

PLAN DOCENTE

GRADO EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN GASTRONÓMICA

Asignatura: Pastelería, panadería y repostería

Materia: Ciencia, técnicas culinarias e innovación

Créditos: 6 ECTS

Tipología: Obligatoria

Programa: Grado Universitario en Dirección y Gestión Gastronómica

Curso/Semestre: Tercero / Primero

CONTENIDOS

| | | |
|------|--|----|
| 1. | PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA..... | 3 |
| 1.1. | DESCRIPCIÓN | 3 |
| 1.2. | APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES | 4 |
| 2. | RESULTADOS DE APRENDIZAJE..... | 4 |
| 2.1. | RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO | 4 |
| 2.2. | RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA..... | 6 |
| 3. | CONTENIDOS | 7 |
| 4. | METODOLOGÍAS DOCENTES | 9 |
| 5. | EVALUACIÓN | 9 |
| 5.1. | EVALUACIÓN CONTINUA | 9 |
| 5.2. | EVALUACIÓN ÚNICA..... | 9 |
| 6. | BIBLIOGRAFÍA..... | 10 |

1. PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.1. DESCRIPCIÓN

El dominio de estas técnicas culinarias es crucial para cualquier profesional de la gastronomía, ya que representan una parte esencial y tradicional de la oferta culinaria en cualquier establecimiento. La habilidad de crear productos de panadería y pastelería no solo enriquece el menú de un restaurante, sino que también puede ser un diferenciador clave que atraiga a clientes y fidelice a la clientela existente. Además, comprender los principios básicos de la repostería permite a los estudiantes experimentar y desarrollar nuevas creaciones, aportando innovación y creatividad al ámbito gastronómico.

Esta asignatura proporciona a los estudiantes una comprensión profunda de los ingredientes y sus interacciones, lo cual es vital para la elaboración de productos de alta calidad. El conocimiento de las técnicas específicas de amasado, fermentación, horneado y decoración, entre otras, es esencial para garantizar la consistencia y el estándar de los productos servidos. Además, en el contexto de la gestión gastronómica, es fundamental que los futuros directores comprendan los procesos y tiempos necesarios para la producción de panadería y repostería, permitiéndoles gestionar eficientemente los recursos humanos y materiales en una cocina profesional.

Finalmente, fomenta habilidades de precisión, paciencia y atención al detalle, cualidades indispensables en el ámbito culinario. Estas competencias no solo mejoran la calidad del trabajo de los estudiantes en la cocina, sino que también son transferibles a otros aspectos de la gestión y dirección gastronómica. La capacidad de planificar, organizar y ejecutar tareas con exactitud y creatividad es crucial para el éxito en este campo. En resumen, esta asignatura no solo enriquece las habilidades técnicas y creativas de los estudiantes, sino que también les proporciona un entendimiento integral y práctico que es esencial para cualquier profesional que aspire a liderar en el mundo de la gastronomía.

1.2. APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES

Las aplicaciones profesionales de la asignatura abarcan desde la creación de productos artesanales de alta calidad hasta la gestión eficiente de una sección de panadería en un gran establecimiento. Los conocimientos adquiridos permiten a los graduados desarrollar menús innovadores y atractivos que pueden diferenciar a un restaurante en un mercado competitivo. Además, estas habilidades son esenciales para aquellos que deseen emprender sus propios negocios, como pastelerías, panaderías o cafés boutique, donde la calidad y la originalidad son cruciales para el éxito. Asimismo, la formación en estas técnicas apoya a los profesionales en roles de consultoría, asesoramiento y educación, permitiéndoles transmitir conocimientos avanzados y tendencias emergentes en la industria gastronómica. En el ámbito de la gestión, la comprensión profunda de los procesos de producción y los costos asociados contribuye a una administración más efectiva y rentable de los recursos, mejorando la eficiencia operativa y la satisfacción del cliente.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO

2.1.1. CONOCIMIENTO

| | |
|------|--|
| RAK1 | Explicar la historia, las tradiciones y la naturaleza de la gastronomía y las limitaciones de la gastronomía como ámbito de conocimiento científico. |
| RAK4 | Explicar los procesos básicos y avanzados de las distintas elaboraciones de alimentos bajo una perspectiva científica, culinaria y de salubridad. |
| RAK5 | Identificar los principales métodos de investigación aplicados a la gastronomía dentro del sector y el ámbito académico. |
| RAK7 | Clasificar las técnicas culinarias aplicadas a la elaboración de alimentos según su aplicabilidad al sector de la gastronomía y a sus diferentes modelos de negocio. |

RAK8 Clasificar los alimentos según su composición, nutrientes, características fisicoquímicas, cualidades organolépticas, así como de su producción, manipulación, elaboración, conservación y medidas de seguridad e higiene.

2.1.2. HABILIDADES

RAS3 Desarrollar menús y productos gastronómicos sostenibles y saludables acordes a las necesidades sociales y de salud, adaptados a los distintos modelos de negocio mediante la utilización de principios científicos.

RAS6 Elaborar productos gastronómicos innovadores para cada modelo de negocio y atendiendo al público al cual se dirige a partir de los avances en el sector.

RAS8 Secuenciar tareas y mapas de procesos en la cotidianidad y en los cambios estratégicos de las empresas y organizaciones gastronómicas.

RAS9 Aplicar el método científico a las investigaciones relativas al ámbito de la gastronomía.

2.1.3. COMPETENCIAS

RAC1 Integrar actitudes y comportamientos, acordes al contexto, en la expresión de la crítica y la autocrítica, en la autorregulación y en la integración de conocimientos.

RAC2 Ejercer de manera responsable el puesto de trabajo asignado en la gestión cotidiana de la empresas y organizaciones gastronómicas respetando los derechos humanos, la diversidad y la perspectiva de género.

RAC4 Ejercer un liderazgo constructivo mostrando actitudes coherentes y concepciones éticas y deontológicas.

RAC5 Colaborar en proyectos bajo el principio de resolución de conflictos.

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA

| | |
|---------|---|
| HCC6 | Desarrollar productos gastronómicos innovadores con procesos y técnicas culinarias avanzadas y especializadas en los distintos tipos de empresa y modelos de negocio. |
| HCC13 | Aplicar diversos principios científicos a la técnica gastronómica en la elaboración de productos innovadores, saludables y sostenibles en empresas gastronómicas según modelo de negocio. |
| RP6 | Resolver retos sobre la demanda y rentabilidad en los menús mediante datos recogidos digitalmente y sistemáticamente en los negocios gastronómicos. |
| RP8 | Elaborar productos gastronómicos innovadores en relación a la textura, el sabor, o el emplatado para las demandas detectadas de cada target de personas consumidoras en los negocios gastronómicos. |
| HATEC1 | Sintetizar las variables relevantes para la optimización de la oferta gastronómica en los modelos de negocio gastronómico. |
| HABCOM2 | Manifiestar visiones integradas y sistémicas con análisis y comprensión de la complejidad de los fenómenos que enfrenta la gastronomía. |
| HABCOM3 | Enunciar visiones globales y de aplicación de los saberes en la práctica, demostrando capacidad de integración y aplicación de los conocimientos adquiridos en situaciones reales. |
| ENTAPR1 | Expresar crítica y autocrítica de manera constructiva mediante la evaluación objetiva, la identificación de fortalezas y áreas de mejora, y la retroalimentación constructiva en los procesos de aprendizaje. |
| ENTAPR2 | Autorregularse de forma autónoma y con capacidad de análisis, reflexión, síntesis, visión global, razonamiento experto y aplicación de saberes en situaciones nuevas o complejas en los procesos de aprendizaje en el ámbito académico. |
| ENTAPR3 | Integrar nuevos conocimientos y actitudes con la aplicación efectiva y creativa de nuevas ideas y perspectivas adquiridas en situaciones relevantes en su campo de trabajo. |

3. CONTENIDOS

BLOQUE 1: PASTERERÍA

Objetivo: Conocer y aplicar técnicas básicas y avanzadas de pastelería, desde tartas clásicas hasta postres de alta pastelería, integrando conocimientos históricos, técnicos y creativos.

Contenidos:

1. **Introducción a la pastelería**
 - Historia y evolución
 - Ingredientes y funciones
 - Equipos esenciales
2. **Tartas clásicas**
 - Origen, tipos y técnicas de montaje
 - Elaboraciones de masa, relleno y merengue
3. **Postres de alta pastelería**
 - Conceptos contemporáneos
 - Técnicas de montaje y decorado
4. **Delicias francesas**
 - Macarons, éclairs, mille-feuille, etc.
 - Presentación y estética
5. **Tema transversal práctico**
 - Ensamblaje, montaje y decoración profesional
 - Evaluación sensorial y presentación final

BLOQUE 2: REPOSTERÍA

Objetivo: Comprender y aplicar técnicas de repostería tradicional e internacional para elaborar dulces, postres y pequeñas delicias con enfoque creativo y profesional.

Contenidos:

1. **Cakes y pequeñas delicias**
 - Técnicas de batido y mezcla
 - Variaciones y presentación

2. Postres clásicos franceses

- Elaboraciones representativas
- Técnicas de ensamblaje

3. Postres italianos

- Historia y variantes
- Técnicas de presentación

4. Dulces fritos

- Amasado, fritura, rellenos y coberturas
- Buñuelos y similares

5. Pequeños bocados

- Miniaturas, decoración y almacenamiento

BLOQUE 3: PANADERÍA

Objetivo: Adquirir conocimientos y habilidades en panadería artesanal, masas básicas y bollería, integrando fermentación, amasado y horneado.

Contenidos:

1. Masas básicas

- Técnicas generales
- Hojaldre y otras masas laminadas

2. Panadería artesanal

- Amasado y fermentación
- Tipos de pan y enriquecidos

3. Aplicaciones de bollería

- Bollos, croissants, brioches
- Rellenos y acabados

4. Chef ejecutivo (aplicado a panadería)

- Control de calidad
- Estándares de producción

4. METODOLOGÍAS DOCENTES

| METODOLOGÍA | ACTIVIDAD FORMATIVA | MODALIDAD DE ENSEÑANZA |
|-------------------------|---------------------|----------------------------|
| Clase magistral | Actividad teórica | Presencial |
| Elaboración de trabajos | Actividad tutelada | Presencial y no presencial |

5. EVALUACIÓN

5.1. EVALUACIÓN CONTINUA

La nota final de la asignatura se calcula en base a la ponderación de los siguientes tres bloques de evaluación:

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN |
|--|-------------|
| Evaluación continua (ejercicios, problemas, elaboración de informes, trabajos, casos de estudio) | 40% |
| Prueba de evaluación parcial | 20% |
| Prueba de evaluación final | 40% |

Si el estudiante no se presenta al examen final, la nota final del curso es “No presentado”.

En caso de que la asignatura quede suspendida, el estudiante puede recuperar el examen final con una prueba de evaluación adicional. Con el resultado obtenido, se procederá al recálculo de la nota final de la asignatura según los criterios anteriores.

5.2. EVALUACIÓN ÚNICA

Esta asignatura no permite la evaluación única, salvo que el alumno sea repetidor. En estos casos, la evaluación única consta de un único examen que equivale al 100% de

la nota de la asignatura. El examen y, por tanto, la asignatura, se aprueba con una calificación igual o superior a 5.00 sobre 10. En caso de que la calificación obtenida sea inferior a 5.00, el estudiante tiene derecho a un examen de recuperación.

Para acogerse a la evaluación única, es necesario enviar a coordinación una solicitud por escrito durante los primeros 15 días hábiles desde el inicio lectivo.

6. BIBLIOGRAFÍA

Alberola, J. M. (2021). Panadería y bollería para profesionales. Editorial Paraninfo.

Basile, M. (2022). Repostería y pastelería: Técnicas y recetas profesionales. Editorial Alianza.

Bilbao, J. (2020). La cocina de la pastelería: Recetas y técnicas para profesionales. Ediciones Trea.

García, X. (2021). Pan: Técnicas y recetas para profesionales y amantes del buen pan. Editorial Planeta.

Hormaechea, I. (2020). Repostería básica y avanzada para profesionales. Editorial Susaeta.

Moncho, J. (2021). Pastelería y repostería creativa: Innovación y tradición en la cocina dulce. Editorial Larousse.

Pérez, M. (2022). El libro de la repostería: Técnicas, recetas y trucos. Editorial Espasa.

Ramón, J. (2020). Panadería y bollería artesanales: Guía completa para profesionales. Editorial Everest.

Sanz, C. (2021). Pastelería moderna: Técnicas y recetas de vanguardia. Editorial Anaya.



Vázquez, L. (2022). La ciencia de la pastelería: Fundamentos técnicos y recetas paso a paso. Editorial Ediciones Deusto.