



CARRERA: Tecnicatura en Gastronomía

**Pastelería y
Panadería nacional
e internacional**

Módulo: III

Modalidad: Presencial

Carga Horaria: 6

Créditos educativos: 10

I) Propósitos de la unidad curricular

La unidad curricular tiene como propósito el desarrollo de competencias para la elaboración de productos clásicos de pastelería y panadería regional y del mundo. Valora la diversidad cultural y promueve el trabajo con elaboraciones culturalmente significativas para los estudiantes, permitiendo visualizar y comprender los aspectos sociales, técnicos y científicos detrás de la práctica.

II) Resultados de aprendizaje

- Aplica técnicas tradicionales de Pastelería regional y del Mundo empleando ingredientes típicos para lograr elaboraciones representativas de cada país o región.
- Elabora panes del Mundo, considerando los fundamentos técnicos de la panificación, para obtener productos con las características organolépticas esperadas.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1 - PASTELERÍA REGIONAL Y DEL MUNDO

2 - PANES DEL MUNDO

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1. Pastelería Regional y del Mundo

1.1. Pastelería clásica, postres y dulces típicos de:

- 1.1.1. Uruguay
- 1.1.2. Argentina
- 1.1.3. Brasil
- 1.1.4. América
- 1.1.5. Asia
- 1.1.6. Europa

2. Panes del mundo

2.1. Panes clásicos de

- 2.1.1. Uruguay

2.1.2. Argentina

2.1.3. Brasil

2.1.4. América

2.1.5. Asia

2.1.6. Europa

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 gastronómico. El docente enmarcará la práctica con la fundamentación teórica y realizará la demostración técnica de cada preparación que se realice. A lo largo del proceso se deberá involucrar activamente a los estudiantes para que apliquen y reflexionen sobre lo aprendido.

Este enfoque busca desarrollar habilidades prácticas, pero también conocimientos científicos y tecnológicos fundamentales para el desempeño profesional en el sector.

Asimismo, es necesario considerar los aspectos socioculturales, los intereses individuales y colectivos, que permiten a los estudiantes conectar sus experiencias prácticas y contextuales con los conocimientos técnicos. En ese sentido, 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 equipo docente 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 deberá facilitar los materiales de estudio, las fichas técnicas y la bibliografía correspondiente a la unidad curricular en tiempo y forma a través de la plataforma educativa, 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

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

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

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

Ferrandi, P. (2019). *Chocolate*. España: Blume Naturart.

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

Garriga, R. y Koppmann, M. (2019). *Masa Madre. Pan con sabor a pan (1st ed.)*. Grijalbo.

Griffin, J. (2021). *El Arte del Laminado. Técnicas avanzadas de elaboración de laminado para bollería (1st ed.)*. Barna Caf Enterprises Ltd.

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

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.
- 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.
- Myhrvold, N. (2019). *Modernist Bread Spanish Edition*. Cooking Lab.
- Pinto, J. y Estany, I. (trans) (2019). *Larousse gastronomique en español*. Larousse.
- Tihista, H. (2020). *En el Nombre del Pan*. Grupo Magro.
- Torreblanca, P. (2013). *La Cocina Dulce*. España: Vilbo.