


## ASIGNATURA DE PANADERÍA

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<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>	35
<b>4. Horas Prácticas</b>	70
<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 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>	14	7	21
<b>II. Proceso de panificación</b>	7	21	28
<b>III. Técnicas aplicadas en panadería</b>	14	42	56
<b>Totales</b>	<b>35</b>	<b>70</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	

# PANADERÍA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>I. Introducción a la panadería</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	14
<b>3. Horas Prácticas</b>	7
<b>4. Horas Totales</b>	21
<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.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Historia de la Panadería	Identificar los antecedentes históricos y características de la panadería.  Describir el concepto de panadería, pan y panadero.		Creatividad, proactividad, disponibilidad, humildad, compañerismo, lealtad, compromiso, pulcritud, formalidad, dinamismo, responsabilidad, paciencia, tolerancia, autodominio, actitud positiva.
Organización del área de panadería	Describir la estructura y funciones de puestos de panadería de acuerdo a la cocina clásica.  Describir los equipos y utensilios de panadería.  Identificar la denominación y significado de la terminología de panadería.	Elaborar organigramas de panadería acorde a las funciones de la organización.	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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
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.	<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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# PANADERÍA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará un catálogo de componentes de la panadería que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- antecedentes históricos de la panadería</li> <li>- importancia del pan como alimento</li> <li>- estructura del área de panadería</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. Analizar la estructura y funciones de puestos de una panadería, equipo y utensilios</li> <li>3. Comprender la terminología de panadería.</li> <li>4. Identificar las características de los ingredientes básicos y opcionales de panadería</li> </ol>	<p>Ensayo 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	


# 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		


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	

# PANADERÍA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Proceso de panificación</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	7
<b>3. Horas Prácticas</b>	21
<b>4. Horas Totales</b>	28
<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: de 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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


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 rústico	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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# 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 rústico, demostrará y elaborará un reporte descriptivo con apoyos visuales de las actividades realizadas 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>- manejo higiénico y seguro en la panificación</li> <li>- método y técnicas de conservación aplicados</li> <li>- conclusiones</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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	




# 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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# PANADERÍA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>III. Técnicas aplicadas en panadería</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	14
<b>3. Horas Prácticas</b>	42
<b>4. Horas Totales</b>	56
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará masas saladas y dulces para la confección de panadería básica.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Productos de bases saladas	<p>Describir las características y técnicas de la elaboración de las masas saladas: bollerías, danés, laminado, brioche, vienasas, panes rústicos, integrales, inglés, masa muerta, focaccia y chapatas.</p> <p>Explicar la confección y acabados de los tipos de panes salados básicos.</p> <p>Identificar los tipos de pan</p>	Confeccionar panes de base salada.	<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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Productos de bases dulces	<p>Describir las características y técnicas de la elaboración de masas dulces: danés, hojaldre, vienasas, donas, churros, bizcocho y batidos.</p> <p>Explicar la confección y acabados de los tipos de panes dulces básicos.</p>	Confeccionar panes de base dulce.	<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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# 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 salados y dulces, demostrará y elaborará un reporte descriptivo con apoyos visuales de las actividades realizadas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- descripción de las técnicas de elaboración de masas utilizadas</li> <li>- ingredientes</li> <li>- manejo higiénico y de seguridad en la preparación</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 saladas.</li> <li>2. Comprender el procedimiento de confección y acabado de pan de base salada.</li> <li>3. Comprender el procedimiento de elaboración de masas dulces.</li> <li>4. Comprender el procedimiento de confección y acabado de pan de base dulce.</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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


# 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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


# 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>		
<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	

# PANADERÍA

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Padroni Anna, Gianotti Sara	(2009)	<i>Locos por el pan</i>	México, D. F.	México	De Vecchi
Ramella Angelo	(2006)	<i>Il Libro completo del pane. Storia, Lavorazione, Tipologie, Ricette.</i>	Milan	Italia	De Agostini
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 practico 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

<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	