

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Repostería y Panificación		
PLAN ESTUDIOS:	DE	Grado en Gastronomía	
FACULTAD :	Facultad de Ciencias de la Salud		
CARÁCTER ASIGNATURA:	DE	LA	Obligatoria
ECTS:	6		
CURSO:	Segundo		
SEMESTRE:	Primero		
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	EN	QUE	SE Castellano
PROFESORADO:	Isabel Gómez Pellón		
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	isabel.gomez.pellon@uneatlantico.es		

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> ● Tema 1. Panificación <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Historia del pan. Materias primas. <ul style="list-style-type: none"> 1.1.1. Origen del pan. 1.1.2. Definición de las diferentes materias primas y sus funciones. 1.2. Masa de madre y perfermentos. El gluten. <ul style="list-style-type: none"> 1.2.1. Tipos de masas madre y prefermentos. 1.2.2. Concepto de gluten, red de gluten.

- 1.2.3. Propiedades de la harina.
- 1.2.4. Alveógrafo de Chopin.
- 1.2.5. Ph de las masas.
- 1.3. Maquinaria y utensilios en panadería.
- 1.4. Procesos panarios y sistemas de elaboración.
 - 1.4.1. Concepto ficha técnica.
 - 1.4.2. Procesos de elaboración.
 - 1.4.3. Tipos de panes.
- 1.5. Buenas prácticas en el obrador.
 - 1.5.1. Plan de limpieza y desinfección.
 - 1.5.2. Plan de manipulación higiénica.
- Tema 2. Repostería
 - 2.1. Evolución histórica del obrador de reposterías y pastelería
 - 2.1.1. Tipos de obradores.
 - 2.1.2. Aprovechamiento interno de materias primas.
 - 2.2. Maquinaria y utensilios en el obrador.
 - 2.3. Tipos de masas.
 - 2.3.1. Concepto de masas y pastas de múltiples aplicaciones.
 - 2.3.2. Tipos de masas.
 - 2.3.2.1. Masas batidas. Tipos. Elaboración. Cocción.
 - 2.3.2.2. Masas secas. Tipos. Elaboración. Cocción.
 - 2.3.2.3. Masas escaldadas. Tipos. Elaboración. Cocción.
 - 2.3.2.4. Masas hojaldradas. Tipos. Elaboración. Cocción.
 - 2.4. Cremas base, jarabes, rellenos.
 - 2.4.1. Concepto de crema, jarabe, relleno de múltiples aplicaciones.
 - 2.4.2. Tipos de cremas.
 - 2.4.2.1. Base de leche.
 - 2.4.2.2. Base de yema.
 - 2.4.2.3. Base de mantequilla.
 - 2.4.2.4. Base de nata.
 - 2.4.3. Tipos de merengue. Francés, suizo, italiano.
 - 2.4.3.1. Elaboración.
 - 2.4.3.2. Física del merengue.
 - 2.4.4. Jarabes y almíbares.
 - 2.4.4.1. Concepto.
 - 2.4.4.2. Azúcares cocidos.
 - 2.4.5. Rellenos y ganaches.
 - 2.4.5.1. Tipos de rellenos.
 - 2.4.5.1.1. Mousses. Semifríos. Gelificados.
 - 2.4.5.2. Concepto de ganache. Chocolate.
 - 2.5. Postres de restauración.
 - 2.5.1. Concepto postre de restauración.
 - 2.5.2. Presentación y decoración.
 - 2.6. Buenas prácticas del obrador.
 - 2.6.1. Plan de limpieza y desinfección.
 - 2.6.2. Plan de manipulación higiénica.

PROGRAMA PRÁCTICO:

- Arranque de masa madre.
- Elaboración de masas de diferentes hidrataciones.
- Elaboraciones en directo y en diferido.
- Trabajo con fermentaciones controladas.
- Elaboración distintas masas base.
- Elaboración diferentes cremas, rellenos, jarabes base.
- Elaboración de postre de restauración.
- Decoraciones.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 – Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 – Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 – Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG6 – Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE19 – Comprender los procesos involucrados en la elaboración de pan y productos de repostería y ejecutar su preparación adecuadamente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Ser capaces de elaborar pan y productos de repostería, así como conocer los fundamentos tecnológicos del amasado, fermentación y horneado.
- Identificar los tipos de masas y harinas más adecuadas para la elaboración de panes y productos de repostería.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Resolución de ejercicios.
- Aprendizaje basado en problemas.
- Aprendizaje cooperativo / trabajo en grupos.
- Trabajo autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	10
	Clases de prácticas	40
	Seminarios y talleres	6
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	3
Actividades autónomas	Preparación de las actividades	4
	Estudio personal y lecturas	40
	Elaboración de trabajos (individual / en grupo)	38
	Realización de actividades de autoevaluación	8
	Actividades de Evaluación	10

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	1 Cuaderno de prácticas	20%
	1 Elaboración de 2 trabajos	10%
	1 prueba parcial	20%
Evaluación final	1 prueba teórico-práctica final	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

La asistencia y la superación de las prácticas es obligatoria y necesaria para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de dos exámenes teórico-prácticos con un valor del 50 % de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Moreno Santacreu R, Morales Caraballo MG. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. Paraninfo; 2021. 358 p.
- Morales Caballero MG, Rodríguez Crespo E. Elaboraciones de panadería y bollería. Paraninfo; 2021. 242 p.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Echevarría B. Los elementos del pan. Artesa Ediciones S.L.; 2021. 304 p.
- Roquet-Jalmar A. Procesos básicos de pastelería y repostería. Altamar S.A.; 2013. 224 p.
- Griffin J. El arte del laminado. Técnicas avanzadas de elaboración de laminado para bollería. Barna Caf Enterprises Ltd.; 2021. 181 p.
- Medina R. Diccionario de cocina y pastelería. Paraninfo; 2013.

WEBS DE REFERENCIA:

- País EE. El Comidista [Internet]. El Comidista. Disponible en: <https://elcomidista.elpais.com>
- Eva. Bake-Street | Blog de cocina y fotografía gastronómica [Internet]. Bake-Street.com. Disponible en: <https://bake-street.com/>
- Recetas caseras con fotos paso a paso de Miriam García [Internet]. Recetas caseras con fotos paso a paso de Miriam García. Disponible en: <https://invitadoinvierno.com/>
- Dulces para un ángel [Internet]. Dulces para un ángel. Disponible en: <https://dulcesparaunangel.es/>
- ¿Cómo Hacer Pan? | Gluten Morgen TV [Internet]. Gluten Morgen. Disponible en: <https://www.glutenmorgentv.com>

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

@elhornodebabette



Universidad
Europea
del Atlántico

@panhabla_lab
@gluten.morgen