





<b>Área:</b> TECNOLÓGICA	<b>Nombre de la Unidad de Aprendizaje:</b> <b>REPOSTERÍA</b>	<b>Nivel/semestre:</b> <b>6<sup>TO</sup></b>
-----------------------------	---	---

**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. Pastelería y su importancia.
- Unidad 2. Confitería y su importancia.
- Unidad 3. Chocolatería y su importancia.

**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. Pastelería y su importancia.

- Importancia de la repostería como rama de la gastronomía.
- Diversificación de la pastelería y repostería en conceptos como: preparar y decorar dulces, elaboración de tortas, panqués, galletas, cremas, salsas dulces, pasteles, budines y confites.
- Evolución de las técnicas de decoración y presentación de pastelería como arte culinario.
- Masas Básicas y sus materias primas comunes (biscuit, genovesa, hojaldrada, niño envuelto).
- Pastelería Clásica y sus materias primas (selva negra, opera, brazo de gitano, mil hojas, tres leches, refrigerados, y tartaletas).
- Tipos de rellenos de la panadería clásica: secos, mermeladas, cremas, chantilly, ganache y dulces de leche.
- Pastelería Moderna o Contemporánea (fondant, glit, cake pop, krumble)

### Unidad 2. Confitería y su importancia.

- Materias primas:
  - a. Azúcares, jarabes de glucosa, aromatizantes y colorantes. Sustitutos de azúcar, leche, cacao, grasas, emulsionantes.
  - b. Frutos secos y materiales alcohólicos.
  - c. Gomas con gelatina, arábica, jaleas con pectina, y agar-agar.
- Fondant, cremas, mermeladas, salsa, rellenos, crocantes (nougat) merengues, malvavisco, caramelos.
- Características, similitudes y diferencias importantes entre gelatinas, gomas, flanes y natillas.
- Tipos de helados (por su composición, por su elaboración)
  - a. Industriales.
  - b. Artesanales.
  - c. Mousse.
- Caramelos blandos y caramelos masticables.
- Mazapán, praliné y trufas.

### Unidad 3. Chocolatería y su importancia.

- Historia del cacao.
- Tipos de chocolate.
- Materias Primas.
- Proceso de atemperado, cristalización, moldeo y conservación.
- Bombones rellenos.
- Frutas con cobertura.
- Pudding, brownies, tartas. Bundtcake, tabletas con frutos secos.



#### **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 Repostería, IPN, CECyT 13; 2025.

#### **Integrantes de la academia**

David Nathanael Pérez Bello.



## Índice de contenidos

**Unidad 1. Pastelería y su importancia.**

**Unidad 2. Confitería y su importancia.**

**Unidad 3. Chocolatería y su importancia.**

## Temario

- Identifica materiales e insumos necesarios de la pastelería para seleccionar aquellos que otorguen las cualidades, texturas, sabores y las características de un postre dulce.
- Usa los materiales, técnicas y procedimientos para elaboración de pasteles y rellenos clásicos para obtener un pastel de calidad.
- Utiliza los materiales, técnicas y procedimientos para elaboración de pasteles modernos con coberturas llamativas para obtener un pastel de calidad.
- Emplea la diversidad de materias primas que existen en la confitería para proponer la elaboración de postres según la disponibilidad de estas, así como las técnicas o procedimientos aplicables para su transformación.
- Lleva a cabo las técnicas y procedimientos para la elaboración de gelatinas, gomas, helados, flanes y natillas de forma creativa, considerando las características de los insumos disponibles.
- Maneja los conceptos, técnicas, procedimientos e insumos diversos para la elaboración de caramelos blandos, suaves, mazapanes, pralinés y trufas con la finalidad de obtener postres de calidad y destacando la importancia de estos.
- Analiza los antecedentes históricos de la utilidad del cacao con fines alimenticios y su procesado para la creación de postres.
- Implementa técnicas y habilidades en el manejo del chocolate como base para la creación de dulces que sean llamativos, innovadores y de calidad.

## Contenido

**Unidad 1. Pastelería y su importancia.**

- Elabora una línea del tiempo sobre la historia y la evolución de la repostería en la gastronomía y el arte culinario.
- Elabora bases para postres a partir de las masas básicas tomando en cuenta sus materias primas y las técnicas culinarias a su platillo de aplicación.
- Elabora masas básicas para postres a partir de las materias primas y las técnicas culinarias a su platillo de aplicación.
- Aplica las técnicas y procedimientos culinarios para la elaboración de rellenos, coberturas y decorados a utilizar en la
- elaboración de la pastelería clásica.



- Elabora diferentes pasteles contemporáneos, cake's o krumble's, usando sus materias primas en la aplicación de las diferentes técnicas de decorado y coberturas con fondant, glit; diseñando formas, figuras y decoraciones para su montaje y presentación.

### **Unidad 2. Confitería y su importancia.**

- Utiliza las diferentes materias primas existentes en la confitería, para elaborar postres, novedosos, divertidos y artísticos.
- Realiza diversos decorados o coberturas de postres con gomas de grenetina o de geles de pectina, cremas, fondant, caramelos, etc.
- Aplica técnicas y procedimientos para elaboración de gelatinas, gomas, flanes, natillas y helados a base agua y leche.
- Realiza las técnicas y preparaciones para elaborar postres de forma libre y creativa en donde incorpore ingredientes novedosos en una propuesta elegante, de calidad sensorial e higiénica.
- Utiliza técnicas y procedimientos para elaborar caramelos blandos y suaves.
- Maneja procedimientos para elaborar mazapanes, pralinés y trufas.

### **Unidad 3. Chocolatería y su importancia.**

- Analiza la historia del cacao y documenta la importancia de esta materia prima para la economía, nutrición, industria alimenticia y gastronómica.
- Emplea las técnicas de templado, moldeo y conservación de chocolate de decoración de postres (barras, esferas, serpentinas, etc.), cobertura y rellenos (ganache y glaseado).
- Utiliza los insumos necesarios para la preparación de figuras de chocolate decorativas para los postres con sabores dulces, amargos, semiamargos.
- Elabora frutas cubiertas, bombones y rellenos, crema de chocolate y malvaviscos cubiertos con texturas, sabores y colores bajo estándares de calidad.