

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

### SILABO DE PASTELERIA PERUANA

#### I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario
Modulo	:	Cocina Internacional Nacional y Creativa.
Unidad Didáctica	:	Pastelería Peruana
Créditos	:	2
Semestre	:	IV
Nº de Horas Semanales	:	03
Nº de Horas Semestrales	:	54

#### II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

Organizar los servicios de cocina, confeccionar ofertas gastronómicas, manipular y conservar toda clase de alimentos y elaborar todo tipo de comidas y bebidas no alcohólicas a partir de recetas existentes y del desarrollo de nuevas propuestas gastronómicas, utilizando adecuadamente todos los equipos y utensilios, aplicando normas sanitarias y de cuidado del ambiente, actuando con ética y responsabilidad.

#### III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Conocer los insumos de cocina y el repaso correspondiente de los ajíes peruanos y la aplicación de dicho insumo en cada plato. Utilizar de manera efectiva las técnicas aprendidas en la clase teórica y práctica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CONCEPTUALES:</b> Se desarrollara clases prácticas, teóricas, además realizara preguntas correspondientes por el personal docente mediante disertaciones orales promoviendo la dinámica del grupo y el apoyo de material audio-visual pertinente. Se entregaran materiales didácticas escritos de acuerdo a la necesidad y a la extensión del tema.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PROCEDIMENTALES:</b> Se desarrollarán a través de casos, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a investigar.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ACTITUDINALES:</b> serán impartidas mediante prácticas teórica, en los cuales se desarrollarán temas escogidas de acuerdo al syllabus. Se formaran grupos de alumnos orientados y segmentados en grupos para un mejor desenvolvimiento y sean evaluados por el profesor a cargo. Se desarrollara la búsqueda del conocimiento en fuente de información como libros de consulta, manuales actualizados y un trabajo final de investigación.</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

**IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:**

UNIDAD I: EL TRIGO Y LA PANIFICACIÓN	
SEMANA	CONTENIDOS
1°.	Exposición de Syllabus Principios generales de la panificación.
2°.	El trigo, historia, partes y composición química; La molienda, limpieza, acondicionamiento, molienda por rodillos, grado de extracción y clasificación de harinas.
3°.	Control de calidad de harina en los molinos, técnicas americanas y europeas; farinografo, alveógrafo, amilografo, extensografo, determinación del gluten, cenizas y índice de acidez.
4°.	Estudio de los ingredientes para la fabricación de panes y pasteles. Harina de trigo, agua, sal,, leche, huevo, grasas, leudantes químicos y biológicos, aditivos como mejoradores de masa, colorantes, conservantes, esencias y su normas técnicas y legislación alimentaria.

UNIDAD II: LA FERMENTACIÓN Y TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE PANADERÍA	
SEMANA	CONTENIDOS
5°.	Métodos de procesamiento en la producción de panes; método directo y porcentaje panadero, balance de masa
6°.	Método esponja o doble fermentación, porcentaje panadero y balance de masa.
7°.	Método polish o fermento líquido en tres etapas, porcentaje panadero
8°.	Diferente formas, técnicas de producción de pasteles

UNIDAD III: PASTAS, GRASAS Y MÉTODOS EN LA PASTERÍA.	
SEMANA	CONTENIDOS
9°.	Método del cremado en la fabricación de queques a base de margarinas y azúcar. Diferentes forma de técnicas en la elaboración de chocolates.
10°.	Método de hojaldrado en la fabricación de pastas a base de margarinas especiales para el hojaldrado, además la masa philo. Masas como pasta choux.
11°.	Método de pastas como secas, flora, brice y otras formas de procesamiento de pasteles.
12°.	Métodos de batidos o de espumas como trabajar con huevos y emulsionantes, además mezclas diferentes en la elaboración de pasteles. Además cremas y rellenos para la producción de pasteles.

UNIDAD IV: CONTROL DE CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PASTELES Y PANES	
SEMANA	CONTENIDOS
13°.	Control de calidad en la elaboración de panes y pasteles, como elaborar un plan HACCP y BPM.
14°.	Examen Final

**V. METODOLOGIA:**

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, se hará uso de la metodología activa. Los procedimientos didácticos a emplearse son los siguientes:

- Clases Teóricas: Con exposición por parte del profesor y la participación del alumno
- Práctica: Se irán resolviendo casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas, según el tema teórico tratado.
- Asesoría: Se asesorará la resolución apropiada de los casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas.
- La Comunicación entre Docente y estudiante en la modalidad virtual será: SINCRONA y ASINCRONA.

Para la primera se utilizara las sgtes herramientas digitales:

- a) Plataforma Google Classroom
- b) Correo Electronico Corporativo
- c) Mensajes via gupos Whatsapp de U.D

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

d) Formulacion en linea mediante el aplicativo Google Forms.

### VI. EVALUACIÓN

Requisitos de aprobación:

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo es de Trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiantes.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignatura), obtenga nota desaprobatoria entre Diez (10) y Doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación antes de la culminación de la Unidad Didáctica.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación dentro de las 18 semanas obtuviera nota menor a Trece (13) desaprueba la misma, por tanto repite la unidad didáctica.
- El estudiante que acumulara inasistencias, injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica será desaprobado en forma automática con nota cero (00).

Obtención del promedio:

$$\text{PRM UD} = \frac{\text{CE1} + \text{CE2} + \dots + \text{CEn}}{n}$$

CE = Criterio de Evaluación  
CT = Capacidad Terminal  
UD = Unidad Didáctica

### VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

#### 7.1 Bibliografía:

- Francisco Tejerio. La ciencia de la panadería, Montagus editores, 1998.
- P. Cauvain y Lnda Young. Productos de panadería, ciencia aplicada. Editorial Acribia, 2008
- Amazon.com. La panadería: manual practico de fabriocación de toda clase de pan. Editorial MAXTOR. 2004

Carabayllo, Agosto del 2017