

**PROGRAMA DE ASIGNATURA: PANADERÍA**

**CLAVE: E-PAN-1**

<b>Propósito de aprendizaje de la Asignatura</b>		El estudiante desarrollará productos de panadería básica, a través de la selección de insumos, cálculo y formulación de recetas, métodos y técnicas de elaboración de masas, conservación y de panificación, considerando la normatividad vigente y aplicable, para complementar el servicio de alimentos y contribuir a la rentabilidad de la organización, siguiendo procesos estándar.			
<b>Competencia a la que contribuye la asignatura</b>		Preparar alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo a normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	2	7.5	escolarizada	8	120

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Introducción a la panadería	8	12
II. Proceso de panificación	8	12	20
III.- Técnicas aplicadas en panadería	24	56	80
Totales	40	80	120

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-AS-LIC-01</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Aplicar disposiciones de sanidad y de seguridad sobre áreas, equipos, mobiliarios, insumos y procesos culinarios de acuerdo con la normatividad vigente, resolviendo imprevistos en el proceso mediante capacidades propias y trabajo colaborativo.	Verificar instalaciones y áreas de producción de acuerdo con la normatividad vigente en materia de higiene y seguridad.	Verifica en un establecimiento o área de preparación de alimentos y bebidas utilizando una guía de observación: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las condiciones de seguridad en el trabajo.</li> <li>-Las condiciones en materia de higiene en el establecimiento de acuerdo a la NOM 251.</li> </ul>
Identificar las técnicas y habilidades necesarias en la transformación de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos en primera y segunda lengua, de acuerdo con los objetivos de producción, de manera colaborativa.	Elaborar alimentos y bebidas aplicando métodos y técnicas culinarias, siguiendo procesos estándar.	Desarrolla prácticas culinarias donde desarrolle lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentos y bebidas de calidad</li> <li>- Elaboración de requisiciones de equipo y de insumos</li> <li>- Seguimiento de un recetario estándar</li> <li>- Organización del espacio de trabajo</li> <li>- Limpieza y observación de las medidas de higiene y seguridad.</li> </ul>
	Organizar los procesos gastronómicos y de servicio de alimentos y bebidas hacia la estandarización de los mismos en orden de eficientar su práctica.	Elabora recetas estándar de platillos y bebidas que prepara en el laboratorio considerando: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los tiempos y movimientos</li> <li>- La oferta y demanda</li> <li>- Los recursos disponibles</li> <li>- Técnicas de planeación</li> <li>- Las políticas de la organización, en orden de cumplir las metas y optimizar los recursos.</li> </ul>
Preparar el mise en place para la elaboración de platillos, panes, pasteles y cócteles optimizando la materia prima aplicando conocimientos sobre nutrición y cuantificando los recursos	Calcular los radios y conversiones aplicando fórmulas y técnicas de la matemática a la práctica gastronómica .	Resuelve los siguientes problemas a través de cálculos matemáticos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- la planificación de la producción</li> <li>- la estimación de insumos</li> <li>- la conversión necesaria para determinar las cantidades de ingredientes requeridos en la elaboración de productos alimentarios, tales como panes, pasteles y cócteles.</li> </ul>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, de manera individual y colaborativa.		
---	--	--

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Introducción a la panadería					
Propósito esperado	El estudiante distinguirá la importancia de la panadería, su evolución histórica, terminología aplicable a la materia, la estructura organizacional, los equipos y materias primas, para determinar su selección, usos y aplicaciones.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	8	Horas del Saber Hacer	12	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Evolución de la panadería	Identificar los antecedentes históricos y características de la panadería nacional e internacional. Identificar el concepto de panadería, pan y panadero.		Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias. Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas
Introducción a la panificación	Describir los equipos y utensilios de panadería. Identificar la denominación y significado de la terminología de panadería.		
Ingredientes básicos y opcionales	Clasificar los ingredientes básicos y sus características en la preparación de pan: Harina, sal, agua y levadura. Diferenciar los ingredientes opcionales y sus características en la elaboración de pan: huevo, productos lácteos, azúcar,	Elaborar fichas técnicas de ingredientes básicos y opcionales de panadería.	

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-AS-LIC-01</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

	aditivos, grasas, cereales, semillas, especias y condimentos		
--	--	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Tareas de investigación Equipos colaborativos Práctica de laboratorio	Equipo multimedia Internet Computadora Laboratorio de cocina Equipo mayor, menor y utensilios Receta estándar Catálogos de ingredientes	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprender los antecedentes históricos de panadería y sus conceptos básicos.</li> <li>● Comprender la terminología de panadería.</li> <li>● Seleccionar equipo y utensilios de panadería</li> <li>● Identificar las características de los ingredientes básicos y opcionales de panadería.</li> </ul>	<p>A partir de un caso práctico 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>	<p>Portafolio de evidencias Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	II. Proceso de panificación					
Propósito esperado	El estudiante identificará el proceso de panificación, técnicas y características de conservación de materia prima para la aplicación en productos de panadería.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	8	Horas del Saber Hacer	12	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Tipos de agentes leudantes y pre-fermentos	<p>Explicar las características, propiedades y aplicaciones de los agentes leudantes en las masas.</p> <p>Distinguir Fermentos naturales: esponja, de masa madre, directo y polish.</p> <p>Distinguir Fermentos comerciales: levadura fresca, levadura seca, polvo de hornear, bicarbonato.</p>	Preparar masas que incluyan agentes leudantes. Naturales y comerciales.	<p>Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias.</p> <p>Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas</p>
Proceso de 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>- Pesaje</li> <li>- Amasado</li> <li>- 1era. fermentación</li> <li>- Pesaje y corte</li> <li>- Formación de producto</li> <li>- 2da. fermentación</li> <li>- Confección / formato final</li> <li>- Cocción</li> </ul>	Elaborar pan	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	- Enfriamiento		
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.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Práctica en laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación	Equipo especializado mayor y menor de Panadería Computadora Equipo multimedia Laboratorio de cocina Casos impresos Receta estándar	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprender los agentes leudantes, sus tipos y aplicación.</li> <li>● Comprender el procedimiento de panificación.</li> <li>● Comprender los métodos de conservación.</li> <li>● Elaborar masas leudadas.</li> </ul>	<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 y tipos de fermentos naturales y comerciales.</li> <li>- Descripción del proceso e ingredientes de panificación utilizados</li> <li>- Buenas prácticas de higiene en la panificación</li> </ul>	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Método y técnicas de conservación aplicados</li> <li>- Conclusiones</li> <li>- Fotografías</li> </ul>	
--	--	--

<b>Unidad de Aprendizaje</b>	III. Técnicas aplicadas en panadería					
<b>Propósito esperado</b>	El estudiante elaborará masas y formulará recetas estándar para la confección de panadería nacional e internacional.					
<b>Tiempo Asignado</b>	<b>Horas del Saber</b>	24	<b>Horas del Saber Hacer</b>	56	<b>Horas Totales</b>	80

<b>Temas</b>	<b>Saber Dimensión Conceptual</b>	<b>Saber Hacer Dimensión Actuacional</b>	<b>Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva</b>
Tipos de masas	<p>Describir las características y técnicas de la elaboración de las masas.</p> <p>Identificar Masas fermentadas, masas no fermentadas, laminadas fermentadas, laminadas no fermentadas, quebradas, líquidas, semilíquidas.</p>		<p>Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias.</p> <p>Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas</p>
Panes nacionales	<p>Describir las características y técnicas de la elaboración de panes nacionales y las familias de masas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Masas fermentadas: telera, bolillo, pambazo, conchas, pan de yema, pan de nata, pan de muerto, rosca de reyes, colorados, pan de mujer.</li> </ul>	Confeccionar panes nacionales.	

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-AS-LIC-01</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Masas no fermentadas: buñuelos.</li> <li>- Laminadas fermentadas: danés y sus presentaciones clásicas mexicanas.</li> <li>- Laminadas no fermentadas: hojaldre y sus presentaciones clásicas mexicanas.</li> <li>- Quebradas: besos, piedras, grageas, polvorones.</li> <li>- Líquidas: panqués, buñuelos, mantecadas.</li> <li>- Semi-Semilíquidas: pan de elote, panqué marmoleado.</li> <li>- Explicar la confección y acabados de los tipos de panes nacionales.</li> </ul>		
Panes internacionales	<p>Describir las características y técnicas de la elaboración de panes internacionales y las familias de masas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Masas fermentadas: grissini, stromboli, schiacciata, focaccia, brioché, ciabatta, baguette, vienés, bollos, español, panetone, victorian, donas, babka.</li> <li>- Masas no fermentadas: pan pita, piadina</li> <li>- Laminadas fermentadas: danés y sus presentaciones internacionales.</li> <li>- Laminadas no fermentadas: hojaldre y sus presentaciones internacionales.</li> <li>- Semi-Semilíquidas: muffins, madalenas.</li> </ul> <p>Explicar la confección y acabados de los tipos de panes internacionales.</p>	Confeccionar panes internacionales.	
Nutrición en la panadería	Identificar la importancia de la nutrición en la producción de pan y productos	Formular y preparar panes saludables.	

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-AS-LIC-01</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	



	horneados, incluyendo opciones de ingredientes más saludables y adaptaciones para necesidades dietéticas específicas.		
--	---	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Práctica en laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación	Equipo especializado mayor y menor de panadería Computadora Equipo multimedia Laboratorio de cocina Impresión de casos	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprender el procedimiento de elaboración de masas.</li> <li>● Comprender el procedimiento de confección y acabado de panes nacionales.</li> <li>● Comprender el procedimiento de confección y acabado de panes internacionales.</li> <li>● 4. Comprender el procedimiento de confección y acabado de panes nutricionales.</li> </ul>	<p>A partir de casos prácticos de confección de panes nacionales, internacionales y nutricionales 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> </ul>	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Porciones y rendimientos</li> <li>- Técnicas de conservación a utilizar</li> <li>- Aporte nutrimental</li> <li>- Fotografías de la presentación final</li> </ul>	
--	---	--

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Licenciado en gastronomía con especialidad en Panadería, Repostería o Pastelería mediante estudios de posgrado.	Habilidad para transmitir el conocimiento práctico en la cocina, manejo de grupos, pensamiento innovador y creativo, liderazgo, dominio del tema, empatía.	Experiencia como encargado en el área de producción de panadería, repostería o pastelería; cursos de especialidad en panadería.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
LANIO, JEAN-MARIE / MARIE, THOMAS / MITAILLÉ, PATRICE	2019	El gran libro de la panadería.	España	Akal;	978-84-460-4768-1
IRVING QUIROZ	2019	Panes mexicanos	México	Larousse	9786072121652
Emmanuel Hadjiandreou y Elena Almirall Arnal	2014	Cómo elaborar pan: Recetas para elaborar, paso a paso, pan de levadura, masa madre, pan de soda y repostería	España	Acanto	8415053401
Richard Bertinet	2015	Panes: 5 tipos de masa para elaborar 50 tipos de pan	España	Blume	8416138753
Francisco Javier Antoja Giralt	2016	Masas Madre - Sourdough (Panadería)	España	Montagud Editores	8472121585
Jeffrey Hamelman	2016	El pan: Manual de técnicas y recetas de panadería	España	Libros Con Miga	ASIN B071XSQGF5
Forkish, Ken	2021	Harina, Agua, Sal, Levadura,	España	Neo Cook	978-84-15887-63-8

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-AS-LIC-01</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Delfina Arístazábal	2003	Panadería Casera	<a href="#">Secretos de la Panadería Casera - Delfina Aristizábal - Google Libros</a>
Lolita Muñoz	2010	Panadería artesanal	<a href="#">Panadería Artesanal - Lolita Muñoz - Google Libros</a>
Paulo Sebess	2014	Técnicas de Panadería Profesional	<a href="#">Técnicas de Panadería Profesional - Paulo Andre Sebess - Google Libros</a>
Bernabé Marqués	2012	LA MASA MADRE: EL SECRETO DEL PAN	<a href="#">Imprimir Alimentaria (indespan.com)</a>
Taylor	2009	El pan y su proceso	<a href="#">EL PAN Y SU PROCESO DE ELABORACIÓN THE BREAD AND ITS PROCESSING O PAN E O SEU PROCESO DE ELABORACIÓN: Ciencia y Tecnología Alimentaria: Vol 3, No 5 (tandfonline.com)</a>
Barclay, M. E.	2015	Guía de buenas prácticas de manufactura en panadería y confitería	<a href="https://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/55239/Documento_completo.pdf?sequence=3">https://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/55239/Documento_completo.pdf?sequence=3</a>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	