

Guía Docente de *Panificación y usos del pan*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Panificación y usos del pan				
Materia	Sistemas de producción y elaboración culinaria				
Código	GGBB04				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Obligatoria				
Año académico	2017-2018	Curso	1 ^{er} curso	Periodo lectivo	2 ^o semestre
Itinerario	--				
Idioma	Castellano				
ECTS	3				
Horario	8.30 h a 14.00h				
Aula/Taller	Taller de panadería.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	JIMÉNEZ, Eduardo
-----------------	------------------

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

Primera toma de contacto en los procesos, técnicas y elaboraciones de la panificación, sus usos y transformaciones más comunes.

3.2. Objetivos

1. Conocer, identificar, diferenciar y comprender las técnicas, elaboraciones y procesos principales como sus materias primas relacionadas con la panadería.
2. Asociar las técnicas principales a elaboraciones y procesos concretos de panadería atendiendo a su composición, tratamiento, producción y servicio más adecuados.
3. Ser capaz de identificar, seleccionar y diferenciar materias primas describiendo sus características principales (organolépticas, procedencia, calidad...) para su mejor aprovisionamiento, tratamiento y elaboración.
4. Ser capaz de aplicar los procesos básicos de panadería, según las técnicas planteadas, definiendo los resultados que se deben obtener mediante la comprensión de los procesos físico-químicos elementales.
5. Ser capaz de interpretar, ejecutar y adecuar recetas a las especificaciones dadas, relacionándolas con las características del producto, sus procesos de elaboración y su resultado final.
6. Ser capaz de ser ordenados, organizados y limpios, tanto personalmente, como grupalmente.
7. Ser capaz de organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación más adecuados según la normativa de seguridad alimentaria.

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas

C.01: Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.

C.04: Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.

4.2. Competencias transversales

CT. 01: Planificación y organización

CT. 02: Iniciativa

CT. 03: Flexibilidad

CT. 04: Trabajo en equipo

CT. 05: Orientación al cliente

CT. 06: Aprender a aprender

CT. 07: Resolución de problemas

CT. 08: Comunicación eficiente

CT. 09: Uso de las TIC

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

		Actividades formativas (%)						Total % / Actividad formativa	Evaluación propuesta (ECTS)			Total ECTS / Evaluación propuesta
		Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.	Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.	Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.	Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.	Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.	Ponencias, jornadas, visitas a empresas.		Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.	Informes de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.	Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.	
RA2.05	Identificar y aplicar criterios de calidad en la elaboración y el servicio, así como de seguridad laboral y alimentaria tanto para sí mismo y el resto de trabajadores como para los clientes.	20	20	30	15	15	100%	0,6	0,6	0,3	1,5	
RA2.06	Definir y analizar los procesos de producción (planificación, aprovisionamiento, calidad de materias y de producción, manipulación y limpieza, seguridad, elaboración, carta, innovación...) en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías, productos a obtener...	18	18	30	17	17	100%	0,6	0,6	0,3	1,5	

Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen dentro de los apartados teóricos, tanto individuales como grupales. En la parte práctica de la asignatura no se realizará recuperación al ser evaluación continua y el alumno será evaluado cada día por el profesor mediante feedback, si el alumno al finalizar el taller práctico no ha superado dicho taller se considerará no aprobado en la parte práctica.

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- Introducción al mundo de la panificación
- Características generales de funcionamiento de un obrador de panadería: estructura y funciones, áreas, circuitos y movilidad
- Maquinaria y utillaje del obrador de panadería y su mantenimiento
- Elaboración y conservación en panadería: técnicas artesanas e industriales
- Productos específicos para panadería: tipología, origen, manipulación y conservación
- Organización de la producción y distribución
- El pan en la mesa
- Calidad en panadería
- Decoración y presentación de piezas y expositores.

7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

7.2. Bibliografía

Bibliografía básica

- ARISTIZÁBAL, Delfina. *Secretos de la panadería casera*. [Buenos Aires]: Albatros, 1999. ISBN 950-24-0882-9.
- BARRIGA, Xavier. *Bollería: hecha en casa y con el sabor de siempre*. 2ª ed. Barcelona: Grijalbo, 2013. ISBN 978-84-253-5018-4.
- BERTINET, Richard. *Crujientes: panes a los que dar un buen bocado*. Barcelona: Blume, 2009. ISBN 978-84-8076-914-3.
- BERTINET, Richard. *Panes: 5 tipos de masa para elaborar 50 tipos de pan*. Barcelona: Blume, 2007. ISBN 978-84-8076-915-0.
- BLAIS, Éric. *El libro del pan*. Barcelona: Robinbook, 2007. ISBN 84-96054-34-9.
- COLLISTER, Linda. *Pan: de la chapata al pan de centeno*. Barcelona: Acanto, 2007. ISBN 84-95376-76-8.
- COLLISTER, Linda; BLAKE, Anthony. *Elaboración artesanal del pan*. Barcelona: Blume, 2004. ISBN Número.
- DOESER, Linda. *Pan recién hecho: haga pan en casa y obtenga magníficos resultados*. Bath: Parragon books, 2010. ISBN 978-1-4454-0674-9.

Bibliografía recomendada

- HAMELMAN, Jeffrey. *El pan: manual de técnicas y recetas de panadería*. Madrid: Artesa, 2013. ISBN 978-84-941934-0-8.
- LEPARD, Dan. *Hecho a mano*. 4ª ed. Barcelona: Leqtor Universal, 2010. ISBN 978-84-938081-0-5.
- LEPARD, Dan; WHITTINGTON, Richard; BAKER&SPICE. *Hornear pan, pastas y pasteles*. Barcelona: Blume, 2007. ISBN 978-84-8076-634-0.
- PÉREZ OREJA, Nuria; MAYOR RIVAS, Gustavo; NAVARRO TOMÁS, Víctor José. *Procesos de pastelería y panadería*. Madrid: Paraninfo CENGAGE Learning, 2008. ISBN 978-84-9732-219-5.
- REINHART, Peter. *El aprendizaje de panadero: el arte de elaborar un pan extraordinario*. Barcelona: RBA Libros, 2006. ISBN 84-7871-821-4.
- ROBERTSON, Chad. *Tartine bread*. [S.l.]: [s.n.], [19--?]. ISBN 84-7871-821-4.