

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. DENHI VILLEDA MUÑOZ
Cuatrimestre: 3 "A"	Periodo Escolar: MAYO-AGOSTO-2020

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Pastelería				
Competencia(s) que desarrolla:	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.				
Horas prácticas:	78	Horas teóricas:	27	Horas totales:	105
Objetivo:	El alumno desarrollará productos de pastelería a partir de la selección de materias primas, utensilios, métodos y técnicas especializadas, para complementar los servicios gastronómicos.				
Nombre de las unidades temáticas:	1. Introducción a la pastelería. 2. Preparaciones y presentación de pastelería				

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Introducción a la pastelería.	El alumno determinará la estructura, equipos, utensilios, materias primas de pastelería para la operación eficiente del área.	Evolución de la pastelería. Equipo, utensilios y materia prima utilizados en pastelería
2. Preparaciones y presentación de pastelería	El alumno elaborará preparaciones de pastelería, para conformar productos de calidad.	Preparaciones básicas de pastelería. Masas, batidos y pastas de pastelería. Técnicas de decorado de pasteles

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Introducción a la pastelería.	Duración (Horas)*:	14
Objetivo de unidad:	El alumno determinará la estructura, equipos, utensilios, materias primas de pastelería para la operación eficiente del área.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
<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> <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: - tipos de harina - leudantes químicos - aditivos alimenticios - edulcorantes - productos procesados - féculas - materias grasas - cacaos</p>	<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 Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio</p> <p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio</p>	
Resultado de la unidad de aprendizaje			
<p>A partir de un estudio de caso elaborará un catálogo de pastelería, que incluya:</p> <p>-Evolución de pastelería</p> <p>-Glosario de pastelería.</p>			

- Fichas técnicas de los equipos
- Fichas técnicas de las materias primas especializadas.

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Presentación de la materia. Porcentajes de evaluación. Tópicos a evaluar. Examen diagnóstico.</p>	<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> <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: - tipos de harina - leudantes químicos - aditivos alimenticios - edulcorantes - productos procesados - féculas - materias grasas - cacaos</p>	<p>Prueba de rendimiento. Portafolio de evidencias.</p>
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Ilustraciones, Exposición, Lluvia de ideas	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Dinámicas grupales, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Líneas de tiempo, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Prueba de rendimiento. Portafolio de evidencias.	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	Tipo de Instrumento	
		Examen	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Mapa mental	Rúbrica	10 %
	Otro	Rúbrica	20 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	27/05/2020		

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Preparaciones y presentación de pastelería	Duración (Horas)*:	91
Objetivo de unidad:	El alumno elaborará preparaciones de pastelería, para conformar productos de calidad.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Identificar los procesos de preparación de bizcochos básicos:
acremados y espumosos, espumosos calientes y combinados.

Identificar los métodos de preparación de rellenos como: jarabes, envinados, cremas, mermeladas y jaleas.

Identificar los métodos de preparación de coberturas: ganaches, brillos, merengues y derivados, glaseados y betunes.

Describir el proceso de ensamblaje de un pastel básico.

Reconocer los procesos de preparación de pastas y masas: choux, hojaldre y quebradas.

Identificar las técnicas de preparación de batidos: panques con leudantes químicos y soletas.

Identificar las técnicas de preparación de cremas, caramelos y rellenos complementarios.

Describir el proceso de ensamblaje de los pasteles:

- Mille feuille.
- Strudel.
- Paris breast.
- Saint Honoré
- Tarte tatin
- Cheesecake
- Carrot cake.
- Tiramisú.

Identificar las técnicas clásicas de decoración de pasteles
-Untado

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

- Duyado
- Frutas
- Polvos tamizados

Identificar las técnicas contemporáneas de decoración de pasteles

- Fondant
- Nude cake
- Espejo
- Pizarra
- Dripping cake
- Pintados
- Geoda cake
- Tartas mármol
- Isomalt cake
- Escultura

Elaborar bizcochos básicos.	Puntualidad Trabajo En Equipo
Elaborar rellenos y coberturas de pastelería básica.	Responsabilidad Pulcritud Honestidad
Ensamblar pasteles básicos: - Estilo Francés bizcocho, envinados y cobertura. - Sacher torte - Opera - Tres leches - Selva negra - Shortcake	Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio
Elaborar las pastas, masas y batidos: choux, hojaldre, masa sablé, panes con leudantes químicos, soletas.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud
Elaborar cremas, caramelos y rellenos complementarios.	Honestidad Pro Actividad Creatividad
Ensamblar los siguientes pasteles: - Mille feuille. - Strudel. - Paris breast. - Saint Honoré - Tarte tatin - Cheesecake - Carrot cake. - Tiramisú.	Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio
Decorar pasteles utilizando las diferentes técnicas clásicas y contemporáneas.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de ejercicio práctico entregará un recetario de pastelería que contenga:

a) Recetas estándar y subrecetas de:

- Bizcochos
- Rellenos
- Coberturas
- Jarabes
- Envinados
- Cremas
- Mermeladas
- Jaleas
- Ganaches
- Brillos
- Merengues
- Derivados
- Sacher torte
- Opera
- Tres leches
- Selva negra
- Shortcake

b) Descripción de técnicas de decoración de pasteles

d)Seguimiento de normas de seguridad e higiene

e)Métodos de conservación y almacenamiento

f) Elaborar un pastel de autoría utilizando las técnicas de preparación y decorado. 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. Lista de cotejo

Ejercicios prácticos

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales

Presentación de la unidad.

Identificar los procesos de preparación de bizcochos básicos: cremados y espumosos, espumosos calientes y combinados.

Identificar los métodos de preparación de rellenos como: jarabes, envinados, cremas, mermeladas y jaleas.

Identificar los métodos de preparación de coberturas: ganaches, brillos, merengues y derivados, glaseados y betunes.

Describir el proceso de ensamblaje de un pastel básico.

Reconocer los procesos de preparación de pastas y masas: choux, hojaldre y quebradas.

Identificar las técnicas de preparación de batidos: panques con leudantes químicos y soletas.

Identificar las técnicas de preparación de cremas, caramelos y rellenos complementarios.

Describir el proceso de ensamblaje de los pasteles:

- Mille feuille.
- Strudel.
- Paris breast.
- Saint Honoré
- Tarte tatin
- Cheesecake
- Carrot cake.
- Tiramisú.

Identificar las técnicas clásicas de decoración de pasteles

- Untado
- Duyado
- Frutas
- Polvos tamizados

**PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS**

Identificar las técnicas contemporáneas
de decoración de pasteles

-Fondant

		Prueba de rendimiento. Portafolio de evidencias.
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Mapas conceptuales, Lluvia de ideas , Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Cuadros sinópticos, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Prueba de rendimiento. Portafolio de evidencias.	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	Tipo de Instrumento	
		Examen	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Otro	Rúbrica	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	19/08/2020		
5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR (Requisitar únicamente para asignaturas integradoras)			
Objetivo:			
Asignaturas que contribuyen a la competencia específica:			
Componentes del proyecto:			

LIC. DENHI VILLEDA MUÑOZ

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

Vo. Bo. del Director del PE

30/04/2020

Fecha de elaboración