



**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

| | | PROGRAMA | | | |
|--|------------------------|------------------------|--|---------|----------------------------|
| | | Código en SIPE | Descripción en SIPE | | |
| TIPO DE CURSO | | 050 | Curso Técnico Terciario | | |
| PLAN | | 2017 | 2017 | | |
| SECTOR DE ESTUDIO | | 610 | Administración, comercialización y servicios | | |
| ORIENTACIÓN | | 39N | Gastronomía | | |
| MODALIDAD | | ---- | Nacional | | |
| AÑO | | --- | --- | | |
| TRAYECTO | | --- | --- | | |
| SEMESTRE | | II | II | | |
| MÓDULO | | --- | --- | | |
| ÁREA DE ASIGNATURA | | 9610 | EST Pastelería | | |
| ASIGNATURA | | 31521 | Pastelería I | | |
| CREDITOS | | --- | 9 | | |
| ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR | | Componente Tecnológico | | | |
| MODALIDAD DE APROBACIÓN | | Según Anexo de Repag | | | |
| DURACIÓN DEL CURSO | | Horas totales: 96 | Horas semanales: 6 | | Cantidad de semanas: 16 |
| Fecha de Presentación: 29-08-2017 | Nº Resolución del CETP | Exp. Nº | Res. Nº | Acta Nº | Fecha ___/___/___ |

FUNDAMENTACIÓN

Técnica. Ciencia. Arte. Actualidad

El presente plan de estudios, 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: sferificaciones, 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”.

COMPETENCIAS

- 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
- 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. |
| 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

- 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

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El Docente desarrollará la asignatura, enmarcando la práctica con los fundamentos tecnológicos. Utilizará un enfoque global, haciendo referencia constantemente a la Legislación Bromatológica 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.

Realizará las demostraciones correspondientes en cada técnica básica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos a nivel nacional e internacionalmente.

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*.

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

Enfatizaré el desarrollo de los fundamentos de cocina; la secuenciación temática lineal corresponde a una ordenación de los contenidos. El docente planificará en función de las elaboraciones previstas, las guarniciones y salsas correspondientes. Insistirá en la estandarización de porciones y la presentación con elementos decorativos de los platos

Incentivaré la autoevaluación y la autocrítica en cada clase, como así también la investigación a nivel de producción regional.

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

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

Participaré 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.

PAUTAS DE 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 producción. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

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

BIBLIOGRAFÍA

- 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 (pdf)
- DULCYPASS “*Revistas*”
- DE LA FUENTE, J. “*Manual Práctico de Repostería*” Progensa, 1991 .Sevilla
- EVEREST “*El gran Libro de la Repostería*”. Everest. 1983. León

- GROSS, Osvaldo “*Pastelería sin secretos*” *Buenos Aires*
“*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. 1994. IMPO. Montevideo
- LAROUSSE “*Larousse Gastronomique*” 1997. Canadá
- LAROUSSE “*Postres con frutas*” (pdf)
- 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

“*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