

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Introducción a la Repostería
Clave de la asignatura:	GSX-1019
SATCA¹:	1-5-6
Carrera:	Gastronomía

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>En la asignatura, permite al estudiante obtener los conocimientos básicos en repostería que continúen dando el seguimiento a la materia de panadería, determinando los métodos y técnicas pertinentes que puede implementar en materias culinarias sucesivas. Favoreciendo el desarrollo de competencias para el campo laboral, donde seguirá aplicando las técnicas culinarias y decoración aprendidas en dicha asignatura.</p>
Intención didáctica
<p>Para que el estudiante adquiera el conocimiento a continuación se presentan las 5 unidades en las cuales está dividida la signatura.</p> <p>La primera “Introducción de la repostería” el alumno conoce los conceptos básicos, la historia de la repostería, se familiariza con los ingredientes básicos y el equipo a utilizar.</p> <p>En la unidad dos; Identifica los ingredientes que permiten la elaboración de los bizcochos integrando las diferentes clasificaciones y técnicas de los mismos.</p> <p>La unidad tres; Da lugar a las técnicas de elaboración de betunes, cremas, merengues y fondant que se podrán utilizar como relleno o cobertura de un bizcocho para formar un pastel.</p> <p>En la cuarta unidad el estudiante conoce las masas bases para la elaboración de tartas y pies.</p> <p>En la quinta y última unidad, conoce la historia y elaboración del chocolate, así como identifica las técnicas de temperado para trabajar el chocolate, lo cual le ayudara a elaborar trufas y bombones.</p>

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Evento
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta del 10 al 14 de agosto de 2009.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Bahía de Banderas, Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Diseño e Innovación Curricular para el Desarrollo y Formación de Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería Petrolera y Gastronomía.
Instituto Tecnológico de Villahermosa del 24 al 28 de mayo de 2010.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Consolidación de los Programas en Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Geociencias, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, y Gastronomía.
Tecnológico Nacional de México, del 26 al 30 de agosto de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Chimalhuacán, Cd. Constitución, Escárcega, Los Cabos, Oriente del Estado de México, Puerto Vallarta, Teposcolula y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Seguimiento Curricular de las carreras de Ingeniería en Nanotecnología, Ingeniería Petrolera, Ingeniería en Acuicultura, Ingeniería en Pesquerías, Ingeniería Naval y Gastronomía del SNIT.
Instituto Tecnológico de Cd. Constitución durante septiembre-diciembre de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Cd. Constitución	Reunión de Revisión Curricular de Gastronomía.

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
Identifica la historia, herramientas y técnicas necesarias para la elaboración de pasteles, cremas, bombones, chocolates, además del diseño y elaboración de nuevos postres.

5. Competencias previas

De introducción a la gastronomía: Identifica equipo y herramientas de cocina.

De Panadería: Reproduce gestos técnicos relacionados con amasados y cremados; reconoce temperaturas y técnicas de cocción y horneado.

6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Introducción a la repostería	1.1 Concepto de repostería 1.2 Historia y evolución 1.2.1 Hebreos 1.2.2 Grecia y Roma 1.2.3 Francia 1.3 Ingredientes principales 1.3.1 Harina 1.3.2 Levadura 1.3.3 Azúcar, miel y edulcorantes 1.3.4 Huevos 1.3.5 Leche y crema 1.3.6 Mantequilla, margarina y manteca 1.3.7 Chocolate y cacao 1.3.8 Fruta (fresca, seca o procesada) 1.3.9 Esencias y extractos 1.3.10 Especies o condimentos 1.4 Equipo 1.4.1 Utensilios básicos (Batidora, moldes, cortadores, dulas, mangas, espátulas, rodillo, etc).
2	Bizcochos y esponjas	2.1 Clasificación 2.1.1 Pesados 2.1.2 Ligeros 2.1.3 Esponjas 2.2 Técnicas 2.2.1 Batido 2.2.2 Derretido 2.2.3 Cremado 2.2.4 Esponja
3	Rellenos y Coberturas	3.1 Rellenos 3.1.1 Crema pastelera 3.1.2 Crema inglesa 3.1.3 Crema chiboust 3.1.4 Crema frangipane 3.1.5 Zabaione

		<ul style="list-style-type: none"> 3.2 Coberturas simples <ul style="list-style-type: none"> 3.2.1 Crema chantilly 3.2.2 Glaseado real 3.2.3 Betún de mantequilla 3.2.4 Cobertura cremosa de queso 3.3 Coberturas delicadas <ul style="list-style-type: none"> 3.3.1 Ganache 3.3.2 Mazapán 3.3.3 Fondant 3.4 Merengues <ul style="list-style-type: none"> 3.4.1 Francés 3.4.2 Suizo 3.4.3 Italiano
4	Tartas, pies y Galletas	<ul style="list-style-type: none"> 3.1 Pastas <ul style="list-style-type: none"> 3.1.1 Hojaldre 3.1.2 Sablée 3.1.3 Sucrée 3.1.4 Brisée 3.1.5 Quebrada 3.1.6 Choux 3.1.6 Galleta 3.2 Tartas <ul style="list-style-type: none"> 3.2.1 Dulces 3.2.2 Saladas 3.3 Pies <ul style="list-style-type: none"> 3.3.1 Horneados 3.3.2 Refrigerados 3.4 Galletas
5	Chocolate	<ul style="list-style-type: none"> 5.1 Historia del cacao 5.2 Proceso de elaboración del chocolate <ul style="list-style-type: none"> 5.2.1 Principales productores 5.3 Clasificación del chocolate <ul style="list-style-type: none"> 5.3.1 Chocolate oscuro <ul style="list-style-type: none"> 5.3.1.1 Chocolate amargo 5.3.1.2 Chocolate semi-amargo 5.3.2 Chocolate lácteo <ul style="list-style-type: none"> 5.3.2.1 Chocolate con leche 5.3.2.2 Chocolate blanco 5.3.3 Manteca de cacao <ul style="list-style-type: none"> 5.3.3.1 Manteca de cacao en polvo (Mycerio) 5.4 Temperado del chocolate <ul style="list-style-type: none"> 5.4.1 Temperaturas <ul style="list-style-type: none"> 5.4.1.1 Temperatura de fusión

		<p>5.4.1.2 Temperatura de trabajo</p> <p>5.4.2 Métodos de temperado</p> <p>5.4.2.1 Tableado</p> <p>5.4.2.2 Directo</p> <p>5.4.2.3 Sembrado</p> <p>5.4.2.4 Mycrio</p> <p>5.5 Trufas</p> <p>5.5.1 Trampado</p> <p>5.6 Bombones</p> <p>5.6.1 Macizos</p> <p>5.6.2 Rellenos</p>
--	--	---

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Introducción a la Repostería	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): reconoce los conceptos e historia, e identifica los ingredientes y equipo utilizados en la repostería.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de abstracción, análisis y síntesis • Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión • Capacidad de comunicación oral y escrita • Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación. • Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el concepto, historia y evolución de la repostería. • Elaborar un resumen que aborde de manera sintética la información de la actividad anterior • Realizar un cuadro enlistando los principales ingredientes utilizados en la repostería y sus propiedades. • Visitar el laboratorio o taller de la institución para reconocer el equipo y herramientas utilizados en la repostería

Bizcochos y esponjas	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Emplea las técnicas en la elaboración de bizcochos para utilizarlos en temas siguientes.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa Compromiso con la calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar investigación documental o bibliográfica sobre la clasificación y técnicas para la elaboración de bizcochos. • Realiza un resumen o síntesis de la actividad anterior. • Realizar prácticas en el laboratorio o taller de la institución para la elaboración de bizcochos
Rellenos y coberturas	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Emplea las técnicas aprendidas en la elaboración de betunes y cremas para la decoración de pasteles.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa Compromiso con la calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar investigación documental o bibliográfica sobre las técnicas para la elaboración de cremas, betunes o pastas azucaradas (fondant y mazapán). • Realiza un resumen o síntesis de la actividad anterior. • Realizar prácticas en el laboratorio o taller de la institución para la elaboración de cremas, betunes, fondant y mazapán • Realizar prácticas aplicando técnicas de decorado y embetunado de bizcochos para preparar pasteles.

Tartas, pies y galletas	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Identifica las diferentes pastas base existentes para emplearlas en la elaboración de tartas y pies.</p> <p>Emplea las técnicas aprendidas en la elaboración de galletas</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa Compromiso con la calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar investigación documental o bibliográfica sobre las técnicas para la elaboración de pastas base, tartas y galletas • Realiza un resumen o síntesis de la actividad anterior. • Práctica en el laboratorio o taller de la institución donde aplique las técnicas para la elaboración de tartas, pies y galletas.
Chocolate	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Identifica la historia, proceso y temperaturas del chocolate.</p> <p>Emplea técnicas de temperado para la elaboración de esculturas o postres de chocolate</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar investigación documental o bibliográfica sobre la historia y proceso de elaboración del chocolate • Realiza un resumen o síntesis de la actividad anterior. • Indagar acerca de las técnicas de temperado y las características del chocolate. • Desarrollar los métodos de temperado y preparar trufas, bombones o esculturas. • Preparar postres utilizando las técnicas de repostería y el chocolate.

<p>práctica. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa Compromiso con la calidad</p>	
---	--

8. Práctica(s)

Temas	Prácticas Propuestas
Introducción a la repostería	- Visitar la cocina de la institución e identificar el acomodo del equipo mayor y reconocer el equipo menor.
Bizcochos y esponjas	- Aplicación de técnicas para la elaboración de bizcochos
Rellenos y coberturas	- Elaboración de rellenos (cremas y salsas dulces) - Elaboración de coberturas simples y delicadas (betunes y cremas) y delicadas (fondant, mazapán, Ganache) - Practicar técnicas de decoración y embetunado - Montaje de pasteles
Tartas y Pies	- Elaboración de tartas y pies - Elaboración de galletas
Chocolate	- Practicar las técnicas de temperado - Elaboración de trufas, bombones y esculturas de chocolate.

9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que plantee el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitario, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.
- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

10. Evaluación por competencias

Portafolio de evidencias con:

- **Evidencias Manuscritas:** son elaboradas a mano, pueden realizarse en el aula (resumen, descripción, mapas mentales, etc.) o como parte de alguna tarea.
- **Evidencias Digitales:** videos, audios, simulaciones, elaboración o uso de software, diversos documentos electrónicos (no impresos).
- **Evidencias Impresas:** investigaciones documentales, definiciones, fotocopias, catalogo, manuales o cualquier documento que se solicite por computadoras y que tenga que ser impreso, para la utilización final o definitiva del mismo.
- **Evidencias Físicas:** prototipos, modelos, maquetas, productos elaborados, objetos físicos.

Consultar el catálogo de rúbricas y listas de cotejo.

11. Fuentes de información

- Bour Juncker, A. (1994). *La Pastelería, un arte en el arte*. México: TRILLAS, (reimp. 2005). 413p.
- Strada, A. (2004). *El gran libro de los Postres, dulces, tortas y pasteles*. Barcelona: DE VECCHI, 2004. 223p.
- Turner, M. (2011). *El arte de la pastelería, secretos y técnicas profesionales*. Mexico, DF. (Edición en español). 223p.