


ASIGNATURA DE PASTERERÍA

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	Tercero
3. Horas Teóricas	23
4. Horas Prácticas	82
5. Horas Totales	105
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	7
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno desarrollará productos de pastelería a partir de la selección de materias primas, utensilios, métodos y técnicas especializadas, para complementar los servicios gastronómicos.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Introducción a la pastelería.	7	7	14
II. Preparaciones y presentaciones de pastelería.	20	71	91
Totales	27	78	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	

PASTELERÍA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	I. Introducción a la pastelería.
2. Horas Teóricas	7
3. Horas Prácticas	7
4. Horas Totales	14
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 pastelería.	<p>Describir el concepto de pastelería.</p> <p>Conocer los antecedentes históricos y su evolución así como sus precursores en: Edad media Edad moderna Época actual</p> <p>Identificar la terminología básica en la pastelería.</p>		Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio

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	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Equipo, utensilios y materia prima utilizados en pastelería	<p>Reconocer las unidades de medida, sus conversiones y equivalencias utilizados en la pastelería</p> <p>Identificar los equipos y utensilios de pastelería.</p> <p>Identificar la terminología de pastelería, significado y aplicación actual.</p> <p>Describir las características organolépticas y aplicaciones de materias primas especializadas en la pastelería:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipos de harina - leudantes químicos - aditivos alimenticios - edulcorantes - productos procesados - féculas - materias grasas - cacaos 	<p>Seleccionar los equipos y utensilios de pastelería.</p> <p>Seleccionar materias primas acorde a las características de los productos de pastelería.</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>

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	

PASTELERÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un estudio de caso elaborará un catálogo de pastelería, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">-Evolución de pastelería-Glosario de pastelería.- Fichas técnicas de los equipos- Fichas técnicas de las materias primas especializadas.	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender los conceptos básicos, antecedentes históricos y evolución de la pastelería.2. Comprender el uso de equipos y utensilios especializados de pastelería.3. Comprender las características organolépticas, usos y funciones de las materias primas de pastelería.	<p>Estudio de caso Lista de cotejo</p>

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	


PASTELERÍA

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 siliconizada, moldes, equipo de congelación y refrigeración, tamices, cernidores de acero inoxidable uniformes, recetario, equipo de computo equipo y productos de limpieza equipo de higiene y seguridad Tablas de conversión y equivalencias

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


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	

PASTELERÍA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Preparaciones y presentación de pastelería
2. Horas Teóricas	20
3. Horas Prácticas	71
4. Horas Totales	91
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará preparaciones de pastelería, para conformar productos de calidad.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Preparaciones básicas de pastelería.	<p>Identificar los procesos de preparación de bizcochos básicos: cremados y espumosos, espumosos calientes y combinados.</p> <p>Identificar los métodos de preparación de rellenos como: jarabes, envinados, cremas, mermeladas y jaleas.</p> <p>Identificar los métodos de preparación de coberturas: ganaches, brillos, merengues y derivados, glaseados y betunes.</p> <p>Describir el proceso de ensamblaje de un pastel básico.</p>	<p>Elaborar bizcochos básicos.</p> <p>Elaborar rellenos y coberturas de pastelería básica.</p> <p>Ensamblar pasteles básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estilo Francés bizcocho, envinados y cobertura. - Sacher torte - Opera - Tres leches - Selva negra - Shortcake 	<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>

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	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Masas, batidos y pastas de pastelería.	<p>Reconocer los procesos de preparación de pastas y masas: choux, hojaldre y quebradas.</p> <p>Identificar las técnicas de preparación de batidos: panques con leudantes químicos y soletas.</p> <p>Identificar las técnicas de preparación de cremas, caramelos y rellenos complementarios.</p> <p>Describir el proceso de ensamblaje de los pasteles:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mille feuille. - Strudel. - Paris breast. - Saint Honoré - Tarte tatin - Cheesecake - Carrot cake. - Tiramisú. 	<p>Elaborar las pastas, masas y batidos: choux, hojaldre, masa sablé, panes con leudantes químicos, soletas.</p> <p>Elaborar cremas, caramelos y rellenos complementarios.</p> <p>Ensamblar los siguientes pasteles:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mille feuille. - Strudel. - Paris breast. - Saint Honoré - Tarte tatin - Cheesecake - Carrot cake. - Tiramisú. 	<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>

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	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas de decorado de pasteles	<p>Identificar las técnicas clásicas de decoración de pasteles</p> <ul style="list-style-type: none"> -Untado -Duyado -Frutas -Polvos tamizados <p>Identificar las técnicas contemporáneas de decoración de pasteles</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fondant -Nude cake -Espejo -Pizarra -Dripping cake -Pintados -Geoda cake -Tartas mármol -Isomalt cake -Escultura 	Decorar pasteles utilizando las diferentes técnicas clásicas y contemporáneas.	<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>

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	

PASTELERÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de ejercicio práctico entregará un recetario de pastelería que contenga:</p> <p>a) Recetas estándar y subrecetas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bizcochos -Rellenos -Coberturas -Jarabes -Envinados -Cremas -Mermeladas -Jaleas -Ganaches -Brillos -Merengues -Derivados - Sacher torte - Opera - Tres leches - Selva negra - Shortcake <p>b) Descripción de técnicas de decoración de pasteles</p> <p>d)Seguimiento de normas de seguridad e higiene</p> <p>e)Métodos de conservación y almacenamiento</p> <p>f) Elaborar un pastel de autoría utilizando las técnicas de preparación y decorado.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender las técnicas de preparación de bizcochos, rellenos y coberturas de pastelería. 2. Comprender el proceso de ensamblaje de los pasteles. 3. Identificar las técnicas de decoración de pasteles. 4. Elaborar pasteles de autoría utilizando las técnicas de preparación y decoración. 	<p>Lista de cotejo</p> <p>Ejercicios prácticos</p>

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	


PASTELERÍA

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 computo equipo y productos de limpieza equipo de higiene y seguridad Tablas de conversión y equivalencias

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

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	


PASTELERÍA

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>Demuestra y presenta 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>Integra 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.

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	


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"> - 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

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	

PASTELERÍA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Cheryl Wakerhauser	(2017)	<i>Modern French Pastry: Inovative Thechniques, Tools and Design</i>	Salem, MA.	U.S.A.	Page Street publishing go.
Larousse Pierre Hermé	(2012)	<i>Larousse de los Postres</i>	Madrid	España	Larousse
Ottolengni, Yotam	(2017)	"Sweet"	Londres	Inglaterra	Ebury Press
Turner, Mich	(2012)	"El arte de la pastelería"	Madrid	España	Larousse
Adría, Albert	(2008)	<i>Natura</i>	Barcelona	España	RBA
Oriol Balaguer	(2006)	<i>La cocina de los Postres</i>	Barcelona	España	Montagud Editores
The Culinary Institute of America	(2015)	<i>Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft</i>	New York	USA	Wiley
Hermé, Pierre	(2012)	<i>Pierre Hermés Pastries</i>	Londres	Inglaterra	Harry N. Abrans
Pfeiffer, Jacquy	(2013)	<i>The Art of French pastry</i>	Londres	Inglaterra	Knopf Publishing Group

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	