

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS ANDES FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, CONTABLES Y SOCIALES DEPARTAMENTO ACADEMICO DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
SÍLABO

I. INFORMACIÓN GENERAL

- | | | |
|------|-----------------------------|---|
| 1.1. | Nombre de la asignatura | : TALLER DE PANADERÍA Y PASTELERÍA |
| 1.2. | Código | : TG16062 |
| 1.3. | Año calendario | : 2019 |
| 1.4. | Semestre Académico | : 2019 – II |
| 1.5. | Créditos Académicos | : 03 |
| 1.6. | Pre - Requisitos | : TG16055 |
| 1.7. | Total de horas presenciales | : |
| | - Horas Teóricas | : 2 |
| | - Horas Prácticas | : 2 |
| | - Total de Horas | : 4 |
| 1.8. | Duración del ciclo | : 17 Semanas (16-09-2019 al 10-01- 2020). |
| 1.9. | Docente Responsable | : Mag. Jackeline Mendoza Sarmiento |

II. SUMILLA

El taller pertenece al área de formación de carácter técnico – práctico, perteneciente al área de formación profesional, el cual tiene como propósito conocer y aplicar los conceptos y principios fundamentales de la panadería y pastelería. Los temas a desarrollar son historia de la panificación, realidad nacional de consumo y alternativas de solución. La panadería y pastelería, ingredientes básicos, enriquecidos, complementarios, aplicación de las enzimas en la panificación y pastelería, procesos tecnológicos (tradicionales y nuevos). Determinación de la calidad de un producto terminado y su presentación.

III. COMPETENCIA

Conoce los fundamentos básicos y aplicables de los procesos en la elaboración de la panificación y pastelería.
 Aplica y desarrolla los principios del sistema de procesamiento de los productos horneados en general así como la elaboración de recetas existentes y del desarrollo de nuevas propuestas gastronómicas, utilizando adecuadamente todos los equipos y utensilios y aplicando las normas sanitarias y de cuidado del ambiente, actuando con ética y responsabilidad.

IV. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

I UNIDAD DIDÁCTICA: Introducción a la panificación y pastelería . Historia de la panificación como actividad principal del hombre a través del tiempo. La realidad de su consumo. Materias primas e ingredientes en la panificación. Materias e ingredientes básicos, enriquecidos

II UNIDAD DIDÁCTICA: Elaboración de productos de panificación y pastelería.

III UNIDAD DIDÁCTICA: Elaboración de productos de panificación y pastelería.

IV UNIDAD DIDÁCTICA: Elaboración de productos de panificación y pastelería.

V. CONTENIDOS

I. UNIDAD Introducción a la panificación y pastelería	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción a panadería • Historia. • Utensilios, maquinarias, formulas, medidas e ingredientes.
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Clasificación del panes y masas madres • Clasificación por origen • Introducción a los procesos químicos del pan • Química del pan y sus procesos • Conceptos químicos y elementos físicos de la panificación • Importancia del gluten y otros procesos • Reposo, fermentación y cocción. • Elaboración de crepes • Elaboración de panecillos de canela y avena • Elaboración de Crepes de vainilla con moras • Elaboración Tostadas francesas de canela con fresas crema batida • Elaboración de Tamales dulces con canela • Elaboración de galletas de avena con pasas • Elaboración de donas • Elaboración de empanadas de carne, pollo, y queso.
II. UNIDAD Elaboración de productos de panificación y pastelería.	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de pudín de pan francés con naranja • Elaboración de manzanas horneadas con canela • Elaboración de pastel sencillo de huevo • Elaboración de torta de zanahoria • Elaboración de torta de ajedrez • Elaboración de torta helada • Elaboración de torta 3 leches • Pastel volteado de piña
III. UNIDAD Elaboración de productos de panificación y pastelería.	<ul style="list-style-type: none"> • Mouse de chocolate con ron • Galletas de chocolate • Panes planos y sin levadura • Panes integrales y con harinas sucedáneas • Masa hojaldre • Masa para pizza • Paneton
IV. UNIDAD Elaboración de productos de panificación y pastelería..	<ul style="list-style-type: none"> • Pye de limón • Pye de manzana • Rollo de canela • Keke ingles • Masas rellenas • Pan Muffins • Keke ingles

VI. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

Para lograr el aprendizaje del alumno, se utilizarán las siguientes estrategias.:

- Metodología activa
- Trabajo individual y en equipo
- Aprendizaje basado en casos.
- Estrategias de lectura (aplicados en textos de panificación y pastelería).
- Dinámica de grupo.

6.1. Estrategias:

- De enseñanza: Análisis e interpretación de textos, preguntas, resúmenes y trabajos guiados.
- De aprendizaje: Recirculación, elaboración, organización, recuperación y otros.

6.2. Métodos:

Clase magistral: Se trabajará en base a procesos de aprendizaje activo y participativo, utilizando ejemplos prácticos, se enviará constantes trabajos de Investigación al alumnado, el cual se discutirá su contenido en clase. Se emplearán para la discusión sobre las nociones conceptuales contenidas en los contenidos de los temas.

Clases prácticas: Se expondrán organizadamente los procesos de creación de una receta estándar y utilización del porcentaje de panificación, elaborará destrezas de acuerdo a su nivel aplicando los conocimientos prácticos adquiridos en el módulo

VII. MATERIALES Y RECURSOS

Los principales recursos didácticos y materiales educativos que se utilizarán para el logro de las competencias propuestas para el presente Curso serán:

- Comunicación oral
- Uso de textos seleccionados de la especialidad.
- Links electronicos relacionadas con la asignatura.
- Proyector multimedia.
- Power Point y videos.
- Pizarra acrílica.
- Hojas de trabajo individual y de equipo.

VIII. EVALUACIÓN

- a) Propósito: Evaluación de diagnóstico (ED). Evaluación de Proceso (EP) y evaluación de resultados (ER). Cada evaluación de proceso y evaluación de resultados tienen un peso de 1: EP = (PC+IF+EXP+EA+ER)/5 en cada bimestre. El Promedio Final (PF). Resulta de la aplicación de la siguiente fórmula de calificación:

$$PF = \frac{PPP+SPP}{2}$$

- b) Temporalidad: continua, y bimestral (al terminar la segunda y la cuarta unidad)
- c) Qué se evalúa: el desarrollo de las capacidades a través de los contenidos tridimensionales
- d) Procedimientos :
1. criterios :
 - ☐ Pruebas escritas
 - ☐ Prácticas calificadas en aula, monografías, ensayos, exposiciones, responsabilidad social.
 2. técnicas : observación, reactivos escritos, resolución de problemas
 - 2.1 calificación : cuantitativa de 0 a 20 y cualitativa
 - 2.2 criterio de aprobación: desarrollo de capacidades

IX. BIBLIOGRAFÍA

1. FLECHA, M. (20165).Procesos y Técnicas de Panificación. Guia practica.
2. BRESSANINI, D (2017). La Ciencia de la Pastelería. Editorial Gribaudo. México
3. GISSLEN, W. (2009). Professional Baking. 5th (fifth) Edition.
4. CALAVERAS, J. (1996). Tratado de panificación y bollería. Editorial AMV. España.
5. COENDERS, A. (2004). Quimica culinaria. Editorial Acribia. España.
6. RENAWARE. (2014). Deliciosamente gourmet. Rena Were international. Mexico.

ANEXO I

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES ADMINISTRACION HOTELERA

UNIDAD I: Introducción a la panificación y pastelería

N° SESIÓN	FECHA Y HORA	CONTENIDOS CONCEPTUALES	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DOCENTE RESPONSABLE
01	16/09/2019 18:00 – 9:20	Socialización del syllabo Introducción del curso. Alcance generales para el inicio de las prácticas Introducción a panadería Historia. Utensilios, maquinarias, formulas, medidas e ingredientes. Clasificación del panes y masas madres Clasificación por origen Introducción a los procesos químicos del pan	Recuperación de saberes Prueba de entrada Exposición dialogada.	Jackeline Mendoza Sarmiento
02	23/09/2019 18:00 – 9:20	Química del pan y sus procesos Conceptos químicos y elementos físicos de la panificación Importancia del gluten y otros procesos Reposo, fermentación y cocción	Exposición dialogada.	Jackeline Mendoza Sarmiento
03	30/09/2019 18:00 – 9:20	Taller de panadería y pastelería	Elaboración de crepes Elaboración de panecillos de canela y avena	Jackeline Mendoza Sarmiento
04	07/10/2019 18:00 – 9:20	Taller de panadería y pastelería	Elaboración de Crepes de vainilla con moras Elaboración de tostadas francesas de canela con fresas crema batida	Jackeline Mendoza Sarmiento
05	14/10/2019 18:00 – 9:20	Taller de panadería y pastelería	Elaboración de Tamales dulces con canela Elaboración de galletas de avena con pasas	Jackeline Mendoza Sarmiento

UNIDAD II: Procesos y reacciones químicas en la panificación y pastelería

N° DE SESIÓN	FECHA Y HORA	CONTENIDOS	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DOCENTE RESPONSABLE
06	21/10/2019 18:00 – 9:20	Taller de panadería y pastelería	Elaboración de donas Elaboración de empanadas de carne, pollo, y queso.	Jackeline Mendoza Sarmiento
07	28/10/2019 18:00 – 9:20	Taller de panadería y pastelería	Elaboración de pudín de pan francés con naranja Elaboración de manzanas horneadas con canela	Jackeline Mendoza Sarmiento
08	04/11/2019 18:00 – 9:20	Taller de panadería y pastelería	Elaboración de pastel sencillo de huevo	Jackeline Mendoza Sarmiento

			Elaboración de torta de zanahoria	
09	11/11/2019 18:00 – 9:20	Taller de panadería y pastelería	Elaboración de torta de ajedrez Elaboración de torta helada	Jackeline Mendoza Sarmiento
10	18/11/2019 18:00 – 9:20	Taller de panadería y pastelería	Elaboración de torta 3 leches Pastel volteado de piña	Jackeline Mendoza Sarmiento
UNIDAD III. Elaboración de productos de panificación				
N° DE SESIÓN	FECHA Y HORA	CONTENIDOS	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DOCENTE RESPONSABLE
11	25/11/2019 18:00 – 21:20	Taller de panadería y pastelería	Mouse de chocolate con ron Galletas de chocolate	Jackeline Mendoza Sarmiento
12	02/12/2019 18:00- 21:20	Taller de panadería y pastelería	Panes planos y sin levadura Panes integrales y con harinas sucedáneas	Jackeline Mendoza Sarmiento
13	09/12/2019 18:00 – 21:20	Taller de panadería y pastelería	Masa hojaldre Masa para pizza	Jackeline Mendoza Sarmiento
14	16/12/2019 18:00-21:20	Taller de panadería y pastelería	Panetón	Jackeline Mendoza Sarmiento
UNIDAD IV: Elaboración de productos pasteleros				
15	23/12/2019 18:00-21:20	Taller de panadería y pastelería	Muffins Crema Inglesa	Jackeline Mendoza Sarmiento
16	30/12/2019 18:00-21:20	Taller de panadería y pastelería	Pye de limón Pye de manzana	Jackeline Mendoza Sarmiento
17	06/01/2020 18:00-21:20	Evaluación final	Retroalimentación y prueba final	Jackeline Mendoza Sarmiento