



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

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

Programa de Estudio de la Asignatura Pastelería 1 correspondiente a la carrera de Licenciatura en Hotelería y Turismo correspondiente al ciclo lectivo 2008 , 1er cuatrimestre

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

**Código de Asignatura :**



**PROGRAMA DE Pasteleria 1**

**Código:**

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

Utilización de materias primas basicas y escenciales para la pasteleria  
.Realizacion de tecnicas basicas en masas y postres, cremas 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

-Prerrequisitos : no tiene

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

-Conocimientos y comportamientos esperados : que sepan desemboverse en la pasteleria de un restaurante.

-Conocimientos requeridos por asignaturas posteriores : tecnicas y materias primas basicas.



### **3.Unidades didácticas**

#### **Unidad 1**

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

#### **Unidad 2**

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

#### **Unidad 3**

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

#### **Unidad 4**

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

#### **Unidad 5**

**Cremas preparads en frio y caliente. Procedimientos y aplicaciones .  
Conservación de las mismas y su regeneracion .**

#### **Unidad 6**

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



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	-	-												
Fecha 4/04	-													
		-												
Unidad N°2			-	-										
Fecha 18/04			-	-										
Unidad N° 3					-	-								
Fecha 22/04					-	-								
Clases de Revisión														
Unidad N° 4							-	-						
Fecha 6/05							-	-						
Unidad N° 5									-	-				
20/05									-	-				
Unidad N° 6											-	-		
6/06											-	-		
Clases de Revisión												-		
<b>Segundo Examen Parcial</b>													-	-
Entrega de Notas. Revisión de Exámenes.														
<b>Examen Recuperatorio</b>													-	-
Firma de Actas														



## 5. Evaluación y promoción

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

## 6. Bibliografía

Cuadernillo de pasteleria , guia completa del Cordon Blue , Larrouse  
Gastronomique

## 7. Actividad del Cuerpo docente de la cátedra

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

Reuniones de Cátedra.

Resumen del estado del arte de la especialidad.

*(Dentro de un escrito académico técnico, se denomina Estado del Arte a la base **teórica** sobre la que se basa el escrito, o la cual se rebate en el desarrollo posterior en el escrito y que forma parte introductoria del mismo)*

Actividades científico técnicas en curso y planeadas durante el período.

Firma del Profesor a Cargo:

Aclaración de Firma:



Universidad Católica de Cuyo Sede San Luis – Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

**Programas Año Académico 2008**

Fecha: 06/03