



Área: Tecnológica	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: Panadería	Nivel/semestre: Quinto
-----------------------------	---	----------------------------------

Instrucciones generales de la guía:

Anotar aspectos que el alumno debe considerar antes de presentar el examen:

- La guía no tiene valor en la calificación final.
- Deberá desarrollar todos los temas entregarla el día del examen. (Portafolio de evidencias)
- El examen es teórico - práctico y se realiza el mismo día.

Presentación:

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

Unidad I: Panes y pasteles.

Unidad II: Tartaletas, Pastas y Galletas

Unidad III: Panadería Mexicana

Objetivos

Elabora productos de panificación tomando en cuenta los referentes históricos, rasgos artístico-culturales, principios nutricionales, fundamentos científico-tecnológicos haciendo uso de diferentes ingredientes, equipos, herramientas y utensilios de la Panadería con un enfoque emprendedor, creativo y respetuoso de los atributos de calidad e higiene.

Justificación

La Panadería como rama de la Gastronomía es todo un oficio, su importancia no radica únicamente en proveer uno de los alimentos básicos en todo el mundo, se distingue por poseer valor cultural que se diversifica de región a región, también forma parte de un sector importante del desarrollo económico de las Naciones. La Panificación representa no solo un referente de tradición, también es un área en desarrollo, dado que implica el uso de equipo que con frecuencia tiene innovaciones tecnológicas, así como la incorporación de nuevas tendencias de consumo, lo que promueve el desarrollo de nuevas mezclas de ingredientes que dan origen a nuevos productos de la panificación cuyas formulaciones mejoren su valor sensorial y nutricional.



Estructura y contenidos

Unidad I: Panes y Pasteles

1. Identifica diferentes técnicas y procedimientos de elaboración de pan, considerando insumos, equipos y utensilios para obtener atributos sensoriales de calidad.
2. Practica diferentes técnicas y procedimientos de elaboración de pasteles, considerando insumos, equipos y utensilios para obtener atributos sensoriales de calidad.

Unidad II: Tartaletas, Pastas y Galletas

1. Manipula diferentes técnicas y procedimientos de elaboración de tartaletas considerando el aprovechamiento de insumos, equipos y utensilios para obtener atributos sensoriales de calidad.
2. Manipula diferentes técnicas y procedimientos de elaboración de productos de galletería, considerando insumos, equipos y utensilios para obtener atributos sensoriales de calidad.

Unidad III: Panadería Mexicana

1. Emplea diferentes técnicas y procedimientos en preparación de productos de panadería mexicana de la región noroeste, noreste y centro de acuerdo con procedimientos tradicionales.
2. Aplica las diferentes técnicas y procedimientos en preparación de productos de panadería mexicana de la región suroeste y sureste de acuerdo con procedimientos tradicionales.

Evaluación

La guía no tiene porcentaje de evaluación.

El examen escrito vale el 50% de la calificación al igual que el examen práctico, 50%.

Materiales para la elaboración de la guía

1. Presentar Apuntes desarrollados de Toda la Unidad de Aprendizaje.
2. Prácticas de la Unidad de Aprendizaje.
3. Internet.

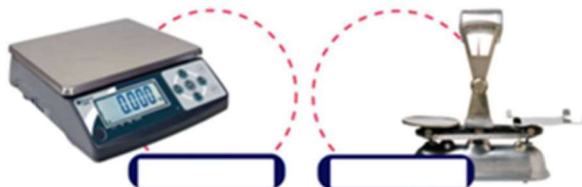


Actividades de estudio

Coloca el nombre de cada mobiliario

- Mobiliario, equipo y utensilios de la panadería.

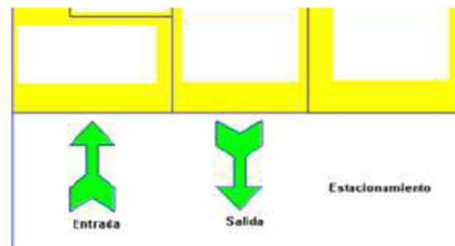
- Horno Clásico
- Horno Convección
- Horno Eléctrico
- Bascula Digital
- Bascula Análoga
- Batidor de pedestal
- Batidor de mano



3. Por favor menciona la estructura y los puestos de panadería de acuerdo a la cocina clásica.

-
-
-

- Área de comedor
- Baños y vestidores
- Servicio médico.





4. De los ingredientes básicos para la panadería, pon el nombre que corresponda y explica para que sirve





_____ y _____





5. Menciona 8 tipos de pan

6. Explica los tipos de técnicas de amasado de pan y cuáles son las diferencias.



7. Agrega el nombre correcto a las siguientes masas:

- Masas airadas
- Masas quebradas
- Masas batidas
- Masas bomba
- Masas líquidas
- Masas leudadas
- Masas hojaldradas



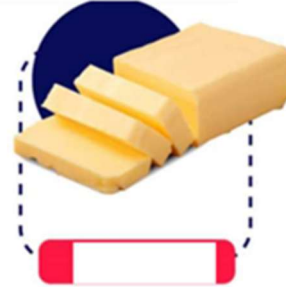
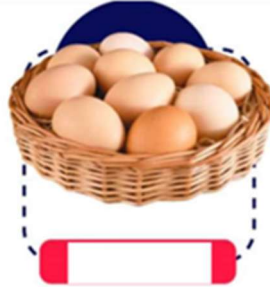


8. Escribe el nombre de las culturas que empezaron con los antecedentes históricos de la pastelería.





9. Menciona 3 fundamentales para elaboración de pasteles



10. Escribe 3 tipos de pasteles.

-
-
-

11. Describe las siguientes técnicas de decoración:

-Escarchados:

-Baños con azúcar:

-Gelatinas:

-Borduras:

12. Enlista los utensilios necesarios para la elaboración de tartaletas y galletas.

-
-
-
-
-
-
-



13. Describe los insumos básicos necesarios para la elaboración de las tartaletas y galletas.

-
-
-
-
-

14. Describe por que la masa para tartas y galletas de mantequilla NO debe sobremasarse.

15. Describe las 2 técnicas más usadas para la decoración con Royal Icing

-
-

16. Explica brevemente antecedentes de la panadería mexicana



Información adicional

El examen escrito tiene un valor de 50 % de la calificación y tendrá 1 hora para resolverlo.

El examen práctico tiene un valor de 50% de la calificación. Tendrá 90 minutos para realizarlo en el Laboratorio de Cocina y consta de lo que se menciona a continuación:

- ❖ Pan salado o bizcocho, (técnica de amasado fermentación, técnica para la masa del bizcocho tiempo de cocción, sabor, textura)
- ❖ Decoración a elección
- ❖ Diseño del emplatado
- ❖ Nombre del producto y explicar brevemente por qué eligió esa receta
- ❖ La receta debe ser explicada como si estuviera en un programa de T.V.

El alumno deberá presentar las recetas impresas del menú para el examen práctico.

Aspectos a evaluar en examen práctico:

- ✓ Uniforme.
- ✓ Insumos completos.
- ✓ Seguir el procedimiento de la receta.
- ✓ Nombrar adecuadamente el material y los procedimientos.
- ✓ Presentación de los platos.
- ✓ Sabor - sazón
- ✓ Limpieza
- ✓ Tiempo
- ✓ Forma de trabajo.



Bibliografía básica

1. France, C. (2017). Repostería y Panadería Paso a paso. Parragón Book.
2. Galy, D. (2021). Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. Paraninfo.
3. González Martínez, J. y Rey Bautista, F. (2017). Procesos básicos de pastelería y repostería. Paraninfo.
4. Herreros González, R; Luis Mateo, C. y Such Linuesa, A. (2019). Postres en restauración. Paraninfo.
5. Le Cordon Bleu International. (2019) Escuela de Pastelería. Larousse.
6. Mayordomo Feliu, T. y Mazorriaga Rama, A. (2016). UF820-Elaboraciones básicas de productos de pastelería. Paraninfo.
7. Moreno Santacreu, R. y Morales Caraballo, M. G. (2021). Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. Paraninfo.
8. Ohul TR (13 de junio de 2013). Panes 5 tipos de masa para elaborar 50 tipos de pan. Richard Bertinet. [Archivo de Vídeo]. Youtube. <https://youtu.be/V3FwhCwg7ak>
9. Hawkings, K. (2007). ¡Pan!: Recetas sencillas y deliciosas para hacer en una máquina de pan. Degustis.
10. Barriga, X. (2012). Galletas. Grijalbo Ilustrados Ebook
11. Wally, R. (2017). Galletas: Las mejores recetas de galletas Ebook
12. Barros, C. y Buenrostro, M. (2007). Panadería mexicana: formas con sabor. Revista ciencia. Cienciaalimentación. Abril-junio 2007. https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/58_2/PDF/07-563.pdf
13. Colectivo Mexicano de Panaderos A.C. (s.f.) Contagiando la pasión por el pan. <http://www.comepan.com.mx/>
14. Mesas, J. M.; Alegre, M.T. (5 de diciembre de 2002). El pan y su proceso de elaboración. Ciencia y Tecnología Alimentaria. Sociedad Mexicana de Nutrición y Tecnología de Alimentos. 3(5), 307-313. <https://www.redalyc.org/pdf/724/72430508.pdf>

Integrantes de la academia

Andrea Jiménez Carmona



Índice de contenidos

- Unidad I: Panes y Pasteles
- Unidad II: Tartaletas, Pastas y Galletas
- Unidad III: Panadería Mexicana

Temario

- a. Antecedentes históricos de la panadería.
- b. Áreas de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios de panadería.
- c. Estructura y funciones de los puestos de panadería de acuerdo con la cocina clásica.
- d. Insumos necesarios para la elaboración del pan.
- e. Clasificación de los tipos de pan.
- f. Fundamentos de las técnicas y procedimientos de la panificación.
- g. Clasificación de las masas en función de la formación de volumen.
- h. Atributos sensoriales del pan.
- i. Aporte nutrimental para estimar el valor nutritivo.
- j. Antecedentes de la pastelería y características de las pastelerías clásicas y modernas.
- k. Áreas de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios necesarios para la elaboración de pasteles.
- l. Insumos necesarios para la elaboración de pasteles.
- m. Clasificación de pasteles, rellenos y decorados.
- n. Técnicas y procedimientos de la elaboración de bizcochos, pasteles y decorados.
- a. Área de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios para elaboración de tartaletas.
- b. Insumos para la elaboración de tartaletas.
- c. Técnicas de preparación de tartaletas.
- d. Procedimientos para la elaboración y decoración.
- e. Antecedentes de la galletería.
- f. Áreas de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios para elaboración de productos de galletería.
- g. Insumos necesarios para la elaboración de galletas.
- h. Técnicas de preparación de ingredientes.
- i. Procedimientos para la elaboración y decoración.
- a. Antecedentes de la Panadería mexicana.
- b. Tradiciones, cultura y elementos de las festividades relacionadas a la elaboración de pan artesanal de las regiones noroeste, noreste y centro.
- c. Panes mexicanos, representativos de las regiones noroeste, noreste y centro.
- d. Áreas de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios para elaboración de productos de la panadería mexicana de las regiones noroeste, noreste y centro.
- e. Insumos, técnicas de preparación y procedimientos para elaboración y decoración de pan tradicional de las regiones noroeste, noreste y centro.
- f. Tradicionales, cultura y elementos de las festividades relacionadas a la elaboración de pan artesanal de la región suroeste y sureste.
- g. Panes mexicanos, representativos de la región suroeste y sureste.
- h. Áreas de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios para elaboración de productos de la panadería mexicana de la región suroeste y sureste.
- i. Insumos, técnicas de preparación y procedimientos para elaboración y decoración de pan tradicional de la región suroeste y sureste.



Contenido

Unidad I: Panes y Pasteles

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

Unidad II: Tartaletas, Pastas y Galletas

- j. Área de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios para elaboración de tartaletas.
- k. Insumos para la elaboración de tartaletas.
- l. Técnicas de preparación de tartaletas.
- m. Procedimientos para la elaboración y decoración.
- n. Antecedentes de la galletería.
- o. Áreas de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios para elaboración de productos de galletería.
- p. Insumos necesarios para la elaboración de galletas.
- q. Técnicas de preparación de ingredientes.
- r. Procedimientos para la elaboración y decoración.

Unidad III: Panadería Mexicana

- j. Antecedentes de la Panadería mexicana.
- k. Tradiciones, cultura y elementos de las festividades relacionadas a la elaboración de pan artesanal de las regiones noroeste, noreste y centro.
- l. Panes mexicanos, representativos de las regiones noroeste, noreste y centro.
- m. Áreas de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios para elaboración de productos de la panadería mexicana de las regiones noroeste, noreste y centro.
- n. Insumos, técnicas de preparación y procedimientos para elaboración y decoración de pan tradicional de las regiones noroeste, noreste y centro.
- o. Tradicionales, cultura y elementos de las festividades relacionadas a la elaboración de pan artesanal de la región suroeste y sureste.
- p. Panes mexicanos, representativos de la región suroeste y sureste.



- q. Áreas de trabajo, mobiliario, equipo y utensilios para elaboración de productos de la panadería mexicana de la región suroeste y sureste.
- r. Insumos, técnicas de preparación y procedimientos para elaboración y decoración de pan tradicional de la región suroeste y sureste.