

## 1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Panadería
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSX-1024
Créditos:	1-5-6

## 2.- PRESENTACIÓN

### **Caracterización de la asignatura.**

La asignatura de panadería, aporta al perfil, con reforzamiento en cocina Mexicana, métodos de cocción y los conocimientos básicos de platillos y dulces típicos de cada región de México, favoreciendo el desarrollo de las competencias para el campo laboral, determinando el manejo y uso de los métodos de la gastronomía. Las consideraciones para integrar los contenidos asumen criterios de una formación conveniente de la gastronomía, que permitan al profesional atender la realidad y necesidades de la empresa, gestionando programas que fortalezcan la seguridad e higiene con base en el conocimiento y conceptos básicos en la gastronómica.

### **Intención didáctica**

El presente temario agrupa los contenidos en seis unidades siendo la primera de "introducción a la panadería" para pasar a una segunda denominada "Ingredientes en masas y mezclas", la tercera unidad agentes fermentadores, la cuarta Preparando la masa, la quinta Panadería mexicana europea, la sexta horneado.

En la primera unidad temática se da lugar a la introducción, abordando la historia del pan, métodos utilizados en la panadería, abordando conceptos, esquemas, descripción, Características fechas, personajes importantes dentro de la panadería.

En la segunda unidad temática se da lugar a las bases de pan para la elaboración de masas, abordando conceptos y técnicas de elaboración.

En la tercera unidad temática se da lugar a las levaduras, abordando la utilización de historia de las levaduras, definiciones, clasificación de clasificación.

En la cuarta unidad temática se da lugar a las técnicas de elaboración de las masas y panes abordando conceptos, esquemas, productos, preparaciones de recetas utilizando los métodos.

En la quinta unidad temática se da lugar a la panadería Mexicana y Europea, abordando conceptos, productos, técnicas, preparaciones, definiciones, tipos de panes artesanales.

En la sexta unidad se da lugar al horneado, abordando temperaturas, productos, técnicas, preparaciones de esculturas de pan, definiciones, tipos de panes.

En correspondencia a los niveles de dominio que propone la asignatura de aplicación gastronómicas dos, se sugieren las actividades que comprenden la investigación, explicación, análisis, clasificación y la sistematización de los conocimientos básicos de la gastronomía, las cuales se asocian con sugerencias didácticas y desarrollo de competencias profesionales, para fomentar, inducir, coordinar y supervisar las actividades de aprendizaje para el desarrollo de las competencias específicas.

### 3.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Competencias específicas	Competencias genéricas
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar las técnicas culinarias utilizadas de panadería.</li> <li>• Identificar los equipos de las panaderías.</li> <li>• Identificar las pastas bases, especiales,</li> <li>• Describir la característica del pan.</li> <li>• Identificar los distintos tipos masa.</li> <li>• Aplicar los conocimientos de la elaboración de esculturas de pan.</li> <li>• Identificar la evolución de la panadería.</li> <li>• Aplicar los procedimientos de acreamado, boleado.</li> <li>• Aplicar conocimiento en la elaboración de pan dulce.</li> <li>• Aplicar conocimiento en la elaboración de pan rustico.</li> <li>• Identificar la evolución de las levaduras.</li> <li>• Identifica los métodos de cocción más y su aplicación.</li> <li>• Identificar las diferentes masas.</li> <li>• Identificar las distintos panes tradicionales Mexicanos.</li> <li>• Aplicar las técnicas, métodos de cocción y horneado del pan.</li> <li>• Indagar sobre las técnicas y sus derivados del pan.</li> <li>• Aplicar los conocimientos en la elaboración de un pan.</li> </ul>	<p><b>Competencias instrumentales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de análisis, síntesis y abstracción.</li> <li>• Capacidad de comunicación oral y escrita.</li> <li>• Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación.</li> <li>• Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas.</li> <li>• Capacidad para gestionar y formular proyectos.</li> </ul> <p><b>Competencias interpersonales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para trabajar en equipo.</li> <li>• Capacidad crítica y autocrítica.</li> <li>• Compromiso ético.</li> </ul> <p><b>Competencias sistémicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Habilidades de investigación.</li> <li>• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</li> <li>• Liderazgo.</li> <li>• Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad).</li> <li>• Iniciativa y espíritu emprendedor.</li> <li>• Búsqueda de logro.</li> </ul>

#### 4.- HISTORIA DEL PROGRAMA

Lugar y fecha de Elaboración ó revisión	Participantes	Observaciones
Instituto Tecnológico de Puerto Vallarta, Jalisco. 10 al 14 de Agosto del 2009.	Representantes del Instituto de Bahía de Banderas, Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Mazatlán, Sinaloa. 23 al 27 de Noviembre del 2009.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Villahermosa, Tabasco. 24 al 28 de Mayo del 2010.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Puerto Vallarta. Junio de 2010	Representantes del Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta, Instituto Tecnológico de Chihuahua.	Análisis y enriquecimiento del programa de estudio propuesto, durante la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la carrera de Gastronomía.

#### 5.- OBJETIVO GENERAL DEL CURSO (Competencias específicas desarrolladas del curso)

Aplicar el proceso de elaboración de los distintos tipos de panes, mediante el manejo de diferentes ingredientes, técnicas y diseños, como complemento de un menú.

#### 6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Conocer y manejar utensilios básicos y especializados para cortes básicos
- Conocer las características de las frutas y verduras que utilizará en el aprendizaje de la decoración con las mismas.
- Describir y seleccionar los ingredientes para la preparación de panes.

## 7.- TEMARIO: Aplicación de las técnicas culinarias

### TEMARIO:

Unidad	Tema	Subtema
1	Introducción a la Panadería	1.1. Historia de la Panadería 1.1.2. Herramientas y Utensilios 1.2. Ingredientes básicos 1.2.1. Harinas.
2	Ingredientes en masas y mezclas	2.1. Azúcar, sal, agua, 2. 2. Principales Técnicas 2.2 .1Forma de Integrar una masa 2.2.2 Boleado 2.5 Glaseado
3	Agentes fermentadores	3.1 Agentes químicos 3.2 Agentes orgánicos 3.2.1 Agentes físicos 3.2.2 Radio de fermentación 3.2.3 Tipos de levaduras
4	Tipos de masa y preparados	4.Mezclado 4.1.2 Amasar 4.1.3 Fermentación 4.1.4 Horneado 4.1.5 Enfriado de pan
5	Panadería Mexicana y Europea	5.1 Clasificación de grasas 5.1.2 Mantequilla 5.1.3 Margarina 5.2. Aceites 5.2.1 Pan artesanal 5.2.2 conchas, pan de muerto, donas, mantecadas, etc. 5.2.3 Pan dulce (Croissant, bísquet, Muffin, etc) 5.1 Pan Salado (Pizza, Baguette, trenza suiza etc.)
6	Técnica de horneado	6.1 Temperaturas 6.1.1 Cocción 6.1.2 Horneado a la antigua 6.1.3 Aire o conversión

## **8. SUGERENCIAS DIDÁCTICAS (desarrollo de competencias genéricas)**

- Requerir al alumno el uso del uniforme y equipo apropiado para cada actividad que se programe
- Solicitar al alumno que, antes de iniciar con cada unidad, investigue por su parte todo lo relacionado con el tema, con el fin de despertar su interés por la aplicación del conocimiento.
- Enfatizar en las clases la utilización de los conocimientos adquiridos previamente, en esta y otras asignaturas.
- Destacar en todas las actividades la importancia de las actitudes que se deben tener en la cocina (responsabilidad, respeto, honestidad, etc.), además del seguimiento de normas de seguridad e higiene.
- Cuestionar constantemente al estudiante sobre la toma de decisiones en cuanto a la utilización de diferentes opciones de ingredientes, en recetas que no sean rígidas, o en aspectos teóricos como temperaturas, tipos de cocción, características de los insumos elegidos, uso de los equipos, etc.
- Propiciar por parte del profesor, experiencias vivenciales al abordar cada una de las unidades, para lograr el aprendizaje significativo.

## **9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN**

La evaluación del presente programa debe ser diagnóstica, continua y sanativa, es decir haciendo valoraciones durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje y al final del curso considerando la competencia adquirida como producto, todo esto con base en las actividades de aprendizaje realizadas por el alumno, tales como:

- Prácticas en hoteles especializado, adecuado a la cocina.
- Reportes escritos de las observaciones hechas durante las actividades prácticas (recetas)
- Investigaciones en fuentes de información plasmadas por escrito
- Exposiciones en forma individual y grupal de algunos de los temas del programa
- Descripción de experiencias concretas basadas en situaciones o fenómenos reales organizacionales
- Exámenes escritos u o prácticos en donde el alumno maneje teóricamente aspectos de la gastronomía.
- Interrogatorio directo.

Entregar portafolio de evidencias en función de las actividades de aprendizaje (recetario o manual)

## 10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

### Unidad 1: introducción a la panadería

<b>Competencia específica a desarrollar</b>	<b>Actividades de Aprendizaje</b>
Aplicar las técnicas culinarias utilizadas de gastronomía.  Describir la característica de los ingredientes básicos  Identificar los distintos tipos de harinas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer la clasificación de los fondos</li><li>• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior (la clasificación de los ingredientes)</li><li>• Indagar acerca de la utilización de panadería en un hotel, restaurante y sus características para su aplicación.</li></ul>

### Unidad 2: Ingredientes en masas y mezclas.

<b>Competencia específica a desarrollar</b>	<b>Actividades de Aprendizaje</b>
Identificar los componentes de las azúcares Aplicar los ingredientes básicos en las masas.  Comprender la historia y la evolución del pan.  Indagar sobre las técnicas y sus derivados.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen, del pan.</li><li>• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior</li><li>• Indagar acerca de la historia y personajes que destacaron en la creación de pan y panadería actual.</li><li>• Elaborar una cronología de las derivaciones de las masa madres más relevantes de la gastronomía</li></ul>

### Unidad 3: Agentes fermentadores

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Aplicar los conocimientos en la elaboración de pan utilizando la levadura.</p> <p>Comprender la historia y la evolución de levaduras</p> <p>Aplicar las técnicas culinarias utilizadas de gastronomía.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer la clasificación de levaduras.</li><li>• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior</li><li>• Indagar acerca de la historia y sus características para su aplicación.</li><li>• Realizar practica de masa madre.</li></ul>

### Unidad 4: tipos de masas y preparado

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Aplicar las técnicas, métodos de cocción en masas.</p> <p>Aplicar los conocimientos en la elaboración panes.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen de los métodos de cocción</li><li>• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior</li><li>• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación de técnicas de cocción.</li><li>• Proporcionará al alumno un recetario que contenga los ingredientes y procedimiento para la elaboración de masa fermentada, batida, de hojaldre, quebrada, cocida y de bizcocho.</li><li>• Explicará el procedimiento de mezclar ingredientes para elaborar productos panificables en equipo manual, eléctrico, y maquinaria automática en establecimientos que ofrecen el servicio de panadería.</li><li>• Explicará el procedimiento de batir o amasar los diferentes tipos de masa, agregando los ingredientes en tiempos y orden.</li></ul>

## Unidad 5: panadería Mexicana y Europea

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Clasificar los distintos tipos de panes. Comprender la historia y la evolución de pan dulce y rustico.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y las características de la panadería Mexicana.</li><li>• Desarrollar distintos tipos de panes utilizando la clasificación de cada uno de ellos.</li><li>• Preparar panes Europeos tradicionales.</li><li>• Expondrá los ingredientes los ingredientes base de los diferentes tipos de pan salado y dulce.</li><li>• Solicitará con anticipación los ingredientes necesarios y utensilios para la elaboración de cada una de las recetas propuestas de pan: bolillo, telera, baguette, pan caja de trigo integral, pan de centeno y pan de leche.</li><li>• Realizará una demostración de la elaboración del bolillo, la telera y el baguette, etc.</li><li>• Sincronizará a los alumnos para aprovechar el mayor tiempo posible, ejem, mientras reposa una pasta hacer otro tipo de pan.</li><li>• Explicar porque se le conoce como pan enriquecido al pan dulce y cuáles son las diferencias con el pan fermentado ordinario.</li><li>• Preguntará al alumno porque es importante intercalar mantequilla cada vez que la masa hojaldrada se dobla.</li></ul>

## Unidad 6 horneado

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Clasificar los distintos métodos de cocción del pan, hornos. Comprender la historia y la evolución de hornos antiguos y de conversión.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y las características de los hornos antiguos.</li><li>• Desarrollar distintos tipos de panes artesanales y escultura de pan.</li><li>• Preparar panes salados pizza bísquet.</li><li>• Solicitará a los alumnos que almacenen la masa anteriormente elaborada y desarrollar las prácticas (cuernitos empanadas, etc.).</li><li>• Fomentará la participación y creatividad del alumno.</li><li>• Demostrará como engrasar los moldes y prepararlos para meterlos al horno, y de qué manera precalentar el horno según la masa de la que se trate</li></ul>



## **11. FUENTES DE INFORMACIÓN**

1. Procesos de pastelería y panadería. Nuria Pérez Oreja, Gustavo Mayor. Rivas, Víctor José Navarro. Editorial Madrid Paraninfo /Editorial Thomson Learning, España 2001.
2. Galletas recetario internacional. Nancy Baggett, tr. Mayra Lerma Ortiz. Editorial Noriega México 1993
3. La gran repostería pasó a paso. Carlos Gispert (Dirección). Editorial Océano. España, 1993.
4. Algo más en la repostería y cocina pasteles, chocolates, panes, platos varios. Roger Sánchez, Editorial Trillas. México, 2000.
5. La gran enciclopedia del pan. Christine Ingram, Jennie Shapter. Editorial Hyma : Grupo Edipresse. Barcelona, 1999.
6. La pastelería un arte en el arte. Alain Bour Juncker. Editorial Trillas. México 1994
7. Repostería. Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel. Pérez Pérez. Editorial Thomson España 2002
8. La dulcería en Puebla. Adriana Guerrero Ferrer. Editorial CONACULTA. México 2000
9. Arte en pastelería mexicana Pasteles para ocasiones especiales. Marithe de Alvarado. Editorial Trillas, México 1992
10. La gran enciclopedia de la pastelería casera, Carole Clements; tr. Anna Ma. Gíl. Editorial Edipresse. Barcelona 1994

## **12. PRACTICAS SUGERIDAS**

- Investigación de campo (restaurantes y hoteles) sobre la clasificación, proceso de elaboración y usos de los diferentes panes.
- Elaborar una cronología de las derivaciones de las masa madres más relevantes de la gastronomía
- Investigar el origen de los nombres (o anécdotas que dieron origen a los nombres) de algunos de los principales panes.
- Realizar prácticas en taller con los ingredientes y recetas originales que se utilizan la elaboración de los distintos panes.
- Muestra gastronómica donde se presenten los distintos tipos de panes.