



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



<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE O MÓDULO</b>	<b>REPOSTERÍA AVANZADA</b>		
<b>Clave:</b>	2660		
<b>Ubicación</b>	Sexto semestre / Etapa disciplinar / Academia Pastelería		
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas:</b> 2 Sem. / 32 T.	<b>Prácticas:</b> 3 Sem. / 48 T.	<b>Estudio Independiente:</b> 32 Sem. / 32 T.
	<b>Total de horas:</b> 118		<b>Créditos:</b> 7
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	E7. Aplica técnicas de elaboración de panadería, pastelería y repostería, utilizando técnicas tradicionales y de vanguardia de manera eficaz.		
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce las técnicas tradicionales nacionales e internacionales de panificación, pastelería y repostería.</li> <li>• Conoce los equipos y utensilios necesarios en la aplicación de las diversas técnicas de panificación, pastelería y repostería.</li> <li>• Conoce las clasificaciones de panes y postres.</li> <li>• Investiga las tendencias gastronómicas de panificación, pastelería y repostería.</li> </ul>		
<b>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	Panaderia basica Panaderia Avansada Reposteria Basica		
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	LG. Pedro Monárrez Ramírez		Fecha: 19/03/2019.
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	LG. Pedro Monárrez Ramírez LG. Oscar Luis Urtusuastegui Valenzuela LG. Emmanuel Bañuelos Murillo		Fecha: 20/03/2019.
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	LG. Pedro Monárrez Ramírez LG. Julio César Rojo Lizárraga		Fecha: 05/02/2021.
<b>2. PROPÓSITO</b>			
Domina tecnicas de la reposteria profesional en la elaboracion de postres, a partir del uso y dominio de insumos, utensilios y equipo, para participar en un servicio de repostería.			
<b>3. SABERES</b>			
<b>Teóricos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emplea preparación básica de la repostería, para la realización de postres más complejos.</li> </ul>		
<b>Prácticos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseña montajes de postres al plato, con el uso de las nuevas tendencias en la decoracion de postre y diseño de empatado, para incrementar su atractivo hacia el comensal</li> </ul>		
<b>Actitudinales:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respeta las técnicas culinarias tradicionales para la elaboración de postres vanguardistas.</li> <li>• Colabora en equipos de trabajo, para la creación de postres de gran tamaño, potencializando las habilidades de cada individuo.</li> </ul>		
<b>4. CONTENIDOS</b>			
<b>1. Chocolate</b> 1.1 Del cacao al chocolate: Proceso de elaboración del chocolate 1.1.1 Tipos de cacao 1.1.2 Cultivo, recolecta, fermentación y secado			

- 1.1.3 Transformación: Limpieza, secado, tostado y descascarillado
- 1.1.4 Molienda y prensado.
- 1.1.5 Torta de cacao y manteca de cacao.
- 1.1.6 Fabricación del chocolate: principales materias primas
- 1.1.7 Mezclado según coberturas
- 1.1.8 Conchado
- 1.1.9 Atemperado o cristalización de manteca de cacao dependiendo la cobertura
- 1.2 Composición de las diferentes coberturas de chocolate.
  - 1.2.1 Chocolate negro
  - 1.2.2 Chocolate con leche
  - 1.2.3 Chocolate blanco
- 1.3 Bombón y ganache
  - 1.3.1 Tipos de bombón
  - 1.3.2 Formulación aplicada en ganache por tipo de bombón

## **2. Alta repostería Clásica**

- 2.1 Trifle y verrines.
- 2.2 Charlotte y Fraisier torte.
- 2.3 Tarta sacher
- 2.4 Tartufo y selva negra.
- 2.5 Opera y tiramisú.
- 2.6 Patê Choux
  - 2.6.1 Croquembouche.
  - 2.6.2 Saint honore.
  - 2.6.3 París Brest.
- 2.7 Bizcocho impreso y pâte à cigarette.
- 2.8 Pavlova y macarons.
- 2.9 Petit fours

## **3. Mousse Y derivados**

- 3.1 Clasificación por microestructura
  - 3.1.1 Base simple
  - 3.1.2 Pasta bomba
  - 3.1.3 Ganache
  - 3.1.4 Chiboust
  - 3.1.5 Bavaroise
- 3.2 Bases de formulación aplicada a mousse
- 3.3 Parámetros

## **4. Heladería**

- 4.1 Historia y definición
- 4.2 Familias de helados
- 4.3 Ingredientes: calidad y selección.
- 4.4 Técnica de elaboración
  - 4.4.1 Equilibrio de la mezcla
  - 4.4.2 Familias de helados
  - 4.4.3 Ingredientes fundamentales
- 4.5 Procesos de elaboración
- 4.6 Bases de formulación aplicada a helados
  - 4.6.1 Parámetros

## **5. Fondant.**

- 5.1 Historia

- 5.2 Ingredientes.
- 5.3 Preparación.
- 5.4 Cobertura y decoración.

## **6. Pastelería moderna.**

- 6.1 Nuevos productos en la pastelería
  - 6.1.1 Gelificantes y carragenatos
    - 6.1.1.1 Esferificación
    - 6.1.1.2 Directa e inversa
  - 6.1.2 Espesantes
  - 6.1.3 estabilizantes
  - 6.1.4 Emulsionantes
  - 6.1.5 Agentes de carga
  - 6.1.6 Proteínas aireantes y estructurales
  - 6.1.7 Espumas
- 6.2 Glaseados y pintados

## **7. Diseño de postres al plato.**

- 7.1 Teorías de montaje.
  - 7.1.1 Balance.
  - 7.1.2 Unidad
  - 7.1.3 Foco de atención.
  - 7.1.4 Fluidez.
  - 7.1.5 Punto focal.
  - 7.1.6 Altura.
  - 7.1.7 Uso de colores.
  - 7.1.8 Textura.
  - 7.1.9 Temperatura.
- 7.2 Elementos más usables.
  - 7.2.1 Crocante.
  - 7.2.2 Salsas.
  - 7.2.2 Chocolate.
  - 7.2.3 Caramelo.

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

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

- Exposición gráfica- oral frente a grupo del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- 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.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

### ***Actividades sugeridas para el estudiante:***

- Lectura previa del tema.
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.
- Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.
- Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.
- Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.

- Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- Entregar las evidencias de forma puntual.

## 6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	6.2 Indicadores de calidad generales
Reinterpretación de postre clásico	Emplea preparación básica de la repostería, para la realización de postres más complejos. Respeto las técnicas culinarias tradicionales para la elaboración de postres vanguardistas.
Creación de postre en plato	Diseña montajes de postres al plato, con el uso de las nuevas tendencias en la decoración de postre y diseño de empacado, para incrementar su atractivo hacia el comensal.
Pastel de boda con fundante	Colabora en equipos de trabajo, para la creación de postres de gran tamaño, potencializando las habilidades de cada individuo.
Pastel temático con fundante	

### 6.3. Calificación y acreditación

**60 % Evaluaciones**  
**20 % Practicas de laboratorio**  
**20 % Tareas y trabajo en clase**

#### Acreditación

La calificación mínima para **exentar** la Unidad de Aprendizaje de Repostería básica es **6**, Si el alumno no está de acuerdo con su calificación, podrá renunciar a ella y presentar el ordinario. Los alumnos que no alcancen el 6 deberán de hacer el ordinario. La calificación del ordinario será la calificación semestral.

#### Asistencia

El alumno debe de asistir al 100% de sus clases; si el alumno asiste a menos del 90% de las clases del semestre, por lo tanto, el alumno debe de no superar el **10 % faltas**, de hacerlo deberá hacer **ordinario directo.**, sin importar su calificación.

Si las **faltas** del alumnos suman más del **20%** de las horas clases totales del semestre, el alumno no obtendrá calificación de la materia, por lo que deberá de **recusar** la materia en otro ciclo escolar.

#### Clases Practicas

Se les entregara a los alumnos un recetario, con el listado de recetas a elaborar en clase prácticas durante el resto del semestre, y que se evaluara clase por clase, su evolución, en técnicas, limpieza y montaje. Los alumnos se dividirán al inicio del curso, en 6 equipos, con los cuales se trabajan en las clases prácticas.

## 7. FUENTES DE INFORMACIÓN

### Básica:

Gil Martinez, A.	<b>Procesos básicos de pastelería y repostería</b>	Ediciones Akal S.	2010	<b>URL</b>
Segnit, Niki	<b>La enciclopedia de los sabores</b>	Grupo Editorial Penguin Random House		<b>URL</b>
	<b>El libro esencial de los postres</b>	Editorial Konemann	1999	<b>URL</b>

### Complementaria:

Abascal, P.	<b>Postres mexicanos</b>	Larousse Editorial. S.A. de C.V.	2009	<b>URL</b>
Degregorio, V. y Cervantes T.	<b>La gran cocina. Postres</b>	AM Ediciones S.A. de C.V.	2008	<b>URL</b>
Felder, C.	<b>Repostería</b>	Everest, S.A.	2010	<b>URL</b>

Fendrik, P.	<b>Postres argentinos: dulces de hoy y de siempre</b>	V. & R. Editoras.		<b>URL</b>
Guerra de Garza, Beatriz	<b>Finales. El postre</b>	Ink servicios gráficos.	2012	<b>URL</b>
Induráin P., J.	<b>Gastronomique</b>	Larousse Editorial.	2007	<b>URL</b>
Martin del Campo, L.	<b>Cocina esencial. Postres</b>	AM Ediciones S.A. de C.V.	2011	<b>URL</b>
McRae, A. y Nardi, M.	<b>El libro de oro de las galletas</b>	Editorial Degustis	2011	<b>URL</b>
McRae, A.,	<b>El libro de oro de la repostería</b>	Editorial Degustis	2011	<b>URL</b>
Uriel, R. y Cristóbal, E	<b>Repostería y postres de conventos y monasterios</b>	Ediciones, S. A.		<b>URL</b>
Werle, L., y Cox, J	<b>Ingredientes</b>	Könemann.	2005	<b>URL</b>
Williams, C.,	<b>Pasteles</b>	Editorial Degustis	2013	<b>URL</b>
Williams-Sonoma.	<b>Galletas</b>	Editorial Degustis		<b>URL</b>
Williams -Sonoma.	<b>Nuevos sabores para postres</b>	Editorial Degustis		<b>URL</b>
Williams- Sonoma.	<b>1026 recetas de cocina internacional</b>	Editorial Blume.		<b>URL</b>
	<b>Postres</b>	Editorial Degustis		<b>URL</b>

#### **8. PERFIL DEL PROFESOR:**

Licenciado en gastronomía, con especialidad en repostería o pastelería y/o experiencia laboral en repostería o pastelería de por lo menos 4 años.