



## **UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUYO SEDE SAN LUIS**

### **Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales**

Programa de Estudio de la Asignatura **PANADERÍA Y PASTELERÍA 1** correspondiente a la carrera de Licenciatura en Hotelería y Turismo correspondiente al ciclo lectivo 2008, 1er año, 1er cuatrimestre.

**Profesor/a a Cargo : Roca, Maria Fernanda**

**Código de Asignatura : 901**



**PROGRAMA DE Panadería y Pastelería 1**

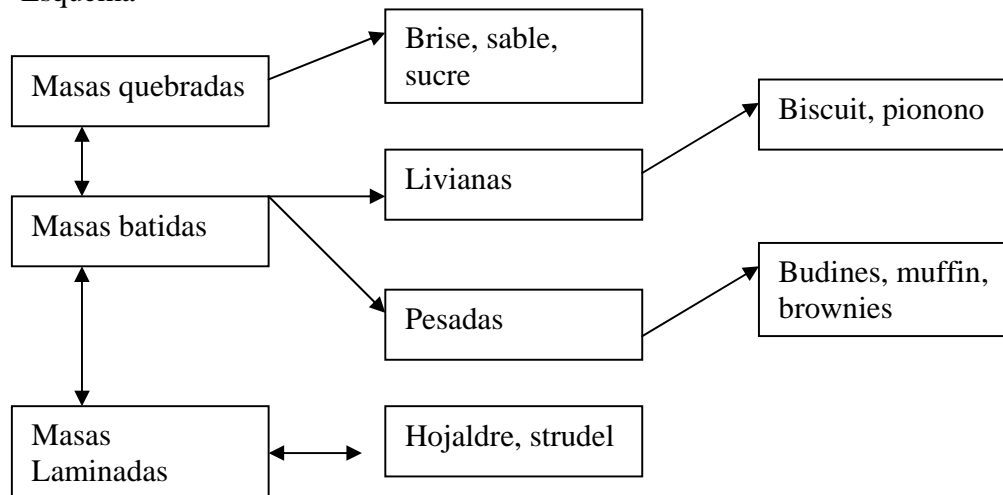
**Código: 901**

**1. Contenidos Mínimos del Plan de Estudios , según Res HCSUCC y Res ME**

Utilización de materias primas básicas y esenciales para la pastelería. Medidas y temperaturas .Realización de técnicas básicas en masas quebradas , batidas, laminadas y leudadas .Postres, cremas , merengues y salsas.

**2. El marco de referencia y el esquema del programa**

-Esquema



-Correlatividades: no tiene

-Objetivo del Programa : que sirva de guía para el alumno . Que el alumno logre: conocer los elementos básicos para la elaboración de productos de panadería y pastelería.



-Prerrequisitos: disponibilidad, entusiasmo por el trabajo, responsabilidad ante tareas prácticas, ser ordenado, limpio, saber trabajar en grupo.

-Justificación de Temas : La actual pastelería en la gastronomía cumple un rol esencial , con nuevas técnicas y sabores, que hace el alumno deba tener presente en sus carrera , y no solo en la teoría sino en la practica.

-Conocimientos y comportamientos esperados: que sepan desenvolverse en la pastelería de un restaurante.

-Conocimientos requeridos por asignaturas posteriores: técnicas y materias primas básicas para Panadería y Pastelería II y Service.

### **3. Unidades didácticas**

#### **Unidad 1**

Masa brise, sable , frola y diamantina . Procedimientos y aplicaciones.  
Conservación de las mismas y su regeneración.

#### **Unidad 2**

Masa genoise, pionono, Arrollado, biscuit culier. Procedimientos y aplicaciones. Conservación de las mismas y su regeneración.

#### **Unidad 3**

Pasta Choux, cremas, merengues. Procedimientos y aplicaciones.  
Conservación de las mismas y su regeneración.

#### **Unidad 4**

Masas Batidas pesadas. Procedimientos y aplicaciones. Conservación de las mismas y su regeneración.

#### **Unidad 5**

Cremas preparadas en frío y caliente. Procedimientos y aplicaciones.  
Conservación de las mismas y su regeneración.



## Unidad 6

Masas levadas y hojaldradas. Procedimientos y aplicaciones. Conservación de las mismas y su regeneración.

### 4. Esquema temporal del dictado de contenidos, evaluaciones y otras actividades de cátedra

Contenidos - Evaluaciones - Actividades	SEMANAS													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Unidad N°1	-	-												
4/04 Introducción	-													
11/04 Masas Quebradas		-												
Unidad N°2			-											
18/04 Masas batidas			-											
Unidad N° 3				-	-									
25/04 masas batidas pesadas				-										
2/05 Masas batidas pesadas					-									
Clases de Revisión fecha					-									
<b>09/05 Primer parcial</b>						X								
Unidad N° 4							-	-						
16/05 masas laminadas							-							
23/05 masas laminadas								-						
Unidad N° 5									-					
30/05 cremas y merengues									-					
Unidad N° 6										-				
06/06 Masas levadas y clase de revisión										-				
<b>13/06 Segundo Examen Parcial</b>											X			
20/06 Entrega de Notas. Revisión de Exámenes.												-		
<b>27/06 Examen Recuperatorio</b>													X	
Fecha Firma de Actas														

### 5. Evaluación y promoción

Los parciales se aprueban con 4 y para lo cual deberá tener el 60 % del examen bien y el 75 % de asistencia.

### 6. Bibliografía



## Cuadernillo de pastelería, guía completa del Cordon Blue , Larrouse Gastronomique

### 7. Actividad del Cuerpo docente de la cátedra

	Apellido	Nombres
Profesor Titular:	Roca	Fernanda
Profesor Asociado:		
Profesor Adjunto:		
Jefe de Trabajos Prácticos:	Heredia	Celeste
Ayudante Diplomado:		
Auxiliar Alumno Ad-honorem		

Reuniones de Cátedra: cada 40 días y los temas a definir por los profesores en conjunto

#### Resumen del estado del arte de la especialidad.

Se pueden lograr combinaciones asombrosas a partir de 4 ingredientes: harina , azúcar, huevos y manteca . Como en la química todo depende de la calidad de la materia prima, la pesada exacta de los ingredientes, la organización, antes de comenzar y el cumplimiento exacto de la técnica. Así conseguiremos resultados exitosos para reproducirlos en el tiempo En esta etapa de iniciación a la pastelería se tratan los aspectos básicos de la pastelería para poder el día de mañana innovar en la materia.

Actividades científico técnicas en curso y planeadas durante el período.

Los alumnos deberán hacer trabajos de investigación de la materia prima y la química.

Firma del Profesor a Cargo:
Aclaración de Firma:
Fecha: 06/03