

|                                                                              |                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR<br/>UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA</b> | <b>Facilitador: LIC. MILDRED MORENO<br/>AGUILERA</b> |
| <b>Cuatrimestre: 4 "C"</b>                                                   | <b>Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020</b>    |

**1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA**

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |    |                       |     |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----|-----------------------|-----|
| <b>Nombre de la asignatura:</b>          | Repostería                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |    |                       |     |
| <b>Competencia(s) que desarrolla:</b>    | 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. |                        |    |                       |     |
| <b>Horas prácticas:</b>                  | 67                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Horas teóricas:</b> | 38 | <b>Horas totales:</b> | 105 |
| <b>Objetivo:</b>                         | El alumno desarrollara productos de reposteria a partir de la receta estandar, la seleccion de insumos, utensilios, metodos basicos de reposteria y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos y bebidas.                                                                                        |                        |    |                       |     |
| <b>Nombre de las unidades temáticas:</b> | 1. Introducción a la repostería.<br>2. Métodos y técnicas de elaboración de productos de repostería.<br>3. Fundamentos de chocolatería.                                                                                                                                                                                     |                        |    |                       |     |

**2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS**

| <b>Número y nombre de la unidad temática</b>                     | <b>Objetivo general por unidad temática</b>                                                                                                                                           | <b>Temas de cada unidad temática</b>                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Introducción a la repostería.                                 | El alumno determinará la estructura, equipos, utensilios, materias primas de pastelería para la operación eficiente del área                                                          | Evolución de la repostería.<br>Organización del área de repostería.<br>Materias primas de repostería.                                                  |
| 2. Métodos y técnicas de elaboración de productos de repostería. | El alumno elaborará postres clásicos y de vanguardia para complementar la oferta gastronómica.                                                                                        | Métodos y técnicas para la confección de un postre.<br><br>Técnicas vanguardistas en la repostería.<br>Estructuración y montaje de postres de autoría. |
| 3. Fundamentos de chocolatería.                                  | El alumno conocerá la evolución en la producción, transformación y consumo del cacao, así como las técnicas básicas de trabajo del chocolate para la confección de trufas y bombones. | Evolución de la chocolatería<br>Técnicas de trabajo en la chocolatería<br>Trufas y bombones.                                                           |

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

|                     |                                                                                                                              |                    |    |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----|
| Unidad:             | Introducción a la repostería.                                                                                                | Duración (Horas)*: | 15 |
| 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 repostería, los antecedentes históricos y evolución, así como sus precursores.

- Edad Antigua.
- Edad Media.
- Edad Moderna.
- Época contemporánea.

Identificar el concepto de postres.

Identificar los elementos de un postre para su ensamblaje y confección.

Clasificación de postres.

Reconocer las unidades de medida, sus conversiones y equivalencias.

Identificar las funciones del encargado de repostería.

Identificar los equipos y utensilios de repostería.

Identificar la terminología de repostería, significado y aplicación actual.

Reconocer las características organolépticas, formas de aplicación y resultados finales de materias primas especializadas en la repostería:

- Tipos de harina.
- Leudantes químicos.
- Aditivos alimenticios.
- Edulcorantes.
- Productos procesados.
- Féculas.
- Materias grasas.
- Cacaos.

Identificar las características organolépticas, formas de aplicación y

## PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA BASADA EN COMPETENCIAS

resultados finales de materias primas especializadas en texturas para la repostería:

-Gelificantes: de origen vegetal y animal.

-Glucosa.

|  |                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Seleccionar los equipos y utensilios de repostería.                                      | Responsabilidad<br>Pulcritud<br>Honestidad                                                                                                                                                                                        |
|  | Comprender la terminología utilizada en la repostería.                                   | Trabajo Bajo Presión<br>Autocontrol<br>Compromiso                                                                                                                                                                                 |
|  | Determinar las funciones del encargado de repostería.                                    | Respeto<br>Analítico<br>Sistemático                                                                                                                                                                                               |
|  | Seleccionar materias primas acorde a las características de los productos de repostería. | Puntualidad<br>Trabajo En Equipo<br>Responsabilidad<br>Pulcritud<br>Honestidad<br>Pro Actividad<br>Creatividad<br>Trabajo Bajo Presión<br>Autocontrol<br>Compromiso<br>Respeto<br>Actitud de Servicio                             |
|  |                                                                                          | Puntualidad<br>Trabajo En Equipo<br>Responsabilidad<br>Pulcritud<br>Honestidad<br>Pro Actividad<br>Creatividad<br>Trabajo Bajo Presión<br>Autocontrol<br>Compromiso<br>Respeto<br>Actitud de Servicio<br>Analítico<br>Sistemático |

### Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un caso elaborará un reporte, que incluya:

-Evolución de repostería.

- Funciones del encargado de repostería.

- Fichas técnicas de los equipos con fotografía.
- Glosario de terminología utilizada en la repostería.
- Fichas técnicas con análisis organoléptico formas de aplicación y de resultados finales de las principales materias primas especializadas con fotografía.

| Secuencia didáctica                                                          |                                                                               |                                   |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Actividades iniciales                                                        | Actividades de desarrollo                                                     | Actividades finales               |
| -Introducción a la unidad<br>-Conocer la forma de evaluación<br>-Diagnóstico | Desarrollo de la unidad                                                       | -Evaluación<br>-Retroalimentación |
| <b>Medios y materiales didácticos:</b>                                       | Computadora, Internet, Bibliografía, Equipo multimedia, Material audiovisual, |                                   |
| <b>Estrategias de enseñanza:</b>                                             |                                                                               |                                   |
| <b>Técnicas de enseñanza:</b>                                                | Aprendizaje basado en problemas, Proyecto colaborativo, Mapas conceptuales,   |                                   |
| <b>Estrategias de aprendizaje:</b>                                           |                                                                               |                                   |
| <b>Evidencias de aprendizaje:</b>                                            | Equipos, Dinámicas grupales, Otros                                            |                                   |
|                                                                              | Mapas conceptuales , Mapas mentales, Gráficas, Líneas de tiempo               |                                   |
|                                                                              | Linea del tiempo, 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                     | Lista de Cotejo o verificación | 30 %                      |
|                                                                      |                          |                                | 100 %                     |
| Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)         | 30/09/2020               |                                |                           |

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

|                     |                                                                                                |                    |    |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----|
| Unidad:             | Métodos y técnicas de elaboración de productos de repostería                                   | Duración (Horas)*: | 60 |
| Objetivo de unidad: | El alumno elaborará postres clásicos y de vanguardia para complementar la oferta gastronómica. |                    |    |
| Tipos de Saberes    |                                                                                                |                    |    |
| Saber               | Saber Hacer                                                                                    | Ser                |    |

Reconocer los métodos de preparación de masas y pastas: quebradas, escalfadas, líquidas, semilíquidas y sus técnicas y tipos de cocción.

Reconocer las técnicas de preparaciones en base a lácteos como: crema pastelera, crema inglesa y ganaches.

Identificar los procesos de elaboración y características de los distintos tipos de almibares, caramelos y pralinés.

Identificar las técnicas para la elaboración de merengues:  
-Merengue francés  
-Merengue italiano  
-Merengue Suizo

Identificar las técnicas de elaboración de preparaciones en base a lácteos como: parfaits, mousses, mousellins, crème au beurre, crème au caramel, crème chiboust.

Identificar los procesos de elaboración de la gelatería, heladería y sorbetería.

Identificar los tipos de preparaciones con fruta: salsas, coulis, compotas y confituras.

Identificar la técnica de esponjas con sifón.

Identificar los usos de aditivos alimenticios para crear diversas texturas como:

- Agar.
- Goma xantana.
- Lecitina.

Identificar el concepto de postre

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

emplatado, así como los elementos que lo integran, tomando en cuenta:

- Texturas.
- Sabores.
- Temperaturas.

Identificar el concepto de Petits fours y sus características.

Identificar el concepto de postre interactivo. Elaborar postres clásicos como:

- Soufflé au chocolat
- Crème Brûlée
- Tarte tatin
- Macarrons
- Éclair
- Panna cotta
- Tiramisu
- Mousse au chocolat
- Cannoli
- Stracciatella

Identificar el concepto de postre en vaso y su forma de montaje.

Elaborar postres y dulces mexicanos como:

- Capirotada
- Buñuelos
- Caballero pobre
- Cremita de coco
- Flan
- Arroz con leche

Elaborar postres con técnicas vanguardistas.

Estructurar y montar postres de autoría.



Puntualidad  
Trabajo En Equipo  
Responsabilidad  
Pulcritud  
Honestidad  
Pro Actividad  
Creatividad  
Trabajo Bajo Presión  
Autocontrol  
Compromiso  
Respeto  
Actitud de Servicio  
Sistemático

Puntualidad  
Trabajo En Equipo  
Responsabilidad  
Pulcritud  
Honestidad  
Pro Actividad  
Creatividad  
Trabajo Bajo Presión  
Autocontrol  
Compromiso  
Respeto  
Actitud de Servicio  
Sistemático

Puntualidad  
Trabajo En Equipo  
Responsabilidad  
Pulcritud  
Honestidad  
Pro Actividad  
Creatividad  
Trabajo Bajo Presión  
Autocontrol  
Compromiso  
Respeto  
Actitud de Servicio  
Sistemático

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

A partir de ejercicio práctico entregará un recetario de repostería que contengan:

- Recetas estándar de postres clásicos y de autoría.
- Esquema de estructuración y montaje de postres.
- Buenas prácticas de higiene.
- Fotografías del resultado final.
- Conclusiones.

| Secuencia didáctica                         |                                                                               |                        |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Actividades iniciales                       | Actividades de desarrollo                                                     | Actividades finales    |
| -Introducción a la unidad 2<br>-Diagnóstico | -Desarrollo de la segunda unidad                                              | -Prueba de rendimiento |
| <b>Medios y materiales didácticos:</b>      | Computadora, Internet, Bibliografía, Equipo multimedia, Material audiovisual, |                        |
| <b>Estrategias de enseñanza:</b>            |                                                                               |                        |
| <b>Técnicas de enseñanza:</b>               | Proyecto colaborativo, Otros                                                  |                        |
| <b>Estrategias de aprendizaje:</b>          | Equipos, Otros                                                                |                        |
| <b>Evidencias de aprendizaje:</b>           | Mapas mentales, Líneas de tiempo, Otros                                       |                        |
|                                             | prácticas de laboratorio, portafolio de evidencias.                           |                        |

**4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE**

| Tipo de Evaluación                                           | Estrategia de Evaluación | Instrumento de Evaluación      |                                  |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| <b>Evaluación Diagnóstica:</b>                               | Pruebas de Rendimiento   | <b>Tipo de Instrumento</b>     |                                  |
|                                                              |                          | Examen                         |                                  |
| <b>Evaluación Formativa:</b>                                 |                          | <b>Tipo de instrumento</b>     | <b>Valor del instrumento (%)</b> |
|                                                              | Pruebas de Rendimiento   | Examen                         | 30 %                             |
|                                                              | Portafolio de evidencias | Lista de Cotejo o verificación | 20 %                             |
|                                                              | Otro                     | Lista de Cotejo o verificación | 50 %                             |
|                                                              |                          |                                | 100 %                            |
| Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación) | 19/11/2020               |                                |                                  |

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

|                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                       |                      |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----|
| Unidad:                                                                                                                                                                                                               | Fundamentos de chocolatería.                                                                                                                                                          | Duración (Horas)*:   | 30 |
| Objetivo de unidad:                                                                                                                                                                                                   | El alumno conocerá la evolución en la producción, transformación y consumo del cacao, así como las técnicas básicas de trabajo del chocolate para la confección de trufas y bombones. |                      |    |
| Tipos de Saberes                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                       |                      |    |
| Saber                                                                                                                                                                                                                 | Saber Hacer                                                                                                                                                                           | Ser                  |    |
| Identificar el término de chocolatería.                                                                                                                                                                               | Elaborar el temperado de chocolate.                                                                                                                                                   | Puntualidad          |    |
| Identificar la evolución en la producción, transformación y consumo del cacao en las diferentes etapas históricas como:<br>-Época prehispánica.<br>-El virreinato.<br>-Edad renacimiento en Europa.<br>-Edad moderna. | Elaborar trufas y bombones.                                                                                                                                                           | Trabajo En Equipo    |    |
| Identificar el proceso de producción de las semillas del cacao:<br>-Despulpado<br>-Secado<br>-Fermentación<br>-Torrefacción                                                                                           |                                                                                                                                                                                       | Responsabilidad      |    |
| Identificar el proceso de elaboración de chocolate.                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                       | Pulcritud            |    |
| Identificar las características organolépticas de los diferentes tipos de chocolate por el porcentaje de cacao.                                                                                                       |                                                                                                                                                                                       | Honestidad           |    |
| Identificar los utensilios y equipo más utilizados para la realización de temperado de chocolate.                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                       | Pro Actividad        |    |
| Identificar las técnicas de temperado de chocolate.                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                       | Creatividad          |    |
| Identificar el proceso de confección de trufas.                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                       | Trabajo Bajo Presión |    |
| Identificar el proceso de elaboración de rellenos y confección de bombones.                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                       | Autocontrol          |    |
|                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                       | Compromiso           |    |
|                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                       | Respeto              |    |
|                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                       | Actitud de Servicio  |    |
| Resultado de la unidad de aprendizaje                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                       |                      |    |
| A partir de un ejercicio práctico de chocolatería entregará un reporte que contengan:<br>-Línea del tiempo de la evolución del chocolate.                                                                             |                                                                                                                                                                                       |                      |    |

- Proceso de producción de las semillas del cacao
- Proceso de elaboración de chocolate.
- Recetas estándar de trufas y bombones.
- Técnicas de temperado de chocolate
- Buenas prácticas de higiene.
- Fotografías del resultado final.
- Conclusiones.

| Secuencia didáctica                    |                                                               |                        |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------|
| Actividades iniciales                  | Actividades de desarrollo                                     | Actividades finales    |
| -Introducción tercera unidad           | -Desarrollo de la unidad                                      | -Prueba de rendimiento |
| <b>Medios y materiales didácticos:</b> | Computadora, Internet, Bibliografía, Equipo multimedia, Otros |                        |
| <b>Estrategias de enseñanza:</b>       | Proyecto colaborativo, Otros                                  |                        |
| <b>Técnicas de enseñanza:</b>          | Equipos, Otros                                                |                        |
| <b>Estrategias de aprendizaje:</b>     | Otros                                                         |                        |
| <b>Evidencias de aprendizaje:</b>      | Prácticas de laboratorio, 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 (%) |
|                                                              | Proyectos                | Rúbrica                        | 20 %                      |
|                                                              | Pruebas de Rendimiento   | Examen                         | 30 %                      |
|                                                              | Portafolio de evidencias | Lista de Cotejo o verificación | 20 %                      |
|                                                              | Otro                     | Lista de Cotejo o verificación | 30 %                      |
|                                                              |                          |                                | 100 %                     |
| Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación) | 09/12/2020               |                                |                           |

**5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR (Requisitar únicamente para asignaturas integradoras)**

|                                                          |  |
|----------------------------------------------------------|--|
| Objetivo:                                                |  |
| Asignaturas que contribuyen a la competencia específica: |  |
| Componentes del proyecto:                                |  |

LIC. MILDRED MORENO AGUILERA

**Elaboró**

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

**Vo. Bo. del Director del PE**

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

**Lugar**

03/09/2020

**Fecha de elaboración**