



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

		<b>PROGRAMA</b>			
		<b>Código en SIPE</b>	<b>Descripción en SIPE</b>		
<b>TIPO DE CURSO</b>		050	Curso Técnico Terciario		
<b>PLAN</b>		2017	2017		
<b>SECTOR DE ESTUDIO</b>		610	Administración, comercialización y servicios		
<b>ORIENTACIÓN</b>		39N	Gastronomía		
<b>MODALIDAD</b>		----	Nacional		
<b>AÑO</b>		---	---		
<b>TRAYECTO</b>		---	---		
<b>SEMESTRE</b>		IV	IV		
<b>MÓDULO</b>		---	---		
<b>ÁREA DE ASIGNATURA</b>		9610	EST Pastelería		
<b>ASIGNATURA</b>		31523	Pastelería III		
<b>CREDITOS</b>		---	9		
<b>ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR</b>		Componente Tecnológico			
<b>MODALIDAD DE APROBACIÓN</b>		Según Anexo de Repag			
<b>DURACIÓN DEL CURSO</b>		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.

### 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.
- 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, con postres de autor.
- Desarrolla productos.
- Aplica nuevas técnicas de pastelería.

### CONTENIDOS

1. Semifríos y helados: 18 horas
2. Chocolate: 12 horas
3. Azúcar: 6 horas
4. Pastelería regional: 24 horas
5. Pastelería de vanguardia: 24 horas

Evaluación: 12 horas

### 1. SEMI FRÍOS Y HELADOS

Información básica de mousses, bavarois, cremas heladas, parfait, charlottes y helados.

Composición. Conservación.

#### Aplicaciones

- Terrinas
- Mousses a base de merengue italiano, pâte à bombe y de sabayón.
- Espumas
- Bavarois
- Parfait
- Charlottes
- Cremas heladas
- Helados a base de huevos, granitas, sorbetes. Souflé helado

### 2. CHOCOLATE

- Historia del chocolate. Tipos de chocolates. Colorantes liposolubles, manteca de cacao. Chocolate plástico
- Utensilios. El mundo del chocolate. Técnicas. Métodos de templado

#### Aplicaciones

- Decoraciones: filigranas, figuras, transfers, planchado. Chocolate en rama, barritas Bariloche, abanicos
- Moldeado, tallados. Aterciopelados
- Bombonería: macizos, rellenos de pastas, de licor.

### 3. AZÚCAR

- Azúcar. Características. Puntos del azúcar en el caramelo. Temperaturas. Azucarillo
- Glucosas
- Isomal. Características, composición, temperaturas
- Técnicas de colado, estirado, soplado. Importancia del amasado

#### Aplicaciones

- Caramelo colado, estirado, soplado, vitrofusión

- Corales de caramelo
- Azucarillo
- Isomalt, utilización y aplicaciones
- Glucosa burbuja (bullé)
- Celofán de caramelo

#### 4. PASTELERÍA REGIONAL

- Pastelería regional: brasileña y rioplatense. Identificación de platos de cocina dulce. Regionalización. Alimentos y productos autóctonos. Procesos.
- Análisis sensorial de alimentos, y elaboraciones autóctonas para hallar la inspiración para crear nuevos productos y sabores.

##### Aplicaciones:

- Massini, falso chajá, Rogel, Balcarce, Imperial Ruso
- Quindim, Brigadeiros, Mousse de Maracuyá, Beijinhos, huevo hilado, Ambrosía, Pe de Moleque, Bolos, Amendoin Doce, Canjica, Acaí Na Tigela, Pacoca de amendoin, Pacoquinha, Cocadas Pernambucanas, Cartola, Bolos, Mousse de Maracuyá, Cuzcúz Branco

#### 5. PASTELERÍA DE VANGUARDIA

Equipos, descripción y características. Técnicas aplicadas a las nuevas tecnologías.

##### Aplicaciones prácticas propuestas por los estudiantes:

- Deconstrucción de postres típicos, aplicando técnicas y procesos de vanguardia. Cambio de estructuras
- Creación de postres con palets o cremosos, en base a la pastelería regional, con aplicación de caviars de agar-agar, sferificaciones con alginatos. Aplicación de esponjas, aires, espumas, papeles de frutas, polvos, encapsulados.

### ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El Docente desarrollará la asignatura Pastelería III, coordinados con C+ID, enmarcando la práctica con los fundamentos tecnológicos. Fomentará la Alta Cocina Dulce (Pastelería), a través de las elaboraciones “mignon”. 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 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. Recomendará las descargas en pdf gratuitas y eBooks de libros contenidos en la bibliografía.

### 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
- ATALA, Alex: *Redescubriendo ingredientes Brasileños*) 2013
- BALAGUER, Oriol: “*La cocina de los postres*” MONTAGUD (pdf)
- BALAGUER, Oriol: “*Obsesión*”. BILVO. 2015. España
- BALAGUER, ABRAHAM: “*Pastryrevolution\* 12*” MONTAGUD. 2015
- CORVITTO, Angelo: “*Secretos del helado*” BILBO. 2014. Italia
- DULCYPASS: “*Revistas*”
- 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)
- GUILLÉN, Javier: “*Brasil,Brasil*” .Dulcypast
- 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. Nº 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
- LOUSADA, PATRICIA: “*El libro del chocolate*” (pdf)
- MASSARI, Iginio: “*Programma*” MONSA HEGAR. 2000. Barcelona (pdf)
- MAGNIER MORENO, M: “*pastelería, escuela de cocina*” GRIJALBO. 2015
- Mc FADDEN, C; FRANCE, C: “*La gran enciclopedia del chocolate*” HYMSA. 1998. Barcelona (pdf)
- PÉREZ, Santiago: “*Curso de formación completa en pastelería*” 2010. Madrid



- PUERGBÓ, Isidre: *“Técnicas de pastelería para la restauración”* 1999. cooking Book
- ROSANO, LAURA: *“Recetario de Frutos Nativos”* MEC. 2012
- 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)
- TORRELANCA, P: *“Deja sitio para el postre”*. 2014. GRIJALBO
- TORRELANCA, P: *“Colección de piezas de azúcar”* 2008. VILBO
- STIERAND, M. y LINCH, P: *“The Art of Creating Culinary Innovations”*, 2008. Tourism and Hospitality Research, 8 (4), 337-350
- WW.AA: *“Recetario Heladería Artesana”*. VILBO. 2014. Barcelona
- WASILLIET, Amelia: *“Helados: sorbetes, granizados y batidos”*. LUNWERG 2014