


### ASIGNATURA DE PASTERERÍA

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Tercero
<b>3. Horas Teóricas</b>	23
<b>4. Horas Prácticas</b>	82
<b>5. Horas Totales</b>	105
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	7
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno desarrollará productos de pastelería a partir de la selección de materias primas, utensilios, métodos y técnicas especializadas, para complementar los servicios gastronómicos.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Introducción a la pastelería.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
<b>II. Preparaciones y presentación de pastelería.</b>	<b>17</b>	<b>76</b>	<b>93</b>
<b>Totales</b>	<b>23</b>	<b>82</b>	<b>105</b>


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

# PASTELERÍA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>I. Introducción a la pastelería.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	6
<b>3. Horas Prácticas</b>	6
<b>4. Horas Totales</b>	12
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno determinará la estructura, equipos, utensilios, materias primas de pastelería para la operación eficiente del área.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Antecedentes de la pastelería.	Describir el concepto de pastelería, los antecedentes históricos y evolución.	.	Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático
Organización del área de pastelería.	Reconocer las unidades de medida, sus conversiones y equivalencias.  Identificar la estructura y funciones de puestos de pastelería.  Identificar los equipos y utensilios de pastelería.  Identificar la terminología de pastelería, significado y aplicación actual.	Seleccionar los equipos y utensilios de pastelería.  Determinar la estructura organizacional del área de pastelería en establecimientos gastronómicos	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático

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


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Materias primas de la pastelería.	Describir las características organolépticas y aplicaciones de materias primas especializadas en la pastelería: tipos de harina, leudantes químicos, aditivos alimenticios, edulcorantes, productos procesados, féculas, materias grasas, cacao.	Seleccionar materias primas acorde a las características de los productos de pastelería	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático

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

# PASTELERÍA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un estudio de caso elaborará un catálogo de pastelería, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Evolución de pastelería</li> <li>- Organigrama y descripción de puestos del área.</li> <li>- Fichas técnicas de los equipos</li> <li>- Fichas técnicas de las materias primas especializadas.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender los conceptos básicos, antecedentes históricos y evolución de la pastelería.</li> <li>2. Analizar la estructura y funciones de puestos del área de pastelería.</li> <li>3. Comprender el uso de equipos y utensilios especializados de pastelería.</li> <li>4. Identificar las características organolépticas, usos y funciones de las materias primas de pastelería.</li> </ol>	<p>Estudio de caso Lista de cotejo</p>

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


# PASTELERÍA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Investigación Equipos colaborativos Practicas en laboratorio	Equipo especializado mayor y menor: cuchillos de alta calidad, ollas de diferentes materiales (teflón, aluminio, acero inoxidable, acero quirúrgico, lecruset, cobre), batidoras, hornos de convección, básculas digitales de precisión, recipientes, freidora, termómetro, racks, fermentadora, cortadora de pan, tazas medidoras, charolas, brochas, espátulas, raspas, miserables, rodillos, mesa de madera siliconizada, moldes, equipo de congelación y refrigeración, tamices, cernidores de acero inoxidable uniformes, recetario, equipo de computo equipo y productos de limpieza equipo de higiene y seguridad Tablas de conversión y equivalencias

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


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

# PASTELERÍA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Preparaciones y presentación de pastelería</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	179
<b>3. Horas Prácticas</b>	76
<b>4. Horas Totales</b>	93
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará preparaciones básicas de pastelería, para conformar productos de calidad.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Preparaciones básicas de pastelería.	<p>Identificar los métodos de preparación de bizcochos básicos: cremados y espumosos, espumosos calientes y combinados.</p> <p>Identificar los métodos de preparación de rellenos como: jarabes, envinados, cremas, mermeladas y jaleas.</p> <p>Identificar los métodos de preparación de coberturas: ganaches, brillos, merengues y derivados.</p> <p>Describir el proceso de ensamblaje un pastel básico.</p>	<p>Elaborar bizcochos básicos.</p> <p>Elaborar rellenos y coberturas de pastelería básica.</p> <p>Ensamblar pasteles básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estilo Francés bizcocho, envinados y cobertura.</li> <li>- Sacher torte</li> <li>- Opera</li> <li>- Tres leches</li> <li>- Selva negra</li> <li>- Shortcake</li> </ul>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

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


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Masas, batidos y pastas de pastelería.	<p>Identificar los métodos de preparación de pastas: choux, hojaldre y quebradas.</p> <p>Identificar los métodos de preparación de batidos: panques con leudantes químicos y soletas.</p> <p>Identificar los métodos de preparación de cremas, caramelos y rellenos complementarios.</p> <p>Describir el proceso de ensamblaje de los pasteles:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mil hojas.</li> <li>- Apfelstrudel.</li> <li>-Paris breast.</li> <li>- Saint Honoré</li> <li>- Tarta tatin</li> <li>- Cheesecake</li> <li>- Pastel de Zanahoria.</li> <li>- Tiramisú.</li> </ul> <p>Describir las técnicas de decorado de pasteles.</p>	<p>Elaborar las pastas y batidos: choux, hojaldre, masa sablé, panes con leudantes químicos, soletas.</p> <p>Elaborar cremas, caramelos y rellenos complementarios.</p> <p>Ensamblar los siguientes pasteles:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mil hojas.</li> <li>- Apfelstrudel.</li> <li>-paris breast.</li> <li>- Saint Honoré</li> <li>- Tarta tatin</li> <li>- Cheesecake</li> <li>- Pastel de Zanahoria.</li> <li>- Tiramisú.</li> </ul>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

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

# PASTELERÍA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de ejercicios prácticos elaborará productos de pastelería y entregará un recetario que contenga:</p> <p>a) Recetas estándar y subrecetas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Bizcochos</li> <li>-Rellenos</li> <li>-Coberturas</li> <li>-Jarabes</li> <li>-Envinados</li> <li>-Cremas</li> <li>-Mermeladas</li> <li>-Jaleas</li> <li>-Ganaches</li> <li>-Brillos</li> <li>-Merengues</li> <li>-Derivados</li> <li>- Sacher torte</li> <li>- Opera</li> <li>- Tres leches</li> <li>- Selva negra</li> <li>- Shortcake</li> </ul> <p>b) Glosario de pastelería.</p> <p>c) Seguimiento de normas de seguridad e higiene</p> <p>d) Métodos de conservación y almacenamiento</p> <p>e) fotografías de los productos elaborados</p>	<p>1. Comprender los métodos de preparación de bizcochos, rellenos y coberturas de pastelería.</p> <p>2. Comprender el proceso de ensamblaje de los pasteles.</p> <p>3. Identificar las técnicas de decoración de pasteles.</p>	<p>Lista de cotejo</p> <p>Ejercicios prácticos</p>

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




# PASTELERÍA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Práctica en laboratorios Equipos colaborativos Ejercicios prácticos	Equipo especializado mayor y menor: cuchillos de alta calidad, ollas de diferentes materiales (teflón, aluminio, acero inoxidable, acero quirúrgico, lecruset, cobre), batidoras, hornos de convección, básculas digitales de precisión, recipientes, freidora, termómetro, racks, fermentadora, cortadora de pan, tazas medidoras, charolas, brochas, espátulas, raspas, miserables, rodillos, mesa de madera siliconizada, moldes, equipo de congelación y refrigeración, tamices, cernidores de acero inoxidable uniformes, recetario, equipo de computo equipo y productos de limpieza equipo de higiene y seguridad Tablas de conversión y equivalencias

### 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	


## PASTELERÍA

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar productos de pastelería y repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, a través de métodos básicos de pastelería y repostería, y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una carta de postres, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo higiénico de los insumos</li> <li>- Técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería</li> <li>- Organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación.</li> </ul> <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza</li> <li>- Características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- Tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- Estética acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredientes</li> <li>- Procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- Métodos de preparación</li> <li>- Fotografía de la presentación final</li> <li>- Costos, porciones y rendimientos</li> <li>- Tiempo de conservación</li> <li>- Aporte nutrimental</li> </ul>
<p>Supervisar la 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>	<p>Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión</li> <li>- Verificación de la planeación de la operación</li> <li>- Resultados de la supervisión</li> <li>- Propuestas de corrección y de mejora.</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Áreas verificadas</li> <li>- Personal involucrado</li> <li>- Normas de referencia</li> <li>- Lista de verificación</li> <li>- Procesos de las áreas verificadas</li> <li>- Evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas</li> <li>- Hallazgos</li> <li>- Resultados</li> <li>- Recomendaciones</li> </ul>

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

# PASTELERÍA

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Christian Teubner / Annette Wolter	(2007)	<i>El Gran Libro de la Repostería</i>	Madrid	España	Everest Internacional
Larousse	(2004)	<i>Larousse de los Postres</i>	Madrid	España	Larousse
Wayne Gisslen	(2008)	<i>Panadería y Repostería para Profesionales</i>	DF	México	Limusa
Yann Duytsche	(2007)	<i>Diversiones Dulces</i>	Barcelona	España	Montagud Editores
Oriol Balaguet	(2006)	<i>La cocina de los Postres</i>	Barcelona	España	Montagud Editores

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

