ASIGNATURA DE PANADERÍA

1. Competencias	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.
2. Cuatrimestre	Segundo
3. Horas Teóricas	36
4. Horas Prácticas	84
5. Horas Totales	120
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	8
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno desarrollará productos de panadería básica, a través de la selección de insumos, métodos y técnicas de elaboración de masas, conservación y de panificación, considerando la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos y contribuir a la rentabilidad de la organización.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Introducción a la panadería	13	19	32
II. Proceso de panificación	6	25	31
III. Técnicas aplicadas en panadería	17	40	57
Totales	**36**	**84**	**120**

PANADERÍA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	**I. Introducción a la panadería**
2. Horas Teóricas	13
3. Horas Prácticas	19
4. Horas Totales	32
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno distinguirá la importancia de la panadería, su estructura organizacional, equipos y materias primas, para determinar su selección, usos y aplicaciones.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Evolución de la Panadería	Identificar los antecedentes históricos y características de la panadería nacional e internacional Describir el concepto de panadería, pan y panadero.		Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a la panificación	Describir los equipos y utensilios de panadería. Identificar la denominación y significado de la terminología de panadería.		Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva
Ingredientes básicos y opcionales	Describir los ingredientes básicos y sus características en la preparación de pan: Harina, sal, agua y levadura. Describir los ingredientes opcionales y sus características en la elaboración de pan: huevo, productos lácteos, azúcar, aditivos, grasas, cereales, semillas, especias y condimentos	Elaborar fichas técnicas de ingredientes básicos y opcionales de panadería.	Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva

PANADERÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
Integrará un portafolio de evidencias que contenga lo siguiente: - 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: - Características organolépticas - Usos (descripción del manejo) - Aplicaciones (propósitos)	1. Comprender los antecedentes históricos de panadería y sus conceptos básicos. 2. Comprender la terminología de panadería. 3. Seleccionar equipo y utensilios de panadería 4. Identificar las características de los ingredientes básicos y opcionales de panadería	Portafolio de evidencias Lista de cotejo

PANADERÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Práctica de laboratorio	Equipo multimedia internet Computadora Laboratorio de cocina Equipo mayor, menor y utensilios Impresos Catálogos de ingredientes

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

PANADERÍA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	**II. Proceso de panificación**
2. Horas Teóricas	6
3. Horas Prácticas	25
4. Horas Totales	31
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno desarrollará el proceso de panificación, para la obtención de productos de panadería.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Tipos de Agentes leudantes	Explicar las características, propiedades y aplicaciones de los agentes leudantes en las masas como: esponja, de levadura madre, directo y poolish.	Preparar masas que incluyan agentes leudantes.	Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Proceso de la panificación	Reconocer las unidades de medida, sus conversiones y equivalencias. Describir las características y técnicas del proceso de la panificación: - gramaje - mezclado - amasado -1era. fermentación - formación de producto - 2da. fermentación - confección - horneado y frituras	Elaborar pan	Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva
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	Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva

PANADERÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
A partir de casos prácticos de preparación de pan, demostrará y elaborará un reporte que incluya: - descripción de la aplicación de los agentes leudantes - descripción del proceso e ingredientes de panificación utilizados - buenas prácticas de higiene en la panificación - método y técnicas de conservación aplicados - conclusiones - fotografías	1.-Comprender los agentes leudantes, sus tipos y aplicación. 2. Comprender el procedimiento de panificación. 3. Comprender los métodos de conservación. 4. Elaborar masas leudadas.	Ejercicios prácticos Guía de observación

PANADERÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Práctica en laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación	Equipo especializado mayor y menor de panadería Computadora Equipo multimedia Laboratorio de cocina Impresos de casos

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

PANADERÍA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	**III. Técnicas aplicadas en panadería**
2. Horas Teóricas	17
3. Horas Prácticas	40
4. Horas Totales	57
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará masas para la confección de panadería nacional e internacional.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Tipos de masas	Describir las características y técnicas de la elaboración de las masas: Masas fermentadas, masas no fermentadas, laminadas fermentadas, laminadas no fermentadas, quebradas, líquidas, semi-líquidas.		Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Panes nacionales	Describir las características y técnicas de la elaboración de panes nacionales: Masas fermentadas: telera, bolillo, pambazo, conchas, pan de yema, pan de nata, pan de muerto, rosca de reyes. 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-líquidas: pan de elote, panqué marmoleado. Explicar la confección y acabados de los tipos de panes nacionales.	Confeccionar panes nacionales.	Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Panes internacionales	Describir las características y técnicas de la elaboración de panes internacionales: Masas fermentadas: grissini, stromboli, schiacciata, focaccia, brioché, ciabatta, baguette, vienés, bollos, español, panetone, victorian, donas. Masas no fermentadas: pan pita, piadina Laminadas fermentadas: danés y sus presentaciones internacionales. Laminadas no fermentadas: hojaldre y sus presentaciones internacionales. Semi-líquidas: muffins, pumpernickel, madalenas. Explicar la confección y acabados de los tipos de panes internacionales.	Confeccionar panes internacionales.	Creatividad Proactividad Disponibilidad Humildad Compañerismo, Lealtad Compromiso Pulcritud Formalidad Dinamismo Responsabilidad Paciencia Tolerancia Autodominio Actitud positiva

PANADERÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
A partir de casos prácticos de confección de panes nacionales e internacionales, entregará un reporte que incluya: - 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 - porciones y rendimientos - técnicas de conservación a utilizar - aporte nutrimental - fotografías de la presentación final	1.- Comprender el procedimiento de elaboración de masas. 2. Comprender el procedimiento de confección y acabado de panes nacionales. 3. Comprender el procedimiento de elaboración de panes internacionales. 4. Comprender el procedimiento de confección y acabado de pan.	Ejercicios prácticos Guía de observación

PANADERÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Práctica en laboratorio Equipos colaborativos Tareas de investigación	Equipo especializado mayor y menor de panadería Computadora Equipo multimedia Laboratorio de cocina Impresos de casos

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

PANADERÍA

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
Desarrollar productos de panadería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, métodos básicos de panadería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.	Demuestra y presenta la preparación de una selección de panes, con las siguientes especificaciones: A) PREPARACIÓN - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de panadería - organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. B) PRESENTACIÓN - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar C) RECETA ESTÁNDAR: - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de cocción - temperaturas de cocción - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental
Supervisar a 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	Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya: - instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión - verificación de la planeación de la operación - resultados de la supervisión - propuestas de corrección y de mejora

Capacidad	Criterios de Desempeño
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.	Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga: - áreas verificadas - personal involucrado - normas de referencia - lista de verificación - procesos de las áreas verificadas - evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas - hallazgos - resultados - recomendaciones

PANADERÍA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Kayser, Éric	(2015)	*The Larousse Book of Bread*	New York	USA	Phaidon Press
The Culinary Institute of America	(2016)	*Baking and pastry: mastering the art and craft*	New York	USA	Wiley John & Sons
Gayler Paul, Jung Richard, Rodríguez Fischer Maite	(2007)	*El pequeño libro del buen gusto. Panes del mundo. 1era edición.*	Barcelona	España	Blume
Girone Gabriel. (	(2009)	*La panadería. Manual práctico de la fabricación de toda clase de pan. 1era edición.*	Valladolid.	España	Facsimil
Tejero Francisco	(2006)	*El libro de los maestros panaderos. 1era edición.*	Barcelona.	España	Montagud
Quiroz, Irving	(2014)	*Panes Mexicanos*	DF.	México	Larousse