

### 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  Describir el concepto de panadería, pan y panadero.		Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio 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 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

<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 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

## 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		

<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 Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio 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 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

<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 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 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	

<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 Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio 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.	Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio 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
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 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 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	

<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

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
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	