

PROGRAMA DE ASIGNATURA: PASTELERÍA

CLAVE: E-PAS-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	3	6.56	escolarizada	7	105

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Introducción a la pastelería.	7	7
II. Preparaciones básicas de pastelería	5	30	35
III.- Pastelería clásica.	8	48	56
Totales	20	85	105

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
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

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Introducción a la Pastelería					
Propósito esperado	El estudiante determinará el manejo correcto del equipo mayor y menor, materias primas propias de la pastelería y la terminología, para la operación eficiente del área.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	7	Horas del Saber Hacer	7	Horas Totales	14

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Evolución de la pastelería.	Describir el concepto de pastelería. Conocer los antecedentes históricos y su evolución, así como sus precursores en: Edad media Edad moderna Época actual	Evolución de la pastelería.	Mostrar compromiso para con la clase y DISCIPLINA en sus labores diarias. Desarrollar los procedimientos relacionados a los costos en

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	Identificar la terminología básica en la pastelería.		libertad, aplicando los principios de honestidad orientados al manejo de las finanzas
Equipo, utensilios y materia prima utilizados en pastelería.	<p>Comprender las unidades de medida, sus conversiones y equivalencias utilizados en la pastelería</p> <p>Identificar los equipos y utensilios de pastelería.</p> <p>Identificar la terminología de pastelería, significado y aplicación actual.</p> <p>Describir las características y aplicaciones de materias primas especializadas en la pastelería tales como:</p> <p>Harinas</p> <p>Leudantes químicos</p> <p>Edulcorantes</p> <p>Materias grasas</p> <p>Productos lácteos</p> <p>Cremas vegetales</p> <p>Féculas</p> <p>Aditivos alimenticios</p> <p>Coagulantes</p> <p>Productos del cacao</p>	Equipo, utensilios y materia prima utilizados en pastelería. Seleccionar los equipos y utensilios de pastelería. Seleccionar materias primas acorde a las características de los productos de pastelería.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación	Equipo multimedia, internet, computadora. Equipo especializado mayor y menor: cuchillos de alta calidad, moldes de diferentes	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Mapas conceptuales	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.		
--------------------	---	--	--

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes determinan el manejo correcto del equipo mayor y menor, materias primas propias de la pastelería y la terminología, para la operación eficiente del área.	A partir de un estudio de caso elaborará un portafolio de evidencias, que incluya: -Evolución de pastelería -Glosario de pastelería - Fichas técnicas de los equipos - Fichas técnicas de las materias primas especializadas.	Cuestionarios Lista de cotejo

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	II. Preparaciones básicas de pastelería					
Propósito esperado	El estudiante elaborará preparaciones de pastelería básica tales como: bizcochos, rellenos y coberturas, para la conformación de productos de calidad.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	30	Horas Totales	35

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Métodos de preparación de rellenos como: jarabes, caramelo, envinados, cremas (pastelera, de mantequilla, mousseline), mermeladas y jaleas.	<p>Métodos de preparación de rellenos como: jarabes, caramelo, envinados, cremas (pastelera, de mantequilla, mousseline), mermeladas y jaleas.</p> <p>Identificar los métodos de preparación de rellenos como: jarabes, envinados, cremas, mermeladas y jaleas.</p> <p>Procesos de preparación de bizcochos básicos: genoise, jaconde, cuillere. Acremados y espumosos, espumosos calientes y combinados. (pesados y livianos).</p> <p>Comprender los procesos de preparación de bizcochos básicos como: acremados, esponjas, batidos, leudados.</p>	<p>Procesos de preparación de bizcochos básicos: genoise, jaconde, cuillere. Acremados y espumosos, espumosos calientes y combinados. (pesados y livianos). Aplicar las técnicas de bizcochos básicos.</p> <p>Métodos de preparación de rellenos como: jarabes, caramelo, envinados, cremas (pastelera, de mantequilla, mousseline), mermeladas y jaleas.</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>
Métodos de preparación de coberturas: ganaches, brillos, merengues y	Métodos de preparación de rellenos como: jarabes, caramelo, envinados, cremas (pastelera, de mantequilla, mousseline), mermeladas y jaleas.	Elaborar y emplear el uso de rellenos, cremas, y caramelos dentro de productos de pastelería básica.	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

<p>derivados, glaseados y betunes.</p>	<p>Identificar los métodos de preparación de rellenos como: jarabes, envinados, cremas, mermeladas y jaleas.</p> <p>Métodos de preparación de coberturas: ganaches, brillos, merengues y derivados, glaseados y betunes.</p> <p>Conocer los métodos de preparación de coberturas como: ganaches, brillos, merengues y derivados, glaseados y betunes.</p>	<p>Métodos de preparación de coberturas: ganaches, brillos, merengues y derivados, glaseados y betunes.</p> <p>niveles, tartas, entremet y pastelería moderna.</p>	
<p>Técnicas de decoración: uso de manga y duya.</p> <p>Proceso de ensamblaje de un pastel básico.</p>	<p>Técnicas de decoración: uso de manga y duya.</p> <p>Distinguir las técnicas de decoración dentro de la pastelería como:</p> <p>Untado Duyado Fondant Nude cake Espejo Dripping cake Pintados</p> <p>Proceso de ensamblaje de un pastel básico.</p> <p>Describir el proceso de ensamblaje de pasteles basicos de varios niveles.</p> <p>Identificar el proceso de ensamblaje de tartas, entremet y pastelería moderna.</p>	<p>Elaborar y emplear el uso de coberturas, merengues, betunes, y glaseados dentro de productos de pastelería básica.</p> <p>Técnicas de decoración: uso de manga y duya.</p> <p>Demostrar las técnicas de decoraciones básicas de pastelería como:</p> <p>-Untado -Duyado -Fondant -Nude cake -Espejo -Dripping cake -Pintados</p> <p>Proceso de ensamblaje de un pastel básico.</p> <p>Elaborar el proceso de ensamblaje de pasteles basicos de varios</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación Mapas conceptuales	Equipo multimedia, internet, computadora. Equipo especializado mayor y menor: cuchillos de alta calidad, moldes 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.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes elaboran preparaciones de pastelería básica tales como: bizcochos, rellenos y coberturas, para la conformación de productos de calidad.	A partir de un estudio de caso elaborará un portafolio de evidencias, que incluya: a) Recetas estándar y subrecetas de: -Bizcochos -Rellenos -Coberturas -Jarabes -Envinados -Cremas	Ejercicios prácticos Rúbrica

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> -Mermeladas -Jaleas -Ganaches -Brillos -Merengues -Derivados - Sachertorte - Opera - Tres leches - Selva negra - Shortcake 	
--	--	--

Unidad de Aprendizaje	III. Pastelería clásica.					
Propósito esperado	El estudiante elaborará pasteles, para el desarrollo de técnicas de ensamblaje y decoración.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	8	Horas del Saber Hacer	48	Horas Totales	56

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Procesos de preparación de pastas y masas: choux, hojaldre y quebradas.	Procesos de preparación de pastas y masas: choux, hojaldre y quebradas. Comprender los procesos de preparación de pastas y masas como: choux, hojaldre y quebradas. Técnicas de preparación de cremas, caramelos y rellenos.	Procesos de preparación de pastas y masas: choux, hojaldre y quebradas. Aplicar el proceso de preparación de masa choux, hojaldre y masas quebradas dentro de productos de pastelería clásica.	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

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

<p>Técnicas de preparación de cremas, caramelos y rellenos.</p>	<p>Comprender las técnicas de preparación de cremas, caramelos, coberturas y rellenos dentro de la pastelería clásica. Proceso de ensamblaje de los pasteles como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mille feuille. - Strudel. - Paris Brest. - Saint Honoré - Tarte tatin - Pastel ópera 	<p>Técnicas de preparación de cremas, caramelos y rellenos. Aplicar el proceso de preparación de cremas, caramelos y rellenos dentro de productos de pastelería clásica. Proceso de ensamblaje de los pasteles como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mille feuille. - Strudel. - Paris Brest. - Saint Honoré - Tarte tatin - Pastel ópera 	<p>orientados al manejo de las finanzas</p>
<p>Proceso de ensamblaje de los pasteles:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mille feuille. - Strudel. - Paris Brest. - Saint Honoré - Tarte tatin - Pastel ópera <p>Panes internacionales</p>	<p>Identificar la descripción y proceso de ensamblaje de los pasteles clásicos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strudel. - Paris Brest. - Saint Honoré - Sacher - Pastel ópera - Selva negra - Tronco de navidad - Zanahoria - Red velvet - Devil food cake - Tres leches 	<p>Desarrollar el ensamblaje de pasteles clásicos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strudel. - Paris Brest. - Saint Honoré - Sacher - Pastel ópera - Selva negra - Tronco de navidad - Zanahoria - Red velvet - Devil food cake - Tres leches 	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación Mapas conceptuales	Equipo multimedia, internet, computadora. Equipo especializado mayor y menor: cuchillos de alta calidad, moldes 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.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes elaboran pasteles, para el desarrollo de técnicas de ensamblaje y decoración.	A partir de ejercicio práctico entregará un recetario de pastelería que contenga: b) Descripción de técnicas de decoración de pasteles d) Seguimiento de normas de seguridad e higiene e) Métodos de conservación y almacenamiento f) Elaborar un pastel de autoría utilizando las técnicas de preparación y decorado.	Ejercicios prácticos Rúbrica

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Licenciatura en Gastronomía, Diplomado en Repostería y Pastelería, Certificación en Pastelería.	Conocimiento de metodologías de enseñanza-aprendizaje, habilidades para la planificación de clases, capacidad para adaptar el contenido a diferentes estilos de aprendizaje, dominio de técnicas de evaluación formativa y sumativa.	Experiencia como chef pastelero en restaurantes de renombre, participación en concursos gastronómicos especializados en pastelería, cursos de especialización en técnicas avanzadas de pastelería, experiencia como instructor en academias culinarias.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Stévy, A.	2018	Pastelería: Todas Las Técnicas Y Recetas de Una Escuela de Excelencia.		Blume	8417254846
Haasnoot, F.	2019	Prisma	España	Vilbo	9494632388
Lexus	2020	Pastelería Creativa		Lexus	09789962040859
Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona.	2018	Recetario Base de Pastelería	España	Vilbo	9788412131444
Yann, D.	2017	Una semana con Yann	España	Dulcypas	

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Gross, O	S.F.	El ABC de la pastelería	https://institutonuevabolivia.com/moodle/pluginfile.php/569/mod_folder/content/0/ABC%20DE%20LA%20PASTELER%C3%8DA%20.pdf?forcedownload=1

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	