elaboraciones y aplicaciones: masas, pastas, cremas y otros.
5. Técnicas de organización y conservación de productos de pastelería y repostería.
6. Los productos, maridaje y confección de elaboraciones.

METODOLOGÍA

La asignatura de Cocina dulce: Técnicas y fórmulas es una materia de carácter teórico-práctico que proporciona la adquisición de las competencias vinculadas a esta materia, dando a los estudiantes una visión general y básica de este tipo de cocina. La metodología de aprendizaje combina sesiones de carácter más teórico a partir de exposiciones teóricas y la resolución de ejercicios prácticos, junto con sesiones eminentemente prácticas, donde se darán las bases de técnicas y que el alumno deberá complementar con horas de trabajos prácticos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

Sistemas de Evaluación	Continuada	Única
Trabajos realizados por el estudiante	15 %	15 %
Evaluación de ejecución de prácticas	25 %	---
Examen teórico final	40 %	40 %
Examen práctico final	20 %	45 %

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- A) Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

B) Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- 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.