

Código - Asignatura		182214 – Cocina dulce: técnicas y fórmulas	
Tipo	Obligatoria	Curso	2º
Materia	Elaboraciones culinarias y enogastronómicas	Créditos	6 ECTS
Responsable de la asignatura		Paula Domènech	
Presencial	60 horas	Dirigido	40 horas
		Autónomo	50 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

La asignatura de Cocina dulce: técnicas y formulas, tiene como objetivo acercar al alumno al mundo de la pastelería a partir de las técnicas y los fundamentos básicos.

Pretende aportar al alumno una visión global del funcionamiento y organización de la producción de elaboraciones de pastelería. Para ello, se realiza una primera introducción en la que se explicarán los principales productos e ingredientes empleados, así como el uso de técnicas básicas y avanzadas de la pastelería.

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 les servirán de punto de partida para el desarrollo de posteriores ofertas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE TITULACIÓN

TC02- Reconocer las principales herramientas para la gestión de las organizaciones en el sector de la restauración y la industria alimentaria.

TC07- Definir los fundamentos teóricos, técnicos e instrumentales relacionados con la gastronomía, la restauración y la industria alimentaria, aplicados a los procesos culinarios del sector.

TH02- Implementar sistemas de calidad y de gestión medioambiental de prevención de riesgos en el ámbito culinario y gastronómico.

TH07- Aplicar el conocimiento, la comprensión y las habilidades en la resolución de problemas en entornos complejos o de trabajo profesional y especializado, que requieren el uso de ideas novedosas.

TH09- Aplicar con método y técnica la tecnología aplicada con destreza a los procesos culinarios relacionados, teniendo en cuenta los materiales, herramientas e instrumentos.

TS01- Alcanzar un aprendizaje autónomo, basado en la capacidad de análisis, síntesis, de visiones globales y de aplicación de los conocimientos a la práctica, siendo capaz de tomar decisiones y de adaptarse a nuevas situaciones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE MATERIA

M13H3- Desarrollar las elaboraciones básicas de pastelería, teniendo en cuenta el procedimiento previsto.

M13S4- Diseñar conceptos culinarios vanguardistas e innovadores que den respuesta a la demanda del sector a través de un proceso creativo que considere nuevas tecnologías, técnicas y productos.

M13C5- Diseñar el proceso culinario siguiendo las fases de creación, ejecución y resultado final

M13H6- Ejecutar las buenas prácticas relacionadas con la manipulación, control y distribución de los alimentos.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. **Instalaciones, maquinaria y utillaje específico de pastelería**
 - El espacio, equipo y maquinaria. Aplicaciones, procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
 - Útiles y herramientas específicas de la pastelería. Aplicaciones, procedimientos de uso y mantenimiento.
2. **Materias primas básicas usadas en la pastelería**
 - Clasificación, características y aplicaciones
 1. Lácteos
 2. Huevos y derivados
 3. Harinas y almidones
 4. Azúcar y edulcorantes
 5. Cacao y derivados.
 6. Grasas
 7. Texturizantes
3. **Terminología específica de pastelería y repostería**
4. **Técnicas de pastelería base, elaboraciones y aplicaciones**
 - **Pastelería: base y técnica**
 1. Texturas cremosas
 2. Texturas gelificadas
 3. Texturas aireadas

4. Masas esponjosas
5. Masas escaldadas
6. Masas quebradas
7. Masas hojaldradas
8. Masas fermentadas
9. Bases de Helado
10. Chocolate. Producto y técnicas.
11. Entremets

- **Elaboraciones de pastelería:**

1. Pastelería y repostería clásicas
2. Nuevas tendencias en técnicas y elaboraciones.

5. **Técnicas de organización y conservación de productos de pastelería**

- Conservación en seco, frío positivo y frío negativo

6. **Los productos, maridaje y confección de elaboraciones**

- Pautas para la creación de elaboraciones
- Decoraciones

METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

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 tendrá como puntales, una parte de sesiones teóricas que permitan la realización de ejercicios prácticos para lograr los resultados de aprendizaje planteados. Por otra parte, habrá un componente de sesiones eminentemente prácticas, donde se darán las bases de técnicas y que el alumno deberá complementar con trabajos prácticos.

La distribución del aprendizaje supondrá un 40% del tiempo de dedicación del estudiante a las sesiones presenciales en el aula, tanto teóricas como prácticas, donde se llevarán a cabo las explicaciones conceptuales y contextuales de cada uno de los puntos previstos en el programa, con la combinación de actividades de resolución por parte de alumno en función del desarrollo de la materia y que puedan ser resueltos de forma individual o grupal en función de lo que se determine en cada momento

La asistencia a las sesiones prácticas es obligatoria para el seguimiento correcto de la asignatura.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

El sistema de evaluación es único para la totalidad de los alumnos y responde al logro de los objetivos planteados para la materia.

El sistema de evaluación intenta favorecer que el estudiante desarrolle un seguimiento óptimo y continuado de su aprendizaje, combinado con técnicas de trabajo individual y grupal.

En el caso de esta asignatura la metodología de aprendizaje forma parte del sistema de evaluación de la materia, pensando que el aprendizaje no es momentáneo, sino que se produce siempre de manera continuada, y buscando en este sentido valorar el esfuerzo de un aprendizaje continuado. Por lo cual, habrá un examen final de la parte teórica y un examen de la parte práctica, más una serie de trabajos a entregar en una fecha convenida.

Los momentos de entrega de cada uno de los ejercicios no serán prorrogables y se irán pactando a lo largo del curso, lo que implica por parte del estudiante estar pendiente del seguimiento de la asignatura.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Trabajos teóricos		25%	20%	

Evaluación ejecución prácticas	Individual	25%	-
Examen parcial pràctic	Individual	-	40%
Examen final teòric	Individual	25%	40%
Examen final pràctic	Individual	25%	-
Total		100%	100%

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

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

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

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.