

ASIGNATURA DE REPOSTERÍA BIS

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	Cuarto
3. Horas Teóricas	38
4. Horas Prácticas	67
5. Horas Totales	105
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	7
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno desarrollará productos de repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, utensilios, métodos básicos de repostería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos y bebidas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Introducción a la repostería.	8	7	15
II. Técnicas de preparación de elementos de repostería.	20	40	60
III. Fundamentos de chocolatería	10	20	30
Total	38	67	105

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

REPOSTERÍA BIS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Introducción a la repostería.
2. Horas Teóricas	8
3. Horas Prácticas	7
4. Horas Totales	15
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno determinará la estructura, equipos, utensilios, materias primas de pastelería para la operación eficiente del área

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Evolución de la repostería.	<p>Describir el concepto de repostería, los antecedentes históricos y evolución, así como sus precursores.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Edad Antigua. -Edad Media. -Edad Moderna. -Época contemporánea. <p>Identificar el concepto de postres.</p> <p>Identificar los elementos de un postre para su ensamblaje y confección.</p> <p>Clasificación de postres.</p>		<p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Análítico</p> <p>Sistemático</p>
Organización del área de repostería.	<p>Reconocer las unidades de medida, sus conversiones y equivalencias.</p> <p>Identificar las funciones del encargado de repostería.</p> <p>Identificar los equipos y</p>	<p>Seleccionar los equipos y utensilios de repostería.</p> <p>Comprender la terminología utilizada en la repostería.</p> <p>Determinar las funciones del encargado de repostería.</p>	<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>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

	<p>utensilios de repostería.</p> <p>Identificar la terminología de repostería, significado y aplicación actual.</p>		<p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p>
<p>Materias primas de repostería.</p>	<p>Reconocer las características organolépticas, formas de aplicación y resultados finales de materias primas especializadas en la repostería:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de harina. -Leudantes químicos. -Aditivos alimenticios. -Edulcorantes. -Productos procesados. -Féculas. -Materias grasas. -Cacaos. <p>Identificar las características organolépticas, formas de aplicación y resultados finales de materias primas especializadas en texturas para la repostería:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gelificantes: de origen vegetal y animal. -Glucosa. 	<p>Seleccionar materias primas acorde a las características de los productos de repostería.</p>	<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>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

REPOSTERÍA BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
A partir de un caso elaborará un reporte, que incluya: -Evolución de repostería. - Funciones del encargado de repostería. - Fichas técnicas de los equipos con fotografía. -Glosario de terminología utilizada en la repostería. -Fichas técnicas con análisis organoléptico formas de aplicación y de resultados finales de las principales materias primas especializadas con fotografía.	1. Comprender los conceptos básicos, antecedentes históricos y evolución de la repostería. 2. Comprender las funciones del encargado de repostería. 2. Comprender el uso de equipos y utensilios especializados de repostería. 3. Comprender las características organolépticas, usos y funciones de las materias primas de repostería.	Estudio de caso Lista de cotejo

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

REPOSTERÍA BIS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Investigación Equipos colaborativos Prácticas 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 siliconada, moldes, equipo de congelación y refrigeración, tamices, cernidores de acero inoxidable, uniformes, recetario, equipo de cómputo, equipo y productos de limpieza, equipo de higiene y seguridad, y tablas de conversión y equivalencias.

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

REPOSTERÍA BIS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Métodos y técnicas de elaboración de productos de repostería.
2. Horas Teóricas	20
3. Horas Prácticas	40
4. Horas Totales	60
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará postres clásicos y de vanguardia para complementar la oferta gastronómica.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
-------	-------	-------------	-----

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

<p>Métodos y técnicas para la confección de un postre.</p>	<p>Reconocer los métodos de preparación de masas y pastas: quebradas, escafiadas, líquidas, semilíquidas y sus técnicas y tipos de cocción.</p> <p>Reconocer las técnicas de preparaciones en base a lácteos como: crema pastelera, crema inglesa y ganaches.</p> <p>Identificar los procesos de elaboración y características de los distintos tipos de almibares, caramelos y pralinés.</p> <p>Identificar las técnicas para la elaboración de merengues: -Merengue francés -Merengue italiano -Merengue Suizo</p> <p>Identificar las técnicas de elaboración de preparaciones en base a lácteos como: parfaits, mousses, mousellins, crème au beurre, crème au caramel, crème chiboust.</p> <p>Identificar los procesos de elaboración de la gelatería, heladería y sorbetería.</p> <p>Identificar los tipos de preparaciones con fruta: salsas, coulis, compotas y confituras.</p>	<p>Elaborar postres clásicos como: -Soufflé au chocolat -Crème Brûlée -Tarte tatin -Macarrons -Éclair -Panna cotta -Tiramisu -Mousse au chocolat -Cannoli -Straciatella</p> <p>Elaborar postres y dulces mexicanos como: -Capirotada -Buñuelos -Caballero pobre -Cremita de coco -Flan -Arroz con leche</p>	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Sistemático</p>
--	--	---	---

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

<p>Técnicas vanguardistas en la repostería.</p>	<p>Identificar la técnica de esponjas con sifón.</p> <p>Identificar los usos de aditivos alimenticios para crear diversas texturas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Agar. -Goma xantana. -Lecitina. 	<p>Elaborar postres con técnicas vanguardistas.</p>	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Sistemático</p>
<p>Estructuración y montaje de postres de autoría.</p>	<p>Identificar el concepto de postre emplatado, así como los elementos que lo integran, tomando en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Texturas. -Sabores. -Temperaturas. <p>Identificar el concepto de Petits fours y sus características.</p> <p>Identificar el concepto de postre interactivo.</p> <p>Identificar el concepto de postre en vaso y su forma de montaje.</p>	<p>Estructurar y montar postres de autoría.</p>	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Sistemático</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

REPOSTERÍA BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de ejercicio práctico entregará un recetario de repostería que contengan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recetas estándar de postres clásicos y de autoría. -Esquema de estructuración y montaje de postres. - Buenas prácticas de higiene. - Fotografías del resultado final. - Conclusiones. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los métodos y técnicas de repostería clásica y de vanguardista. 2. Comprender la estructuración y montaje de postres. 3. Crear una propuesta de menú de postres emplatados, petits fours y en vaso. 	<p>Lista de cotejo Ejercicios prácticos</p>

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

REPOSTERÍA BIS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

6. Unidad de Aprendizaje	III. Fundamentos de chocolatería.
7. Horas Teóricas	10
8. Horas Prácticas	20
9. Horas Totales	30
10. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno conocerá la evolución en la producción, transformación y consumo del cacao, así como las técnicas básicas de trabajo del chocolate para la confección de trufas y bombones.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Evolución de la chocolatería	<p>Identificar el término de chocolatería.</p> <p>Identificar la evolución en la producción, transformación y consumo del cacao en las diferentes etapas históricas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Época prehispánica. -El virreinato. -Edad renacimiento en Europa. -Edad moderna. <p>Identificar el proceso de producción de las semillas del cacao:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Despulpado -Secado -Fermentación -Torrefacción <p>Identificar el proceso de elaboración de chocolate.</p> <p>Identificar las características organolépticas de los diferentes tipos de</p>		<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>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

	chocolate por el porcentaje de cacao.		
Técnicas de trabajo en la chocolatería	Identificar los utensilios y equipo más utilizados para la realización de temperado de chocolate. Identificar las técnicas de temperado de chocolate.	Elaborar el temperado de chocolate.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio
Trufas y bombones.	Identificar el proceso de confección de trufas. Identificar el proceso de elaboración de rellenos y confección de bombones.	Elaborar trufas y bombones.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

REPOSTERÍA BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico de chocolatería entregará un reporte que contengan:</p> <ul style="list-style-type: none">-Línea del tiempo de la evolución del chocolate.- Proceso de producción de las semillas del cacao-Proceso de elaboración de chocolate.- Recetas estándar de trufas y bombones.-Técnicas de temperado de chocolate- Buenas prácticas de higiene.- Fotografías del resultado final.- Conclusiones.	<ol style="list-style-type: none">1. Identifica las etapas de la evolución del chocolate.2. Comprende el proceso de producción de cacao y de elaboración de chocolate.3. Comprender las técnicas de temperado de chocolate.4. Prepara trufas y bombones.	<p>Proyecto Ejercicios prácticos</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

REPOSTERÍA BIS

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 cómputo, equipo y productos de limpieza, equipo de higiene y seguridad, y tablas de conversión y equivalencias.

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

REPOSTERÍA BIS

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>Demostrar y presentar la preparación de una carta de postres, 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 pastelería y repostería - Organización del trabajo en repostería: 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 preparación - Fotografía de la presentación final - Costos, porciones y rendimientos - Tiempo de conservación - Aporte nutrimental
<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>Integrar 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.

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

<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.
--	---

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

REPOSTERÍA BIS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Wakerhauser, Cheryl	(2017)	<i>Modern French pastry: Innovative Techniques, Tools and Design</i>	Londres	Inglaterra	Page Street Publishing
Christophe, Adam	(2017)	<i>Eclairs: Easy, Elegant and Modern Recipes</i>	Toronto	Canadá	Robert Rose INC.
J. Migoya, Francisco; The Culinary Institute of America	(2014)	<i>The Elements of Dessert</i>	Chichester	Reino Unido	John Wiley & Sons Ltd.
J. Migoya, Francisco; The Culinary Institute of America	(2015)	<i>Frozen Desserts</i>	Chichester	Reino Unido	John Wiley & Sons Ltd.
Marcolini, Pierre	(2016)	<i>Cacao</i>	Barcelona	España	Librooks

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	