



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL



DTGA

DIRECCIÓN
TÉCNICA DE GESTIÓN
ACADÉMICA



PRÁCTICAS DE INICIO EN PASTELERÍA Módulo I

TECNICATURA EN GASTRONOMÍA

Modalidad: Presencial

Carga horaria semanal: 7 horas

Créditos educativos: 10



Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular
Programa de Educación Terciaria



I) Propósitos de la unidad curricular:

La unidad curricular tiene como propósito brindar una formación técnica que permita a los estudiantes adquirir competencias fundamentales en la elaboración de preparaciones básicas de pastelería. Se busca desarrollar habilidades en el manejo de ingredientes, herramientas y equipos, comprendiendo los aspectos físico químicos que intervienen en cada preparación, lo cual es esencial para controlar las características como textura, sabor y apariencia de los productos, optimizar las técnicas de trabajo, y solucionar problemas en el proceso de elaboración. Además, se enfatiza sobre la importancia de los aspectos históricos y culturales de las recetas, explorando mitos y tradiciones que han influido en las técnicas de pastelería. En ese sentido, la formación permite a los estudiantes valorar los aspectos técnicos y científicos detrás de la práctica y la evolución de las preparaciones a lo largo del tiempo, ofreciendo así una formación completa que integra también el contexto cultural.

II) Resultados de aprendizaje:

Identifica y clasifica los principales ingredientes en Pastelería, sus propiedades organolépticas y composición química, formas de conservación, empleo e interacción con otros ingredientes, así como la función que cumplen y las características que aportan a diferentes elaboraciones para seleccionar ingredientes de calidad adecuados al tipo de preparación con el fin de lograr los resultados esperados.

Elabora y diferencia dulces, mermeladas y confituras aplicando técnicas adecuadas de preparación, cocción y conservación, atendiendo a parámetros como acidez, concentración de azúcares y temperatura, para asegurar productos seguros, con las características de cada tipo con el fin de ser utilizados en otras preparaciones o consumir directamente.

Clasifica y prepara cremas y merengues empleando técnicas específicas que permiten lograr texturas y sabores adaptándolos al uso de las cremas y los merengues en diversas preparaciones para desarrollar productos de pastelería clásica, de vanguardia o de autor con infinidad de variantes y posibilidades.

Caracteriza y elabora masas quebradas y batidas utilizando técnicas específicas para cada caso, respetando aspectos clave del proceso, como el batido, la temperatura y la cocción para obtener productos que cumplan con las características deseadas para el consumo o sirvan como base en otras preparaciones.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular:

- 1- INGREDIENTES EN PASTELERÍA**
- 2- DULCES, MERMELADAS Y CONFITURAS**
- 3- MASAS QUEBRADAS Y BATIDAS**
- 4- CREMAS Y MERENGUES**

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1. Ingredientes más utilizados en pastelería

- 1.1. Azúcares: tipos y características, poder endulzante, cristalización, puntos del almíbar y caramelo.
- 1.2. Almidones: féculas, almidones y harinas.
- 1.3. Grasas y Aceites: manteca, margarina, aceites, crema
- 1.4. Lácteos y derivados: Leche, yogur, quesos más utilizados en pastelería.
- 1.5. Levaduras, polvo de hornear y bicarbonatos.
- 1.6. Cacao y derivados.

2. Dulces, mermeladas y confituras

- 2.1. Clasificación de frutas y verduras según niveles de acidez y azúcar.
- 2.2. Definición, instrumentos y técnicas de medida de °Brix, acidez y temperatura.
- 2.3. Cálculo de rendimiento según °Brix.
- 2.4. Uso de ácidos, pectinas y gelificantes.
- 2.5. Elaboración de confituras, mermeladas tradicionales y bajas calorías, pastas de fruta, dulces en barra, frutas confitadas, abrillantadas y en almíbar.

3. Masas quebradas y batidas

- 3.1. Masas quebradas

- 3.1.1. Características, composición y clasificación.
- 3.1.2. Técnicas de elaboración: cremage, sablage, refrigeración, fonsado, cortado, estibado, pre cocción y cocción.
- 3.1.3. Elaboración de masa: Brisée, Sablée, Sucrée, Frolla, Bretona, etc.
 - 3.1.3.1. Aplicación en: tartas, masas secas, lunettes, espejitos, galletas, alfajores, tartaletas dulces y saladas, etc.

3.2. Masas Batidas

- 3.2.1. Características, composición y clasificación (Estructura cremosa, aireada, líquidas - semilíquidas).
- 3.2.2. Técnicas de elaboración (cremage, directo/ indirecto).
- 3.2.3. Elaboración de
 - 3.2.3.1. Budines, cakes, muffins, brownie, blondies, lemonie, magdalenas (tradicionales), con aceite, con manteca, con manteca de maní, etc.
 - 3.2.3.2. Genoise, pionono, arrollados, Joconde, imprimé, bizcochuelos, plantillas, bizcotelas, etc.
- 3.2.4. Aplicaciones: combinar con cremas, confituras, merengues y almíbares en infinidad de preparaciones como: Cuatro Cuartos y variantes, Carrot cake, Sand Torte, Red Velvet, Devil's Cake, Galesa, Budines de: Banana, nuez, chocolate, cítricos, Inglés, etc. Gâteau, Brazo gitano, Bûche Noel, Angel Cake, etc.
- 3.2.5. Pâte á Choux - Petisús: características, técnicas de elaboración, cocción y conservación.
 - 3.2.5.1. Aplicación en: Profiteroles, éclairs, craquelin, Paris Brest, Croquembouche, Saint Honoré, Paris Brest, etc.
- 3.2.6. Líquidas, semilíquidas y para freír: características, técnicas de elaboración, cocción y conservación.
 - 3.2.6.1. Aplicación en: Waffles, pancakes, crepes (gratinados, suzette, de manzana, etc), buñuelos, etc.

4. Cremas, merengues tradicionales y especiales

4.1. Cremas

- 4.1.1. Características, composición y clasificación de las cremas en pastelería (según composición y textura, según su proceso de elaboración en frío, en caliente, etc.).
- 4.1.2. Elaboración y aplicación de: Pastelera, variantes y derivadas (Diplomata, chiboust, mousseline, frangipane), Inglesa, Flan, Sabayón, de manteca (claras, yemas, queso), Frosting, Namelaka, Chantilly, ganache, mousse, parfait, bavarois.

4.2. **Merengues tradicionales y especiales.**

- 4.2.1. Características, composición y clasificación de los merengues en pastelería.
- 4.2.2. Elaboración de Merengue Francés, Italiano y Suizo (directo y a Baño María), Succés, Progrés, Japonais, Dacquoise

Aplicación en: Isla Flotante, Ángel Cake, Merengues secos, discos, Macarons, Pavlova, Concorde, Imperial Ruso, Mousse, semifríos, Dacquoise relleno, etc.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se implementará como taller presencial demostrativo y participativo, orientado al desarrollo de competencias técnicas, cognitivas y sociales en el ámbito de la pastelería. El docente realizará la demostración de cada técnica y preparación, y a lo largo del proceso, debe involucrar activamente a los estudiantes para que apliquen y reflexionen sobre lo aprendido. Este enfoque busca desarrollar no solo habilidades prácticas, sino también conocimientos científicos y tecnológicos fundamentales para el desempeño profesional en el sector.

El diseño de las actividades deberá integrar el uso de la tecnología, tanto en las técnicas empleadas como en las herramientas tecnológicas propias del entorno profesional. Asimismo, es necesario considerar los aspectos socioculturales y los intereses individuales y colectivos, ya que esto permite a los estudiantes conectar sus conocimientos técnicos con experiencias prácticas y contextuales, que promoviendo el desarrollo de competencias transversales contribuye a comprender cómo la gastronomía se relaciona con la historia, la identidad y el entorno social. La inclusión de ingredientes y métodos representativos de las tradiciones locales, regionales y familiares enriquece el aprendizaje y ofrece una visión más amplia y

crítica de la profesión, destacando la riqueza y diversidad cultural.

En el taller, el trabajo en equipo y la comunicación efectiva son elementos centrales. Los estudiantes deben aprender a coordinar tareas, respetar roles y resolver conflictos en el ámbito profesional. La interacción constante entre pares, con el docente de taller, los docentes de las unidades curriculares que forman parte del esquema curricular y con otros actores de la comunidad facilita el desarrollo de competencias interpersonales y la capacidad de trabajar en ambientes diversos. En este sentido, se podrán desarrollar proyectos, eventos y actividades que simulen situaciones reales del entorno profesional, que impliquen el desarrollo de la creatividad y la toma de decisiones estratégicas. Se sugiere realizar actividades que desafíen a los estudiantes a tomar decisiones rápidas y gestionar recursos, interactuar con el sector productivo e intercambiar recursos valiosos para la formación. Por ejemplo, resolver imprevistos en tiempos marcados por un entorno de alta demanda, visitas a restaurantes, pastelerías y otros servicios de alimentación, participación en certámenes y competencias, actividades conjuntas con estudiantes de CTT Gastronomía de otros centros educativos, salidas didácticas e intercambios culturales, etc.

La evaluación debe ser continua y formativa, basándose en criterios claros que deberán ser comunicados al estudiante desde el inicio de la unidad curricular. Se recomienda utilizar instrumentos y técnicas como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación, que permitan una valoración objetiva y precisa del progreso del estudiante. Además, resulta relevante coordinar actividades integradoras que conecten todas las unidades curriculares del semestre y se realicen en espacios diversos, con el objetivo de promover una formación más holística y enriquecedora.

El docente, a través de la plataforma educativa deberá facilitar los materiales de estudio, fichas técnicas y la bibliografía correspondiente a la unidad curricular en tiempo y forma, con el fin de permitir al estudiante autogestionar el aprendizaje y consultar cada vez que lo requiera. Asimismo, se registrarán allí las rúbricas u otros instrumentos de evaluación previo a la realización de la misma y la retroalimentación correspondiente.

VI) Bibliografía:

Adrià, F. (2012). *La Cocina Molecular*. México: El Bulli.

Antoine, S. (2020). *Pastelería: Todas Las Técnicas Y Recetas de Una Escuela de Excelencia*. México: Blume.

Badui, S. (2012). *Química de los Alimentos*. México: Pearson.

Ferrandi Paris (2019). *Chocolate*. España: Blume Naturart.

Gross, O. (2021). *Pastelería sin Secretos*. Argentina: Planeta.

Gross, O. (2011). *Chocolate*. Argentina: Planeta.

Hermé, P. (2004). *Larousse de los Postres*. Larousse.

IMPO (1994). *Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994*. Montevideo, Uruguay.

Institut Paul Bocuse (2017). *Institut Paul Bocuse: la escuela de la excelencia culinaria* (I. Estany Morros & I. Estany, Trans.). Larousse Editorial S.L.

Koppmann, M. (2013). *Nuevo manual de gastronomía molecular. El encuentro entre la ciencia y la cocina*. Buenos Aires: Siglo veintiuno.

Le Cordon Bleu (2020). *La escuela de pastelería Le Cordon Bleu* (I. Estany, Trans.) Larousse.

Pinto, J. y Estany, I. (trans) (2019). *Larousse gastronomique en español*. Larousse.

McGee, H. (2010). *La buena cocina: Cómo preparar los mejores platos y recetas* (J. M. Ibeas Delgado, Trans.). Editorial Debate.

McGee, H. (1984). *La cocina y los alimentos*. Estados Unidos: Debate.

Rodríguez, A. (2008). *Masas Clásicas*. Buenos Aires: Atlántida.

Torreblanca, P. (2013). *La Cocina Dulce*. España: Vilbo.