1. Identificación del Curso/ Módulo

Nombre del Curso/ Módulo:	Línea de conocimiento:	Código de materia:	Número de creditos:
PANADERIA	**COCI**	**COCI 25005**	**2**

Facultad/ Departamento	**FAC DE ESTUDIOS TECNI Y TECNOL**				
Programa que Administra el curso o módulo	**TECN EN GESTION GASTRONOMICA**				
Niveles de Formación	Técnico Profesional	X	Especialización		
	Tecnológico Profesional		Maestría		
	Profesional		Doctorado		
Modalidad	Presencial		Dual		Virtual	X
Número de horas con acompañamiento del profesor: 32			Número de horas de trabajo independiente: 64		
Fecha de actualización de la guía: 30/03/2023					

2. Conocimientos previos requeridos para el curso

-Creatividad - Inglés I - Compras e inventarios - Control de costos - Gastronomía colombiana - Gastronomía del mundo - Gestión de la experiencia gastronómica - Practica Gastronomía colombiana

3. Justificación

La Panadería es una práctica de la Gastronomía que con el pasar del tiempo ha adquirido más importancia. Cada vez nacen nuevas tendencias, variedades y materias primas que se pueden utilizar. A partir de este módulo se pretende que el estudiante obtenga conocimientos específicos sobre la historia de la Panadería, el uso correcto de las materias primas, los utensilios más representativos, las formas de amasado y sus tiempos. Igualmente se espera que cada estudiante interprete fórmulas y las cree desde cero, obtenga los conocimientos para iniciar una masa madre, preparar productos artesanales nacionales, internacionales y nuevas tendencias.

4. Competencias de formación

Id	Competencia	Resultado de aprendizaje esperado
1	Reconoce la historia y la evolución de la Panadería, los cereales e ingredientes básicos y la maquinaria indispensable para la panificación.	1 - Expone la historia del pan como alimento básico, sus cualidades nutritivas de las regiones del mundo describiendo los hechos más relevantes. 2 - Describe las características de los cereales e ingredientes básicos y adicionales, evolución del pan y sus nuevas tendencias. 3 - Identifica los equipos más importantes usados en la panificación y cómo facilitan el trabajo en la panadería
2	Identifica el comportamiento de los principales y adicionales ingredientes, necesarios para realizar preparaciones clásicas de la Panadería siguiendo recetas estándar	1 - Reconoce la diferencia que existen en las materias primas usadas en la panificación y las aplica en recetas estándar 2 - Reconoce las características y bondades que aporta la masa madre al ser humano y la panadería 3 - Reconoce la diferencia entre método directo, masa madre, poolish, esponja y biga.
3	Prepara diferentes tipos de masas a base de los métodos de amasado: directo, masa madre y pre fermentos	1 - Prepara panes con cereales y semillas aportándole un valor nutritivo 2 - Prepara panes enriquecidos a base de leche, huevo y mantequilla con diferentes rellenos regionales e internacionales 3 - Prepara panes rústicos con alta humedad (focaccia, sourdough, baguettes, ciabattas).

5. Contenidos

Id	Unidad de aprendizaje	Temáticas
1	Unidad 1 Introducción histórica y elementos indispensables en la Panadería	¿ Características históricas y evolución de la panadería hasta el dia de hoy ¿ Conocimiento de utensilios más indispensables en la panadería ¿ Selección de Ingredientes y conocimiento sobre el gluten ¿ Metodos de amasado
2	Uso de Masa madre y Pre-fermentos en la Panificación y Preparación de Panes Rústicos, Enriquecidos, Integrales y Panes Colombianos	¿ Conocimiento de la masa madre y los pre fermentos utilizados en la panadería ¿ Preparación de masas en panadería a base de masa madre y prefermentos ¿ Proceso de preparación de la masa, crecimiento, formación del producto, pre-fermentación, cocción en panes rústicos, enriquecidos, integrales y panes colombianos.

6. Evaluación y calificación

Actividades o tipos de actividades	Porcentaje
U1 Rae 1.1 Línea del tiempo sobre la historia de la panadería y los hechos históricos más relevantes hasta el día de hoy.	10
Presentación en video sobre dos de los métodos de amasado existentes en la panadería y comparar los resultados	15
U1 Raes 1.1, 12 y 1.3 Evaluación de la Unidad 1	5
U2 Raes 2.2 y 2.3 Realizar desde cero una masa madre y alimentarla hasta que esté óptima para su uso	10
U2 Rae 3.3 Realizar un video donde se evidencie que el estudiante prepara un pan rústico con algún prefermento. Anexar ficha estándar de la preparación y resultados.	20
U2 Rae 3.2 Realizar un video donde se evidencie que el estudiante prepara una masa enriquecida a base de huevos, leche y azúcar. Anexar ficha estándar de la preparación y resultados.	10
U2 Rae 3.1 Realizar un video donde se evidencie que el estudiante prepara un pan a base de cereales y semillas. Anexar ficha estándar de la preparación y resultados.	10
U2 Rae 3.4 Realizar un video donde se evidencie que el estudiante prepare un pan colombiano. Anexar ficha estándar de la preparación y resultados.	10
U2 Raes 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2 y 3.3 Evaluación de la Unidad 2	5
U2 Raes 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Canal de cocina: Bake off UNAB	5

7. Bibliografía

Bibliografía básica CFR Ourense. 2021 - 2022. Curso virtual. Aula virtual. Xunta de Galicia. Consellería de Cultura, Educación e Universidade. Plataforma Moodle. Recuperado de: https://www.edu.xunta.gal/centros/cfrourense/aulavirtual2/pluginfile.php/8180/mod_resource/content/0/Procesos_y_tecnicas_de_panificacion-MANUAL.pdf Biblioteca DUOC UC. S.f. Manual de panadería. Área Gastronomía. Formato pdf. Libro. Recuperado de: http://biblioteca.duoc.cl/bdigital/Documentos_Digitales/600/640/38435.pdf Aida Ludeña Sánchez. S.f. Panadería. Guía del estudiante. Centro de servicios para la capacitación laboral y el desarrollo CAPLAB. Antamina. Recuperado de: http://files.edu-piedra1.webnode.es/200000056- f2ecc00bf8/Gu%C3%ADa%20del%20estudiante%20panader%C3%ADa.pdf

8. Observaciones

RETROALIMENTACIÓN: En este modulo de Panadería , para hacer la retroalimentación a nuestros estudiantes combinamos diferentes tipos. Comenzando tenemos una retroalimentación objetiva , la cual se busca que se cumplan todos los resultados de aprendizaje , para lograr esto en las videoconferencias semanales se le explica detalladamente al estudiante como debe ser el proceso de realización de la actividad para que el estudiante pueda tener en gran claridad como desarrollar el trabajo. También por medio de unos videos que deben realizar los estudiantes en las actividades usamos una retroalimentación constructiva , en la cual buscamos resaltar los aspectos positivos y al mismo tiempo buscamos estrategias de mejora para que si de pronto el estudiante cometió un error, entienda como es el debido proceso y así pueda en una próxima ocasión aplicarlo de la manera correcta. En este nuevo semestre estamos implementando segun Tunstall y Gipos la retroalimentación positiva recompensa la cual busca felicitar el esfuerzo, actitudes y habilidades del estudiante, entonces si nuestros estudiantes asisten a los talleres aplicados y están atentos en la plataforma le damos la oportunidad de que tengan algunos beneficios y recompensas adicionales. Por ultimo una retroalimentación importante la cual desarrollamos es la retroalimentación oportuna, debido a que en los talleres aplicados el estudiante debe ir haciendo algunas preparaciones, técnicas y el docente esta al instante corrigiendo posturas, movimientos o procesos para que haya un aprendizaje marcado en el estudiante.