



CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL
(Universidad del Trabajo del Uruguay)
PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR

PROGRAMA					
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario		
PLAN		2015	2015		
SECTOR DE ESTUDIO		610	Administración, Comercialización y Servicios		
ORIENTACIÓN		39B	Gastronomía		
MODALIDAD		----	Binacional		
AÑO		----	----		
TRAYECTO		----	-----		
SEMESTRE		2DO	Segundo		
MÓDULO		----	-----		
ÁREA DE ASIGNATURA		9610	Pastelería		
ASIGNATURA		31521	Pastelería I		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		-----			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 96 horas	Horas semanales: 6	Cantidad de semanas: 16 semanas	
Fecha de Presentación: 09/06/2015	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/____

FUNDAMENTACIÓN

Técnica. Ciencia. Arte. Actualidad

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”¹

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario.

La pastelería ha tomado gran protagonismo en la actualidad en el mundo gastronómico y para diferenciarse es necesario conocer las técnicas de base, las clásicas y aplicarlas a las modernas, promover la creatividad y la aplicación al mercado actual con nuevas presentaciones, manejando el equipamiento, las nuevas tendencias y la incorporación de productos propios.

¹ Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

Postres de vanguardia, individuales, petit tours modernos, donde se aplicarán técnicas como: serificaciones, espumas frías y calientes, aires, gelatinas frías, calientes y rotas, deconstrucciones y todo lo referido a la gastronomía vanguardista o tecnoemocional, sin descuidar los sistemas de producción, la sistematización y el control de los procesos de pastelería, asegurando la inocuidad alimentaria. El chocolate y el caramelo, también presentes, no dejan de ser protagonistas.

La creatividad, innovación y el desarrollo en la pastelería, es una investigación constante, donde se conjugan el conocimiento clásico, lo autóctono como estilo, las experiencias e influencias de otras cocinas, las tendencias unidas a la ciencia y tecnología, en la búsqueda de un nuevo concepto de Alta Cocina Dulce, es balancear la fórmula hasta que quede bien, es buscar, consultar, estudiar, probar, catar, es diseñar y crear en equipo.

Los docentes guiarán los procesos de aprendizaje, estimulando el desarrollo de las habilidades, destrezas, actitudes y conocimientos de la pastelería, en el marco interdisciplinario que promueva la relación entre las áreas del conocimiento. Insistirán en las presentaciones “Mignon”.

OBJETIVOS

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas.
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío, embalaje y transporte.
- Identifica y manipula adecuadamente los ingredientes utilizados en la Pastelería
- Aplica los fundamentos de pastelería en las elaboraciones seleccionadas de acuerdo al género alimentario utilizado.
- Desarrolla las bases de la Pastelería Profesional.
- Promueve acciones la protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la seguridad laboral.
- Organiza su trabajo, maneja mise en place, desarrolla procesos de pastelería.

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor, conserva, transporta y presenta.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos en base a la estandarización de las recetas.
- Define, calcula y controla los insumos que necesita.
- Aplica nuevas técnicas de pastelería.

CONTENIDOS

1. Introducción: 6 horas
2. Frutas y vegetales: 6 horas
3. Salsas, cremas: 6 horas
4. Merengues y masas merengadas: 12 horas
5. Flanes, budines y soufflés: 18 horas
6. Masas batidas: 30 horas.
7. Baños y coberturas: 6 horas
8. Evaluación: 12 horas

1. INTRODUCCIÓN

- Descripción y alcance de la Pastelería.
- Materiales, útiles, herramientas y equipos. Horno, temperaturas, termómetro.
- Seguridad e higiene en el puesto de trabajo.
- Higiene y seguridad. Manipulación de alimentos. ETAs. Buenas Prácticas. Normativas vigentes. Importancia de la indumentaria profesional.
- Vocabulario técnico.
- Pesar y medir ingredientes.

2. FRUTAS y VEGETALES

- Clasificación de frutas y vegetales. Reconocimiento organoléptico. Utilización en preparaciones dulces y saladas. Higiene: limpieza, desinfección y conservación. Valores nutricionales
- Gelatinas. Hidratación en polvo y en hojas. Agar -agar

- Flores comestibles

Actividades prácticas

- Cortes, tallados. Aplicaciones.
- Jugos, zumos, licuados, batidos
- Escarchados, compotas, frutas en almíbar, mermeladas, cáscaras glaceadas, confituras, chips.
- Gelatinas, aspic

3. SALSAS y CREMAS

Salsas: Composición de las salsas. Características. Coulis

Actividades prácticas: Salsas de caramelo, dulce de leche, chocolate. A base frutas, hierbas, coulis

Cremas: composición básica de las diferentes cremas. Características.

Actividades prácticas:

- A base de huevos, de manteca, de crema de leche, de frutas
- Otros: natillas, caramelos

► *Aplicadas en elaboraciones en el desarrollo del curso.*

4. MERENGUES y MASAS MERENGADAS

- Composición de los diferentes merengues. Descripción de los ingredientes
- Características, merengue francés, industrial, italiano, suizo
- Masas merengadas características

► *Recomendación bromatológica. Prevención de enfermedades – salmonella.*

Actividades prácticas:

- Utilización de manga y punteros
- Merenguitos, merengue de tabla, merengue en plancha, arrollado de merengue
- Merengue para cubierta, baño
- Isla flotante con salsa sabañón
- Merengues saborizados: café, azafrán, cacao...

- Vacherin. Pavlova
- Succés, Progrés, Dacquoise, Macarrons

► *Aplicados en elaboraciones en el desarrollo del curso, con cremas y frutas.*

5. FLANES, BUDINES Y SOUFFLÉS

Composición básica de: flan, budín y soufflé. Características. Cocciones. Baño de María

Actividades prácticas

- Flan de huevos y leche, variantes (Manjar del Cielo). Quindim
- Budín de: pan, frutas, arroz, coco
- Soufflés de chocolate, vainilla, frutas, licor.

6. MASAS BATIDAS

Masas batidas aireadas: Composición básica. Características de la elaboración. Cocción y conservación.

Actividades prácticas:

- Plancha fina básica, génoise: arrollada dulce y salada, en capas
- Plancha gruesa en gâteau (frutillas, moka, chocolate...)
- Plantillas, bizcochitos de anís, bizcotelas
- Biscuits especiales: jaconde...

Masas batidas cremosas: Composición básica. Cocción y conservación.

Aplicaciones prácticas:

- Tortas básicas de: chocolate, coco, frutas. Cuatro cuartos.
- Panes: banana, nuez, maíz, avena, especias, genovés
- Budines. Budín inglés. Plum cake
- Mantecados, magdalenas, muffins, financieros, yo-yo.
- Brownies

► *utilizados en elaboraciones en el desarrollo del curso.*

7. BAÑOS, COBERTURAS y PREPARADOS

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

- Composición básica de baños y coberturas de: chocolate, azúcar, materia grasa
- Pastas de azúcar
- Composición básica de granas. Características

Actividades: Elaborar baños de:

- chocolate (con chocolate en polvo, chocolate cobertura): ganaches clásicos, con hierbas, frutos rojos, tropicales, glaçages, nappage, con bebidas alcohólicas
- azúcar: glasé
- glaçages de frutas
- fondant, fondant extendido, pasta de miel, pasta de modelar

Aplicaciones:

- Gâteau de: chocolate, café, frutas frescas, en almíbar, frutos secos.
- Masitas, arrollados
- Tortas con motivos sencillos.
- Medallones de menta

BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA

- ADRIÁ, F., SOLER, J., Y ADRIÁ, A: “*Cómo funciona elBulli*” Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferrán Adriá. 2010. PHAIDON, London
- BALAGUER, Oriol: “*La cocina de los postres*” MONTAGUD EDITORES
- DULCYPASS: “*Revistas*”
- DE LA FUENTE, J.: “*Manual Práctico de Repostería*” Progenza, 1991 .Sevilla
- EVEREST: “*El gran Libro de la Repostería*”. Everest. 1983. León
- GROSS, Osvaldo: “*Pastelería sin secretos*” Buenos Aires
- GROSS, Osvaldo: “*Pastelería Básica*”. Utilísima. MEIGASIL. Buenos Aires.
- HAMILTON, R; TODOLI, V.: “*Comida para pensar. Pensar sobre el comer*” 2009. ACTAR. España

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

- HORNG, J., HU, M.: *“The mystery in the kitchen: culinary Creativity. Creativity Research Journal”* 2008. 20(2), 221–230 39.
- IMM: *“Reglamento Bromatológico Nacional”* Dec. N° 315/994. IMPO. Montevideo
- LAROUSSE: *“Larousse Gastronomique”*. 1997. Canadá
- LAROUSSE *“Postres con frutas”* (pdf)
- *“Legislación Bromatológica do Brasil”*
- Ley 17.250: *“Derechos Básicos del Consumidor”* IMPO
- MASSARI, Iginio: *“Programma”* MONSA HEGAR. 2000. Barcelona (pdf)
- MAGNIER MORENO, M: *“pastelería, escuela de cocina”*. GRIJALBO. 2015
- PÉREZ, Santiago: *“Curso de formación completa en pastelería”* 2010. Madrid.
- PUERGBÓ, Isidre: *“Técnicas de pastelería para la restauración”* 1999. cooking Book
- RUFFEL, Denis: *“Tratado artesano de pastelería”* I a IV. 1995. UNIGRASF. España
- THURIES, Yves: *“Idea Pastelería”* ...2000 Francia IDEA BOOKS
- TORRELANCA, P: *“La cocina dulce”* 2013. Grupo VILBO
- TORRELANCA, P: *“7 maestros de la pastelería moderna”*. 2010. So Good. Grupo Vilbo. España (pdf)
- STIERAND, M. y LINCH, P.: *“The Art of Creating Culinary Innovation”*, 2008. Tourism and Hospitality Research, 8 (4), 337-350