



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
SECRETARIA ACADÉMICA  
DIRECCIÓN DE EDUCACION MEDIA SUPERIOR  
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13  
“RICARDO FLORES MAGÓN”

# GUÍA

de estudio para  
presentar ETS de la  
UNIDAD DE APRENDIZAJE  
Repostería  
TURNO Matutino  
Semestre 2026-2

Presidente de academia: Andrea Jiménez Carmona

Fecha de Elaboración: Marzo 2026



<b>Área:</b> Tecnológica	<b>Nombre de la Unidad de Aprendizaje:</b> Repostería	<b>Nivel/semestre:</b> Sexto
-----------------------------	--	---------------------------------

#### 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 realizan el mismo día.

#### Presentación:

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

Unidad I: Pastelería y su importancia.

Unidad II: Confitería y su importancia.

Unidad III: Chocolatería y su importancia.

#### Objetivos

Crear de la amplia gama de platillos dulces diferentes postres que cumplan cualidades artísticas y de calidad a partir de técnicas culinarias y procedimientos en los cuales adecúe el uso de insumos materiales en el diseño.

#### Justificación

La Unidad de Aprendizaje Repostería se basa en estándares de aprendizaje planteados por Competencias, cada Competencia se desagrega en Aprendizajes Esperados, que se abordan a través de actividades sustantivas que tienen como propósito indicar una generalidad para desarrollar las secuencias didácticas que serán atendidas. Las evidencias con las que se evaluará formativamente se definen mediante desempeños, en el que el alumnado mostrará su saber hacer de manera crítica, reflexiva, creativa e innovadora, utilizando el conocimiento que va adquiriendo durante el proceso didáctico para transferir el aprendizaje en su contexto, tanto para situaciones de la vida cotidiana como de desarrollo profesional.



### **Estructura y contenidos**

Unidad I: Pastelería y su importancia.

1. Identifica materiales e insumos necesarios de la pastelería para seleccionar aquellos que otorguen las cualidades, texturas, sabores y las características de un postre dulce.
2. Usa los materiales, técnicas y procedimientos para elaboración de pasteles y rellenos clásicos para obtener un pastel de calidad.
3. Utiliza los materiales, técnicas y procedimientos para elaboración de pasteles modernos con coberturas llamativas para obtener un pastel de calidad

Unidad II: Confitería y su importancia.

1. 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.
2. 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.
3. 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.

Unidad III: Chocolatería y su importancia.

1. Analiza los antecedentes históricos de la utilidad del cacao con fines alimenticios y su procesado para la creación de postres.
2. Implementa técnicas y habilidades en el manejo del chocolate como base para la creación de dulces que sean llamativos, innovadores y de calidad.

### **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. (Recetario)
3. Internet.



### Actividades de estudio

EJERCICIO 1: Da ejemplos de caramelos blandos y masticables.

EJERCICIO 2: Responde lo siguiente:

a) \_\_\_\_\_ es una técnica de pastelería que consiste en hacer pasar el chocolate por 3 temperaturas para obtener la consistencia óptima necesaria en el uso en bombones, decoraciones y moldeados.

b) Al temperar el chocolate conseguimos que al volver a endurecerse esté \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_.

EJERCICIO 3: ¿Cuáles son las fases del temperado? Nombrarlas y dar una breve descripción.

EJERCICIO 4: Describe con ingredientes y procedimientos 2 recetas que se pueden hacer con el chocolate temperado.

EJERCICIO 5: ¿Qué es la repostería? Y ¿Cuál es la diferencia entre repostería y pastelería?

EJERCICIO 6: ¿Para qué nos sirve la diversificación en la repostería? Menciona algunos ejemplos de diversificación en postres.

EJERCICIO 7: Menciona 5 tipos de relleno y Describe los ingredientes y los procedimientos de una receta de Relleno.

EJERCICIO 8: Agrega la palabra que falta

\_\_\_\_\_ es en repostería general, una pasta parecida a la plastilina, pero comestible, empleada como recubrimiento de ciertas preparaciones como bollos, pasteles, magdalenas, etc.

Goma obtenida de ciertos árboles de Arabia que se emplea en la industria farmacéutica y la gastronomía.

Nos referimos a \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ es un pastel con frutas. Se elabora con diversas frutas que se recubren con una masa de harina, manteca y azúcar. Todo ello se introduce en el horno. Se suele servir como postre caliente acompañado de natillas, nata, helado o compotas de diferentes frutas.

Las migajas de pastel se mezclan con glaseado o chocolate, y se forman en pequeñas esferas o cubos, antes de que se les aplique una capa de glaseado, chocolate u otras decoraciones y se adhieran a palos de chupetín. Nos referimos a \_\_\_\_\_

EJERCICIO 9: Define con tus propias palabras lo siguiente:

- a) Azúcares
- b) Jarabes de glucosa
- c) Aromatizantes y colorantes
- d) Sustitutos de azúcar
- e) Leche
- f) Cacao
- g) Grasas
- h) Emulsionantes.

EJERCICIO 10: Realiza un esquema de características, similitudes y diferencias importantes entre: gelatinas,



gomas, flanes y natillas

EJERCICIO 11: Describe la receta del Praliné (Ingredientes y procedimientos)

EJERCICIO 12: Menciona los ingredientes y procedimientos del merengue:

ITALIANO

FRANCÉS

SUIZO

EJERCICIO 13: Define en un mapa conceptual tipos de helados (por su composición y por su elaboración)

EJERCICIO 14: Menciona las materias primas de las masas básicas:

EJERCICIO 15: Da 1 ejemplo de la utilidad en una decoración:

FONDANT

GLIT

CAKE POP

KRUMBLE

EJERCICIO 16: Describe en que postres se pueden utilizar los frutos secos y los materiales alcohólicos



#### 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 calificación. Tendrá 90 minutos para realizarlo en el Laboratorio de Cocina y consta de lo que se menciona a continuación:

- Bizcocho. (Sabor, textura limpieza del horneado) (O cualquier postre a elección)
- Betun o relleno a escoger.
- Diseño del producto dulce.
- Nombre si es un postre de creación propia o nombre del postre elegido.
- Presentar con cualquiera de los diseños que vimos en clase.

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. Polo, D. y Sastre, M. (2015). Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería (UF0821). IC Editorial. <https://elibronet.bibliotecaipn.idm.oclc.org/es/lc/ipn/titulos/43630.X>
2. Sastre Méndez, M. (2017). Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería: UF0821. Editorial CEP, S.L. <https://elibro-net.bibliotecaipn.idm.oclc.org/es/lc/ipn/titulos/51108>.
3. González Martínez, J. (2018). Elaboración y presentación de helados. H0TR0509 (2a. ed.). IC Editorial. <https://elibronet.bibliotecaipn.idm.oclc.org/es/ereader/ipn/105606?page=1>.
4. Miguel Cabrera, A. D. (2015). Elaboración de helados: elaboración de leches de consumo y productos lácteos (UF1283). IC Editorial. <https://elibro-net.bibliotecaipn.idm.oclc.org/es/lc/ipn/titulos/43652>.
5. Harwich Vallenilla, N. (2018). Historia del chocolate. Pensódromo. <https://elibronet.bibliotecaipn.idm.oclc.org/es/lc/ipn/titulos/106188>.
6. Ediciones Larousse. (2020). Grandes Chefs Mexicanos: Panadería-Repostería-Chocolatería. Ediciones Larousse

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

**Andrea Jiménez Carmona**



## Índice de contenidos

Unidad I: Pastelería y su importancia.

Unidad II: Confitería y su importancia.

Unidad III: Chocolatería y su importancia.

## Temario

- 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)
- Materias primas:
  - Azúcares, jarabes de glucosa, aromatizantes y colorantes. Sustitutos de azúcar, leche, cacao, grasas, emulsionantes.
  - Frutos secos y materiales alcohólicos.
  - Gomas con gelatina, arábigo, 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)
    - Industriales.
    - Artesanales.
  - Mousse.
  - Caramelos blandos y caramelos masticables.
  - Mazapán, praliné y trufas.
  - 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.



## Contenido

### Unidad I: 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 II: Confitería y su importancia.

- Materias primas:
- Azúcares, jarabes de glucosa, aromatizantes y colorantes. Sustitutos de azúcar, leche, cacao, grasas, emulsionantes.
- Frutos secos y materiales alcohólicos.
- 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)
- Industriales.
- Artesanales.
- Mousse.
- Caramelos blandos y caramelos masticables.
- Mazapán, praliné y trufas.

### Unidad III: 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.