



**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		III	III		
MÓDULO		---	---		
ÁREA DE ASIGNATURA		9610	EST Pastelería		
ASIGNATURA		31522	Pastelería II		
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.

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.

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
- 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.
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 emplatar
- Simples: formas recortadas
- Rellenas: vout-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, calzzone, 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

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.

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*.

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

Incentivaré la autoevaluación y la autocrítica en cada clase. Fomentaré la presentación “mignon”.

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 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

- 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*” Progensa, 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
“*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
- LAROUESSE “*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