

**PROGRAMA DE ASIGNATURA: REPOSTERÍA**

**CLAVE: E-REP-2**

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante desarrollará productos de repostería clásica y de vanguardia a partir de la receta estándar, la selección de insumos, utensilios, métodos básicos de repostería y la normatividad aplicable, para la operación eficiente en área y complementar el servicio de alimentos y bebidas.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Conformar menús, postres, eventos y servicios gastronómicos considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	4	6.56	Escolarizada	7	105

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I.- Clasificación de la repostería	5	2
II.- Métodos y técnicas de elaboración de productos de repostería.	17	60	77
III.- Fundamentos de chocolatería	5	16	21
Totales	27	78	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
<p>Coordinar la operación de alimentos y bebidas a través de la planeación y ejecución 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.</p>	<p>Fortalecer la industria y la cultura gastronómica de la región a través de procesos de investigación aplicada a la gastronomía, de la preservación de los conocimientos ancestrales y de proyectos de desarrollo enfocados en la gastronomía nacional.</p>	<p>Elabora un reporte sobre las características de la gastronomía de la región, basado en una metodología de investigación que contenga lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- platillos y bebidas tradicionales</li> <li>- insumos disponibles</li> <li>- métodos y técnicas culinarias</li> </ul>

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

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I.- Clasificación de la Repostería					
Propósito esperado	El estudiante determinará el manejo correcto del equipo mayor y menor, materias primas propias de la repostería y su terminología, para la operación eficiente del área.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	2	Horas Totales	7

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Clasificación de la repostería	Reconocer la historia y evolución de la repostería, relacionando la pastelería y otras áreas a la repostería.	Manipular el equipo, utensilios y materia prima utilizado en la repostería.	Ejercer responsabilidad, respeto y honestidad en cada una de sus actividades como equipo.  Desarrollar la creatividad durante las prácticas para lograr los objetivos planteados en cada preparación.
División y clasificación de la repostería.	Identificar el término de la repostería sus alcances y clasificación: pastelería, bollería, confitería, bombonería. Identificar la terminología utilizada en la repostería.		
Equipo, utensilios y materia prima utilizados en repostería.	Reconocer el equipo, utensilios, materia prima utilizados en la repostería. Reconocer las unidades de medida, sus conversiones y equivalentes. Distinguir la terminología básica de los establecimientos de alimentos y bebidas.		

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Prácticas de laboratorio	Pintarrón	Laboratorio / Taller	X

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

Equipos colaborativos Tareas de investigación Mapas conceptuales	Proyector Equipo multimedia	<b>Empresa</b>	
--	--------------------------------	----------------	--

<b>Proceso de Evaluación</b>		
<b>Resultado de Aprendizaje</b>	<b>Evidencia de Aprendizaje</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>
<p>El estudiante comprende la evolución, la clasificación y el concepto de la repostería.</p> <p>El estudiante a partir de un estudio de caso elaborará un portafolio de evidencias, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Glosario de repostería</li> <li>- Fichas técnicas de utensilios</li> <li>- Fichas técnicas de las materias primas especializadas.</li> </ul>	<p>A partir de un portafolio de evidencias el estudiante desarrolla:</p> <p>Un glosario, fichas técnicas del equipos y materias primas especializadas utilizadas en la repostería.</p>	<p>Cuestionario</p> <p>Portafolio de evidencia</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Ejercicios prácticos</p> <p>Rúbrica</p>

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

Unidad de Aprendizaje	II.- Métodos y técnicas de elaboración de productos de repostería					
Propósito esperado	El estudiante elaborará las técnicas clásicas y contemporáneas siguiendo los métodos y técnicas para la confección y montaje de postres.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	17	Horas del Saber Hacer	60	Horas Totales	77

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Métodos y técnicas de elaboración de productos de repostería	Identificar los distintos métodos y técnicas para la confección de los distintos tipos de postres.	Elaborar productos de la repostería empleando las distintos métodos y técnicas de vanguardia de la repostería.	Mostrar compromiso para con la clase cumpliendo con disciplina y puntualidad sus labores diarias. desempeñar las actividades en equipo mostrando proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo.
Métodos y técnicas para la confección de postres.	<p>Conocer y Clasificar los postres según sus métodos y técnicas de elaboración:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Postres fríos y helados</li> <li>* Postres calientes</li> <li>* Postres fritos</li> <li>* Postres a base de lácteos</li> <li>* Postre a base de fruta.</li> </ul> <p>Conocer los componentes y estructura de un postre: Ítems, salsa, guarnición y decoración.</p> <p>Conocer las reglas para el montaje de postres y sus elementos: punto focal, unidad, equilibrio, color, textura, forma, cantidad y sabores.</p>		
Estructuración y montaje de postres de autoría.	Identificar el concepto de postre de autoría, así como los elementos que lo	Realizar productos de confitería y heladería.	

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

	<p>integran, considerando: Texturas, Sabores, Temperaturas.</p> <p>Describir los estilos de montaje en los postres: interactivo, asimétrico, simétrico, no tradicional, estructurado, disperso.</p>	Emplear aditivos en la confección de postres.	
Identificación de los aditivos alimentarios y su aplicación dentro de la repostería.	Identificar la técnica de esponjas con sifón, usos de aditivos alimenticios para crear diversas texturas como: Agar, goma xantana, lecitina.	Confeccionar postres de autoría.	

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, Equipo de cómputo, Recetas, Laboratorio de cocina Equipo especializado mayor y menor: cuchillos de alta calidad, moldes de diferentes materiales (silicón, plástico, policarbonato, aros, aluminio), batidoras, hornos de convección, básculas digitales de precisión, recipientes, freidora, termómetro, sifón, equipo para el nitrógeno, bowl, racks, fermentadora, cortadora de pan, tazas medidoras, charolas, brochas, espátulas, raspas, miserables, rodillos, mesa de madera siliconada, moldes, equipo de congelación y refrigeración, tamices, cernidores de acero inoxidable, uniformes, recetario, equipo y productos de limpieza, platos para presentación, microondas, sartén, coludos, mangas y duyas pasteleras, cortadores, equipo de higiene y seguridad, y tablas de conversión y equivalencias.	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

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

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>El estudiante comprende y aplica los procesos de fabricación de postres y petit fours.</p> <p>El estudiante a partir de los ejercicios prácticos elabora productos de vanguardia en la repostería, entregando un recetario el cual contenga:</p> <p>a) Recetas estándar y sub recetas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Crocantes</li> <li>-Salsas</li> <li>-</li> <li>Creemosos</li> <li>-</li> <li>Geles</li> <li>- Gelificados</li> <li>- Mousses fríos y calientes</li> <li>- Glaseados</li> <li>- Espumas</li> <li>- Aires</li> <li>- Papeles comestibles</li> <li>- Bizcocho de sifón</li> <li>- Deshidratados</li> <li>- Frutas criogénicas con nitrógeno</li> </ul> <p>Confitería como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Malvaviscos</li> <li>- Gomitas</li> <li>-</li> <li>Caramelos</li> <li>-Helados y sorbetes</li> </ul>	<p>A partir de ejercicios prácticos elabora:</p> <p>Productos de vanguardia de repostería y técnicas de confitería entregando un recetario, desarrollando las recetas estándar y subrecetas, con la descripción de las técnicas de vanguardia y emplatado de postres, definir reglamentos y seguimiento de normas de seguridad e higiene, así como los métodos de conservación y almacenamiento.</p> <p>Elaborar un postre al plato de autoría utilizando las técnicas de vanguardia y emplatado.</p>	<p>Cuestionario</p> <p>Portafolio de evidencia</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Ejercicios prácticos</p> <p>Rúbrica</p>

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

<p>b) Elaborar un postre de autoría utilizando las técnicas de preparación y emplatado.</p> <p>c) Descripción de técnicas de decoración de pasteles</p> <p>d) Seguimiento de normas de seguridad e higiene</p> <p>e) Métodos de conservación y almacenamiento</p>		
---	--	--

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



## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	III. Fundamentos de chocolatería.					
Propósito esperado	El estudiante identifica las características y tipos de chocolate, realizando las técnicas para el trabajo en chocolatería, trufas y bombones.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	16	Horas Totales	21

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Evolución de la chocolatería.	Explicar la evolución de la chocolatería y el origen del cacao.	Aplicar las distintas técnicas en la chocolatería.	Mostrar compromiso para con la clase cumpliendo con disciplina y puntualidad sus labores diarias. desempeñar las actividades en equipo mostrando proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo.
Fundamentos de chocolatería	Identificar el proceso de elaboración del chocolate.  Reconocer las características organolépticas de los diferentes tipos de chocolate por el porcentaje de cacao.		
Técnicas de trabajo en la chocolatería	Identificar las técnicas de temperado del chocolate, así como los utensilios y equipo necesario.		
Trufas y bombones	Reconocer el término de trufas y bombones	Construir trufas y bombones	

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	
		Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>El estudiante comprende y aplica los procesos de fabricación de la chocolatería</p> <p>A partir de los ejercicios prácticos elaborar productos de chocolatería como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bombones</li> <li>- Trufas</li> <li>- Tabletas</li> <li>- Mendiants</li> </ul>	<p>A partir de ejercicios prácticos elabora:</p> <p>Productos de chocolatería como bombones, tabletas, trufas y Mendiants, desarrollando las recetas estándar y subrecetas, con los procedimientos de las técnicas de chocolatería, definir reglamentos y seguimiento de normas de seguridad e higiene, así como los métodos de conservación y almacenamiento.</p> <p>Investigar la historia del cacao y su proceso.</p>	<p>Cuestionario</p> <p>Portafolio de evidencia</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Ejercicios prácticos</p> <p>Rúbrica</p>

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Licenciatura en Gastronomía, Diplomado en Repostería, chocolatería y Pastelería, Certificación en Pastelería, repostería y chocolatería	Conocimiento de metodologías de enseñanza-aprendizaje, habilidades para la planificación de clases, capacidad para adaptar el contenido a diferentes estilos de aprendizaje, liderazgo, dominio de técnicas de evaluación formativa y sumativa.	Experiencia como chef pastelero y repostero 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 y manejo de grupos, pensamiento innovador y creativo.

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

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Bachour, A.	2013	Bachour, Recipes for the professional chef	Canadá	Battman Studios	9780470421352
Christophe, A.	2017	Eclairs: Easy, Elegant and Modern Recipes	Toronto, Canadá	Robert Rose	9780778805670
Migoya, F.	2012	The Elements of Dessert	Reino Unido	John Wiley & Sons Ltd.	9780470891988
Migoya, F.	2015	Frozen Desserts	Reino Unido	John Wiley & Sons Ltd.	9780470118665

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Espaisucre	S.F.	Espaisucre Escuela de Repostería	<a href="https://espaisucre.com/">https://espaisucre.com/</a>
La Postrería	S.F.	Recetario La Posteria	<a href="https://www.lapostrieriamx.com/recetario">https://www.lapostrieriamx.com/recetario</a>

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