

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 Especias 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

		3.2 Coberturas simples 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 3.3.1 Ganache 3.3.2 Mazapán 3.3.3 Fondant 3.4 Merengues 3.4.1 Francés 3.4.2 Suizo 3.4.3 Italiano
4	Tartas, pies y Galletas	3.1 Pastas 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 3.2.1 Dulces 3.2.2 Saladas 3.3 Pies 3.3.1 Horneados 3.3.2 Refrigerados 3.4 Galletas
5	Chocolate	5.1 Historia del cacao 5.2 Proceso de elaboración del chocolate 5.2.1 Principales productores 5.3 Clasificación del chocolate 5.3.1 Chocolate oscuro 5.3.1.1 Chocolate amargo 5.3.1.2 Chocolate semi-amargo 5.3.2 Chocolate lácteo 5.3.2.1 Chocolate con leche 5.3.2.2 Chocolate blanco 5.3.3 Manteca de cacao 5.3.3.1 Manteca de cacao en polvo (Mycrio) 5.4 Temperado del chocolate 5.4.1 Temperaturas 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.