



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

Guia Docente 2018/2019

Panificación

Bread baking

Grado en Gastronomía

Modalidad presencial

Índice

Panificación	3
Breve descripción de la asignatura	3
Requisitos Previos	3
Objetivos	3
Competencias y resultados de aprendizaje	4
Metodología	4
Temario.....	5
Relación con otras asignaturas del plan de estudios	6
Sistema de evaluación	6
Bibliografía y fuentes de referencia.....	7
Web relacionadas	7
Recomendaciones para el estudio.....	7
Material didáctico	7
Tutorías	8

Panificación

Módulo: **Tecnología y procesos en la gastronomía mediterránea**

Materia: **Tecnología**

Carácter: **Formación obligatoria**

Nº de créditos: **3 ECTS**

Unidad Temporal: **2º Curso – 1º Semestre]**

Profesor/a de la asignatura: Javier Moreno

Email: panmoreno@gmail.com

Horario de atención a los alumnos/as: **previa petición cita**

Profesor/a coordinador de módulo, materia o curso: **Pablo Gomez SanMiguel**

Breve descripción de la asignatura

La asignatura Panificación pretende dar a conocer al alumno las diferentes maneras de hacer pan en un restaurante y dotarlo de los conocimientos necesarios para poder crear una carta de panes en un local de restauración.

Brief Description

This subject aims to provide students different baking techniques and the necessary knowledge in order to design the bread menu at a restaurant.

Requisitos Previos

No se establecen requisitos

Objetivos

1. Identificar y conocer el funcionamiento, aplicación y mantenimientos de la maquinaria, batería, herramientas y utillaje a emplear en el obrador de panadería.
2. Conocer los diferentes tipos de materias primas que intervienen en la elaboración del pan y sus derivados.
3. Conocer la mecánica de transformación de la masa de pan y de la bollería.
4. Utilizar las técnicas adecuadas de fermentación y cocción del pan y de la bollería

Competencias y resultados de aprendizaje

Competencias transversales

CT1. Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar

CT3. Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

CT4 Capacidad de aprender de forma autónoma

CT6 Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos

CT8 Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación

CT9 Innovación y carácter emprendedor

Competencias específicas

CE 2.7 Identificar las instalaciones, equipos y utensilios utilizados en panificación, aplicando las principales técnicas, tradicionales y avanzadas

Metodología

Metodología	Horas	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
Aula	8	54 (72%)	
Seminarios/practicar	42		
Evaluación	2		
Tutorías	2		
Estudio personal	21		21(28%)
Trabajo en grupo	0		
TOTAL	75	54	21

Panificación

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Los temarios estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Evaluación en el aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Temario

Programa de la enseñanza teórica

Tema 1. Introducción a la panadería: el pan como alimento básico, cultural e histórico

Tema 2. Materias primas

Tema 3. Procesos de panificación

Tema 4. Presentación y conservación del pan, cata y maridaje.

Programa de la enseñanza práctica

Practica 1. Elaboración de masas madres y pre fermentos

Practica 2. Amasado en método directo

Práctica 3. Amasado en método indirecto

Panificación

Practica 4. Cereales antiguos (espelta, kamut, escanda...)

Practica 5. panes a la carta, como preparar el pan adecuado para cada plato

Practica 6. panes del mundo

Relación con otras asignaturas del plan de estudios

La asignatura de Panificación se encuadra en el módulo de Tecnología y procesos en la gastronomía mediterránea junto con aquellas asignaturas como Técnicas y procesos fundamentales y avanzados en cocina y Cocina dulce; necesarias para desarrollar destrezas técnicas en la preparación culinaria, sobre la base de la evidencia científica de los fundamentos físico-químicos que rigen el procesado culinario de los alimentos. También, con aquellas que proporcionan conocimiento de técnicas culinarias a distintos niveles como Cocinas mediterráneas fundamentales, o cocina en la Región de Murcia; o a asignaturas básicas necesarias como la biología, y la bioquímica de los alimentos.

Sistema de evaluación

Convocatoria de Febrero/Junio/Septiembre:

- **Parte teórica:** se realizará un examen final que supondrá el 40% de la nota final de la asignatura, y que constará de una serie de preguntas cortas de desarrollo, pertenecientes al temario impartido.
- **Parte práctica:** se realizará un examen práctico que supondrá el 40% de la nota final de la asignatura y que constará de una elaboración que el alumno tendrá que realizar.
- **Participación en clase:** Tendrá un valor de un 20%. Se evaluará la participación del mismo en las actividades propuestas por el profesor.

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales (Febrero/Junio) se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria de Septiembre, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

El **sistema de calificaciones** (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

0-4,9 Suspenso (SS)

Panificación

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Bibliografía y fuentes de referencia

Bibliografía básica

- Richemont school (2015). Swiss bakery and confectionery. Lucerna: Richemont craft school
- Michel Suas (2009). Advanced bread and pastry. NY: Delmar, cengage learning
- Nathan Myhrvold y Francisco Migoya (2017). Modernist bread. Bellevue: The cooking lab

Bibliografía complementaria

- Pérez, N. (2003). *Procesos de pastelería y panadería*. Madrid. Editorial Paraninfo
- Apicius. Montagud Editores.
- Humanes Carrasco, J. P. (2011). *Panadería-Pastelería*. Ediciones Norma-Capitel.

Web relacionadas

http://www.poppr.be/virtualtour/puratos/3#p=scene_p1 , the Sourdough Library, on line.

Recomendaciones para el estudio

En el campus virtual, los estudiantes dispondrán de todo el material necesario para el correcto desarrollo de la materia.

Se recomienda que el alumno realice las tareas que se propongan en clase, tras la explicación teórica en las Clases Magistrales, así como la visualización del material audiovisual proporcionado.

Panificación

Material didáctico

Generales

- Documento PDF de guía de la asignatura
- Documento PDF de presentación de la asignatura

Parte teórica

- Documentos PDF relativos a cada tema de la asignatura
- Material audiovisual

Parte práctica

- Uniforme
- Laboratorios
- Instrumental analítico
- Material de cocina
- Documentos PDF con la descripción de cada una de las prácticas

Tutorías

Breve descripción

La tutoría académica tendrá los objetivos de:

- Orientar personalmente sobre los contenidos de la asignatura, sistema de evaluación, métodos de estudio y metodología docente.
- Resolver todas las dudas y problemas que se le presenten al alumno sobre el temario impartido.
- Reforzar y aportar los conocimientos mínimos necesarios a aquellos alumnos que lo requieran para un adecuado seguimiento del temario

La Universidad, además, dispone de un Cuerpo Especial de Tutores que realiza tutoría personal con los estudiantes matriculados en el grado. El tutor/a personal acompaña a los estudiantes durante toda la etapa universitaria. Se puede consultar el siguiente enlace:

<http://www.ucam.edu/servicios/tutorias/preguntas-frecuentes/que-es-tutoria>