



CARRERA: Tecnicatura en Gastronomía

**Innovación en
Panadería y
Pastelería
Módulo: IV**

Modalidad: Presencial

Carga Horaria: 6

Créditos educativos: 10

**Dirección Técnica de Gestión Académica
Programa de Educación Terciaria
Departamento de Desarrollo y Diseño Curricular**

I) Propósitos de la unidad curricular:

La unidad curricular tiene como propósito desarrollar competencias basadas en el diseño de productos y en la ejecución de técnicas y elaboraciones comprendidas dentro de pastelería y panadería de vanguardia. Pretende promover la innovación, la autonomía, la experimentación, la planificación de procesos y la justificación crítica, articulando entre la teoría y la práctica.

II) Resultados de aprendizaje:

- Aplica técnicas de pastelería de vanguardia combinando texturas, aromas y sabores para el diseño y desarrollo de productos innovadores o de pastelería de autor.
- Realiza piezas de bollería considerando los factores que inciden en los procesos de elaboración para lograr productos de calidad que cumplan con los estándares del mercado gastronómico.
- Comprende los procesos de elaboración de productos con masa madre y panificados con alta hidratación para adaptar las recetas según las características de la materia prima disponible en el mercado y obtener productos con las características organolépticas deseadas.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1 - PASTELERÍA DE VANGUARDIA

2 - BOLLERÍA

3 - MASA MADRE Y PANIFICADOS CON ALTA HIDRATACIÓN

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1. PASTELERÍA DE VANGUARDIA

1.1. Técnica y texturas modernas

1.1.1. Aplicación de: geles, aires y espumas, emulsiones, crocantes, etc

1.1.2. Glaseados: espejo, baños neutros, terciopelo y a base de manteca de cacao.

- 1.1.3. Monoporciones, entremet y pastelería de vitrina
- 1.1.4. Postres de restaurante
- 1.1.5. Chocolatería
 - 1.1.5.1. Clasificación y subproductos del cacao
 - 1.1.5.2. Composición
 - 1.1.5.3. Templado
 - 1.1.5.4. Bombonería
- 1.2. Pastelería alternativa
 - 1.2.1. Plant based
 - 1.2.1.1. Productos de pastelería a base de harinas alternativas, endulzantes, frutas, etc.
- 1.3. Montaje, diseño y presentación contemporánea

2. BOLLERÍA

- 2.1. Croissants francés y variantes (pain aux raisins, pain au chocolat, NY rolls, bicolores, cruffins, etc)
- 2.2. Danesas y variantes
- 2.3. Medialunas y facturas
- 2.4. Brioche clásicos y variantes
- 2.5. Panettone, pan dulce, stollen, Kugelhopf, pandoro, etc.

3. MASA MADRE Y PANIFICADOS CON ALTA HIDRATACIÓN

- 3.1.1. Prefermentos y Masa Madre de Cultivo
 - 3.1.1.1. Fermentación lenta, técnicas de bassinage, procesos diferidos
- 3.1.2. Panes de masa madre
 - 3.1.2.1. Pan de campo, integral, de centeno, etc.
 - 3.1.2.2. Barras y panes clásicos
 - 3.1.2.3. Ciabattas y focaccias

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 y la panadería de vanguardia.

El docente realizará la demostración de cada técnica y preparación a la vez que involucra al estudiante en el proceso de diseño y desarrollo de productos innovadores con ingredientes locales y de estación. Los estudiantes aplicarán los saberes adquiridos para adaptar y personalizar sus preparaciones, integrando principios científicos, tecnológicos y culturales en sus propuestas. Se promueve la investigación e inclusión de ingredientes y métodos que reflejan tradiciones familiares, locales y regionales, fomentando una mirada crítica de la riqueza cultural local.

El trabajo colaborativo y la comunicación efectiva serán esenciales: los estudiantes deberán coordinar entre ellos, asumir roles, resolver conflictos y organizar proyectos, aprendiendo a manejar situaciones propias de un entorno profesional.

En el espacio del taller, el docente asumirá un rol orientador que motive el diseño y desarrollo de productos innovadores o de autor por parte de los estudiantes. Para eso, el aula deberá funcionar como un “laboratorio culinario” que además de la guía docente, posibilite el uso del equipamiento, herramientas y utensilios que el estudiante necesita para crear sus propios productos. Este enfoque busca desarrollar no solo habilidades prácticas, sino también conocimientos científicos y tecnológicos fundamentales para el desempeño profesional en el sector.

Al final del semestre, cada estudiante deberá desarrollar y presentar un producto o elaboración propia, evidenciando parte del proceso de creación. Esto incluye justificar sus decisiones, explicar cómo fue el desarrollo del producto y reflejar las etapas recorridas hasta llegar al resultado final, demostrando tanto los conocimientos técnicos adquiridos como la capacidad de planificación, experimentación y adaptación. Esta actividad se realizará en conjunto con los talleres de cocina y maridaje promoviendo la integración y participación de todas las unidades curriculares del semestre.

La evaluación será continua y formativa, basada en criterios claros que el docente debe comunicar al estudiante desde el inicio del curso. Se aconseja utilizar instrumentos como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación que permitan valorar el progreso de manera objetiva. Se priorizará la integración de todas las unidades curriculares del semestre, fomentando un aprendizaje holístico y contextualizado.

El docente a través de la plataforma educativa, dejará a disposición de los estudiantes: materiales de estudio, fichas técnicas y bibliografía, así como rúbricas e instrumentos de

evaluación que faciliten la gestión de su propio aprendizaje.

VI) Bibliografía

Adrià, F. (2012). *La cocina molecular*. El Bulli.

Antoine, S. (2020). *Pastelería: Todas las técnicas y recetas de una escuela de excelencia*. Blume.

Badui, S. (2012). *Química de los alimentos*. Pearson.

Dulce revolución. (2023). *Atrévete con la pastelería en casa*. Espasa.

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

Fontaine, P. (2021). *Al pan, pan*. Planeta.

Garriga, R., & Koppmann, M. (2019). *Masa madre: Pan con sabor a pan* (1.^a ed.). Grijalbo.

Griffin, J. (2021). *El arte del laminado: Técnicas avanzadas de elaboración de laminado para bollería* (1.^a ed.). Barna Caf Enterprises Ltd.

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

Gross, O. (2021). *Pastelería sin secretos*. Planeta.

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

IMPO. (1994). *Reglamento bromatológico nacional: Decreto 315/994*. IMPO.

Institut Paul Bocuse. (2017). *Institut Paul Bocuse: La escuela de la excelencia culinaria* (I. Estany Morros & I. Estany, Trads.). Larousse.

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

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

Le Cordon Bleu. (2022). *La escuela de panadería* (J. Trilla Segura, Trad.). Larousse.

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

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

Myhrvold, N. (2019). *Modernist bread* (edición en español). The Cooking Lab.

Pinto, J., & Estany, I. (Trads.). (2019). *Larousse gastronomique en español*. Larousse.

Rodríguez, J. M. (2014). *Sweetology*. Montagud Editores.

Tihista, H. (2020). *En el nombre del pan*. Grupo Magro.

Torreblanca, P. (2013). *La cocina dulce*. Vilbo.