



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



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE O MÓDULO	REPOSTERÍA BÁSICA		
Clave:	2553		
Ubicación	Quinto semestre / Etapa disciplinar / Academia Pastelería		
Horas y créditos:	Teóricas: 2 Sem. / 32 T.	Prácticas: 3 Sem. / 48 T.	Estudio Independiente: 32 Sem. / 32 T.
	Total de horas: 118		Créditos: 7
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	E7. Aplica técnicas de elaboración de panadería, pastelería y repostería, utilizando técnicas tradicionales y de vanguardia de manera eficaz.		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce las técnicas tradicionales nacionales e internacionales de panificación, pastelería y repostería. • Conoce los equipos y utensilios necesarios en la aplicación de las diversas técnicas de panificación, pastelería y repostería. • Conoce las clasificaciones de panes y postres. • Investiga las tendencias gastronómicas de panificación, pastelería y repostería. 		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Panaderia basica Panaderia Avansada Reposteria Avansada		
Responsables de elaborar el programa:	LG. Pedro Monárrez Ramírez LG. Oscar Luis Urtusuastegui Valenzuela LG. Emmanuel Bañuelos Murillo		Fecha: 20/03/2019.
Responsables de actualizar el programa:	LG. Monárrez Ramírez Pedro. LG. Rojo Lizárraga Julio Cesar. LG. Urtusuastegui Valenzuela Oscar Luis.		Fecha: 16 / 03 / 2019.
2. PROPÓSITO			
<p>Proveer las bases de repostería, enriqueciendo su cultura gastronómica, dándole a conocer el arte culinario de las preparaciones dulces; con la finalidad de que el alumno pueda dominar su elaboración y proseguir con preparaciones más complejas.</p>			
3. SABERES			
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none"> • Analiza la evolucion de la reposteria atravez de la historia. • Comprende las reacciones fisicas y quimicas que sufren los ingredientes en la preparacion de postres. • Categoriza las distintas recetas de la reposteria, según sus tecnicas de preparacion. 		
Prácticos:	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica correctamente la teoria para la preparacion de postres. • Emplea los conocimientos cientificos del comportamiento de la materia prima, para modificar recetas clasicas. 		
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"> • Reinterpreta postres clasicos con propuestas propias de montaje. • Actua de manera propia para la produccion de postres de vanguardia. 		
4. CONTENIDOS			

6. Antecedentes de la repostería.

- 6.1 Conceptos básicos.
 - 6.1.1 Repostería
 - 6.1.2 Pastelería
- 6.2 Origen y evolución de la pastelería en la historia.

7. Establecimientos.

- 7.1 Tipos de establecimientos.
- 7.2 Equipo mayor y menor especializado para repostería.
- 7.3 Utensilios especializados para repostería.

8. Ingredientes básicos

- 8.1 Azúcar (sacarosa).
 - 8.1.1 Propiedades de los azúcares
 - 8.1.2 Métodos de producción de sacarosa.
 - 8.1.3 Tipologías de sacarosa comercializadas.
 - 8.1.4 Tipos de Azúcares.
 - 8.1.4.1 Glucosa o dextrosa.
 - 8.1.4.2 Fructosa
 - 8.1.4.3 Lactosa.
 - 8.1.4.4 Maltosa.
 - 8.1.5 Puntos de Temperaturas.
 - 8.1.6 Caramelos.
 - 8.1.7 Conservas a base de Azúcar.
- 8.2 Jarabes.
 - 8.2.1 Jarabe de glucosa.
 - 8.2.2 Azúcar invertido.
 - 8.2.3 Miel.
- 8.3 Harina.
 - 8.3.1 Componentes de las harinas
 - 8.3.2 Parámetros de las harinas.
 - 8.3.3 Teoría general de los cakes.
 - 8.3.4 Ingredientes base de los cakes.
- 8.4 Huevo.
 - 8.4.1 Composición del huevo.
 - 8.4.2 Funcionalidad del huevo.
 - 8.4.3 La clara en pastelería.
 - 8.4.4 Las proteínas de la clara.
 - 8.4.5 La yema en la pastelería.
 - 8.4.6 La coagulación; factores que influyen y los productos.
 - 8.4.7 Yemas y claras juntas; sus propiedades en una receta.
- 8.5 Productos lácteos.
 - 8.5.1 Leche.
 - 8.5.1.1 La leche; composición química.
 - 8.5.1.2 Estructura física de la leche.
 - 8.5.1.3 Función de la leche
 - 8.5.2 Crema.
 - 8.5.2.1 La crema y sus tipos.
 - 8.5.2.2 Producción de la crema y como montarla.
 - 8.5.2.3 Función de la nata.
 - 8.5.3 Yogurt.
 - 8.5.4 Mantequilla.
 - 8.5.4.1 Elaboración, estructura y conservación.

- 8.5.4.2 Mantequilla clarificada.
- 8.5.4.3 Tipos de mantequilla.
- 8.5.4.4 Función de la mantequilla en pastelería

8.6 Margarina.

8.7 Aire y gases.

8.7.1 Los gases en las masas: Clasificación de los agentes fermentantes.

8.7.2 Bicarbonato de sodio y la levadura química.

8.8 Pesos Muertos.

8.9 Vainilla.

8.10 Chocolate.

9. Merengues y salsas.

9.1 Merengues.

9.1.1 Antecedentes

9.1.2 Técnica.

9.1.3 Merengue Italiano.

9.1.4 Merengue francés.

9.1.5 Merengue suizo.

9.2 Salsas.

9.2.1 Salsas con base Frutal.

9.2.2 Salsas con base de chocolate.

9.2.3 Salsa con base láctica.

10. Masas.

10.1 Concepto de masa.

10.2 Galletería.

10.2.1 Galletas de molde.

10.2.2 Galletas de rollo y rebanadas.

10.2.3 Galletas de cucharada.

10.2.4 Galletas de prensas.

10.2.5 Galletas Rellenas.

10.3 Barras.

10.3.1 Barra básica.

10.3.2 Barra rellena.

10.3.3 Barra con alta humedad.

10.4 Masas quebradas.

10.4.1 Masas Des moldeables.

10.4.1.1 Pasta brise.

10.4.1.2 Pasta Sucre.

10.4.1.3 Pasta sable.

10.4.2 Masas moldeables.

10.4.2.1 Pasta Linzer.

10.4.2.2 Pasta Strusell.

10.5 Masas Airadas.

10.5.1 Con base de harina.

10.5.1.1 Gioconda (Metodo mecanico o esponja).

10.5.1.1.1 Genovesa.

10.5.1.1.2 Pasta bomba o choux.

10.5.1.2 Sabayón.

10.6 Masas de pesadas (Método químico).

10.6.1 Panques.

10.6.2 Coffee cake.

10.6.3 Cup cake

<p>10.7 Método mixto.</p> <p>11. Natillas.</p> <p>11.1 Clasificaciones de cremas.</p> <p>11.1.1 Natillas horneadas (Calientes).</p> <p>11.1.1.1 Flan.</p> <p>11.1.1.2 Cream Brulle.</p> <p>11.1.1.3 Imposible.</p> <p>11.1.1.4 Jericalla.</p> <p>11.1.2 Natillas cocidas.</p> <p>11.1.2.1 Natillas a base de leche.</p> <p>11.1.2.1.1 Crema pastelera.</p> <p>11.1.2.1.2 Derivadas de la crema pastelera.</p> <p>11.1.2.1.3 Pudín.</p> <p>11.1.2.2 Natillas a base de almidón.</p> <p>11.1.2.2.1 Budín.</p> <p>11.1.3 Natillas cuajadas (Frías).</p> <p>11.1.3.1 Mousse.</p> <p>11.1.3.2 Parfait.</p> <p>11.1.3.3 Babaresa.</p>
--

25. 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
Linea del tiempo	<ul style="list-style-type: none"> • Investiga y analiza los antecedentes históricos de la repostería y su evolución a través de la historia.
Ensayo de libro	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende las reacciones físicas y químicas que sufren los ingredientes en la preparación de postres. • Clasifica por sus cualidades organolépticas las diferentes bebidas. • Analiza los procesos físicos y químicos presentes en la elaboración de materia prima utilizada en la Coctelería. • Propone nuevos cocteles en base a la innovación.
Evidencias de manual de practicas	

	<ul style="list-style-type: none"> • Emplea las diversas técnicas de la elaboración de cocteles para la creación de nuevas propuestas. • Proyecta bebidas acordes a un maridaje.
Evaluación teórica	<ul style="list-style-type: none"> • Categoriza las distintas recetas de la repostería, según sus técnicas de preparación.
Casas de jengibre	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica correctamente la teoría para la preparación de postres.
Montaje de tartaletas frutales	<ul style="list-style-type: none"> • Reinterpreta postres clásicos con propuestas propias de montaje.
Creación de un cupcake	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce las distintas áreas de un bar, así como los equipamientos y utensilios.
Montaje y diseño de un postre	<ul style="list-style-type: none"> • Cumple con normas, reglamentos y leyes vigentes.

6.3. Calificación y acreditación:

60 % Evaluaciones
15 % Participación
10 % Tareas y trabajo en clase
15 % Trabajo final

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 **recursar** la materia en otro ciclo escolar.

Evaluación Diagnóstica

Se le realizará al alumnado un examen escrito que fungirá como un diagnóstico donde se le preguntarán conceptos y terminología básica para el trabajo en clase, en formato de preguntas abiertas, el examen será anónimo y se revisará en clase con ayuda de los mismos alumnos. Los conceptos a cuestionar serán: Repostería, homogéneo, mezcla, mezclar envolventemente, masa.

Clases Prácticas

Se les entregará a los alumnos un recetario, con el listado de recetas a elaborar en clase prácticas durante el resto del semestre, y que se evaluará 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:

Autor	Nombre de libro	Editorial	Año	URL
Gil Martínez, A.,	Procesos básicos de pastelería y repostería.	Ediciones Akal S.	2010	
Segnit, Niki.	La enciclopedia de los sabores	Grupo Editorial Penguin Random House		
	El libro esencial de los postres	Editorial Konemann	1999	

Complementaria:

Autor	Nombre de libro	Editorial	Año	URL
Abascal, P.,	Postres mexicanos	Larousse Editorial. S.A. de C.V.	2009	
Degregorio, V. y Cervantes T.,	La gran cocina. Postres.	AM Ediciones S.A. de C.V.	2008	
Felder, C	Repostería	Everest, S.A.	2010	
Fendrik, P.	Postres argentinos: dulces de hoy y de siempre	V. & R. Editoras	2012	
Guerra de Garza, Beatriz.	Finales. El postre	Ink servicios gráficos		
Induráin P., J.,	Gastronomique	Larousse Editorial	2007	
Martin del Campo, L.	Cocina esencial. Postres	AM Ediciones S.A. de C.V.	2011	
McRae, A. y Nardi, M.	El libro de oro de las galletas	Degustis	2011	
McRae, A.,	El libro de oro de la repostería	Degustis	2011	
Uriel, R. y Cristóbal, E	Repostería y postres de conventos y monasterios	Servilibros Ediciones S. A.		
Werle, L., y Cox, J.,	Ingredientes	Könemann.	2005	
Williams, C.	Pasteles	Degustis	2013	
Williams-Sonoma	Galletas	Editorial Degustis		
Williams-Sonoma	Nuevos sabores para postres	Editorial Degustis		
Williams- Sonoma	1026 recetas de cocina internacional	Le Cordon Bleu .Editorial Blume		
	Postres	Editorial Degustis		

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.