

SÍLABO

ADECUADO PARA EL PERIODO DE ADECUACIÓN A LA EDUCACIÓN NO PRESENCIAL

I. DATOS ADMINISTRATIVOS:

1. Asignatura	:	Taller de Panadería y Pastelería
2. Código	:	THG - 702
3. Naturaleza	:	Práctico
4. Condición	:	Obligatoria
5. Requisito(s)	:	THG-603 Taller de cocina Internacional
6. Número de créditos	:	2
7. Número de horas	:	(4 Horas no presenciales)
8. Semestre Académico	:	2021 –I
9. Docente	:	Mg. Jhonny Alberto Inga Ramírez
10. Correo institucional	:	

II. SUMILLA

El Taller Panadería y Pastelería, pertenece al área formación profesional especializada en la línea de Gastronomía, es de naturaleza virtual obligatorio. Está orientada a familiarizar al estudiante con las técnicas básicas de la panadería y la pastelería y sus aplicaciones dentro de la producción gastronómica en establecimientos destinados a la comercialización de Alimentos y Bebidas, donde los estudiantes pondrán en manifiesto su capacidad en la identificación de los insumos, desarrollo de habilidades y destrezas en la elaboración de productos inherentes, además de demostrar su conocimiento en estructuras fundamentales a un nivel que le permita organizar y supervisar ambas disciplinas en su centro de trabajo. Comprende: Preparaciones bases; Panadería preparaciones de masa hojaldradas y masas; Panadería comercial y de restaurantes y pastelería peruana.

III. COMPETENCIA GENÉRICA A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Autoaprendizaje

IV. COMPETENCIA ESPECÍFICA A QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Desarrollar actitudes de servicio, excelencia, calidad y liderazgo, así como una amplia cultura turística y sensibilidad para la apreciación y valoración de la cultura nacional.

Tener habilidades para trabajar en equipos interdisciplinarios, manejar las relaciones interpersonales y públicas, así como para tomar decisiones de carácter ejecutivo.

**V. DESARROLLA EL COMPONENTE DE: INVESTIGACIÓN (x) RESPONSABILIDAD SOCIAL
()**

VI. LOGRO DE ASIGNATURA

Al finalizar el curso, el estudiante elabora panes y pasteles, mediante el desarrollo de la capacidad de planificar, organizar y dirigir una panadería - pastelería, integrando los conocimientos impartidos virtualmente en el proceso del producto final, utilizando diversos productos presentándose de manera creativa, persuasiva y con sentido estético.

VII. UNIDADES DIDÁCTICAS

UNIDAD I: PANADERIA MASAS FERMENTADAS, MASAS HOJALDRADAS PANES	
LOGRO DE APRENDIZAJE	Al finalizar la unidad el estudiante conoce panes de restaurant básicos, salsas y masas de pastelería. A su vez, desarrolla un producto basado en una producción convencional de panadería, siguiendo técnicas clásicas de elaboración y cocción.
SEMANAS	CONTENIDOS
1	<p>Introducción a la Pastelería:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tartaletas de frutas ● Masa brisee ● Masa azucarada ● Crema pastelera ● Pan Pita/árabe. <p>Método: aprendizaje colaborativo Exposición dialogada Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día. Elabora diversos alimentos de la pastelería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina</p>
2	<p>Salsas base:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Pastelera ● Inglesa ● Pate a Choux ● Pan de yema <p>Método: aprendizaje colaborativo Exposición dialogada Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día.</p>

	Elabora diversos alimentos de la panadería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina
3	<p>Crepes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suzette • Mangar • Normanda <p>Hot Cake</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ganache <p>Método: aprendizaje colaborativo Exposición dialogada Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día. Elabora diversos alimentos de la pastelería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina</p>
4	<p>Masas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cake inglés • Cake marmoleado • Cake de naranja <p>Método: aprendizaje colaborativo Exposición dialogada Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día. Elabora diversos alimentos de la pastelería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina</p> <p>PRIMERA EVALUACIÓN</p>

UNIDAD II: PREPARACION DE BASES 1	
LOGRO DE APRENDIZAJE	Al finalizar la unidad el estudiante conoce preparaciones bases de pastelería. A su vez, desarrolla un producto basado en una producción convencional de pastelería, siguiendo técnicas clásicas de elaboración y cocción.
SEMANAS	CONTENIDOS
5	<p>Muffin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arandanos • Chocolate • Vainilla <p>Método: aprendizaje colaborativo Exposición dialogada Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día. Elabora diversos alimentos de la pastelería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina</p>

6	<p>Quiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lorreine ● Poro <p>Tourte :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Espinacas y champiñones <p>Método: aprendizaje colaborativo Exposición dialogada Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día. Elabora diversos alimentos de la pastelería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina</p>
7	<p>Galletas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Masa sable ● Lengua de gato ● Bizcotelas ● Chips de chocolate <p>Método: aprendizaje colaborativo Exposición dialogada Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día. Elabora diversos alimentos de la pastelería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina</p>
8	SEGUNDA EVALUACIÓN

UNIDAD III: PREPARACIÓN DE BASES 2	
LOGRO DE APRENDIZAJE	Al finalizar la unidad el estudiante conoce preparaciones base II de pastelería. A su vez, desarrolla un producto basado en una producción convencional de pastelería fría, siguiendo técnicas clásicas de elaboración y cocción.
SEMANAS	CONTENIDOS
9	<p>Cheesecake:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● New york ● Fresas <p>Método: aprendizaje colaborativo Exposición dialogada Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día. Elabora diversos alimentos de la pastelería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina</p>

10	<p>Genovesas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tres leches ● Selva negra <p>Método: aprendizaje colaborativo</p> <p>Exposición dialogada</p> <p>Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día.</p> <p>Elabora diversos alimentos de la pastelería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina</p>
11	<p>Mousse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mousse au chocolat ● Mousse au fresa ● mousse au limón <p>Método: aprendizaje colaborativo</p> <p>Exposición dialogada</p> <p>Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día.</p> <p>Elabora diversos alimentos de la pastelería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina</p>
12	<p>Postres al plato:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Crocante de manzana ● Fondant de chocolate <p>Método: aprendizaje colaborativo</p> <p>Exposición dialogada</p> <p>Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día.</p> <p>Elabora diversos alimentos de la pastelería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina</p> <p>TERCERA EVALUACIÓN</p>

UNIDAD IV: PASTELERIA PERUANA, INTERNACIONAL Y DE RESTAURANT	
LOGRO DE APRENDIZAJE	Al finalizar la unidad el estudiante conoce la pastelería peruana, internacional y de restaurante. A su vez, desarrolla un producto basado en una producción convencional de pastelería peruana, siguiendo técnicas clásicas de elaboración y cocción.
SEMANAS	CONTENIDOS
13	<p>Postres Peruanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arroz con leche ● Mazamorra morada ● Suspiro a la limeña <p>Método: aprendizaje colaborativo</p>

	<p>Exposición dialogada</p> <p>Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día.</p> <p>Elabora diversos alimentos de la pastelería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina</p>
14	<p>Postres Regionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tocino del cielo ● Queso helado ● Alfajores <p>Método: aprendizaje colaborativo</p> <p>Exposición dialogada</p> <p>Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día.</p> <p>Elabora diversos alimentos de la pastelería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina</p>
15	<ul style="list-style-type: none"> ● Petit fours y postres de restaurant <p>Método: aprendizaje colaborativo</p> <p>Exposición dialogada</p> <p>Se aplica la técnica de la modelación como base de las recetas del día.</p> <p>Elabora diversos alimentos de la pastelería de acuerdo a las pautas técnicas y la organización previa del Taller de cocina</p>
16	CUARTA EVALUACIÓN
17	EVALUACIÓN SUSTITUTORIA

VIII. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

- Aprendizaje basado en proyectos (ABP)
 - Técnica: Exposición dialogada.
 - Recursos didácticos: PPT, recetarios, guía de trabajo, videos.
 - Recursos materiales: Herramientas tecnológicas

IX. MOMENTOS DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE VIRTUAL

La modalidad no presencial desarrollará actividades sincrónicas (que los estudiantes realizarán al mismo tiempo con el docente) y asincrónicas (que los estudiantes realizarán independientemente fortaleciendo su aprendizaje autónomo. La metodología del aula invertida organizará las actividades de la siguiente manera:

Antes de la sesión

Exploración: Preguntas de reflexión vinculada con el tema a desarrollar, otros.

Problematización: Conflicto cognitivo de la unidad, otros.

Durante la sesión

Motivación: Bienvenida y presentación del tema, otros.

Presentación: Exposición y demostración de las técnicas en la sesión, otros.

Práctica: Resolución individual de un problema, resolución colectiva de un problema, otros.

Después de la sesión

Evaluación de la unidad: Presentación del producto terminado.

Extensión / Transferencia: Presentación en digital de las recetas e imágenes del producto terminado.

X. EVALUACIÓN

UNIDAD	Criterio	Indicador	INSTRUMENTOS
I	Desarrolla una preparación basado en una producción convencional de panadería, siguiendo técnicas clásicas de elaboración y cocción. Elabora informe gastronómico.	Practica calificada Informe	Rúbrica de evaluación Rúbrica de evaluación de informe
II	Desarrolla una preparación basada en una producción convencional de pastelería, siguiendo técnicas clásicas de elaboración y cocción. Elabora informe gastronómico.	Practica calificada Informe	Rúbrica de evaluación Rúbrica de evaluación de informe
III	Desarrolla una preparación basada en una producción convencional de pastelería fría, siguiendo técnicas clásicas de elaboración y cocción. Elabora informe gastronómico.	Practica calificada Informe	Rúbrica de evaluación Rúbrica de evaluación de informe
IV	Desarrolla una preparación basada en una producción convencional de pastelería peruana, siguiendo técnicas clásicas de elaboración y cocción. Elabora informe gastronómico.	Practica calificada Informe	Rúbrica de evaluación Rúbrica de evaluación de informe

FÓRMULA DE EVALUACIÓN

Promedio final: (PRA 1 + PRA 2 + PRA3 + PRA4 + PRA5) /4

PRA 1 = Evaluación escrita + video exposición

PRA 2 = Evaluación escrita + video exposición

PRA 3 = Evaluación escrita + video exposición

PRA 4 = Evaluación escrita + video exposición

*PRA5 = Evaluación sustitutoria

*La evaluación sustitutoria es para aquellos alumnos que no hayan aprobado o les falte nota de alguna de las evaluaciones anteriores.

XI. REFERENCIAS

- ✓ Cordon Bleu. (1996). Guía completa de las técnicas culinarias. Barcelona, España: Editorial Lagasca
Recuperado de <https://libroschorcha.files.wordpress.com/2017/12/guia-completa-de-las-tecnicas-culinarias-le-cordon-bleu.pdf>
- ✓ Marin, C; Cardenas, Y. (2013). Procesos básicos de pastelería y repostería. Valencia, España. Ed. Brief.
Recuperado de: <https://editorialbrief.com/wp-content/uploads/2013/08/procesos-basicos-de-pasteleria-y-reposteria-editorial-brief.pdf>
- ✓ Calcagno, E.(2015). Básicos de la repostería. Recuperado de:
<https://www.lectio.es/tasts/BASICOS.DE.LA.REPOSTERIA.tast.pdf>