UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	**Facilitador: LIC. TALÍA JANETH SOTO TELLEZ**
Cuatrimestre: 3 "M"	**Periodo Escolar: MAYO-AGOSTO-2020**

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Pastelería				
Competencia(s) que desarrolla:	Coordinar la operacion del area de alimentos y bebidas a traves de la planeacion, ejecucion y evaluacion de la elaboracion de productos gastronomicos, considerando los procedimientos, estandares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organizacion y a fortalecer la industria y cultura gastronomica.				
Horas prácticas:	78	**Horas teóricas:**	27	**Horas totales:**	105
Objetivo:	El alumno desarrollara productos de pasteleria a partir de la seleccion de materias primas, utensilios, metodos y tecnicas especializadas, para complementar los servicios gastronomicos.				
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
Describir el concepto de pastelería. Conocer los antecedentes históricos y su evolución así como sus precursores en: Edad media Edad moderna Época actual Identificar la terminología básica en la pastelería. Reconocer las unidades de medida, sus conversiones y equivalencias utilizados en la pastelería Identificar los equipos y utensilios de pastelería. Identificar la terminología de pastelería, significado y aplicación actual. 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	Seleccionar los equipos y utensilios de pastelería. Seleccionar materias primas acorde a las características de los productos de pastelería.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio 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 un estudio de caso elaborará un catálogo de pastelería, que incluya:

-Evolución de pastelería

-Glosario de pastelería.

- Fichas técnicas de los equipos

- Fichas técnicas de las materias primas especializadas.

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	**Actividades de desarrollo**	**Actividades finales**
Evaluación diagnostica Contesta la siguiente evaluación diagnostica en relación a la pastelería. Cuestionario de google classroom Esta evaluación se contesta en base tus conocimientos previos	Antecedentes de la pastelería ? Cartel de concepto de pastelería Realizar una cartel digital creativo en power point o Word donde indiques el ?concepto de pastelería? ? Línea del tiempo Lee con atención la lectura anexa ?La historia de la pastelería? y posteriormente realiza una línea de tiempo de acuerdo a lo que solicita en la tabla ? Cuestionario de la historia de la pastelería en México Lee con atención la lectura anexa ?La pastelería en México? y contesta el cuestionario propuesto en google classroom Organización de la pastelería ? Unidades de medida, sus conversiones y equivalencias Realiza una lluvia de ideas en relación a la lectura anexa. ? Seguridad e higiene dentro del local de pastelería Lee la lectura anexa y posteriormente elabora un cuadro sinóptico del tema. ? Tipos de establecimientos En relación a la lectura anexa realiza un cuadro comparativo apoyándote de la tabla indicada ? Equipos y utensilios de la pastelería Elabora un catálogo digital acerca del equipo mayor y menor que se utiliza en la pastelería. Apóyate de la lista anexa donde encontraras las especificaciones del trabajo. ? Terminología de la pastelería Contesta el cuestionario de google classroom en relación a los términos de la pastelería MATERIAS PRIMAS DE LA PASTELERÍA. Asignar exposición de tema a los equipo de trabajo: Diapositivas más imágenes que texto Actividad asignada según sea el caso:	

	? Harinas: complementar respuestas. ? Leudantes químicos: ? Grasas ? Azucares ? Lacteos ? Chocolate	A partir de un estudio de caso elaborará un catálogo de pastelería, que incluya: -Evolución de pastelería - Organigrama y descripción de puestos del área. - Fichas técnicas de los equipos - Fichas técnicas de las materias primas especializadas
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Internet	
Estrategias de enseñanza:	Ilustraciones, Mapas conceptuales, Lluvia de ideas	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Foro, Dinámicas grupales	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Cuadros comparativos, Cuadros sinópticos	
Evidencias de aprendizaje:	Dinámicas grupales con actividades virtuales	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	**Estrategia de Evaluación**	**Instrumento de Evaluación**	
Evaluación Diagnóstica:	Dibujos	**Tipo de Instrumento**	
		Examen	
Evaluación Formativa:		**Tipo de instrumento**	**Valor del instrumento (%)**
	Dibujos	Lista de Cotejo o verificación	10 %
	Pruebas de Rendimiento	Pruebas de complementación	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Mapa conceptual	Examen	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	26/06/2020		

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		

-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. Elaborar rellenos y coberturas de pastelería básica. Ensamblar pasteles básicos: - Estilo Francés bizcocho, envinados y cobertura. - Sacher torte - Opera - Tres leches - Selva negra - Shortcake Elaborar las pastas, masas y batidos: choux, hojaldre, masa sablé, panes con leudantes químicos, soletas. Elaborar cremas, caramelos y rellenos complementarios. Ensamblar los siguientes pasteles: - Mille feuille. - Strudel. - Paris breast. - Saint Honoré - Tarte tatin - Cheesecake - Carrot cake. - Tiramisú. 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 Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio 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**
Proporcionar una sopa de letras a cada alumno. Al finalizar la actividad realizar una plenaria para compartir sus textos relacionados con las palabras encontradas en la sopa de letras. Busca en la sopa letras las palabras que se encuentran en el recuadro. Elabora en este espacio tu texto, recuerda que debe de ser coherente. Al finalizar compártelo con tus compañeros	Mezcla y horneado de pasteles. El docente en clase indica a los estudiantes que elaboren un cuadro sinóptico a partir de la lectura del tema previamente. Posteriormente hace una mesa redonda con todo el grupo para analizar cada punto del tema Mezcla y horneado de pasteles. El alumno elabora su cuadro sinóptico en la libreta Tipos de técnicas de pasteles. Extra clase: El docente india a los alumnos que se agrupen en equipos para investigar los tipos de técnicas que existen para elaborar pasteles. ? Técnica de acremado ? Técnica dos etapas ? Técnica de pasta de harina ? Pasteles de espuma de huevo ? Técnica de esponja ? Técnica del pastel ángel ? Técnica chiffon Tipos de técnicas de pasteles. Preparan la exposición de la técnica asignada cubriendo los siguientes puntos: ¿Qué es la técnica? ¿Cómo se lleva acabo? Reglas Posibles variantes Errores como solucionarlos Ilustraciones Ejemplos de recetas de pastel. Después en clase el apunte lo genera el alumno mientras explique en clase debe quedar asentado en la carpeta Posteriormente en función de las practicas elabora una cuadro como el siguiente: Nombre del pastel Tipo de técnica elaborada Explicación PRÁCTICA GUIADAS DE COCINA 1.- En el manual de prácticas se especifica los materiales para la práctica. 3.- Mostrar mediante una práctica	

	guiada el proceso de elaboración de pasteles y los imprevistos que pueden suceder. PRÁCTICA GUIADAS DE COCINA 2.- Realiza requisición de ingredientes y de insumos. 4.- Prepara el mise en place para la elaboración de pasteles y posteriormente reproduce las actividades que realice el facilitador. PRÁCTICAS AUTONOMAS 1.- En el manual de prácticas se especifica los materiales para la práctica. 3.- Durante la práctica despejar dudas sobre los procedimientos PRÁCTICAS AUTONOMAS 2.- Realiza requisición de ingredientes y de insumos. 4.- Prepara el mise en place para la elaboración del pan y posteriormente realiza de manera autónoma su pastel Elaborar las pastas y batidos: choux, hojaldre, masa sablé, panes con leudantes químicos, soletas. Elaborar cremas, caramelos y rellenos complementarios. Ensamblar los siguientes pasteles: - Mil hojas. - Apfelstrudel. -paris breast. - Saint Honoré - Tarta tatin - Cheesecake - Pastel de Zanahoria. - Tiramisú.	A partir de ejercicios prácticos elaborará productos de pastelería y entregará un recetario 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) Glosario de pastelería. c)Seguimiento de normas de seguridad e higiene d)Métodos de conservación y almacenamiento e) fotografías de los productos elaborados
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet	
Estrategias de enseñanza:	Organizadores previos, Ilustraciones, Preguntas intercaladas	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Interrogatorio, Panel, Equipos	

Estrategias de aprendizaje:

	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Resumen, Síntesis
Evidencias de aprendizaje:	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:	Dibujos	**Tipo de Instrumento**	
		Lista de Cotejo o verificación	
Evaluación Formativa:		**Tipo de instrumento**	**Valor del instrumento (%)**
	Exposiciones orales	Examen	30 %
	Pruebas de Rendimiento	Pruebas de respuesta simple	20 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Mapa conceptual	Rúbrica	10 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	17/08/2020		

5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR (Requisitar únicamente para asignaturas integradoras)	
Objetivo:	
Asignaturas que contribuyen a la competencia específica:	
Componentes del proyecto:	

LIC. TALÍA JANETH SOTO TELLEZ	MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA
Elaboró	**Vo. Bo. del Director del PE**
El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo	01/05/2020
Lugar	**Fecha de elaboración**