

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

### SILABO DE PANADERIA FINA

#### I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario.
Modulo	:	Gestión de Proyectos Culinarios de Alta Cocina
Unidad Didáctica	:	Panadería Fina
Créditos	:	2
Semestre	:	VI
Nº de Horas Semanales	:	04
Nº de Horas Semestrales	:	72

#### II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

El propósito del curso es brindar a los alumnos los fundamentos de las etapas que intervienen en la fabricación del pan y de las características de calidad que deben cumplir las harinas utilizadas. También brindar información sobre las distintas materias primas que se utilizan como aditivo, mejoradores, grasas y fermentadores. Por otro lado es necesario introducir y promover alternativas de tecnología de panificación con el empleo de harinas sucedáneas y orientar, capacitar a los futuros Chefs en este campo tecnológico.

#### III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Adquirir los criterios de la gestión de operación Gastronómica e implementación de negocios gastronómicos logrando una operación rentable para dirigir, planificar, administrar y orientar la gestión gastronómica nacional e internacional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CONCEPTUALES:</b> Se desarrollara clases prácticas, teóricas, además realizara preguntas correspondientes por el personal docente mediante disertaciones orales promoviendo la dinámica del grupo y el apoyo de material audio-visual pertinente. Se entregaran materiales didácticas escritos de acuerdo a la necesidad y a la extensión del tema.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PROCEDIMENTALES:</b> Se desarrollarán a través de forma práctica, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a investigar.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ACTITUDINALES:</b> serán impartidas mediante prácticas teórica, en los cuales se desarrollarán temas escogidas de acuerdo al syllabus. Se formaran grupos de alumnos orientados y segmentados en grupos para un mejor desenvolvimiento y sean evaluados por el profesor a cargo. Se desarrollara la búsqueda del conocimiento en fuente de información como libros de consulta, manuales actualizados y un trabajo final de investigación.</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

**IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:**

SEM	ELEMENTOS DE CAPACITACION	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
	<p><b>SESION 01:</b></p> <p><b>INTRODUCCION DEL CURSO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación del curso</li> <li>Contenido y programación del curso</li> <li>Entrega de la separata y demás programas</li> <li>Proceso de clase y programación de exámenes orales, escritos, exposición y entrega de trabajos de investigación.</li> </ul> <p><b>TEORIA DE PANIFICACION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los ingredientes esenciales para la panificación ( la harina, la sal, el agua, las levaduras, materias grasas y productos de panificación)</li> <li>Términos técnicos de panadería (aflojar, amasar, appret, cubrir, fermentación, fermento, fermento láctico, fresaje, contrafresaje, masa madre, leudar, masa muerta, gluten,etc)</li> <li>Equipamiento de panadería</li> <li>Etapas de panificación</li> <li>Tipos de panes (nacional e internacional)</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entrega de la separata</li> <li>Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Investigar sobre temas tratados por el docente</li> <li>Leer la separata entregada por el docente.</li> </ul>
	<p><b>SESION 02:</b></p> <p><b>PREPARACION DE PANES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pan de yema</li> <li>Pan de coca</li> <li>Pan francés</li> </ul> <p><b>PROCEDIMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredientes para el desarrollo de los panes</li> <li>Pesado de los ingredientes.</li> <li>Preparación de las masas</li> <li>Reposo (fermento)</li> <li>Horneado</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entrega de la separata y recetario por parte del docente.</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Formación de grupos de trabajo.</li> <li>Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>Introducción del tema a tratar.</li> <li>Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>Aplicación de las cocciones de panes y la forma correcta de fermentado.</li> <li>Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b></p> <p>Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
	<p><b>SESION 03:</b></p> <p><b>PREPARACION DE PANES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pan de tocino</li> <li>pan de aceitunas</li> <li>Pan de canela</li> </ul> <p><b>PROCEDIMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredientes para el desarrollo de los panes</li> <li>Pesado de los ingredientes.</li> <li>Preparación de las masas</li> <li>Reposo (fermento)</li> <li>Horneado</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Formación de grupos de trabajo.</li> <li>Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>Introducción del tema a tratar.</li> <li>Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>Aplicación de las cocciones de panes y la forma correcta de fermentado.</li> <li>Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b></p> <p>Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

	<p><b>SESION 04:</b></p> <p><b>PREPARACION DE PANES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Croissant.</li> <li>▪ Papa pan</li> <li>▪ Karamanduca</li> </ul> <p><b>PROCEDIMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingredientes para el desarrollo de los panes</li> <li>▪ Pesado de los ingredientes.</li> <li>▪ Preparación de las masas</li> <li>▪ Reposo (fermento)</li> <li>▪ Horneado</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata y recetario correspondiente.</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones de panes y la forma correcta de fermentado.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul>
	<p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>	
	<p><b>SESION 05:</b></p> <p><b>PREPARACION DE PANES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pan de papa y rocoto</li> <li>▪ Crisinos</li> <li>▪ Pan árabe</li> </ul> <p><b>PROCEDIMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingredientes para el desarrollo de los panes</li> <li>▪ Pesado de los ingredientes.</li> <li>▪ Preparación de las masas</li> <li>▪ Reposo (fermento)</li> <li>▪ Horneado</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata y recetario correspondiente</li> <li>▪ Examen oral</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones de panes y la forma correcta de fermentado.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul>
		<p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
	<p><b>SESION 06:</b></p> <p><b>PREPARACION DE PANES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pan de molde dulce</li> <li>▪ Pan de maíz</li> <li>▪ Pan de chirimoya</li> <li>▪</li> </ul> <p><b>PROCEDIMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingredientes para el desarrollo de los panes</li> <li>▪ Pesado de los ingredientes.</li> <li>▪ Preparación de las masas</li> <li>▪ Reposo (fermento)</li> <li>▪ Horneado</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones de panes y la forma correcta de fermentado.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul>
		<p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
	<p><b>SESION 07:</b></p> <p><b>PREPARACION DE PANES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pan de cebolla</li> <li>▪ Rosca de reyes</li> <li>▪ Pan de chirimoya</li> </ul> <p><b>PROCEDIMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingredientes para el desarrollo de los panes</li> <li>▪ Pesado de los ingredientes.</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Preparación de las masas</li> <li>▪ Reposo (fermento)</li> <li>▪ Horneado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicación de las cocciones de panes y la forma correcta de fermentado.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p><b>SESION 08:</b></p> <p><b>PREPARACION DE PANES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pan de nueces</li> <li>▪ Rosca de manteca</li> <li>▪ Pan de salvado de trigo</li> <li>▪ Pan pita</li> </ul> <p><b>PROCEDIMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingredientes para el desarrollo de los panes</li> <li>▪ Pesado de los ingredientes.</li> <li>▪ Preparación de las masas</li> <li>▪ Reposo (fermento)</li> <li>▪ Horneado</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones de panes y la forma correcta de fermentado.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p><b>SESION 09:</b></p> <p><b>PREPARACION DE PANES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pan de chibatta.</li> <li>▪ Pan caracol</li> <li>▪ Pan chapa</li> </ul> <p><b>PROCEDIMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingredientes para el desarrollo de los panes</li> <li>▪ Pesado de los ingredientes.</li> <li>▪ Preparación de las masas</li> <li>▪ Reposo (fermento)</li> <li>▪ Horneado</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones de panes y la forma correcta de fermentado.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p><b>SESION 10:</b></p> <p><b>PREPARACION DE PANES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pan baguette</li> <li>▪ Tanta wawa</li> <li>▪</li> </ul> <p><b>PROCEDIMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingredientes para el desarrollo de los panes</li> <li>▪ Pesado de los ingredientes.</li> <li>▪ Preparación de las masas</li> <li>▪ Reposo (fermento)</li> <li>▪ Horneado</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones de panes y la forma correcta de fermentado.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p><b>SESION 11:</b></p> <p><b>PREPARACION DE PANES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pan campesino</li> <li>▪ Pan de especias.</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pan andino</li> </ul> <p><b>PROCEDIMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingredientes para el desarrollo de los panes</li> <li>▪ Pesado de los ingredientes.</li> <li>▪ Preparación de las masas</li> <li>▪ Reposo (fermento)</li> <li>▪ Horneado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones de panes y la forma correcta de fermentado.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul>
		<p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
	<p><b>SESION 12:</b></p> <p><b>PREPARACION DE PANES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pan de quinua</li> <li>▪ Panes de Moquegua</li> <li>▪</li> </ul> <p><b>PROCEDIMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingredientes para el desarrollo de los panes</li> <li>▪ Pesado de los ingredientes.</li> <li>▪ Preparación de las masas</li> <li>▪ Reposo (fermento)</li> <li>▪ Horneado</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones de panes y la forma correcta de fermentado.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul>
		<p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>

**V. METODOLOGIA:**

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, se hará uso de la metodología activa. Los procedimientos didácticos a emplearse son los siguientes:

- Clases Teóricas: Con exposición por parte del profesor y la participación del alumno
- Práctica: Se irán resolviendo casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas, según el tema teórico tratado.
- Asesoría: Se asesorará la resolución apropiada de los casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas.
- La Comunicación entre Docente y estudiante en la modalidad virtual sera: SINCRONA y ASINCRONA.

Para la primera se utilizara las sgtes herramientas digitales:

- a)Plataforma Google Classroom
- b)Correo Electronico Corporativo
- c)Mensajes via gupos Whatsapp de U.D
- d)Formulacion en linea mediante el aplicativo Google Forms.

**VI. EVALUACIÓN**

Requisitos de aprobación:

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo es de Trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiantes.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignatura), obtenga nota desaprobatoria entre Diez (10) y Doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación antes de la culminación de la Unidad Didáctica.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación dentro de las 18 semanas obtuviera nota menor a Trece (13) desapruera la misma, por tanto repite la unidad didáctica.
- El estudiante que acumulara inasistencias, injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica será desaprobado en forma automática con

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

nota cero (00).

Obtención del promedio:

$$\text{PRM UD} = \frac{\text{CE1} + \text{CE2} + \dots + \text{CE}_n}{n}$$

CE = Criterio de Evaluación

CT = Capacidad Terminal

UD = Unidad Didáctica

### VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

#### 7.1 Bibliografía:

1. La Biblia del pan Rose Levy tercera 2014 Español RBA libros
2. Procesos Básicos de Pastelería Libro 5-210
3. Hostelería y Turismo: procesos de
4. pastelería y panadería Pérez Oreja, Nuria - Madrid: Paraninfo, 2001
5. Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos/ Carne Picas Sadurní y Anna Vigata Castells Picas Sadurní, Carme 2004 spa Síntesis
6. Bases de procesos de pastelería y repostería Ramírez Bascuñana, Francisco M. 1 2014 spa Síntesis

Carabayllo, Agosto del 2017