

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. JOSE MANUEL HERNANDEZ RUIZ
Cuatrimestre: 4 "M"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Repostería				
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:	67	Horas teóricas:	38	Horas totales:	105
Objetivo:	El alumno desarrollara productos de repostería a partir de la receta estandar, la selección de insumos, utensilios, métodos básicos de repostería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos y bebidas.				
Nombre de las unidades temáticas:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción a la repostería. 2. Métodos y técnicas de elaboración de productos de repostería. 3. Fundamentos de chocolatería. 				

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 repostería.	El alumno determinará la estructura, equipos, utensilios, materias primas de pastelería para la operación eficiente del área	Evolución de la repostería. Organización del área de repostería. 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. Técnicas vanguardistas en la repostería. 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 Técnicas de trabajo en la chocolatería 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.

	<p>Seleccionar los equipos y utensilios de repostería.</p> <p>Comprender la terminología utilizada en la repostería.</p> <p>Determinar las funciones del encargado de repostería.</p> <p>Seleccionar materias primas acorde a las características de los productos de repostería.</p>	<p>Responsabilidad Pulcritud Honestidad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático 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 Analítico Sistemático</p>
--	---	--

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.

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Encuadre de asignatura Evaluación diagnóstica Lluvia de ideas de conocimientos previos.</p>	<p>Introducción a temas de la unidad mediante Exposición y Demostración por parte del profesor. Desarrollo de actividades teóricas por parte del alumno que le permita comprender la historia y evolución, reconocer las materias primas de repostería, equipo y utensilios, así como la organización del área.</p>	<p>Prueba de rendimiento. Presenta portafolio de evidencias donde demostrará funciones de responsables del área, glosario de terminología utilizada en la repostería y fichas técnicas de las principales materias primas con fotografía.</p>
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Exposición, Demostraciones, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas mentales, Esquemas conceptuales, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Organizadores gráficos con apoyos visuales.	

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	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Escala estimativa	30 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	40 %
	Otro	Escala estimativa	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: parfais, 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
Evaluación diagnóstica. Preguntas directas de conocimientos previos. Retroalimentación por parte del profesor.	Introducción a temas de la unidad mediante Exposición y Demostración por parte del profesor. El alumno realizará postres clásicos y de vanguardia para complementar la oferta gastronómica, haciendo uso de métodos y técnicas, técnicas de vanguardia, estructuración y montaje para la confección de un postre.	Prueba de rendimiento El alumno elaborará un recetario de repostería que contenga, recetas estándar de postres clásicos y de autoría, esquema de estructuración y montaje, buenas prácticas de higiene y fotografía del resultado final.
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Ilustraciones, Demostraciones, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas mentales, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Organizadores gráficos con apoyos visuales.	

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	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Escala estimativa	30 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	40 %
	Otro	Escala estimativa	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	20/11/2020		

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 Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Identificar la evolución en la producción, transformación y consumo del cacao en las diferentes etapas históricas como: -Época prehispánica. -El virreinato. -Edad renacimiento en Europa. -Edad moderna.	Elaborar trufas y bombones.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Identificar el proceso de producción de las semillas del cacao: -Despulpado -Secado -Fermentación -Torrefacción		Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Identificar el proceso de elaboración de chocolate.		Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Identificar las características organolépticas de los diferentes tipos de chocolate por el porcentaje de cacao.		Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Identificar los utensilios y equipo más utilizados para la realización de temperado de chocolate.		Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Identificar las técnicas de temperado de chocolate.		Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Identificar el proceso de confección de trufas.		Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio	
Identificar el proceso de elaboración de rellenos y confección de bombones.		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 ejercicio práctico de chocolatería entregará un reporte que contengan: -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
Evaluación diagnóstica. Identificar conocimientos previos. Retroalimentación por parte del profesor.	Introducción a temas de la unidad mediante Exposición y Demostración por parte del profesor aunado del Diseño de estrategias de aprendizaje. El alumno realizará actividades teóricas para comprender 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.	Prueba de rendimiento. El alumno elaborará un reporte con base a la chocolatería que contenga, línea del tiempo de la evolución del chocolate, proceso de producción de las semillas del cacao y elaboración de chocolate, recetas estándar de trufas y bombones, técnicas de temperado de chocolate, buenas prácticas de higiene y fotografías del resultado final.
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Ilustraciones, Mapas conceptuales, Demostraciones, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Lluvia de ideas, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Esquemas conceptuales, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Organizadores gráficos con apoyos visuales.	

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

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	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Escala estimativa	30 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	50 %
	Otro	Escala estimativa	20 %
			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. JOSE MANUEL HERNANDEZ RUIZ

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

Vo. Bo. del Director del PE

18/09/2020

Fecha de elaboración