

**PROGRAMA EDUCATIVO:  
LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
EN COMPETENCIAS PROFESIONALES**

**PROGRAMA DE ASIGNATURA: PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA GOURMET CLAVE:E-PRG-2**

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante adquirirá las destrezas esenciales para elaborar una variada gama de productos de panadería y repostería mediante la selección precisa de ingredientes, el uso de recetas estándar, técnicas específicas y la aplicación de rigurosos estándares de calidad para enriquecer la oferta de servicios de alimentación con productos de excelente calidad y sabor.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Controlar procesos de producción alimentarios y gourmet, mediante sistemas de gestión integral y técnicas analíticas, para la optimización de recursos.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	5	4.69	Escolarizada	5	75

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
I. Principios en la elaboración de panes básicos	5	5	10
II. Elaboración de pan gourmet	5	10	15
III. Elaboración de tartas, galletas y bollería.	10	15	25
IV. Elaboración de postres (cremas, natillas y gelatinas)	10	15	25
<b>Totales</b>	30	45	75

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Planear la producción y logística para cumplir la proyección de ventas mediante la administración de recursos en la industria alimentaria.	Determinar los recursos materiales, humanos y económicos a través de herramientas informáticas y metodologías pertinentes para planear la producción estimada.	Elabora un diagnóstico de la capacidad instalada, que contenga: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diagrama de proceso</li> <li>- Especificaciones de maquinaria y equipo</li> <li>- Tipo de maquinaria y equipo</li> <li>- Materia prima e insumos (requisiciones de compra)</li> <li>- Mano de obra</li> <li>- Tiempo de producción</li> <li>- Determinación de la capacidad instalada</li> <li>- Control de inventarios (materias primas, equipamiento, herramientas, producto terminado, consumibles).</li> </ul>
	Elaborar el programa de producción y logística con base a la capacidad instalada de la planta mediante la proyección de ventas para satisfacer la demanda del mercado.	Elabora el programa de producción que incluya: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proyección de producción</li> <li>- Volumen de producción requerido</li> <li>- Insumos requeridos</li> <li>- Personal</li> <li>- Inventarios</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacidad instalada</li> <li>- Tiempo de fabricación</li> <li>- Tiempo de entrega</li> <li>- Gráfica de Gantt</li> <li>- Costos de producción</li> <li>- Canales de distribución</li> </ul>
	<p>Evaluar el desempeño del proceso mediante el análisis de rendimientos y eficiencia del proceso (materiales, equipo y recursos humanos), para definir acciones de corrección y mejora.</p>	<p>Integra un reporte de la evaluación del desempeño del proceso, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comparación de la producción real contra la programada (Volumen, tiempo promedio de fabricación, rendimiento, mermas y reproceso).</li> <li>- Funcionamiento del equipo.</li> <li>- Desempeño del recurso humano.</li> <li>- Niveles de inventario.</li> <li>- Producto no conforme.</li> <li>- Resultados y conclusiones.</li> <li>- Acciones de mejora.</li> </ul>
	<p>Determinar los costos de producción considerando los costos fijos y variables para contribuir al establecimiento del precio del producto.</p>	<p>Elabora un presupuesto del costo de producción, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Costos fijos (personal administrativo, maquinaria y equipo, teléfono, internet).</li> <li>- Costos variables (materia prima, insumos, agua, luz).</li> </ul>
<p>Desarrollar productos gourmet innovadores y de alta calidad utilizando la metodología de desarrollo de nuevos productos, métodos de producción artesanal, bases culinarias, selección de ingredientes y considerando la normatividad vigente para satisfacer las necesidades y expectativas del consumidor y</p>	<p>Definir el concepto del producto gourmet mediante la identificación de la necesidad del negocio, la elaboración de una propuesta de valor atractiva y la construcción de una historia del producto, para satisfacer los requerimientos del consumidor y contribuir al desarrollo sostenible de la región</p>	<p>Elabora un documento que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Detectar el nivel de necesidad de acuerdo con la pirámide de Maslow.</li> <li>- Describir a detalle el satisfactor y su ventaja competitiva.</li> <li>- Tendencias del mercado gourmet (análisis de las 4P).</li> <li>- Análisis de la región (mapa de competidores).</li> <li>- Producto: Identificar lugares que comercialicen lo que deseo desarrollar, identificar nivel socioeconómico, marca y genero de quien consume).</li> <li>- Recursos disponibles.</li> <li>- Impacto social y ambiental del producto.</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	

contribuir al desarrollo sostenible de la región		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Generación de ideas.</li> <li>- Desarrollo del Concepto.</li> <li>- Viabilidad técnica, económica y ambiental.</li> </ul>
	<p>Seleccionar la materia prima e ingredientes mediante pruebas de calidad, análisis de disponibilidad, análisis de tendencias en uso de ingredientes, beneficios a la salud del consumidor y la sostenibilidad del proceso para fortalecer el posicionamiento del producto gourmet</p>	<p>Elaborar un documento que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estándares de calidad de la materia prima e ingredientes.</li> <li>- Base de datos proveedores confiables.</li> <li>- Recomendaciones de almacenamiento de la materia prima.</li> <li>- Sistema de control de inventarios empleado.</li> <li>- Características sensoriales de la materia prima.</li> <li>- Pruebas para evaluar las características sensoriales.</li> <li>- Tendencias en el uso de ingredientes.</li> <li>- Información nutricional.</li> <li>- Declaraciones de propiedades saludables.</li> <li>- Normativa y regulaciones alimentarias.</li> </ul>
	<p>Desarrollar productos gourmet mediante la aplicación de la metodología de desarrollo de nuevos productos, la integración de métodos de producción artesanal, la aplicación de técnicas culinarias, y la constante innovación y experimentación para satisfacer las necesidades del consumidor y contribuir al desarrollo sostenibles del sector alimentario.</p>	<p>Elaborar un informe que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción del producto.</li> <li>- Declaración de ingredientes.</li> <li>- Descripción de los atributos sensoriales.</li> <li>- Descripción de la presentación del producto.</li> <li>- Propuesta de valor o de innovación del producto.</li> <li>- Descripción de la metodología de desarrollo de nuevos productos utilizada.</li> <li>- Descripción de las técnicas culinarias utilizadas.</li> <li>- Tabla de los experimentos o pruebas realizadas.</li> <li>- Normativa y regulaciones alimentarias.</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Principios en la elaboración de panes básicos					
Propósito esperado	El estudiante desarrollará el proceso de panificación, para la obtención de productos de panadería					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	5	Horas Totales	10

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Tipos de harinas y agentes leudantes	<p>Enlistar los tipos de harina de trigo: panadera, integral, fina, fuerte, entre otros.</p> <p>Describir las características organolépticas y funcionales de las harinas.</p> <p>Identificar la selección y almacenamiento adecuados de las harinas.</p> <p>Identificar los tipos, características y funcionamiento de las levaduras.</p> <p>Relacionar los usos y aplicaciones del bicarbonato de sodio y polvo de hornear.</p>	<p>Elaborar un producto a partir de la preparación de masas con diferentes tipos de harina.</p> <p>Elaborar un producto a partir de la preparación de masas con diferentes agentes leudantes.</p>	<p>Valorar la negociación para el manejo de conflictos de manera ética, responsable, honesta y empática para favorecer el trabajo en equipo en el taller de panificación.</p>
Producción de masa madre.	Definir el concepto y los beneficios de la masa madre.	Elaborar un producto a partir de la preparación de masas madre.	

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	

	Identificar los factores que influyen en el proceso de elaboración de la masa madre.		
Importancia de los ingredientes (huevo, lácteos, grasas y aceites) en la panificación y repostería.	<p>Enumerar las funciones del huevo, lácteos, grasas y aceites en la panificación y repostería.</p> <p>Identificar la selección y almacenamiento adecuados de los ingredientes.</p>	<p>Preparar elaboración de panes con diferentes proporciones de huevo, lácteos, grasas y aceites.</p> <p>Evaluar análisis sensorial de panes con diferentes combinaciones de ingredientes.</p>	
Maquinaria, equipo y utensilios para la elaboración de panificación y postres.	<p>Clasificar la maquinaria básica para la panificación, como la amasadora, batidora, horno, entre otros.</p> <p>Enumerar los utensilios esenciales para la panificación, como cuchillos, espátulas, moldes, entre otros.</p> <p>Describir el cuidado y mantenimiento de la maquinaria y utensilios.</p>	Elaborar un pan básico o un postre utilizando la maquinaria y utensilios adecuados.	
Proceso de elaboración de panes básicos.	<p>Reconocer las unidades de medida, sus conversiones y equivalencias, así como llevar a cabo el mise en place de los ingredientes o insumos a utilizar, incluyendo la higiene y desinfección de materiales e insumos.</p> <p>Describir las características y técnicas del proceso de la panificación, que abarca el gramaje, mezclado, amasado, primera fermentación, formación del producto, segunda fermentación, confección, cocción y manejo del producto final.</p>	Preparar panes básicos y gestionar el almacenamiento de insumos, productos en proceso y el producto final de panificación.	

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Taller y práctica mediante la acción. Aprendizajes Cooperativo/colaborativo. Aprendizaje in situ	Batidoras Horno de panificación. Mesa de trabajo. Freidora Racks Fermentadora Amasadora Cortadora de pan Equipo de congelación y refrigeración Termómetro Básculas digitales de precisión Utensilios (cuchillos de alta calidad, recipientes, ollas de diferentes materiales, tazas medidoras; charolas, brochas, espátulas; raspas; miserables; rodillos; moldes; tamices; cernidores de acero inoxidable). Equipo de higiene y seguridad (Uniformes) Recetario Equipo de cómputo Internet Equipo y productos de limpieza Tablas de conversión y equivalencias Normas Oficiales mexicanas relacionadas con alimentos.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante ejecuta procesos de producción de elaboración de panes básicos controlando las variables de formulación, manejo de ingredientes, equipo y utensilios, calidad e higiene.	<p>A partir de casos prácticos de preparación de pan, demostrará y elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción de la aplicación de los agentes leudantes</li> <li>- Descripción del proceso e ingredientes de panificación utilizados</li> <li>- Buenas prácticas de higiene en la panificación</li> <li>- Método y técnicas de conservación aplicados</li> <li>- Conclusiones</li> <li>- Fotografías</li> </ul>	<p>Lista de cotejo Rúbricas o matrices de valoración</p>

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	II. Elaboración de pan gourmet					
Propósito esperado	El estudiante elaborará masas para la confección de panadería gourmet.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	10	Horas Totales	15

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Uso de edulcorantes calóricos y no calóricos en panificación y repostería.	<p>Clasificar los tipos de edulcorantes calóricos, como azúcar, miel, melaza, entre otros.</p> <p>Enlistar los tipos de edulcorantes no calóricos, como stevia, eritritol, sucralosa, entre otros.</p> <p>Describir las propiedades físicas y químicas de los edulcorantes.</p> <p>Relacionar el efecto de los edulcorantes en el sabor, textura y conservación del pan y postres.</p>	<p>Preparar panes o postres implementando los diferentes tipos de edulcorantes.</p> <p>Evaluar sensorialmente panes o postres endulzados diferentes tipos de edulcorantes.</p>	Asumir de manera analítica, honesta, comprometida, acorde a los códigos éticos en la elaboración de pan gourmet.
Uso de colorantes naturales.	<p>Enumerar las fuentes de colorantes naturales, como frutas, verduras, especias, entre otros.</p> <p>Relacionar la aplicación de colorantes naturales en panificación y repostería. Identificar las propiedades y beneficios nutricionales de semillas, hierbas, frutas</p>	<p>Preparar elaboración de panes con colorantes naturales.</p> <p>Evaluar sensorialmente panes o postres elaborados con diferentes colorantes.</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>y licores.</p> <p>Relacionar las combinaciones de ingredientes para crear panes gourmet únicos.</p> <p>Clasificar la conservación de semillas, hierbas, frutas y licores para uso en panificación.</p>		
Uso de otros ingredientes (semillas, hierbas, frutas, licores)	<p>Identificar las propiedades y beneficios nutricionales de semillas, hierbas, frutas y licores.</p> <p>Relacionar las combinaciones de ingredientes para crear panes gourmet únicos.</p> <p>Clasificar la conservación de semillas, hierbas, frutas y licores para uso en panificación.</p>	<p>Preparar panes o postres con el uso de diferentes semillas, hierbas, frutas y licores.</p> <p>Evaluar sensorialmente panes con diferentes combinaciones de ingredientes.</p>	
Proceso de elaboración de panes dulces, con semillas, con hierbas y con rellenos.	<p>Describir las características y técnicas de la elaboración de masas de panes gourmet, incluyendo las fermentadas, las laminadas fermentadas, las laminadas no fermentadas y las semi-líquidas.</p> <p>Detallar las características de los panes gourmet, como la ciabatta, la focaccia, el brioché, la baguette, el panettone, las donas y las berlinas.</p> <p>Examinar las particularidades y técnicas de la elaboración de panes gourmet.</p>	<p>Confeccionar panes gourmet</p> <p>Evaluar sensorialmente los panes gourmet</p>	

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	

	Explicar la elaboración y los acabados de los diferentes tipos de panes gourmet.		
Uso de edulcorantes calóricos y no calóricos en panificación y repostería.	<p>Clasificar los tipos de edulcorantes calóricos, como azúcar, miel, melaza, entre otros.</p> <p>Enlistar los tipos de edulcorantes no calóricos, como stevia, eritritol, sucralosa, entre otros.</p> <p>Describir las propiedades físicas y químicas de los edulcorantes.</p> <p>Relacionar el efecto de los edulcorantes en el sabor, textura y conservación del pan y postres.</p>	<p>Preparar panes o postres implementando los diferentes tipos de edulcorantes.</p> <p>Evaluar sensorialmente panes o postres endulzados diferentes tipos de edulcorantes.</p>	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Taller y práctica mediante la acción. Aprendizajes Cooperativo/colaborativo. Aprendizaje in situ	Batidoras Horno de panificación. Mesa de trabajo. Freidora Racks Fermentadora Amasadora Cortadora de pan Equipo de congelación y refrigeración Termómetro Básculas digitales de precisión	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>Utensilios (cuchillos de alta calidad, recipientes, ollas de diferentes materiales, tazas medidoras; charolas, brochas, espátulas; raspas; miserables; rodillos; moldes; tamices; cernidores de acero inoxidable).</p> <p>Equipo de higiene y seguridad (Uniformes)</p> <p>Recetario</p> <p>Equipo de cómputo</p> <p>Internet</p> <p>Equipo y productos de limpieza</p> <p>Tablas de conversión y equivalencias</p> <p>Normas Oficiales mexicanas relacionadas con alimentos.</p>		
--	--	--	--

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante ejecuta procesos de producción de elaboración de panes gourmet controlando las variables de formulación, manejo de ingredientes, equipo y utensilios, calidad e higiene.	<p>A partir de casos prácticos de confección de panes gourmet, entregará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción de las técnicas de elaboración de masas utilizadas</li> <li>- Ingredientes</li> <li>- Buenas prácticas de higiene en la panificación</li> <li>- Descripción del proceso de confección del pan utilizado</li> <li>- Métodos de cocción</li> <li>- Temperaturas de cocción</li> <li>- Porciones y rendimientos</li> <li>- Técnicas de conservación a utilizar</li> <li>- Aporte nutrimental</li> <li>- Fotografías de la presentación final</li> </ul>	<p>Lista de cotejo Rúbricas</p>

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	

Unidad de Aprendizaje	III. Elaboración de tartas, galletas y bollería.				
Propósito esperado	El estudiante elaborará masas para la confección de tartas, galletas y bollería.				
<b>Tiempo Asignado</b>	<b>Horas del Saber</b>	10	<b>Horas del Saber Hacer</b>	15	<b>Horas Totales</b> 25

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Tipos de masas básicas.	<p>Describir las características, principales ingredientes, técnicas de mezclado, tipos de cocción y usos de masas para tartas, galletas y bollería.</p> <p>Describir las técnicas de la elaboración de masas para tartas, galletas y bollería.</p>	Preparar diferentes tipos de masas para tartas, galletas y bollería.	Promover la responsabilidad y honestidad a través del desarrollo de actividades en forma individual o en equipo de forma proactiva en el taller de panificación.
Técnicas de cocción.	<p>Definir los principios de la cocción para de tartas, galletas, bollería y sus rellenos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Horneado</li> <li>- Baño María</li> <li>- Cocción al vapor</li> <li>- Freído</li> <li>- Cocción en sartén</li> <li>- Plancha</li> <li>- Sartén a fuego lento</li> </ul> <p>Describir el horneado de tartas, galletas y bollería, incluyendo temperatura, tiempo y humedad.</p>	Seleccionar el tipo de cocción más adecuado para los diferentes tipos de tartas, galletas, bollería y sus rellenos.	
Proceso de elaboración de tartas, galletas y bollería.	Clasificar las etapas del proceso de elaboración de tartas, galletas y bollería:	Elaborar diferentes tipos de tartas, galletas y bollería.	

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>preparación de la masa, relleno, montaje, horneado, decoración.</p> <p>Describir técnicas básicas de rellenos y decoración.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutas</li> <li>- Frutos secos</li> <li>- Cremas</li> <li>- Natillas</li> <li>- Ganache.</li> <li>- Fondant</li> <li>- Buttercream</li> <li>- Merengue</li> </ul> <p>Relacionar normas de higiene y seguridad en la elaboración de tartas, galletas y bollería.</p>	<p>Aplicar técnicas de relleno y decoración.</p> <p>Evaluar sensorialmente las tartas, galletas y bollería elaborados.</p>	
--	---	--	--

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Taller y práctica mediante la acción. Aprendizajes Cooperativo/colaborativo. Aprendizaje in situ	Batidoras Horno de panificación. Mesa de trabajo. Freidora Racks Fermentadora Amasadora Cortadora de pan Equipo de congelación y refrigeración Termómetro Básculas digitales de precisión Utensilios (cuchillos de alta calidad, recipientes, ollas de diferentes materiales, tazas medidoras; charolas, brochas, espátulas; raspas; miserables; rodillos; moldes; tamices; cernidores de acero inoxidable). Equipo de higiene y seguridad (Uniformes) Recetario Equipo de cómputo Internet Equipo y productos de limpieza Tablas de conversión y equivalencias Normas Oficiales mexicanas relacionadas con alimentos.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante ejecuta procesos de producción de elaboración de tartas, galletas y bollería controlando las variables de formulación, manejo de ingredientes, equipo y utensilios, calidad e higiene.	<p>A partir de casos prácticos de confección de tartas, galletas y bollería, entregará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción de las técnicas de elaboración de masas utilizadas</li> <li>- Ingredientes</li> <li>- Buenas prácticas de higiene en la panificación</li> <li>- Descripción del proceso de confección del pan utilizado</li> <li>- Métodos de cocción</li> <li>- Temperaturas de cocción</li> <li>- Porciones y rendimientos</li> <li>- Técnicas de conservación a utilizar</li> <li>- Aporte nutrimental</li> <li>- Fotografías de la presentación final</li> </ul>	<p>Lista de cotejo Rúbricas</p>

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	IV. Elaboración de postres (cremas, natillas y gelatinas)					
Propósito esperado	El estudiante elaborará postres clásicos y de autoría para complementar la oferta del servicio de alimentación.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	15	Horas Totales	25

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Gelificantes y gomas.	<p>Clasificar los tipos de gelificantes y gomas, como agar-agar, gelatina, carragenina, pectina, entre otros.</p> <p>Describir las propiedades físicas y químicas de los gelificantes y gomas.</p> <p>Relacionar la aplicación de gelificantes y gomas en la elaboración de postres.</p>	<p>Preparar postres con gelificantes y gomas.</p> <p>Evaluar sensorialmente postres con diferentes gelificantes y gomas.</p>	Desarrollar el pensamiento crítico y habilidades analíticas para elaborar postres creativos e incrementar la oferta de productos en el servicio de alimentación.
Espesantes y emulsionantes.	<p>Clasificar los tipos de espesantes y emulsionantes, como harina, almidón, huevo, lecitina, entre otros.</p> <p>Relacionar la aplicación de espesantes y emulsionantes en la elaboración de postres.</p>	<p>Preparar postres con espesantes y emulsionantes.</p> <p>Evaluar sensorialmente postres con diferentes espesantes y emulsionantes.</p>	
Proceso de elaboración de postres.	<p>Clasificar los tipos de postres, como cremas, natillas, gelatinas, mousses, entre otros.</p> <p>Describir los principios básicos de la</p>	<p>Preparar diferentes tipos de postres.</p> <p>Decorar y presentar creativamente los postres.</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	elaboración de postres. Identificar la conservación de postres.	Evaluar sensorialmente los postres.	
--	--	-------------------------------------	--

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Taller y práctica mediante la acción. Aprendizajes Cooperativo/colaborativo. Aprendizaje in situ	Batidoras Horno de panificación. Mesa de trabajo. Freidora Racks Fermentadora Amasadora Cortadora de pan Equipo de congelación y refrigeración Termómetro Básculas digitales de precisión Utensilios (cuchillos de alta calidad, recipientes, ollas de diferentes materiales, tazas medidoras; charolas, brochas, espátulas; raspas; miserables; rodillos; moldes; tamices; cernidores de acero inoxidable). Equipo de higiene y seguridad (Uniformes) Recetario Equipo de cómputo Internet Equipo y productos de limpieza Tablas de conversión y equivalencias Normas Oficiales mexicanas relacionadas con alimentos.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-44.3
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante ejecuta procesos de producción de elaboración de postres clásicos y de autoría controlando las variables de formulación, manejo de ingredientes, equipo y utensilios, calidad e higiene.	<p>A partir de ejercicio práctico entregará un recetario de repostería que contengan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recetas estándar de postres clásicos y de autoría.</li> <li>- Esquema de estructuración y montaje de postres.</li> <li>- Buenas prácticas de higiene.</li> <li>- Fotografías del resultado final.</li> <li>- Conclusiones.</li> </ul>	<p>Lista de cotejo Rúbricas o matrices de valoración</p>

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Profesionista en el área gastronomía, Ingeniería en Alimentos con capacitación, diplomados, o certificaciones en panificación y repostería especializada.	Al menos tres años de experiencia en la enseñanza o cursos de capacitación sobre panadería y repostería.  Capacitaciones en estrategias didácticas Inducción al modelo educativo de las UST.  Preferentemente con certificación en impartición de cursos (ECO217.01)	Al menos dos años de experiencia en la industria alimentaria o servicios de alimentación.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Quiroz, I.	2019	Panes Mexicanos	México	Larousse	9786072121652
Wakerhauser, C.	2017	Modern French pastry: Innovative Techniques, Tools and Design	Inglaterra	Page Street Publishing	9781624144370
Adam, C.	2017	Eclairs: Easy, Elegant and Modern Recipes	Canadá	Robert Rose, Inc.	9780778805670
Marcolini, P.	2016	Cacao	España	Libooks Barcelona	9788494509582
Kayser, É.	2015	The Larousse Book of Bread: 80 Recipes to Make at Home	Alemania	Phaidon Press	9780714868875
America, C. I. o.	2015	Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft	Reino Unido		9780470928653

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	

Migoya, F.; The Culinary Institute of America	2013	The Elements of Dessert	Reino Unido	John Wiley & Sons Ltd.	9780470891988
Gayler, P.	2009	Pequeño libro buen gusto. Panes del mundo: Panes del mundo (Pequeño libro del buen gusto)	España	BLUME (Naturart)	9788480766968
Gironi, G.	2009	La panadería. Manual práctico de la fabricación de toda clase de pan	España	Facsímil	9788497615815
Migoya, F.; The Culinary Institute of America	2008	Frozen Desserts	Reino Unido	John Wiley & Sons Ltd.	9780470118665
Tejero, F.	2006	El libro de los maestros panaderos	España	Montagud Editores	9788472121188
Gisslen, W.	2002	Panadería y repostería para profesionales	México	Limusa	9789681845490

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Puratos	junio de 2024	Puratos México	<a href="https://www.puratos.com.mx/es">https://www.puratos.com.mx/es</a>
The Food Tech.	junio de 2024	The Food Tech.	<a href="https://thefoodtech.com/">https://thefoodtech.com/</a>

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-44.3</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	