



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA**  
**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**  
**PROGRAMA DE ESTUDIOS**



<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE</b>	<b>PANADERÍA AVANZADA</b>		
<b>Clave:</b>	<b>2445</b>		
<b>Ubicación</b>	Cuarto Semestre – Academia Pastelería		
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas:</b> 32 H	<b>Prácticas:</b> 48 H	<b>Estudio Independiente:</b> 32 H
	<b>Total de horas:</b> 112 H		<b>Créditos:</b> 7
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	<p>E.4. Conoce y controla las transformaciones químicas, físicas y sensoriales que suceden en los alimentos, para lograr una correcta alimentación, con base en conocimiento científico actualizado, considerando la importancia de una correcta alimentación.</p> <p>E.7. Aplica técnicas de elaboración de panadería, pastelería y repostería, utilizando técnicas tradicionales y de vanguardia de manera eficaz.</p>		
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	<p>Aplica técnicas de elaboración de productos de panificación con base en lo establecido en la NOM.</p> <p>Conoce los equipos y utensilios necesarios en la aplicación de diversas técnicas panificación.</p> <p>Conoce tendencias de panes.</p> <p>Investiga tendencias gastronómicas de panificación.</p>		
<b>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	<p>Panadería Básica</p> <p>Repostería Básica</p> <p>Repostería Avanzada.</p>		
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	<p><b>MCD. Julio Cesar Rojo Lizárraga</b>  <b>LG. Emmanuel Bañuelos Murillo</b></p>		<p><b>Fecha:</b>  <b>10/01/19</b></p>
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	<p><b>MCD. Julio Cesar Rojo Lizárraga</b>  <b>LG. Emmanuel Bañuelos Murillo</b>  <b>LG. Pedro Monárrez Ramírez</b>  <b>Mtro. Oscar Luis Urtusuastegui Valenzuela</b>  <b>Mtro. Abelardo Tapia Godínez</b></p>		<p><b>Fecha:</b>  <b>09/02/21</b></p>
<b>2. PROPÓSITO</b>			
<p>Aplicar las bases para la preparación higiénica y creativa de panadería mediante la distinción de las distintas materias primas necesarios para su elaboración, logrando así un producto con estándares de calidad y satisfacer la demanda del cliente con un buen servicio.</p>			
<b>3. SABERES</b>			
<b>Teóricos:</b>	<p>Conoce las distintas materias primas con las que se trabaja en la panificación.</p> <p>Comprende las técnicas para la elaboración básica y avanzada del pan.</p> <p>Emplea el conocimiento teórico científico en el proceso de la panificación.</p>		
<b>Prácticos:</b>	<p>Aplica técnicas mecánicas básicas y avanzadas en el momento del amasado.</p> <p>Confecciona panes artesanales representativos de México y el mundo.</p> <p>Presenta los conocimientos adquiridos en cocina en una muestra.</p>		
<b>Actitudinales:</b>	<p>Crea distintos tipos de panes, desde panes con una dificultad mínima, hasta panes con dificultad avanzada.</p> <p>Participa en actividades académicas, en las que se deberá desarrollar diversos panes.</p>		

## 4. CONTENIDOS

### 1. Materias primas en la panificación. (10 Hrs.)

- 1.1. Huevo
  - 1.1.1. Definición de huevo.
  - 1.1.2. Uso e importancia del huevo en la panificación.
    - 1.1.2.1. Efectos y reacciones en una masa
    - 1.1.2.2. Características que le aporta a un pan
  - 1.1.3. Calidad y manejo del huevo en la panificación.
- 1.2. Leudantes químicos
  - 1.2.1. Definición de leudantes químicos.
  - 1.2.2. Composición de los leudantes químicos
    - 1.2.2.1. Bicarbonato de Sodio.
  - 1.2.3. Uso e importancia de los leudantes químicos en la panificación.
    - 1.2.3.1. Efectos y reacciones en una masa
    - 1.2.3.2. Características que le aporta a un pan
- 1.3. Leche.
  - 1.3.1. Definición de leche.
  - 1.3.2. Uso e importancia de la leche en la panificación.
    - 1.3.2.1. Efectos y reacciones en una masa
    - 1.3.2.2. Características que le aporta a un pan
  - 1.3.3. Tipos de leches
- 1.4. Mejoranas en la panificación y aditivos.
  - 1.4.1. Tipos y usos
  - 1.4.2. Ventajas y desventajas de su uso
- 1.5. El Ácido en la panadería
  - 1.5.1. Efectos y reacciones en una masa
  - 1.5.2. Características que le aporta a un pan
- 1.6. Otros cereales.
  - 1.6.1. Centeno
    - 1.6.1.1. Características y usos
  - 1.6.2. Cebada
    - 1.6.2.1. Características y usos
  - 1.6.3. Arroz
    - 1.6.3.1. Características y usos
  - 1.6.4. Maíz
    - 1.6.4.1. Características y usos

### 2. Fermentos y Premasas

- 2.1. Definición
- 2.2. Tipos de prefermentos
  - 2.2.1. Biga
  - 2.2.2. Poolish
  - 2.2.3. Pate fermenté
  - 2.2.4. Esponja
- 2.3. Formulación para la aplicación de prefermentos
- 2.4. Masa madre
  - 2.4.1. Definición
  - 2.4.2. Procedimiento para obtener una masa madre
  - 2.4.3. Método de aplicación de la masa madre en fórmulas de panadería
    - 2.4.3.1. Panadería con masa madre

2.4.3.2. Panadería de masa madre

2.5. Ventajas de una fermentación controlada

2.6. Cuidados al trabajar con fermentos y prefermentos

### **3. Panadería mexicana. (20 Hrs.)**

3.1. Historia de la panadería mexicana

3.1.1. Antecedentes; pan español y pan árabe.

3.1.2. Influencia de los conventos.

3.2. Panadería típica de México.

3.2.1. Zona Norte.

3.2.2. Zona Centro.

3.2.3. Zona Sur.

3.3. Tipos de masas

3.3.1. Masas quebradas.

3.3.2. Masas líquidas.

3.3.3. Masa frita

3.3.4. Masas batidas crecidas

3.3.5. Masa fermentada

### **4. Porcentaje panadero (5 Hrs.)**

4.1. Definición

4.2. Usos

4.3. Cálculo

4.4. Ventajas de trabajar con porcentajes panaderos

### **5. Tendencias panaderas (30 Hrs.)**

5.1. Pan de hortalizas

5.2. Pan de diferentes granos.

5.3. Panadería sin gluten.

5.4. Panes congelados

5.5. Otros métodos de cocción

5.5.1. Vapor

5.5.2. Frito

5.5.3. Masas de doble cocción

5.5.3.1. Tang zhong

5.5.3.2. Escaldados

## **5. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS**

### ***Actividades sugeridas para el docente:***

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Exposición de la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.
- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.

- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

**Actividades sugeridas para el estudiante:**

- 34 Lectura previa del tema.
- 35 Ejercicios sobre la ética profesional.
- 36 Aplicación de los instrumentos.
- 37 Aplicación del software.
- 38 Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.
- 39 Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.
- 40 Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.
- 41 Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.
- 42 Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.
- 43 Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.
- 44 Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- 45 Entregar las evidencias de forma puntual.

**6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS**

6.1. Evidencias	6.2. Indicadores de calidad generales
Asistencia  Demostración de preparaciones acabadas.  Recetario costeadado	Apariencia (Externa e interna, alveolo), sabor, textura, aroma, aspectos específicos de la preparación.  Visitas a empresas relacionadas a la panificación. Entrega de reporte de visita.

**6.3. Calificación y acreditación**

Si el alumno, rebasa el 10 % de faltas totales al semestre deberá presentar ordinario obligatorio.

El alumno debe de cumplir con un porcentaje de asistencia del 80 % en el semestre, de lo contrario no podrá obtener calificación aprobatoria.

El alumno debe de obtener un promedio mínimo de 6.0 entre los tres parciales para tener derecho a examen ordinario.

El alumno tendrá derecho a exentar cuando obtenga 8.6 de promedio entre los tres parciales.

Evaluación por parciales		Evaluación Final	
Práctica	40 %	Promedio entre los tres parciales	50%
Tareas	10 %	Examen ordinario	30%
Asistencia	10%	Trabajo final	20%
Exámenes	40 %		

**7. FUENTES DE INFORMACIÓN**

Básica:				
Autor	Nombre de libro	Editorial	Año	URL
Gil Martinez, A.,	He Book Of Bread.	Harper and Row Publishers. New York.		
Alonso de la Paz Francisco Javier	Libro Del Pan Y La Leche.			

<b>Complementaria:</b>				
<b>Autor</b>	<b>Nombre de libro</b>	<b>Editorial</b>	<b>Año</b>	<b>URL</b>
Induráin P., J.,	<b>Gastronomique</b>	Larousse Editorial	2007	
McRae, A. y Nardi, M.	<b>El libro de oro de las galletas</b>	Degustis	2011	
Werle, L., y Cox, J.,	<b>Ingredientes</b>	Könemann.	2005	
Williams-Sonoma	<b>Galletas</b>	Editorial Degustis		
Gil Martinez, A.,	<b>Procesos básicos de pastelería y repostería</b>	Ediciones Akal S.	2010	
<b>8. PERFIL DEL PROFESOR:</b>				
Licenciado en gastronomía con experiencia laboral en el ramo de la panificación, o con una especialidad en elaboración de panes.				