

1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Introducción a la Repostería
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSX-1019
Créditos:	1-5-6

2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura.

La asignatura de Introducción a la repostería, aporta al perfil, con reforzamiento en panadería métodos de cocción del pan y los conocimientos básicos de las masas, 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 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 repostería" para pasar a una segunda denominada "biscochos y esponjas", la tercera unidad galletas y tartaletas, la cuarta merengues, la quinta chocolate, la sexta técnicas de temperado de chocolate.

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

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

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

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

En la quinta unidad temática se da lugar al chocolate, abordando conceptos, productos, técnicas, preparaciones, definiciones, tipos de chocolate.

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

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
<p>Identificar la historia, utensilios técnicas, métodos para elaboración de salsas dulces, pasteles, bombones, esculturas de chocolate, gelatina artística y el desarrollo de nuevos postres.</p>	<p>Competencias instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis, síntesis y abstracción. • Capacidad de comunicación oral y escrita. • Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación. • Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas. • Capacidad para gestionar y formular proyectos. <p>Competencias interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para trabajar en equipo. • Capacidad crítica y autocrítica. • Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Habilidades de investigación. • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. • Liderazgo. • Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad). • Iniciativa y espíritu emprendedor. • Búsqueda de logro.

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)

Identificar la historia, utensilios técnicas, métodos para elaboración de salsas dulces, pasteles, bombones, esculturas de chocolate, gelatina artística y el desarrollo de nuevos postres.

6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- identifica y manejar utensilios básicos y especializados para cortes básicos
- Comprende 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 postres.

7.- TEMARIO: Aplicación de las técnicas culinarias

TEMARIO:

Unidad	Tema	Subtema
1	Introducción a la Pastelería	1.1. Historia de la Pastelería 1.1.1. historia del chocolate 1.2 Pastas cortas 1.2.1 El método del salvaje 1.2.2.El método del cremado 1.2.3. Paté a choux
2	Bizcochos o esponjas	2. Bizcochos o esponjas 2.1 Mantequilla 2.1.1 Almendras y otras nueces 2.1.2 Esponjas de Cocoa y chocolate 2.1.3 Huevo, harina, azúcar, 2.2.4 Biscuit joconde de chocolate 2.2.5 Biscuit a la cuillere 2.2.6 Chiffon
3	Galletas y tartaletas	3.1 Pasta sablée 3.1.1 Pasta sucrée 3.1.2 Pasta brisée 3.2.3 Crema pastelera 3.2.4 Crema prise dulce 3.2.5 Crema prise salada 3.2 Tarta de frutas 3.2.1 Tarta alsaciana de manzanas 3.2.2 Pie de nuez 3.2.3 Quiche Lorraine
4	Merengue	4.Merengue francés u ordinario 4.1.1 Merengue suizo 4.1.2 Merengue italiano 4.1.3 Pastel de merengue y almendras

Unidad	Tema	Subtema
5	Chocolate	5.1 Clasificación de los cacaos y los granos de cacao 5.1.1 Zonas más importantes de cultivo 5.1.2 Fabricación del chocolate 5.2.El chocolate y sus propiedades 5.2.1 Chocolate oscuro 5.2.2 Chocolate de leche 5.2.3 Chocolate blanco 5.2.4 Manteca de cacao 5.2.5 Cacao en polvo
6	Técnica de temperado	6.1 Temperaturas 6.1.1 Modos de trabajo del chocolate en cobertura 6.1.2 Templado del chocolate 6.1.3 Temperaturas de templado 6.1.4 Chocolate amargo 6.1.5 Chocolate de leche: 6.1.6 Chocolate blanco 6.1.7 Conservación y presentación 6.1.8 Sistemas para temperar el chocolate 6.1.9 Método del tableo 6.1.10 Método de vacunación o "seeding"

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 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 repostería

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Comprender la historia y aplicar las técnicas culinarias utilizadas de repostería.	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer la clasificación de la repostería.• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior (la clasificación de los fondos)• Indagar acerca de la utilización de postres empacados en un hotel, restaurante y sus características para su aplicación.
Describir la característica del chocolate y su uso.	
Conocer los distintos tipos de bizcochos	

Unidad 2: Bizcochos y esponjas.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las salas especiales en la repostería. Comprender la historia y la evolución de la repostería. Investigar sobre las técnicas y métodos de la repostería.	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen de la repostería.• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior• Indagar acerca de la historia y personajes que destacaron en la repostería y actual.• Elaborar una cronología de las derivaciones de las salsa y Coulis más relevantes de la gastronomía

Unidad 3: Galletas y tartaletas

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Aplicar los conocimientos en la elaboración de diferentes tiempos de galletas. Comprender la historia y la evolución de las galletas.	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer la composición las tartaletas y galletas.• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior• Indagar acerca de la historia y sus características para su aplicación.• Realizar practica de diferentes tipos pie y tartaletas

Unidad 4: Merengues y Betunes

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Aplicar las técnicas, métodos de cremado Aplicar los conocimientos en la elaboración de pasteles y el método de embetunar.	<ul style="list-style-type: none">• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen de los métodos de los betunes chantilly.• Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y sus características para su aplicación en pasteles.

Unidad 5: chocolate

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Comprender la historia del chocolate.	<ul style="list-style-type: none">• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y las características del chocolate.• Desarrollar los métodos de temperado y la clasificación de cada una de ellas.• Preparar trufas, bombones.

Unidad 6 técnicas de temperado del chocolate

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Comprender los aspectos del temperado del chocolate Comprender la historia y la evolución del chocolate. Crear esculturas en chocolate.	<ul style="list-style-type: none">• Indagar acerca de las técnicas gastronómicas y las características del chocolate.• Desarrollar distintas esculturas en chocolate.• Preparar postres utilizando las técnicas de repostería y el chocolate.

11. Fuentes de Información

1. Bombones Belgas, Amberes Bélgica, 1989, Roger Geerts.
2. Au Coeur Des Saveurs, Montagud editores S.A., Marzo 25, Frédéric Bau.
3. Cocina Dulce, Montagud editores S.A., 2004, Ramón Freixa, Frédéric Bau, Jordi Roca, Mey Hofmann, Joseph Armenteros, Montse Estruch, Yann Duytsche, Isaac Balaguer, Annick Janin, Abraham Balaguer.
4. Oriol Balaguer la cocina de los postres, Montagud editores, 3ra edición, Oriol Balaguer.
5. S. 21, Montagud editores, 2003, Oriol Balaguer, Ramón Morató, Miguel Sierra, Isaac Balaguer, Carlos Mampel, Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, David Pallás.

12- PRÁCTICAS PROPUESTAS

- Investigación de campo (restaurantes, hoteles) sobre la clasificación, proceso de elaboración y uso de las diferentes salsas dulces, temperaturas del chocolate.
- Elaboración de esponjas de cocoa y chocolate.
- Elaboración de salsas dulces, gelatina artística.
- Preparación de pasteles para distintos eventos especiales.
- Preparación de esculturas en chocolate
- Preparación de los diferentes merengues.
- Elaboración de glosario, recetario o álbum con información e imágenes.