

PROGRAMA DE ASIGNATURA: PANADERÍA

CLAVE: E-PAN-1

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante desarrollará productos de panadería básica, a través de la selección de insumos, cálculo y formulación de recetas, métodos y técnicas de elaboración de masas, conservación y de panificación, considerando la normatividad vigente y aplicable, para complementar el servicio de alimentos y contribuir a la rentabilidad de la organización, siguiendo procesos estándar.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Preparar alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo a normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	2	7.5	escolarizada	8	120

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Introducción a la panadería	8	12
II. Proceso de panificación	8	12	20
III.- Técnicas aplicadas en panadería	24	56	80
Totales	40	80	120

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Aplicar disposiciones de sanidad y de seguridad sobre áreas, equipos, mobiliarios, insumos y procesos culinarios de acuerdo con la normatividad vigente, resolviendo imprevistos en el proceso mediante capacidades propias y trabajo colaborativo.	Verificar instalaciones y áreas de producción de acuerdo con la normatividad vigente en materia de higiene y seguridad.	Verifica en un establecimiento o área de preparación de alimentos y bebidas utilizando una guía de observación: <ul style="list-style-type: none"> - Las condiciones de seguridad en el trabajo. -Las condiciones en materia de higiene en el establecimiento de acuerdo a la NOM 251.
Identificar las técnicas y habilidades necesarias en la transformación de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos en primera y segunda lengua, de acuerdo con los objetivos de producción, de manera colaborativa.	Elaborar alimentos y bebidas aplicando métodos y técnicas culinarias, siguiendo procesos estándar.	Desarrolla prácticas culinarias donde desarrolle lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos y bebidas de calidad - Elaboración de requisiciones de equipo y de insumos - Seguimiento de un recetario estándar - Organización del espacio de trabajo - Limpieza y observación de las medidas de higiene y seguridad.
	Organizar los procesos gastronómicos y de servicio de alimentos y bebidas hacia la estandarización de los mismos en orden de eficientar su práctica.	Elabora recetas estándar de platillos y bebidas que prepara en el laboratorio considerando: <ul style="list-style-type: none"> - Los tiempos y movimientos - La oferta y demanda - Los recursos disponibles - Técnicas de planeación - Las políticas de la organización, en orden de cumplir las metas y optimizar los recursos.
Preparar el mise en place para la elaboración de platillos, panes, pasteles y cócteles optimizando la materia prima aplicando conocimientos sobre nutrición y cuantificando los recursos	Calcular los radios y conversiones aplicando fórmulas y técnicas de la matemática a la práctica gastronómica .	Resuelve los siguientes problemas a través de cálculos matemáticos: <ul style="list-style-type: none"> - la planificación de la producción - la estimación de insumos - la conversión necesaria para determinar las cantidades de ingredientes requeridos en la elaboración de productos alimentarios, tales como panes, pasteles y cócteles.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, de manera individual y colaborativa.		
---	--	--

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Introducción a la panadería					
Propósito esperado	El estudiante distinguirá la importancia de la panadería, su evolución histórica, terminología aplicable a la materia, la estructura organizacional, los equipos y materias primas, para determinar su selección, usos y aplicaciones.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	8	Horas del Saber Hacer	12	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Evolución de la panadería	Identificar los antecedentes históricos y características de la panadería nacional e internacional. Identificar el concepto de panadería, pan y panadero.		Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias. Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas
Introducción a la panificación	Describir los equipos y utensilios de panadería. Identificar la denominación y significado de la terminología de panadería.		
Ingredientes básicos y opcionales	Clasificar los ingredientes básicos y sus características en la preparación de pan: Harina, sal, agua y levadura. Diferenciar los ingredientes opcionales y sus características en la elaboración de pan: huevo, productos lácteos, azúcar,	Elaborar fichas técnicas de ingredientes básicos y opcionales de panadería.	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	aditivos, grasas, cereales, semillas, especias y condimentos		
--	--	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Tareas de investigación Equipos colaborativos Práctica de laboratorio	Equipo multimedia Internet Computadora Laboratorio de cocina Equipo mayor, menor y utensilios Receta estándar Catálogos de ingredientes	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> Comprender los antecedentes históricos de panadería y sus conceptos básicos. Comprender la terminología de panadería. Seleccionar equipo y utensilios de panadería Identificar las características de los ingredientes básicos y opcionales de panadería. 	<p>A partir de un caso práctico Integrará un portafolio de evidencias que contenga lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Antecedentes históricos de la panadería nacional e internacional Importancia del pan como alimento Fichas técnicas de ingredientes básicos, opcionales, utensilios y equipo mayor y menor, utilizando terminología de panadería: <ul style="list-style-type: none"> Características organolépticas Usos (descripción del manejo) Aplicaciones (propósitos) 	<p>Portafolio de evidencias Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	II. Proceso de panificación					
Propósito esperado	El estudiante identificará el proceso de panificación, técnicas y características de conservación de materia prima para la aplicación en productos de panadería.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	8	Horas del Saber Hacer	12	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Tipos de agentes leudantes y pre-fermentos	<p>Explicar las características, propiedades y aplicaciones de los agentes leudantes en las masas.</p> <p>Distinguir Fermentos naturales: esponja, de masa madre, directo y poolish.</p> <p>Distinguir Fermentos comerciales: levadura fresca, levadura seca, polvo de hornear, bicarbonato.</p>	Preparar masas que incluyan agentes leudantes. Naturales y comerciales.	<p>Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias.</p> <p>Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas</p>
Proceso de panificación	<p>Reconocer las unidades de medida, sus conversiones y equivalencias.</p> <p>Describir las características y técnicas del proceso de la panificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pesaje - Amasado - 1era. fermentación - Pesaje y corte - Formación de producto - 2da. fermentación - Confección / formato final - Cocción 	Elaborar pan	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	- Enfriamiento		
Métodos y técnicas de conservación	Identificar los métodos y técnicas de conservación de insumos, producto en proceso y producto terminado de panificación.	Conservar insumos, productos en proceso y producto terminado de panificación.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Práctica en laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación	Equipo especializado mayor y menor de Panadería Computadora Equipo multimedia Laboratorio de cocina Casos impresos Receta estándar	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> ● Comprender los agentes leudantes, sus tipos y aplicación. ● Comprender el procedimiento de panificación. ● Comprender los métodos de conservación. ● Elaborar masas leudadas. 	<p>A partir de casos prácticos de preparación de pan, demostrará y elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción de la aplicación de los agentes leudantes y tipos de fermentos naturales y comerciales. - Descripción del proceso e ingredientes de panificación utilizados - Buenas prácticas de higiene en la panificación 	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> - Método y técnicas de conservación aplicados - Conclusiones - Fotografías 	
--	--	--

Unidad de Aprendizaje	III. Técnicas aplicadas en panadería					
Propósito esperado	El estudiante elaborará masas y formulará recetas estándar para la confección de panadería nacional e internacional.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	24	Horas del Saber Hacer	56	Horas Totales	80

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Tipos de masas	<p>Describir las características y técnicas de la elaboración de las masas.</p> <p>Identificar Masas fermentadas, masas no fermentadas, laminadas fermentadas, laminadas no fermentadas, quebradas, líquidas, semilíquidas.</p>		<p>Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias.</p> <p>Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas</p>
Panes nacionales	<p>Describir las características y técnicas de la elaboración de panes nacionales y las familias de masas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masas fermentadas: telera, bolillo, pambazo, conchas, pan de yema, pan de nata, pan de muerto, rosca de reyes, colorados, pan de mujer. 	Confeccionar panes nacionales.	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> - Masas no fermentadas: buñuelos. - Laminadas fermentadas: danés y sus presentaciones clásicas mexicanas. - Laminadas no fermentadas: hojaldre y sus presentaciones clásicas mexicanas. - Quebradas: besos, piedras, grageas, polvorones. - Líquidas: panqués, buñuelos, mantecadas. - Semi-Semilíquidas: pan de elote, panqué marmoleado. - Explicar la confección y acabados de los tipos de panes nacionales. 		
Panes internacionales	<p>Describir las características y técnicas de la elaboración de panes internacionales y las familias de masas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masas fermentadas: grissini, stromboli, schiacciata, focaccia, brioché, ciabatta, baguette, vienés, bollos, español, panetone, victorian, donas, babka. - Masas no fermentadas: pan pita, piadina - Laminadas fermentadas: danés y sus presentaciones internacionales. - Laminadas no fermentadas: hojaldre y sus presentaciones internacionales. - Semi-Semilíquidas: muffins, madalenas. <p>Explicar la confección y acabados de los tipos de panes internacionales.</p>	Confeccionar panes internacionales.	
Nutrición en la panadería	Identificar la importancia de la nutrición en la producción de pan y productos	Formular y preparar panes saludables.	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	horneados, incluyendo opciones de ingredientes más saludables y adaptaciones para necesidades dietéticas específicas.		
--	---	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Práctica en laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación	Equipo especializado mayor y menor de panadería Computadora Equipo multimedia Laboratorio de cocina Impresión de casos	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> ● Comprender el procedimiento de elaboración de masas. ● Comprender el procedimiento de confección y acabado de panes nacionales. ● Comprender el procedimiento de confección y acabado de panes internacionales. ● 4. Comprender el procedimiento de confección y acabado de panes nutricionales. 	<p>A partir de casos prácticos de confección de panes nacionales, internacionales y nutricionales entregará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción de las técnicas de elaboración de masas utilizadas - Ingredientes - Buenas prácticas de higiene en la panificación - Descripción del proceso de confección del pan utilizado - Métodos de cocción - Temperaturas de cocción 	<p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> - Porciones y rendimientos - Técnicas de conservación a utilizar - Aporte nutrimental - Fotografías de la presentación final 	
--	---	--

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Licenciado en gastronomía con especialidad en Panadería, Repostería o Pastelería mediante estudios de posgrado.	Habilidad para transmitir el conocimiento práctico en la cocina, manejo de grupos, pensamiento innovador y creativo, liderazgo, dominio del tema, empatía.	Experiencia como encargado en el área de producción de panadería, repostería o pastelería; cursos de especialidad en panadería.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
LANIO, JEAN-MARIE / MARIE, THOMAS / MITAILLÉ, PATRICE	2019	El gran libro de la panadería.	España	Akal;	978-84-460-4768-1
IRVING QUIROZ	2019	Panes mexicanos	México	Larousse	9786072121652
Emmanuel Hadjiandreou y Elena Almirall Arnal	2014	Cómo elaborar pan: Recetas para elaborar, paso a paso, pan de levadura, masa madre, pan de soda y repostería	España	Acanto	8415053401
Richard Bertinet	2015	Panes: 5 tipos de masa para elaborar 50 tipos de pan	España	Blume	8416138753
Francisco Javier Antoja Giralt	2016	Masas Madre - Sourdough (Panadería)	España	Montagud Editores	8472121585
Jeffrey Hamelman	2016	El pan: Manual de técnicas y recetas de panadería	España	Libros Con Miga	ASIN B071XSQGF5
Forkish, Ken	2021	Harina, Agua, Sal, Levadura,	España	Neo Cook	978-84-15887-63-8

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Delfina Arístazábal	2003	Panadería Casera	Secretos de la Panadería Casera - Delfina Aristizábal - Google Libros
Lolita Muñoz	2010	Panadería artesanal	Panadería Artesanal - Lolita Muñoz - Google Libros
Paulo Sebess	2014	Técnicas de Panadería Profesional	Técnicas de Panadería Profesional - Paulo Andre Sebess - Google Libros
Bernabé Marqués	2012	LA MASA MADRE: EL SECRETO DEL PAN	Imprimir Alimentaria (indespan.com)
Taylor	2009	El pan y su proceso	EL PAN Y SU PROCESO DE ELABORACIÓN THE BREAD AND ITS PROCESSING O PAN E O SEU PROCESO DE ELABORACIÓN: Ciencia y Tecnología Alimentaria: Vol 3, No 5 (tandfonline.com)
Barclay, M. E.	2015	Guía de buenas prácticas de manufactura en panadería y confitería	https://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/55239/Documento_completo.pdf?sequence=3

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-AS-LIC-01
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	