


ASIGNATURA DE PANADERÍA

1. Competencias	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
2. Cuatrimestre	Segundo
3. Horas Teóricas	29
4. Horas Prácticas	61
5. Horas Totales	90
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	6
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno desarrollará productos de panadería básica, a través de la selección de insumos, métodos y técnicas de elaboración de masas, conservación y de panificación, considerando la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos y contribuir a la rentabilidad de la organización.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Introducción a la panadería	13	6	19
II. Proceso de panificación	6	19	25
III. Técnicas aplicadas en panadería	10	36	46
Totales	29	61	90


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

PANADERÍA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	I. Introducción a la panadería
2. Horas Teóricas	13
3. Horas Prácticas	6
4. Horas Totales	19
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno distinguirá la importancia de la panadería, su estructura organizacional, equipos y materias primas, para determinar su selección, usos y aplicaciones.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Historia de la Panadería	Identificar los antecedentes históricos y características de la panadería. Describir el concepto de panadería, pan y panadero.		Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Organización del área de panadería	<p>Describir la estructura y funciones de puestos de panadería de acuerdo a la cocina clásica.</p> <p>Describir los equipos y utensilios de panadería.</p> <p>Identificar la denominación y significado de la terminología de panadería.</p>	Elaborar organigramas de panadería acorde a las funciones de la organización.	Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva
Ingredientes básicos y opcionales	<p>Describir los ingredientes básicos y sus características en la preparación de pan: Harina, sal, agua y levadura.</p> <p>Describir los ingredientes opcionales y sus características en la elaboración de pan: huevo, productos lácteos, azúcar, aditivos, grasas, cereales, semillas, especias y condimentos</p>	Elaborar fichas técnicas de ingredientes básicos y opcionales de panadería.	Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

PANADERÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Integrará un portafolio de evidencias lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - antecedentes históricos de la panadería - importancia del pan como alimento - estructura del área de panadería - Fichas técnicas de ingredientes básicos, opcionales, utensilios y equipo mayor y menor, utilizando terminología de panadería: <ul style="list-style-type: none"> - Características organolépticas - Usos (descripción del manejo) - Aplicaciones (propósitos) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los antecedentes históricos de panadería y sus conceptos básicos. 2. Analizar la estructura y funciones de puestos de una panadería, equipo y utensilios 3. Comprender la terminología de panadería. 4. Identificar las características de los ingredientes básicos y opcionales de panadería 	<p>Portafolio de evidencias Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


PANADERÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Práctica de laboratorio	Equipo multimedia internet Computadora Laboratorio de cocina Equipo mayor, menor y utensilios Impresos Catálogos de ingredientes

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

PANADERÍA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Proceso de panificación
2. Horas Teóricas	6
3. Horas Prácticas	19
4. Horas Totales	25
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno desarrollará el proceso de panificación, para la obtención de productos de panadería.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Tipos de Agentes leudantes	Explicar las características, propiedades y aplicaciones de los agentes leudantes en las masas como: esponja, de levadura madre, directo y polish.	Preparar masas que incluyan agentes leudantes.	Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Proceso de la panificación	<p>Reconocer las unidades de medida, sus conversiones y equivalencias.</p> <p>Describir las características y técnicas del proceso de la panificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gramaje - mezclado - amasado - 1era. fermentación - formación de producto - 2da. fermentación - confección - horneado y frituras 	Elaborar pan rústico	Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva
Métodos y técnicas de conservación	Identificar los métodos y técnicas de conservación de insumos, producto en proceso y producto terminado de panificación.	Conservar insumos, productos en proceso y producto terminado de panificación	Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

PANADERÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de casos prácticos de preparación de pan rústico, demostrará y elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descripción de la aplicación de los agentes leudantes - descripción del proceso e ingredientes de panificación utilizados - manejo higiénico y seguro en la panificación - método y técnicas de conservación aplicados - conclusiones - fotografías 	<ol style="list-style-type: none"> 1.-Comprender los agentes leudantes, sus tipos y aplicación. 2. Comprender el procedimiento de panificación. 3. Comprender los métodos de conservación. 4. Elaborar masas leudadas. 	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


PANADERÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Práctica en laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación	Equipo especializado mayor y menor de panadería Computadora Equipo multimedia Laboratorio de cocina Impresos de casos

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

PANADERÍA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	III. Técnicas aplicadas en panadería
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	36
4. Horas Totales	46
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará masas saladas y dulces para la confección de panadería básica.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Productos de bases saladas	<p>Describir las características y técnicas de la elaboración de las masas saladas: bollerías, danés, laminado, brioche, vienesas, panes rústicos, integrales, inglés, masa muerta, focaccia y chapatas.</p> <p>Explicar la confección y acabados de los tipos de panes salados básicos.</p> <p>Identificar los tipos de pan</p>	Confeccionar panes de base salada.	<p>Creatividad</p> <p>Proactividad</p> <p>Disponibilidad</p> <p>Humildad</p> <p>Compañerismo,</p> <p>Lealtad</p> <p>Compromiso</p> <p>Pulcritud</p> <p>Formalidad</p> <p>Dinamismo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Paciencia</p> <p>Tolerancia</p> <p>Autodominio</p> <p>Actitud positiva</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Productos de bases dulces	<p>Describir las características y técnicas de la elaboración de masas dulces: danés, hojaldre, vienasas, donas, churros, bizcocho y batidos.</p> <p>Explicar la confección y acabados de los tipos de panes dulces básicos.</p>	Confeccionar panes de base dulce.	Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

PANADERÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de casos prácticos de confección de panes salados y dulces, entregará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descripción de las técnicas de elaboración de masas utilizadas - ingredientes - manejo higiénico y de seguridad en la preparación - descripción del proceso de confección del pan utilizado - métodos de cocción - temperaturas de cocción - porciones y rendimientos - técnicas de conservación a utilizar - aporte nutrimental - fotografías de la presentación final 	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Comprender el procedimiento de elaboración de masas saladas. 2. Comprender el procedimiento de confección y acabado de pan de base salada. 3. Comprender el procedimiento de elaboración de masas dulces. 4. Comprender el procedimiento de confección y acabado de pan de base dulce. 	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


PANADERÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Práctica en laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación	Equipo especializado mayor y menor de panadería Computadora Equipo multimedia Laboratorio de cocina Impresos de casos

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


PANADERÍA

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
Desarrollar productos de panadería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, métodos básicos de panadería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.	<p>Demuestra y presenta la preparación de una selección de panes, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de panadería - organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de cocción - temperaturas de cocción - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental
Supervisar a operación de un área de preparación de alimentos y bebidas a través de herramientas de supervisión y los estándares de calidad, para cumplir con la planeación establecida y contribuir a la rentabilidad de la organización	<p>Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión - verificación de la planeación de la operación - resultados de la supervisión - propuestas de corrección y de mejora

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p>	<p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - áreas verificadas - personal involucrado - normas de referencia - lista de verificación - procesos de las áreas verificadas - evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas - hallazgos - resultados - recomendaciones

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

PANADERÍA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Padroni Anna, Gianotti Sara	(2009)	<i>Locos por el pan</i>	México, D. F.	México	De Vecchi
Ramella Angelo	(2006)	<i>Il Libro completo del pane. Storia, Lavorazione, Tipologie, Ricette.</i>	Milan	Italia	De Agostini
Gayler Paul, Jung Richard, Rodríguez Fischer Maite	(2007)	<i>El pequeño libro del buen gusto. Panes del mundo. 1era edición.</i>	Barcelona	España	Blume
Girone Gabriel. ((2009)	<i>La panadería. Manual practico de la fabricación de toda clase de pan. 1era edición.</i>	Valladolid.	España	Facsimil
Tejero Francisco	(2006)	<i>El libro de los maestros panaderos. 1era edición.</i>	Barcelona.	España	Montagud

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	