


### ASIGNATURA DE REPOSTERÍA

<b>1. Competencias</b>	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Cuarto
<b>3. Horas Teóricas</b>	25
<b>4. Horas Prácticas</b>	65
<b>5. Horas Totales</b>	90
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	6
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno desarrollará productos de repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, utensilios, métodos básicos de repostería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos y bebidas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Introducción a la repostería.</b>	7	3	10
<b>II. Masas, pastas, bases, rellenos, salsas y coulies utilizados en la repostería.</b>	18	62	80
<b>Totales</b>	<b>25</b>	<b>65</b>	<b>90</b>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# REPOSTERÍA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Introducción a la repostería.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	7
<b>3. Horas Prácticas</b>	3
<b>4. Horas Totales</b>	10
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno determinará la estructura, equipos, utensilios y materias primas de repostería, para la operación eficiente del área.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Antecedentes de la repostería.	Describir el concepto de repostería, los antecedentes históricos y evolución.		Responsabilidad Pulcritud Honestidad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático
Organización del área de repostería.	Reconocer las unidades de medida, sus conversiones y equivalencias.  Identificar la estructura y funciones de puestos de repostería.  Identificar los equipos y utensilios de repostería.  Identificar la terminología de repostería, significado y aplicación actual.	Seleccionar los equipos y utensilios de repostería.  Determinar la estructura organizacional del área de repostería en establecimientos gastronómicos.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Materias primas de repostería.	<p>Describir las características organolépticas y aplicaciones de materias primas especializadas en la repostería:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de harina.</li> <li>-Leudantes químicos.</li> <li>-Aditivos alimenticios.</li> <li>-Edulcorantes.</li> <li>-Productos procesados.</li> <li>-Féculas.</li> <li>-Materias grasas.</li> <li>-Cacaos.</li> <li>-Gelificantes.</li> <li>-Glucosa.</li> </ul>	<p>Seleccionar materias primas acorde a las características de los productos de repostería.</p>	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# REPOSTERÍA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un estudio de caso elaborará un reporte de repostería, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Evolución de repostería.</li> <li>- Organigrama y descripción de puestos del área.</li> <li>- Fichas técnicas de los equipos con fotografía.</li> <li>- Fichas técnicas de las materias primas especializadas con fotografía.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender los conceptos básicos, antecedentes históricos y evolución de la repostería.</li> <li>2. Analizar la estructura y funciones de puestos del área de repostería.</li> <li>3. Comprender el uso de equipos y utensilios especializados de repostería.</li> <li>4. Comprender las características organolépticas, usos y funciones de las materias primas de repostería.</li> </ol>	<p>Estudio de caso Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


# REPOSTERÍA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Investigación Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio	Equipo especializado mayor y menor: cuchillos de alta calidad, ollas de diferentes materiales (teflón, aluminio, acero inoxidable, acero quirúrgico, lecruset, cobre), batidoras, hornos de convección, básculas digitales de precisión, recipientes, freidora, termómetro, racks, fermentadora, cortadora de pan, tazas medidoras, charolas, brochas, espátulas, raspas, miserables, rodillos, mesa de madera siliconizada, moldes, equipo de congelación y refrigeración, tamices, cernidores de acero inoxidable, uniformes, recetario, equipo de cómputo, equipo y productos de limpieza, equipo de higiene y seguridad, y tablas de conversión y equivalencias.

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# REPOSTERÍA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Masas, pastas, bases, rellenos, salsas y coulis utilizados en la repostería.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	18
<b>3. Horas Prácticas</b>	62
<b>4. Horas Totales</b>	80
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará masas, pastas, rellenos y coulis para la conformación de un producto básico de repostería

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Métodos de preparación y almacenamiento de masas y pastas	<p>Identificar los métodos de preparación de masas y pastas: quebradas, escalfadas, líquidas, semilíquidas, fritas.</p> <p>Identificar los procesos de almacenamiento y conservación de masas y pastas aplicadas a repostería.</p> <p>Explicar los métodos de cocción de masas y pastas: horneado, escalfado y fritura.</p>	<p>Elaborar masas y pastas.</p> <p>Determinar el proceso de conservación y almacenamiento de masas y pastas.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Sistemático</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Rellenos.	Identificar los métodos de preparación de rellenos: merengues y derivados, mousses, mousellina, crema de mantequilla, chiboust.	Elaborar rellenos de repostería.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Sistmático
Salsas y coulies.	Identificar los tipos de salsas y coulies acorde a la textura, temperatura y uso en la repostería.	Elaborar salsas y coulies de repostería.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Sistemático

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# REPOSTERÍA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de casos prácticos de elaborará postres y documentará en un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Receta estándar.</li><li>- Seguimiento de normas de seguridad e higiene.</li><li>- Métodos de conservación y almacenamiento.</li><li>- Glosario utilizado.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender los métodos de preparación, almacenamiento y conservación de masas y pastas.</li><li>2. Comprender los métodos de preparación de rellenos.</li><li>3. Comprender los métodos de preparación de salsas y coulies.</li><li>4. Identificar los métodos de ensamblaje de postres.</li></ol>	<p>Lista de cotejo Ejercicios prácticos</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	




# REPOSTERÍA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Práctica en laboratorios Equipos colaborativos Ejercicios Prácticos	Equipo especializado mayor y menor: cuchillos de alta calidad, ollas de diferentes materiales (teflón, aluminio, acero inoxidable, acero quirúrgico, lecruset, cobre), batidoras, hornos de convección, básculas digitales de precisión, recipientes, freidora, termómetro, racks, fermentadora, cortadora de pan, tazas medidoras, charolas, brochas, espátulas, raspas, miserables, rodillos, mesa de madera siliconizada, moldes, equipo de congelación y refrigeración, tamices, cernidores de acero inoxidable, uniformes, recetario, equipo de computo, equipo y productos de limpieza, equipo de higiene y seguridad, y tablas de conversión y equivalencias.

### ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


# REPOSTERÍA

## CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar productos de pastelería y repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, a través de métodos básicos de pastelería y repostería, y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una carta de postres, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo higiénico de los insumos</li> <li>- Técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería</li> <li>- Organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación.</li> </ul> <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza</li> <li>- Características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- Tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- Estética acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredientes</li> <li>- Procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- Métodos de preparación</li> <li>- Fotografía de la presentación final</li> <li>- Costos, porciones y rendimientos</li> <li>- Tiempo de conservación</li> <li>- Aporte nutrimental</li> </ul>
<p>Supervisar la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas a través de herramientas de supervisión y los estándares de calidad, para cumplir con la planeación establecida y contribuir a la rentabilidad de la organización.</p>	<p>Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión.</li> <li>- Verificación de la planeación de la operación.</li> <li>- Resultados de la supervisión.</li> <li>- Propuestas de corrección y de mejora.</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p>	<p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Áreas verificadas.</li> <li>- Personal involucrado.</li> <li>- Normas de referencia.</li> <li>- Lista de verificación.</li> <li>- Procesos de las áreas verificadas.</li> <li>- Evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas.</li> <li>- Hallazgos.</li> <li>- Resultados.</li> <li>- Recomendaciones.</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# REPOSTERÍA

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Sánchez Miguel Ángel	(2008)	<i>La cocina de casa: Repostería</i>	España	España	Ediciones primera plana
Gil Martínez Alfredo	(2010)	<i>Procesos básicos de pastelería y repostería</i>	España	España	Ediciones Akal
Parragón	(2010)	<i>Paso a paso repostería y panadería</i>	Estados Unidos	Estados Unidos	Parragon
Anne Mac Rae	(2008)	<i>Libro de Oro de la Repostería</i>	México	México	Degustis
Kusmin Otilia	(2005)	<i>Cocina Dulce. Técnicas para Repostería y Panificación</i>	México	México	Ediciones Turísticas
Barcena Gonzalez Carmina	(2010)	<i>Delicias de la Repostería Mexicana</i>	México	México	Época

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	