



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

REPOSTERIA

Semestre 2022-2023/ 2

MATUTINO

Fecha de elaboración: JUNIO 2023

Integrantes de Academia: ANDREA JIMÈNEZ CARMONA



FORMATO

DE LA GUÍA DE ESTUDIO

Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: REPOSTERÍA	Nivel/semestre: 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: Confeitería y su importancia.

Unidad III: Chocolatería y su importancia.

Propósito

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: Confeitería 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

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.



La guía no tiene porcentaje de evaluación.

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

Actividades de estudio

Realizar de manera escrita la Sugerencia de menú mexicano a desarrollar en laboratorio y presentarlo el día del examen con sus recetas.

- Caratula, Nombre y recetas de los procedimientos para el postre dulce y Hoja de requisición de material.
- Presentar Apuntes completos. (Apuntes y Recetario)

Información Adicional

INSTRUCCIONES: Desarrollar cada una de las Unidades temáticas, integrando la información que se solicita.

Unidad I: Pastelería y su importancia

Desarrolla los siguientes conceptos: (Da ejemplos e investiga recetas)

- 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.

Desarrolla los siguientes conceptos: (Da ejemplos e investiga recetas)

- 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 3: Chocolatería y su importancia.

Desarrolla los siguientes conceptos: (Da ejemplos e investiga recetas)

- Historia del cacao.
- Tipos de chocolate.
- Materias Primas.
- Proceso de atemperado, cristalización, moldeo y conservación.



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:

- ❖ Bizcocho. (Sabor, textura limpieza del horneado) (O cualquier postre a elección)
- ❖ Betun o relleno a escoger.
- ❖ Diseño del producto dulce.
- ❖ Nombre si es postre inventado 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://elibro-net.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. HOTR0509 (2a. ed.). IC Editorial.
<https://elibro-net.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://elibro-net.bibliotecaipn.idm.oclc.org/es/lc/ipn/titulos/106188>.
6. Ediciones Larousse. (2020). Grandes Chefs Mexicanos: Panadería-Repostería-Chocolatería. Ediciones Larousse