



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
SECRETARÍA ACADÉMICA  
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR  
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13  
"RICARDO FLORES MAGÓN"



# GUÍA

**de estudio para**  
**presentar ETS de la**  
**UNIDAD DE APRENDIZAJE**  
**PANADERIA**  
**Semestre 2023-2024/ 1**  
**MATUTINO**

**Fecha de elaboración: ENERO 2024**

**Presidenta de Academia: ANDREA JIMENEZ CARMONA**



## FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

<b>Área:</b> TECNOLÓGICA	<b>Nombre de la Unidad de Aprendizaje:</b> <b>PANADERÍA</b>	<b>Nivel/semestre:</b> 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 realizan 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

### Propósito

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

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 presentar el pan salado y dulce y Hoja de requisición de material.
- Presentar Apuntes completos.



## Información Adicional

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

### Unidad I: Panes y Pasteles

- 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.

### Unidad II: Tartaletas, Pastas y Galletas

- 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.

**Unidad III: Panadería Mexicana**

- 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.



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
SECRETARÍA ACADÉMICA  
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR  
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13  
"RICARDO FLORES MAGÓN"



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 que 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. Hawkins, 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. Ciencia alimentación. Abril-junio 2007.  
[https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/58\\_2/PDF/07-563.pdf](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>