


### ASIGNATURA DE PANADERÍA

|   |   |
|---|---|
| <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>                          | Segundo   |
| <b>3. Horas Teóricas</b>                        | 36  |
| <b>4. Horas Prácticas</b>                       | 84  |
| <b>5. Horas Totales</b>                         | 120   |
| <b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b> | 8   |
| <b>7. Objetivo de aprendizaje</b>               | 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    |
| <b>I. Introducción a la panadería</b>       | 13        | 19        | 32         |
| <b>II. Proceso de panificación</b>          | 6         | 25        | 31         |
| <b>III. Técnicas aplicadas en panadería</b> | 17        | 40        | 57         |
| <b>Totales</b>                              | <b>36</b> | <b>84</b> | <b>120</b> |

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

# PANADERÍA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

|  |   |
|--|---|
| <b>1. Unidad de Aprendizaje</b>                | <b>I. Introducción a la panadería</b>   |
| <b>2. Horas Teóricas</b>                       | 13  |
| <b>3. Horas Prácticas</b>                      | 19  |
| <b>4. Horas Totales</b>                        | 32  |
| <b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b> | El alumno distinguirá la importancia de la panadería, su estructura organizacional, equipos y materias primas, para determinar su selección, usos y aplicaciones. |

| <b>Temas</b>              | <b>Saber</b>  | <b>Saber hacer</b> | <b>Ser</b>   |
|---------------------------|---|--------------------|--|
| Evolución de la Panadería | Identificar los antecedentes históricos y características de la panadería nacional e internacional<br><br>Describir el concepto de panadería, pan y panadero. |                    | Creatividad<br>Proactividad<br>Disponibilidad<br>Humildad<br>Compañerismo,<br>Lealtad<br>Compromiso<br>Pulcritud<br>Formalidad<br>Dinamismo<br>Responsabilidad<br>Paciencia<br>Tolerancia<br>Autodominio<br>Actitud positiva |

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


| Temas                             | Saber   | Saber hacer   | Ser  |
|-----------------------------------|---|---|--|
| Introducción a la panificación    | <p>Describir los equipos y utensilios de panadería.</p> <p>Identificar la denominación y significado de la terminología de panadería.</p>   |   | Creatividad<br>Proactividad<br>Disponibilidad<br>Humildad<br>Compañerismo,<br>Lealtad<br>Compromiso<br>Pulcritud<br>Formalidad<br>Dinamismo<br>Responsabilidad<br>Paciencia<br>Tolerancia<br>Autodominio<br>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<br>Proactividad<br>Disponibilidad<br>Humildad<br>Compañerismo<br>Lealtad<br>Compromiso<br>Pulcritud<br>Formalidad<br>Dinamismo<br>Responsabilidad<br>Paciencia<br>Tolerancia<br>Autodominio<br>Actitud positiva  |

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

# PANADERÍA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

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

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




# PANADERÍA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

|  |   |
|--|---|
| <b>1. Unidad de Aprendizaje</b>                | <b>II. Proceso de panificación</b>  |
| <b>2. Horas Teóricas</b>                       | 6   |
| <b>3. Horas Prácticas</b>                      | 25  |
| <b>4. Horas Totales</b>                        | 31  |
| <b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b> | 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<br>Proactividad<br>Disponibilidad<br>Humildad<br>Compañerismo,<br>Lealtad<br>Compromiso<br>Pulcritud<br>Formalidad<br>Dinamismo<br>Responsabilidad<br>Paciencia<br>Tolerancia<br>Autodominio<br>Actitud positiva |

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


| 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"> <li>- gramaje</li> <li>- mezclado</li> <li>- amasado</li> <li>- 1era. fermentación</li> <li>- formación de producto</li> <li>- 2da. fermentación</li> <li>- confección</li> <li>- horneado y frituras</li> </ul> | Elaborar pan   | Creatividad<br>Proactividad<br>Disponibilidad<br>Humildad<br>Compañerismo,<br>Lealtad<br>Compromiso<br>Pulcritud<br>Formalidad<br>Dinamismo<br>Responsabilidad<br>Paciencia<br>Tolerancia<br>Autodominio<br>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<br>Proactividad<br>Disponibilidad<br>Humildad<br>Compañerismo,<br>Lealtad<br>Compromiso<br>Pulcritud<br>Formalidad<br>Dinamismo<br>Responsabilidad<br>Paciencia<br>Tolerancia<br>Autodominio<br>Actitud positiva |

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

# 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, demostrará y elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- descripción de la aplicación de los agentes leudantes</li> <li>- descripción del proceso e ingredientes de panificación utilizados</li> <li>- buenas prácticas de higiene en la panificación</li> <li>- método y técnicas de conservación aplicados</li> <li>- conclusiones</li> <li>- fotografías</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.-Comprender los agentes leudantes, sus tipos y aplicación.</li> <li>2. Comprender el procedimiento de panificación.</li> <li>3. Comprender los métodos de conservación.</li> <li>4. Elaborar masas leudadas.</li> </ol> | <p>Ejercicios prácticos<br/>Guía de observación</p> |

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




# PANADERÍA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

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

### ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
|      | X                    |         |


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

# PANADERÍA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

|  |   |
|--|---|
| <b>1. Unidad de Aprendizaje</b>                | <b>III. Técnicas aplicadas en panadería</b>   |
| <b>2. Horas Teóricas</b>                       | 17  |
| <b>3. Horas Prácticas</b>                      | 40  |
| <b>4. Horas Totales</b>                        | 57  |
| <b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b> | El alumno elaborará masas para la confección de panadería nacional e internacional. |


| Temas          | Saber  | Saber hacer | Ser   |
|----------------|--|-------------|---|
| Tipos de masas | <p>Describir las características y técnicas de la elaboración de las masas:</p> <p>Masas fermentadas, masas no fermentadas, laminadas fermentadas, laminadas no fermentadas, quebradas, líquidas, semi-líquidas.</p> |             | <p>Creatividad<br/>Proactividad<br/>Disponibilidad<br/>Humildad<br/>Compañerismo,<br/>Lealtad<br/>Compromiso<br/>Pulcritud<br/>Formalidad<br/>Dinamismo<br/>Responsabilidad<br/>Paciencia<br/>Tolerancia<br/>Autodominio<br/>Actitud positiva</p> |

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

| Temas            | Saber  | Saber hacer                    | Ser   |
|------------------|--|--------------------------------|---|
| Panes nacionales | <p>Describir las características y técnicas de la elaboración de panes nacionales:</p> <p>Masas fermentadas: telera, bolillo, pambazo, conchas, pan de yema, pan de nata, pan de muerto, rosca de reyes.</p> <p>Masas no fermentadas: buñuelos.</p> <p>Laminadas fermentadas: danés y sus presentaciones clásicas mexicanas.</p> <p>Laminadas no fermentadas: hojaldre y sus presentaciones clásicas mexicanas.</p> <p>Quebradas: besos, piedras, grageas, polvorones.</p> <p>Líquidas: panqués, buñuelos, mantecadas.</p> <p>Semi-líquidas: pan de elote, panqué marmoleado.</p> <p>Explicar la confección y acabados de los tipos de panes nacionales.</p> | Confeccionar panes nacionales. | <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> |

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


| Temas                 | Saber  | Saber hacer                         | Ser   |
|-----------------------|--|-------------------------------------|---|
| Panes internacionales | <p>Describir las características y técnicas de la elaboración de panes internacionales:</p> <p>Masas fermentadas: grissini, stromboli, schiacciata, focaccia, brioché, ciabatta, baguette, vienés, bollos, español, panetone, victorian, donas.</p> <p>Masas no fermentadas: pan pita, piadina</p> <p>Laminadas fermentadas: danés y sus presentaciones internacionales.</p> <p>Laminadas no fermentadas: hojaldre y sus presentaciones internacionales.</p> <p>Semi-líquidas: muffins, pumpernickel, madalenas.</p> <p>Explicar la confección y acabados de los tipos de panes internacionales.</p> | Confeccionar panes internacionales. | <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> |

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

# 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 nacionales e internacionales, entregará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- descripción de las técnicas de elaboración de masas utilizadas</li> <li>- ingredientes</li> <li>- - buenas prácticas de higiene en la panificación</li> <li>- descripción del proceso de confección del pan utilizado</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción</li> <li>- porciones y rendimientos</li> <li>- técnicas de conservación a utilizar</li> <li>- aporte nutrimental</li> <li>- fotografías de la presentación final</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Comprender el procedimiento de elaboración de masas.</li> <li>2. Comprender el procedimiento de confección y acabado de panes nacionales.</li> <li>3. Comprender el procedimiento de elaboración de panes internacionales.</li> <li>4. Comprender el procedimiento de confección y acabado de pan.</li> </ol> | <p>Ejercicios prácticos<br/>Guía de observación</p> |

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

# PANADERÍA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

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

### ESPACIO FORMATIVO


| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
|      | X                    |         |

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


# 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"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos básicos de panadería</li> <li>- organización del trabajo en panadería: 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 cocción</li> <li>- temperaturas de cocción</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> </ul> |
| 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"> <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>                    | Dirección Académica |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T. y P.   | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2018  |   |

| 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>                    | Dirección Académica |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T. y P.   | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2018  |   |



# PANADERÍA

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

| Autor  | Año    | Título del Documento   | Ciudad      | País   | Editorial         |
|--|--------|--|-------------|--------|-------------------|
| Kayser, Éric                                       | (2015) | <i>The Larousse Book of Bread</i>  | New York    | USA    | Phaidon Press     |
| The Culinary Institute of America                  | (2016) | <i>Baking and pastry: mastering the art and craft</i>                                      | New York    | USA    | Wiley John & Sons |
| 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 práctico 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          |
| Quiroz, Irving                                     | (2014) | <i>Panes Mexicanos</i>   | DF.         | México | Larousse          |
|  |        |  |             |        |                   |

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