

GUÍA DOCENTE 2026-2027

“PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA”

1. Denominación de la asignatura

Panificación y Pastelería

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU: 9057

ULE: 0108023

UVa: 48217

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura

Módulo 3: Tecnología y Procesos Culinarios

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura

Biotecnología y Ciencia de los Alimentos (UBU)

Higiene y Tecnología de los Alimentos (ULE)

Ingeniería Agrícola y Forestal (UVa)

4a. Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartido por más de uno/a incluir todos/as)

UBU: Inmaculada Gómez Bastida (contacto, profesor/a determinar)

ULE: María Eugenia Tornadijo Rodríguez / José Francisco Cobo Díaz

UVa: Cristina Andrés Iglesias (contacto); Laura Román Rivas

4b. Coordinador/a de la asignatura

José Francisco Cobo Díaz (ULE)

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura

tercer curso; quinto semestre.

6. Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Los de acceso al Grado

8. Número de créditos ECTS de la asignatura

6 créditos ECTS

9. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de la asignatura

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

***CT1.** Compromiso ético.

***CT2.** Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar.

CT3. Autonomía y regulación del propio aprendizaje.

***CT4.** Capacidad de organización y planificación.

CT5. Razonamiento crítico.

CT6. Capacidad de análisis y síntesis.

CT7. Iniciativa y espíritu emprendedor.

CT8. Capacidad de gestión de la información.

CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio.

CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio.

***CT11.** Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entorno culinarios y gastronómicos.

GRANDES COMPETENCIAS

GC1. Competencia para el desarrollo y presentación de preparaciones culinarias y diversas experiencias gastronómicas.

GC5. Competencia para la innovación en gastronomía e inicio a la investigación en ciencias gastronómicas.

SUBCOMPETENCIAS

***SC1.** Ser capaz de seleccionar los procesos tecnológicos y las técnicas culinarias más apropiadas en función del sistema de restauración.

SC2. Definir los espacios de preparación culinaria y organizar y gestionar los procesos de producción culinaria.

***SC3.** Ser capaz de aplicar los procesos utilizados en la cocina para, a partir de los diferentes grupos de alimentos, obtener preparaciones culinarias variadas, saludables y sostenibles y con buenas propiedades organolépticas.

SC5. Ser capaz de aplicar el proceso creativo al desarrollo de nuevas creaciones gastronómicas.

SC11. Ser capaz de innovar en entornos culinarios y gastronómicos.

CONOCIMIENTOS

Cn14. Materias primas, maquinaria y procesos de panadería y pastelería.

HABILIDADES

Hb11. Ser capaz de aplicar procesos, técnicas y operaciones para la elaboración de productos de panadería y pastelería, así como para su innovación y desarrollo de nuevos productos.

Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

R1. Conocer las materias primas adecuadas a cada preparación, la maquinaria y los procesos de panadería y pastelería.

R2. Aplicar los conocimientos adquiridos en relación con el proceso de elaboración de productos de panadería y pastelería.

R3. Ser capaz de resolver problemas y desarrollar nuevos productos de panadería y pastelería.

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

O1. Que el alumno sea capaz de conocer las materias primas adecuadas a cada preparación, la maquinaria y los procesos de panadería y pastelería.

O2. Que el alumno sea capaz de aplicar los conocimientos adquiridos en relación con el proceso de elaboración de productos de panadería y pastelería.

O3. Que el alumno sea capaz de resolver problemas y desarrollar nuevos productos de panadería y pastelería.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES DE TEORÍA

Bloque 1. PANADERÍA Y PRODUCTOS FERMENTADOS. 10 horas (UVa)

Materias primas, maquinaria, proceso tecnológico, técnicas y elaboraciones.

Presentación y servicio del pan y otros productos

Bloque 2. OTROS PRODUCTOS A BASE DE HARINA 10 horas (UBU)

Masas batidas y hojaldradas, galletas y otras elaboraciones: Materias primas, maquinaria, técnicas y elaboraciones.

Bloque 3. PASTELERÍA, CHOCOLATERÍA Y OTROS PRODUCTOS 8 horas (ULE)

Temas

Materias primas, maquinaria, técnicas y elaboraciones.

SEMINARIO: Innovación en panificación y pastelería. 2 horas (ULE)

PROGRAMA CLASES PRÁCTICAS

Bloque 1. PANADERÍA Y PRODUCTOS FERMENTADOS.

Elaboración de diferentes tipos de panes. (5 horas)

Elaboración de otros productos fermentados (5 horas)

Bloque 2. OTROS PRODUCTOS A BASE DE HARINA

Elaboración de diferentes tipos de bizcochos y galletas. (5 horas)

Elaboración de diferentes masas hojaldradas. (4 horas en planta piloto + 1 hora en aula)

Bloque 3. PASTELERÍA, CHOCOLATERÍA Y OTROS PRODUCTOS

Elaboración de helados y un producto semifrío (4 horas en planta piloto + 1 hora en aula)

Elaboración de diferentes productos de chocolatería y de cremas. (5 horas)

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9057&auth=SAML

ULE: <https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/nui/lists/11320543110005772>

UVa: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/9943004560005774?auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

MD1. Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)

MD6. Grupos de debate

MD7. Método del caso

MD8. Aprendizaje basado en problemas

MD9. Aprendizaje basado en proyectos

MD11. Aprendizaje basado en la adquisición de conocimientos y habilidades en el manejo de instrumental y/o técnicas

AD1. Clases magistrales

AD4. Seminarios

AD5. Prácticas de aula

AD10. Prácticas en planta piloto

AD13. Trabajo autónomo

Metodología/Actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
MD1, AD1, AD13	R1, R2, R3, Cn14, Hb11, Hb27	28	60	88
MD6, MD7, AD4	R1, Cn14	2	0	2
MD8, MD9, MD11, AD5, AD13	R1, R2, R3, Cn14	2	10	12
MD8, MD9, MD11, AD10, AD13	R1, R2, R3, Cn14, Hb11, Hb27	28	20	48
Total		60	90	150

12. Sistemas de evaluación

Procedimiento	Peso en primera convocatoria	Peso en segunda convocatoria
SE1. Resolución de problemas y/o casos	20 %	20 %
SE3. Informes (prácticas, casos, proyectos)	20 %	20 %
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas	60 %	60 %
Total		

* Será requisito haber tenido participación activa en un 80 % de las sesiones de prácticas y seminarios, siendo necesaria la superación de una prueba escrita relacionada con los seminarios y prácticas a los que hayan faltado. En caso de que la participación activa sea menos del 80 % deberán presentarse a una prueba escrita de todos los seminarios y prácticas realizadas en la asignatura que supondrán el 40 % de la calificación total de la asignatura. Estas pruebas se llevarán a cabo en las fechas marcadas en el calendario lectivo en la primera y/o segunda convocatoria.

** Para aprobar la asignatura es necesario obtener una puntuación mínima de 5,0 puntos sobre 10 en la suma ponderada de todos los sistemas de evaluación, pero se necesita un mínimo de 5 sobre 10 en SE1, SE3 y SE7 para calcular la suma ponderada.

El profesor o profesora podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso, no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero. En caso de plagio se aplicará la normativa vigente en la Universidad.



**UNIVERSIDAD
DE BURGOS**



**universidad
de león**



Universidad de Valladolid

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte

Español