

<b>Codi - Assignatura</b>	<b>182214 – Cuina dolça: tècniques i fórmules</b>				
<b>Tipus</b>	Obligatòria			<b>Curs</b>	2n
<b>Matèria</b>	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques			<b>Crèdits</b>	6 ECTS
<b>Responsable de l'assignatura</b>			Paula Domènech		
<b>Presencial</b>	60 hores	<b>Dirigit</b>	40 hores	<b>Autònom</b>	50 hores

## BREU DESCRIPCIÓ

L'assignatura de Cuina dolça: tècniques i fórmules, té com a objectiu apropar a l'alumne al món de la pastisseria a partir de les tècniques i fonaments bàsics.

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 i ingredients utilitzats, així com l'ús de les tècniques bàsiques i avançades de la pastisseria.

S'analitzaran també espais, 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.

## RESULTATS D'APRENTATGE DE TITULACIÓ

TC02- Reconèixer les principals eines per a la gestió d'organitzacions en el sector de la restauració i la indústria alimentària.

TC07- Definir els fonaments teòrics, tècnics i instrumentals relacionats amb la gastronomia, la restauració i la indústria alimentària, aplicats als processos culinàries del sector.

TH02- Implementar sistemes de qualitat i de gestió mediambiental de prevenció de riscos en l'àmbit culinari i gastronòmic.

TH07- Aplicar el coneixement, la comprensió i les habilitats a la resolució de problemes en entorns complexos o de treball professional i especialitzat, que requereixin l'ús d'idees innovadores.

TH09- Aplicar amb mètode i tècnica la tecnologia aplicada amb destresa als processos culinàries relacionats, tenint en compte els materials, les eines i els instruments.

TS01- Assolir un aprenentatge autònom basat en la capacitat d'anàlisi, síntesi, de visions globals i d'aplicació dels coneixements a la pràctica, sent capaç de prendre decisions i d'adaptar-se a noves situacions.

## RESULTATS D'APRENTATGE DE MATÈRIA

---

M13H3- Desenvolupar les elaboracions bàsiques de pastisseria, tenint en compte el procediment previst.

M13S4- Dissenyar conceptes culinàries avantguardistes i innovadors que donin resposta a la demanda del sector a través d'un procés creatiu que consideri noves tecnologies, tècniques i productes.

M13C5- Dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final.

M13H6- 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

- L'espai, equip i maquinària. Aplicacions, procediments d'ús, neteja i manteniment.
- Útils i eines específiques de la pastisseria. Aplicacions. Procediments d'ús i manteniment.

### 2. Matèries primes bàsiques utilitzades en pastisseria

- Classificació, característiques i aplicacions.
  1. Làctics
  2. Ous i derivats
  3. Farines i midons
  4. Sucres i edulcorants
  5. Cacao i derivats
  6. Greixos
  7. Texturitzants

### 3. Terminologia específica de pastisseria i rebosteria

### 4. Tècniques de pastisseria bàsiques, elaboracions i aplicacions

- **Pastisseria: base i tècnica:**

1. Textures cremoses
2. Textures gelificades
3. Textures airejades
4. Masses esponjades
5. Masses escaldades
6. Masses quebrades
7. Masses fullades
8. Masses fermentades
9. Gelats
10. Xocolata. Producte i tècnica.
11. Entremets

- **Elaboracions de pastisseria:**

1. Pastisseria i rebosteria bàsica
2. Noves tendències en tècniques i elaboracions.

**5. Tècniques d'organització i conservació de productes de pastisseria i rebosteria.**

- Conservació en sec, fred positiu i fred negatiu.

**6. Els productes, maridatge i confecció d'elaboracions.**

- Pautes per a la creació d'elaboracions
- Decoracions

## **METODOLOGIES D'APRENTATGE**

---

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 tindrà com puntals, una part de les sessions teòriques que permeten la realització d'exercicis pràctics per assolir els resultats d'aprenentatge plantejats i per altra banda hi haurà un component de sessions pràctiques on es donaran les bases de tècniques i que l'alumne haurà de complementar amb treballs pràctics.

La distribució de l'aprenentatge suposarà un 40% del temps de dedicació de l'estudiant a les sessions presencials a l'aula, tant teòriques com pràctiques, on es portaran a terme les explicacions conceptuals i contextuais de cadascun dels punts previstos en el programa, amb la combinació d'activitats de resolució per part de l'alumne en funció del desenvolupament de la matèria i que poden ser resolts de forma individual o de grup en funció del que es determini en cada moment.

L'assistència a les sessions pràctiques és obligatòria pel correcte seguiment de l'assignatura.

## SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

**Avaluació Contínua:** el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

El sistema d'avaluació és únic per la totalitat dels alumnes i respon a l'assoliment dels objectius plantejats per la matèria.

El sistema d'avaluació intenta afavorir que l'estudiant desenvolupi un seguiment òptim i continuat de l'aprenentatge, combinat amb tècniques de treball individual i de grup.

En el cas d'aquesta assignatura la metodologia d'aprenentatge forma part del sistema d'avaluació de la matèria, pensant que l'aprenentatge no és immediat, sinó que es produeix sempre de forma continuada i buscant en aquest sentit valorar l'esforç d'un aprenentatge continuat. Per tant, hi haurà un examen final de la part teòrica i un examen de la part pràctica, més una sèrie de treballs a entregar en dates convingudes.

Els moments d'entrega de cadascun dels exercicis no seran prorrogables i s'aniran pactant al llarg del curs, el que implica per part de l'estudiant estar pendent del seguiment de l'assignatura.

**Avaluació Única:** aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Treballs teòrics		25%	20%	
Avaluació execució pràctiques	Individual	25%	-	
Examen parcial pràctic	Individual	-	40%	

Examen final teòric	Individual	25%	40%
Examen final pràctic	Individual	25%	-
Total		100%	100%

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

### 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 serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

## FONTS D'INFORMACIÓ

---

Adrià, A. Gil, D. (2021). *Candy. Los postres de elBarri*. RBA.

Adrià, A. (1998). *Les postres del Bulli*. Ed. Empúries.

Álvarez, D. (2012). *Sweet Devotion*. Ed. Vilbo.

Balaguer, O. (2003). *La cocina de los postres*. Montagud editores.

Barriga, X. (2003). *Panadería artesana, tecnología y producción*. Montagud Editores.

Bressanini, D. (2017). *La ciencia de la pastelería*. Gribaudo.

[Brenner](#), M., [Sørensen](#), P., & [Weitz](#), D. (2020). *Science and cooking: Physics meets food, from homemade to haute cuisine*. W.W. Norton & Company.

Bressanini, D. (2017). *La ciencia de la pastelería*. Gribaudo.

Duytsche, Y. (2007). *Diversiones dulces*. Montagud editores.

Felder, C. (2013). *Pâtisserie*. Éditions de la Martinière.

Ferrandi. (2017). *French Pâtisserie*. Flammarion.

Hermé, P. (1999). *La pâtisserie de Pierre Hermé*. Montagud Editores.

Hermé, P. (2012). *Larousse de los postres*. Larousse.

Ribé, J. Morató, R. Guarro, M. Bernal, R. (2016). *Four in one*. Vilbo Ediciones.

Kamozawa, A. (2011). *Gluten-free flour power*. Ed. Ideas in food.

Lamb, N. (2024). *Sift: The elements of Great Baking*.

McGee, H. (2017). *La cocina y los alimentos*. Debate.

McFadden, C. (2018). *Flour: A comprehensive guide*. Absolute Press.

Morató, R. (2007). *Chocolate CH*. Ed. Vilbo.

Nathan, M.; Chris, Y. (2015). *Modernist Cuisine. El arte y la ciencia de la cocina*. Taschen

Pérez, S. (2004). *Curso de formulación completa en pastelería*. Montagud.

Puigvert, J. (2013). *Evolution*. Grupo Vilbo.

Ramírez, F. Loras, C. (2014). *Bases de procesos de pastelería y repostería*. Ed. Síntesis.

Spence, C. (2017). *Gastrophysics, the new science of eating* Penguin. Paidós.

Segnit, N. (2011). *La enciclopedia de los sabores*. Debate.

This, H. (2008). *Molecular gastronomy, exploring the science of flavour*. Columbia University Press.