



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		3R	Tercer		
MÓDULO		----	-----		
ÁREA DE ASIGNATURA		9610	Pastelería		
ASIGNATURA		31522	Pastelería II		
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.

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,

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

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.

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

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.
- 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.
- Desarrolla procesos creativos gastronómicos en base a platos dulces regionales.

- Determina tendencias en ofertas gastronómicas.
- Desarrolla productos.
- Aplica nuevas técnicas de pastelería.

CONTENIDOS

1. Pastas semilíquidas, líquidas y para freír: 6 horas.
2. Masa choux: 6 horas
3. Masas quebradas / masas secas / petit four: 18 horas.
4. Masas hojaldradas: 12 horas
5. Masas fermentadas: 30 horas.
6. Otras masas: 12 horas
7. Evaluación: 12 horas

1. PASTAS SEMILÍQUIDAS, LÍQUIDAS y PARA FREÍR

Composición básica de las diferentes pastas. Características de la elaboración. Cocción y conservación.

Aplicaciones prácticas

- Pasta para filloas (crêpe), en sus aplicaciones dulces, adornos, arrollados, con frutas
 - blinis
 - panqueques soufflés
 - Pancakes y waffles
 - Buñuelos en su aplicación dulce y salada (para copetín)
- *Aplicados en elaboraciones en el desarrollo del curso*

2. PÂTE CHOUX

Características de las masas cocidas. Composición básica. Cocción y conservación.

Utilizaciones

Aplicaciones prácticas

- Elaboraciones dulces y saladas
- Bombas, eclairs, rosquitas de miel, pets de nonne. Saint Honoré

3. MASAS QUEBRADAS

Masas quebradas. Composición básica. Cocción y conservación. Método de Sablage, método de cremage

Aplicaciones prácticas

- Cocidas y a blanco. Lemon pie, de manzana, de frutas, cheese cake
- Tarteletas: dulces y saladas, calientes y frías
- Streusel, crumble

Masas secas y galletitas: Composición básica de masas quebradas y de manga. Características de la elaboración. Cocción y conservación.

Aplicaciones

- Scons y variantes
- Frola , Lintzer torte y variantes
- Alfajores de fécula, arqueados, torta alfajor.
- Masas secas de “corte”
- Masas secas cortadas con cortantes.
- Masas secas de manga
- Ori mori (ojitos), polvorones

Otras masas:

- Pâte: cigarette, tuile: tulipas, lenguas de gato, tirabuzones, tejas, dentelles
- Pan de queso
- Tortas fritas, pasteles
- Coquitos, huevos quimbos,
- Galletitas de manteca, de aceite.
- Masas laminadas. Strudell y philo

4. MASAS HOJALDRADAS

Composición básica. Características de las materias grasas, puntos de fusión. Procesos de la elaboración. Cocción y conservación.

Actividades prácticas: Hojaldre en sus diferentes aplicaciones: de grasa, manteca, margarina, aceite, ricotta, medio hojaldre.

Aplicaciones

- Elaboraciones para bocaditos y piezas grandes para emplatado
- Simples: formas recortadas
- Rellenas: vol-au-vents, cañones, mil hojas
- Empanadas
- Pasteles

5. MASAS FERMENTADAS

Origen. Agentes que favorecen la fermentación. Conocimientos básicos sobre las materias primas que intervienen. Composición, usos, valores nutricionales. Manejo y conservación. Método directo, esponja, poolish, masa madre.

Aplicaciones prácticas:

- Pan americano, blanco, negro, integral, de verduras, pancitos de diferentes sabores. Pan de viena. Pan marsellés y cuernitos. Pan casero
- Pizza: simple, rellena, calzone, focacia
- Pan con grasa y variaciones; rosca con chicharrones, rosquitas.
- Panes típicos brasileños. Bollos
- Croissants francés (medias lunas)
- Masa brioche en diferentes formatos
- Masa mantequilla y variaciones
- Pan dulce, pandoro.
- Babá al ron. Savarin

PROPUESTA METODOLÓGICA

El Docente desarrollará la asignatura C+ID, enmarcando la práctica con los fundamentos tecnológicos. Utilizará un enfoque global, haciendo referencia constantemente a la Legislación Bromatológica Brasileña y Nacional, a la Ley N° 17.250 de los Derechos del Consumidor y a las Buenas Prácticas, en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.

Brindará el marco teórico y los fundamentos de la investigación y de los procesos creativos, respetando las preparaciones e ingredientes tradicionales como base de la creación de platos. Documentará en proyecto los desarrollos, las innovaciones y las creaciones

Crearé responsabilidad en los alumnos sobre el cuidado y manejo adecuado, así como la higiene de equipamientos, maquinarias y útiles, siendo responsabilidad de todos las *buenas prácticas*.

Formará brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios, socio ambientales e históricos culturales.

Incentivará la autoevaluación y la autocrítica en cada clase. Fomentará la presentación “mignon”.

Fomentará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área

Incluirá visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participará de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

Se trabajará a nivel de producción, teniendo en cuenta las demandas y características del curso.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación, ventilación, deberán cumplir las normas vigentes (Ordenanzas Bromatológicas), en cuanto protecciones y seguridad (BSE) y tener la habilitación municipal correspondiente.

El docente brindará el marco teórico y los fundamentos de la investigación y de los procesos creativos, respetando las preparaciones e ingredientes tradicionales como base

de la creación de platos. Documentará en proyecto los desarrollos, las innovaciones y las creaciones, teniendo en cuenta la Ley de los Derechos del Consumidor. Fomentará la investigación, el análisis de mercado, realizará: simulacros y estudios de casos. Constantemente hará referencia a la Ordenanza Bromatológica Brasileña y Nacional, insistiendo con las BUENAS PRÁCTICAS que son responsabilidad de todos.

EVALUACIÓN

Se realizará evaluación inicial (diagnóstica), la cual será tomada como punto de partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera del aula, siendo reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de aprendizajes.

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG y evaluación final del curso, teniendo como marco la creación de platos, utilizando nuevas técnicas. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Higiene y presentación personal
- Mise en place correcta
- Aplicación de técnicas
- investigación
- Creatividad, innovación y desarrollo de productos
- Planificación, organización, desarrollo de la producción, tiempos, temperaturas, estandarización de porciones.
- El trabajo individual y en equipo

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. España
- CALVEL, Raymond: *“El sabor del pan”* MONTAGUD EDITORES. Francia

- COUET, A y otros: *“Panes especiales y decorados”* GARRIGA. 1992. España
- DULCYPASS: *“Revistas”*
- DE LA FUENTE, J.: *“Manual Práctico de Repostería”* Progenza, 1991 .Sevilla
- EVEREST: *“El gran Libro de la Repostería”*. Everest. 1983. León
- GIAFFRÉ, Rosalba: *“El gran libro del gourmet: Chocolate, nuevas armonías”* SUSAETA (pdf)
- GROSS, Osvaldo: *“Pastelería sin secretos”* Buenos Aires
- GROSS, Osvaldo: *“Pastelería Básica”*. Utilísima. MEIGASIL. Buenos Aires (pdf)
- HAMILTON, R; TODOLI, V.: *“Comida para pensar. Pensar sobre el comer”* 2009. ACTAR. España
- 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
- LAROUESSE: *“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 Innovations”*, 2008. Tourism and Hospitality Research, 8 (4), 337-350