



Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: PANADERÍA	Nivel/semestre: 5^{TO}
-----------------------------	--	---

Instrucciones generales de la guía:

La presente Guía NO debe entregarse, por lo tanto, no se debe entregar a nadie.
Es una guía de la forma de abordar los temas expuestos en clase que condujeron al caso práctico que se realizó.
Se deberá de acompañar con la bibliografía sugerida.

Presentación:

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje Panadería a través de las Unidades Programáticas:

Unidad 1. Panes y pasteles.

Unidad 2. Tartaletas, Pastas y Galletas.

Unidad 3. Panadería Mexicana.

Objetivos

1. Facilitar al alumno con este conocimiento para que presente adecuadamente el examen.
2. Instrumentar a través del desarrollo de diversos reactivos de los diferentes temas de la Unidad de Aprendizaje denominada Panadería, para poder presentar su Examen a Título de Suficiencia.

Justificación

Se genera el siguiente material como apoyo de estudio hacia los alumnos que lo requieran, así como estandarizar los contenidos programáticos por parte del cuerpo docente.



Estructura y contenidos

Unidad 1. Panes y pasteles.

- Antecedentes históricos de la panadería.
- Áreas de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios de panadería.
- Estructura y funciones de los puestos de panadería de acuerdo con la cocina clásica.
- Insumos necesarios para la elaboración del pan.
- Clasificación de los tipos de pan.
- Fundamentos de las técnicas y procedimientos de la panificación.
- Clasificación de las masas en función de la formación de volumen.
- Atributos sensoriales del pan.
- Aporte nutrimental para estimar el valor nutritivo.
- Antecedentes de la pastelería y características de las pastelerías clásicas y modernas.
- Áreas de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios necesarios para la elaboración de pasteles.
- Insumos necesarios para la elaboración de pasteles.
- Clasificación de pasteles, rellenos y decorados.
- Técnicas y procedimientos de la elaboración de bizcochos, pasteles y decorados.

Unidad 2. Tartaletas, Pastas y Galletas.

- Área de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios para elaboración de tartaletas.
- Insumos para la elaboración de tartaletas.
- Técnicas de preparación de tartaletas.
- Procedimientos para la elaboración y decoración.
- Antecedentes de la galletería.
- Áreas de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios para elaboración de productos de galletería.
- Insumos necesarios para la elaboración de galletas.
- Técnicas de preparación de ingredientes.
- Procedimientos para la elaboración y decoración.

Unidad 3. Panadería Mexicana.

- Antecedentes de la Panadería mexicana.
- Tradiciones, cultura y elementos de las festividades relacionadas a la elaboración de pan artesanal de las regiones *noroeste*, *noreste* y *centro*.
- Panes mexicanos, representativos de las regiones *noroeste*, *noreste* y *centro*.
- Áreas de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios para elaboración de productos de la panadería mexicana de las regiones *noroeste*, *noreste* y *centro*.



- Insumos, técnicas de preparación y procedimientos para elaboración y decoración de pan tradicional de las regiones *noroeste, noreste y centro*.
- Tradicionales, cultura y elementos de las festividades relacionadas a la elaboración de pan artesanal de la región *suroeste y sureste*.
- Panes mexicanos, representativos de la región *suroeste y sureste*.
- Áreas de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios para elaboración de productos de la panadería mexicana de la región *suroeste y sureste*.
- Insumos, técnicas de preparación y procedimientos para elaboración y decoración de pan tradicional de la región *suroeste y sureste*.

Evaluación

No tiene evaluación adicional a la aplicación del examen.

Materiales para la elaboración de la guía.

1. Prácticas de la Unidad de Aprendizaje.
2. Internet.

Actividades de estudio

1. Banco de reactivos.
2. Manejo efectivo del tiempo.

Información adicional.

El examen será PRÁCTICO, por lo que te deberás acercar con tu docente titular para que te sea asignado el menú a realizar por lo menos con dos días de anticipación para que se tenga el tiempo de la compra de insumos necesarios; durante la realización de este se te harán los cuestionamientos propios del aprendizaje propuesto y esperado, asimismo deberás entregar el mobiliario y equipo limpio, en orden, así como terminar en el horario asignado para la elaboración del ETS.



Bibliografía básica

PÉREZ, David (2025); Prácticas de laboratorio de la Unidad de Aprendizaje de Panadería, IPN, CECyT 13; 2025.

Integrantes de la academia

David Nathanael Pérez Bello.

Índice de contenidos

Unidad 1: Panes y pasteles.

Unidad 2: Tartaletas, Pastas y Galletas.

Unidad 3: Panadería Mexicana.

Temario

- Identifica diferentes técnicas y procedimientos de elaboración de pan, considerando insumos, equipos y utensilios para obtener atributos sensoriales de calidad.
- Practica diferentes técnicas y procedimientos de elaboración de pasteles, considerando insumos, equipos y utensilios para obtener atributos sensoriales de calidad.
- Manipula diferentes técnicas y procedimientos de elaboración de tartaletas considerando el aprovechamiento de insumos, equipos y utensilios para obtener atributos sensoriales de calidad.
- Manipula diferentes técnicas y procedimientos de elaboración de productos de galletería, considerando insumos, equipos y utensilios para obtener atributos sensoriales de calidad.
- Emplea diferentes técnicas y procedimientos en preparación de productos de panadería mexicana de la región noroeste, noreste y centro de acuerdo con procedimientos tradicionales.
- Aplica las diferentes técnicas y procedimientos en preparación de productos de panadería mexicana de la región suroeste y sureste de acuerdo con procedimientos tradicionales.

Contenido

Unidad 1: Panes y pasteles.

- Aplica el conocimiento sobre los diferentes ingredientes, insumos, manejo de equipos, técnicas y procedimientos para la elaboración de diferentes tipos de pan.
- Elabora productos de panificación salados y dulces, representativo de diferentes regiones del mundo, tomando en cuenta tradiciones y expresiones culturales.



- Evalúa la calidad a través de los atributos sensoriales desarrollados en los productos de la panificación.
- Planifica las actividades y tareas a seguir para la preparación de ingredientes, utensilios, maquinaria y equipo de pastelería.
- Aplica las técnicas y procedimientos para la elaboración de bizcocho pesado y ligero.
- Utiliza técnicas y procedimientos para elaboración de rellenos, coberturas y decorados.
- Diseña coberturas con formas, figuras y estructuras ornamentales originales.

Unidad 2: Tartaletas, Pastas y Galletas.

- Plantea las actividades y procedimientos a seguir para la elaboración de tartaletas.
- Demuestra la aplicación de técnicas, manipulación y procesamiento para elaboración de tartaletas.
- Utiliza técnicas y procedimientos para la elaboración e incorporación de rellenos, coberturas y decorados.
- Diseña formas, figuras y estructuras ornamentales originales.
- Planifica las actividades y procedimientos a seguir para la elaboración de galletas y decoraciones.
- Ejecuta técnicas de manipulación y procesamiento para elaboración de alfajores, galletas de mantequilla, pasta seca, chocochips, shortbread, sus variaciones y decoraciones.
- Utiliza técnicas y procedimientos para la elaboración e incorporación de rellenos, coberturas y decorados.
- Diseña formas, figuras y estructuras ornamentales originales.

Unidad 3: Panadería Mexicana.

- Aplica el conocimiento sobre los diferentes ingredientes, insumos, manejo de equipos, técnicas y procedimientos para la elaboración de diferentes tipos de pan tradicional mexicano región noroeste, noreste y centro.
- Elabora productos de panificación, representativos de las regiones *noroeste*, *noreste* y *centro*, tomando en cuenta tradiciones y expresiones artístico-culturales.
- Evalúa la calidad a través de los atributos sensoriales desarrollados en los productos de la panificación de las regiones *noroeste*, *noreste* y *centro*.
- Aplica el conocimiento sobre los diferentes ingredientes, insumos, manejo de equipos, técnicas y procedimientos para la elaboración de diferentes tipos de pan tradicional mexicano región *suroeste* y *sureste*.
- Elabora productos de panificación, representativos de la región *suroeste* y *sureste*, tomando en cuenta tradiciones y expresiones artístico-culturales.
- Evalúa la calidad a través de los atributos sensoriales desarrollados en los productos de la panificación de la región *suroeste* y *sureste*.