

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Panadería
Clave de la asignatura:	GSX-1024
SATCA¹:	1-5-6
Carrera:	Gastronomía

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>La presente Asignatura a porta al perfil de egreso las técnicas de panificación, que el estudiante necesita para identificar los diferentes masas y tipos de panes.</p> <p>Panadería se divide en 4 Temas en que el estudiante podrá identificar, realizar, investigar historia, ingredientes, procesos de elaboración y realice prácticas de acuerdo a las técnicas de panificación.</p>
Intención didáctica
<p>Panadería es una asignatura en el que el estudiante podrá aplicar las técnicas y procesos de panificación, de manera las prácticas tengan un desarrollo favorable, de los diferentes tipos de panes.</p> <p>El estudiante abordará los temas realizando investigaciones de algunos conceptos y procesos dentro de la panificación.</p> <p>El docente tendrá que ayudar y aplicar las técnicas dentro del Laboratorio de Gastronomía de manera que el estudiante pueda alcanzar las competencias, las cuales desarrollará conocimientos adquiridos durante la práctica, capacidad de investigar.</p>

3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Evento
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta del 10 al 14 de agosto de 2009.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Bahía de Banderas, Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Diseño e Innovación Curricular para el Desarrollo y Formación de Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

		en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería Petrolera y Gastronomía.
Instituto Tecnológico de Villahermosa del 24 al 28 de mayo de 2010.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Consolidación de los Programas en Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Geociencias, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, y Gastronomía.
Tecnológico Nacional de México, del 26 al 30 de agosto de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Chimalhuacán, Cd. Constitución, Escárcega, Los Cabos, Oriente del Estado de México, Puerto Vallarta, Teposcolula y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Seguimiento Curricular de las carreras de Ingeniería en Nanotecnología, Ingeniería Petrolera, Ingeniería en Acuicultura, Ingeniería en Pesquerías, Ingeniería Naval y Gastronomía del SNIT.
Instituto Tecnológico de Cd. Constitución durante septiembre-diciembre de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Cd. Constitución	Reunión de Revisión Curricular de Gastronomía.

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
Emplea las diferentes técnicas de panificación, para la elaboración de los diferentes tipos de panes.

5. Competencias previas

<ul style="list-style-type: none"> – De introducción a la gastronomía: identificar los equipos en la cocina, identificar las diferentes hierbas de olor. – De Bases culinarias: emplea las diferentes técnicas de cocción.
--

6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Introducción a la Panadería	1.1 Historia de la Panadería 1.2 Cereales y harinas 1.2.1 Trigo 1.2.2 Maíz 1.2.3 Centeno 1.2.4 Cebada 1.2.5 Mijo 1.2.6 Avena 1.2.7 Arroz 1.2.8 Sorgo 1.3 Equipo y utensilios
2	Agentes leudantes	2.1 Químicos 2.2 Físicos 2.3 Biológicos
3	Ingredientes en masas y mezclas	3.1 Sal 3.2 Azúcar 3.3 Grasas 3.4 Agua 3.5 Huevo 3.6 Leche 3.7 harina 3.8 Preparaciones y mezclas 3.8.1 masa madre 3.8.2 masa extendida 3.8.3 masa leudada
4	Proceso de panificación	4.1 Mediciones 4.3 Amasado y desarrollo de glúten 4.4 Formateo de pan 4.5 Envejecimiento, horneado y fritura.

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Introducción a la Panadería	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <p>Reconoce los cereales, los diferentes tipos de harina y el equipo a utilizar en la elaboración de productos de panificación.</p>	<p>Investigar los sucesos históricos importantes de la Panadería.</p> <p>Trabajos de Investigación donde el alumno pueda identificar los aspectos históricos.</p>

<p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>Competencias Interpersonales Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Habilidad para trabajar en forma autónoma</p>	<p>Elaborar una línea del tipo para identificar los sucesos más importantes a lo largo de la historia.</p> <p>Elaborar un catálogo con el equipo que se utiliza para la Panadería.</p>
<p>Agentes Leudantes</p>	
<p>Competencias</p>	<p>Actividades de aprendizaje</p>
<p>Específica(s): Reconoce la importancia y la utilización de los agentes leudantes, para la producción de los diferentes tipos de panes.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>Competencias Interpersonales Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Habilidad para trabajar en forma autónoma</p>	<p>Investigar los tipos y características de los agentes leudantes.</p> <p>Elaborar un cuadro comparativo con los agentes Leudantes.</p>

Ingredientes en Masas y Mezclas	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): reconoce y utiliza los ingredientes de acuerdo a su función para elaborar masas.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>Competencias Interpersonales Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Habilidad para trabajar en forma autónoma</p>	<p>Reportes de lectura en el que el estudiante identifique las características de los ingredientes y su función en los productos de panificación.</p> <p>Exposiciones, el alumno especifique la funciones principales de cada uno de los ingredientes.</p>
Proceso de Panificación	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Emplea diferentes técnicas de amasado, moldeado y horneado, para obtener diferentes productos de Panificación.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión.</p>	<p>Reportes de investigación del proceso de Panificación.</p>

<p>Capacidad de comunicación oral y escrita. Competencias Interpersonales Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales. Competencias Sistémicas Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Habilidad para trabajar en forma autónoma</p>	
---	--

8. Práctica(s)

Temas	Prácticas
Introducción a la Panadería	<ul style="list-style-type: none"> - Práctica de identificación de harinas y cereales (vista, tacto, gusto). - Práctica de desarrollo de gluten a los diferentes tipos de harinas, para identificar las diferencias.
Agentes leudantes	<ul style="list-style-type: none"> - Práctica de fermentación con levadura instantánea y fresca. - Práctica utilizando polvo para hornear
Ingredientes en masas y mezclas	<ul style="list-style-type: none"> - Prácticas de elaboración de mezclas para pan blanco, pan dulce y masas para galletas.
Proceso de panificación	<ul style="list-style-type: none"> - Prácticas de elaboración de distintos tipos de panes, integrando ingredientes, agentes leudantes, diferentes técnicas de amasado, moldeado, de fermentación, fritura, horneado y enfriado.

9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitario, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.

- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

10. Evaluación por competencias

Portafolio de evidencias con:

- **Evidencias Manuscritas:** son elaboradas a mano, pueden realizarse en el aula (resumen, descripción, mapas mentales, etc.) o como parte de alguna tarea.
- **Evidencias Digitales:** videos, audios, simulaciones, elaboración o uso de software, diversos documentos electrónicos (no impresos).
- **Evidencias Impresas:** investigaciones documentales, definiciones, fotocopias, catalogo, manuales o cualquier documento que se solicite por computadoras y que tenga que ser impreso, para la utilización final o definitiva del mismo.
- **Evidencias Físicas:** prototipos, modelos, maquetas, productos elaborados, objetos físicos.

Consultar el catálogo de rúbricas y listas de cotejo.

11. Fuentes de información

1. Pérez N. Oreja, G. Mayor R. & Navarro V. (2001). *Procesos de pastelería y panadería*. España. Editorial Madrid Paraninfo /Editorial Thomson Learning.
2. Baggett N. Lerma Ortiz M. (1993). *Galletas recetario internacional*. México Editorial Noriega
3. Gispert C. (1993) *La gran repostería paso a paso*. España. Editorial Océano.
4. Sánchez R. (2000). *Algo más en la repostería y cocina pasteles, chocolates, panes, platos varios*. México, Roger, Editorial Trillas. .
5. Ingram, C. & Shapter, J. (1999). *La gran enciclopedia del pan*. Barcelona. Editorial Hymosa, Grupo Edipresse.
6. Juncker A: (1994). *La pastelería un arte en el arte*. México Editorial Trillas.
7. Pozuelo-Talavera J. & Pérez, M.A. (2002) *Repostería*. España. Editorial Thomson.
8. Guerrero Ferrer A. (2000). *La dulcería en Puebla*. México Editorial CONACULTA.

9. Alvarado M. (1992). *Arte en pastelería mexicana Pasteles para ocasiones especiales*. México. Editorial Trillas.
10. Clements, C. & Gíl A. M. (1994). *La gran enciclopedia de la pastelería casera*. Barcelona. Editorial Edipresse.