

	Gestión de la docencia Enseñanza y aprendizaje Guía de Cátedra	Código:	GDO01-01-FO-01
		Versión:	4
		Fecha:	05/04/2022
		Hoja:	Página 1 de 2

1. Identificación del Curso/ Módulo					
Nombre del Curso/ Módulo: PASTEELERIA Y REPOSTERIA		Línea de conocimiento: COCI		Código de materia: COCI 25006	
Número de credits: 2					
Facultad/ Departamento		FAC DE ESTUDIOS TECNI Y TECNOL			
Programa o departamento que administra el curso o módulo			TECN EN GESTION GASTRONOMICA		
Niveles de Formación	Tecnológico Profesional		X	Maestría	
	Profesional		X	Doctorado	
	Especialización				
Modalidad	Presencial		Dual		Virtual X
Número de horas con acompañamiento del profesor:			Número de horas de trabajo independiente:		
Fecha de actualización de la guía: 10/07/2024					

2. Conocimientos previos requeridos para el curso

3. Justificación
El estudiante requiere obtener conocimientos específicos sobre la caracterización de técnicas de Pastelería, primas representativas, desarrollo e interpretación de recetas estándar, Técnicas culinarias que se usan en dicha zona, equipos y utensilios básicos, el protocolo y presentación de productos y nuevas tendencias en Pastelería contemporánea .

4. Competencias de formación		
Id	Competencia	Resultado de aprendizaje esperado
1	Caracteriza la Pastelería tradicional , desarrolla paso a paso las técnicas necesarias para la preparación de todo tipo de masas, cremas, merengues,mousses, armado de tortas. el dominio de estas técnicas permite la correcta interpretación y modificaciones de recetas, y la posibilidad de crear nuevas.	1 - Reconoce la historia de la Pastelería mundial reconociendo su alto contenido de azúcar , valor calórico y digestibilidad . 2 - Describe la principal materia prima, ingredientes como azúcares, grasas, huevos, lácteos, frutas, cocoa y sus variedades y cualidades a través del estudio . 3 - Identifica la terminología de Pastelería implementando un glosario. Prepara masas diversas usando recetas estándar.
2	Elabora, recetas típicas de las masas y cremas de Pastelería siguiendo los estándares y recetas	1 - Prepara masas diversas usando recetas estándar. 2 - Prepara las masas quebradas con el método soblage y cremage usando recetas estándar. 3 - Prepara masa batida de estructura aireada, crema , dulce de fruta y elabora una torta usando recetas estándar creada.
3	Elaborar tortas y postres calientes y fríos utilizando los ingredientes necesarias , usando recetas estandar.	1 - Prepara masa batida de estructura aireada, crema , dulce de fruta y elabora una torta usando recetas estándar creada 2 - Prepara masa de hojaldre, elabora postres y pasteles usando recetas estándar. 3 - Elabore productos con cobertura de chocolate

5. Contenidos	
Unidad de aprendizaje	Temáticas
Caracterización de la Pastelería	Historia de la Pastelería. Terminología gastronómica de Pastelería . Materias primas usadas en la Pastelería..
Elaboración del Mise en place y preparación de recetas de diversas masas pasteleras.	Recetas estándar: Interpretación, componentes, redacción, elaboración de fichas técnicas Mise en place: equipos, utensilios, materia prima. Métodos de cocción y técnicas aplicadas en Pastelería Preparación de masas y rellenos variadas usando losparámetros establecidos de la Pastelería tradicional y las tendencias de la Pastelería moderna
Elaboración del Mise en place y preparación de cremas y dulces de frutas.	Recetas estándar: Interpretación, componentes, redacción, elaboración de fichas técnicas Mise en place: equipos, utensilios, materia prima. Métodos de cocción y técnicas aplicadas a los pasteles y postres Preparación de galletas, tartas, bizcochuelos, ponqués, hojaldras y postres combinados aplicando parámetros establecidos de la Pastelería tradicional.

6. Evaluación y calificación	
Actividades o tipos de actividades	Porcentaje
1. Realizar una mapa de la materia prima de Pastelería y evidenciar el resultado de su trabajo publicando en Power Point .	15
2. Realizar y evidenciar resultado de su practica grabando un video de masas quebradas . Anexar ficha estándar de la preparación y lista de chequeo del análisis organoléptico de la preparación final.	25
3. Realizar un video donde se evidencia que el estudiante prepara y hornea los productos de masa batida cremosa. Anexar ficha estándar de la preparación y lista de chequeo del análisis organoléptico de la preparación final.	25
4. Realizar un video donde se evidencie que el estudiante prepara masas batidas de consistencia aireada : bizcochuelo y pionono , y elabora torta o postre con crema y dulce de fruta. Anexar ficha estándar de la preparación y lista de chequeo del análisis organoléptico de la preparación final.	25

7. Bibliografía
<p>Bibliografía básica Mausi Sebbes Técnicas de Pastelería Profesional Recetario galletas https://lacocinademagdalena.files.wordpress.com/2013/12/aproga_recetario-galletas-2-0.pdf Jose Velasquez Curso de panadería y pastelería http://chefuri.net/usuarios/download/Curso-Panaderia-y-pasteleria/Curso-Panaderia-y-pasteleria.pdf Recetas de postres y tortas http://chefuri.net/usuarios/download/Curso-Panaderia-y-pasteleria/Curso-Panaderia-y-pasteleria.pdf Augusto Milano Manual de repostería, pastelería, panadería http://chefuri.net/usuarios/download/Curso-Panaderia-y-pasteleria/Curso-Panaderia-y-pasteleria.pdf 8. Observaciones</p>

8. Observaciones
<p>RETROALIMENTACIÓN: En el modulo Pasteleria y Reposteria vamos hacer diferentes tipos de retroalimentacion para estudiantes.A comenzar una retroalimentacion Objetiva la cual consiste en dar al estudiante la informacion presisa y clara sobre su aprendizaje, para lograr esto en las videoconferencias semanales se le explica detalladamente al estudiante como debe ser el proceso del desarrollo y realizacion del trabajo. Usar una retroalimentacion clara y constructiva por medio de los videos grabados por los estudiantes 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 semestre estamos implementando segun Tunstall y Gipos la retroalimentación positiva, felisitando el esfurza y trabajo , actitudes y habilidades del estudiante. Los estudiantes que acistan en los talleres tienen oportunidad de tener 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.</p>