

Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Panadería Mexicana
Clave de la asignatura:	CMX-2202
SATCA¹:	1-5-6
Carrera:	Gastronomía

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>La presente asignatura aporta al perfil de egreso las técnicas de panificación, que el estudiante necesita para identificar los diferentes tipos de panes que se realizan en México. La UNESCO enlistó a la Cocina Tradicional de México como; Patrimonio Cultural e Inmaterial de la Humanidad, por ende, la panadería es un factor fundamental de identidad cultural, la panadería mexicana es un oficio que abarca desde la antigüedad hasta nuestros días con negocios de alta panadería mexicana.</p> <p>La materia de Panadería Mexicana se divide en 6 temas en que el estudiante podrá investigar historia de la panadería en México, uso de aditivos químicos, físicos y biológicos, identificar diferentes ingredientes, procesos de elaboración y realización de las técnicas para la elaboración de pan mexicano.</p> <p>Panadería mexicana se relaciona con la materia de fundamentos de turismo, cultura y patrimonio gastronómico, cocina mexicana, panadería, física en gastronomía, química y conservación de los alimentos, así como introducción a la repostería. Estas materias tienen el fin de investigar, difundir y tener como resultado final un producto innovador.</p>
Intención didáctica
<p>La materia de Panadería Mexicana es una asignatura en la que el estudiante, podrá aplicar los conocimientos adquiridos sobre las técnicas y procesos de elaboración del pan. Se llevarán a cabo las prácticas para que se tenga un desarrollo favorable de los diferentes panes que se realizan en México.</p> <p>El estudiante realizará la investigación de algunos temas, conceptos y procesos de la panificación.</p>

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

El docente aplicará las técnicas dentro de laboratorio de Gastronomía para que el estudiante alcance las competencias en general, de las cuales el alumno desarrollará los conocimientos adquiridos durante la práctica.

3. Participantes en la actualización, el diseño, consolidación y/o seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Observaciones
Instituto Tecnológico Superior del Sur de Guanajuato. Uriangato, Gto. 30 de junio del 2022.	Lic. Fátima Pardo García Instituto Tecnológico Superior del Sur de Guanajuato.	Trabajo de academia de Gastronomía, desarrollo de materias de especialidad.

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
Aplica las diferentes técnicas de panificación, para la elaboración de los diferentes panes mexicanos.

5. Competencias previas

<ul style="list-style-type: none"> - Introducción a la gastronomía: Reconoce y utiliza adecuadamente equipo y utensilios más comunes. - Fundamentos de turismo: Determina los aspectos importantes del turismo en la gastronomía mexicana. - Bases culinarias: Aplica las técnicas y métodos de cocción. - Cocina mexicana: Identifica los principales ingredientes mexicanos. - Cultura y patrimonio gastronómico: Define el uso de ingredientes por regiones. - Panadería: Aplica, realiza e identifica las técnicas básicas de la panificación. - Física en gastronomía: Distingue las propiedades del agua, los métodos de transmisión del calor. - Química y conservación de los alimentos: Establece los agentes leudantes usados en la panadería. - Repostería: Reproduce gestos técnicos relacionados con amasados, acreamados así como reconoce temperaturas del horno.

6. Temario

No.	Temas	Subtemas



1	Historia de la Panadería mexicana	<ul style="list-style-type: none"> 1.1 Panadería mexicana, historia, y patrimonio cultural de México. 1.2 Panadería en la época prehispánica. 1.3 Panadería en la época de la conquista. 1.4 Panadería en nuestros días. 1.4.1 Panadería de innovación. 1.5 Técnicas básicas de la panadería 1.6 Masas batidas y crecidas
2	Cereales con gluten	<ul style="list-style-type: none"> 2.1 Cereales con gluten: <ul style="list-style-type: none"> 2.1.1 Harina de trigo 2.1.2 Harina de centeno 2.1.3 Harina de espelta 2.1.4 Harina de cebada 2.2 Utensilios de panadería mexicana 2.3 Técnicas de panificación: 2.4 Mezclado 2.5 Amasado 2.6 Fermentación 2.7 Pochado 2.8 Masa fermentadas
3	Harinas sin gluten	<ul style="list-style-type: none"> 3.1 Harinas sin gluten: <ul style="list-style-type: none"> 3.1.1 Arroz 3.1.2 Maíz 3.1.3 Almendra 3.1.4 Garbanzo 3.2 Técnicas de panificación para la panadería mexicana 3.3 Pesado 3.4 Reposo 3.5 Boleado 3.6 Segundo reposo 3.7 Moldeado o formateo 3.8 Masas hojaldradas
4	Masa hojaldrada fermentada	<ul style="list-style-type: none"> 4.1 Técnicas de panificación para la panadería mexicana: 4.2 Fermentación final 4.3 Greñado o decoración 4.4 Harinas de alta proteína
5	Masas quebradas crujientes	<ul style="list-style-type: none"> 5.1 Líquidos hidratantes 5.2 Agentes leudantes <ul style="list-style-type: none"> 5.2.1 Químicos 5.2.2 Físicos





		5.2.3 Biológicos
6	Nuevas técnicas	6.1 Autólisis 6.2 Técnica thangzhong 6.3 Panes de innovación

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Historia de la panadería mexicana	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específicas: Investigar los sucesos más importantes de la panadería mexicana a través del tiempo hasta nuestros días.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis. Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Habilidad para trabajar de forma autónoma.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Investigar los sucesos más importantes de la panadería mexicana y su evolución mediante una línea del tiempo. Trabajo de investigación sobre la importancia de la panadería mexicana como patrimonio cultural e inmaterial de la humanidad.
Cereales con gluten.	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específicas: Identificar los cereales que poseen más cantidad de gluten, así como reconocer las diferentes formas de elaboración de la masa hojaldre. Reconocer las diferentes</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hacer cuadro comparativo de las características principales de los cereales con gluten. Elaboración de un memorama de los utensilios de panadería mexicana.





<p>técnicas de elaboración de pan que se utiliza en la panadería mexicana.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis. Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Habilidad para trabajar de forma autónoma.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Trabajo de investigación donde el alumno identifique los procesos de las masas fermentadas.
Harinas sin gluten	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específicas: Emplea diferentes técnicas para la realización de panes mexicanos como son; reposo, boleado y formateo de pan.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis. Capacidad para organizar y planificar el tiempo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Trabajo de investigación donde el alumno identifique las harinas que no contienen gluten. Trabajo de investigación donde el alumno identifique los procesos de las masas hojaldradas.





<p>Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Habilidad para trabajar de forma autónoma.</p>	
Masa hojaldrada fermentada	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específicas: Identifica la importancia de las harinas con alta proteínas y reconoce técnicas de panificación.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis. Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Habilidad para trabajar de forma autónoma.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Realizar un listado donde el alumno identifique las harinas de alta proteína. Exposiciones, el alumnado especifica las funciones principales de las técnicas de panificación.
Masas quebradas y crujientes	
Competencias	Actividades de aprendizaje





<p>Específicas: Reconoce la importancia de los agentes leudantes para la elaboración de masas.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis. Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Habilidad para trabajar de forma autónoma.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Exposiciones, el alumnado especifique las funciones principales de cada uno de los agentes leudantes.
Nuevas técnicas	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específicas: Reconoce la importancia de implementar las nuevas técnicas de realización para la panadería. Identifica la importancia del uso de la utolisis con el amasado en frío.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Realizar un cuadro comparativo entre ambas técnicas. Realización de prácticas de diferentes técnicas de innovación.



<p>Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita. Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales. Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Habilidad para trabajar de forma autónoma.</p>	
--	--

8. Práctica(s)

<p>Unidad 1. Historia de la Panadería:</p> <ul style="list-style-type: none">• Práctica para el desarrollo de masas batidas y crecidas. <p>Unidad 2. Cereales con gluten:</p> <ul style="list-style-type: none">• Práctica de implementación con diferentes técnicas de panificación para el desarrollo del gluten.• Práctica de identificación de utensilios y equipo de cocina (vista y tacto).• Práctica de elaboración de masa hojaldrada. <p>Unidad 3. Harinas sin gluten:</p> <ul style="list-style-type: none">• Práctica de identificación de harinas sin gluten (vista, tacto y gusto).• Práctica de elaboración de mezclas fermentadas. <p>Unidad 4. Masas hojaldradas fermentadas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Práctica identificación de harinas con alta proteína.• Práctica de elaboración de diferentes técnicas de fermentación final y greñado. <p>Unidad 5. Masas quebradas crujientes:</p> <ul style="list-style-type: none">• Prácticas con mm• Prácticas con levadura instantánea y fresca. <p>Unidad 6. Nuevas técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Práctica de identificación de autólisis• Práctica para el desarrollo del roux en agua• Práctica para el desarrollo de panes innovadores.
--

9. Proyecto de asignatura

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



- **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

- **Evidencias Digitales:** videos, diversos documentos electrónicos (no impresos).
- **Evidencias Impresas:** investigaciones, definiciones, catálogos, manuales o cualquier documento que se solicite por computadora y que tenga que ser impreso, para la utilización final o definitiva del mismo.
- **Evidencias Físicas:** productos elaborados, fotos, recetarios, exámenes prácticos, exámenes teóricos.

Consultar el catálogo de rúbricas y listas de cotejo.

11. Fuentes de información





Chen, Y. (2003). Bread Doctor. En Y. Chen, *Bread Doctor* (pág. 68). NLB.

Beranbaum, R. (2022). La biblia del pan . En R. Beranbaum, *La biblia del pan* (pág. 672). RBA.

Marie, T. (2019). El gran libro de la Panadería. En T. Marie, *El gran libro de la Panadería* (pág. 248). Amazon.

Quiroz, F. (2018). Pan artesanal en casa. En F. Quiroz, *Pan artesanal en casa* (pág. 192). Larousse.

Quiroz, I. (2019). Panes Mexicanos. En I. Quiroz, *Panes Mexicanos* (pág. 176). Ciudad de México: Larousse.

- Barros, C. y Buenrostro, M. (2007). Formas con sabor: Panadería Mexicana. Recuperado de: https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/58_2/PDF/07-563.pdf.

- Quiroz, I. (2019). Panes mexicanos. Larousse.

- Marie, T. (2019). El gran libro de la Panadería. Amazon.

- Grandes chefs mexicanos. Panadería, repostería, chocolatería. Larousse (2019)

- Quiroz, F. (2018). Pan artesanal en casa. Larousse.

- Marie, T. (2019). El gran libro de la Panadería. Amazon.

- Grandes chefs mexicanos. Panadería, repostería, chocolatería. Larousse (2019)

- Beranbaum, R.L. (2003). La biblia del pan. Rba.

- Chen, Y. (2003). Bread Doctor. NLB.

