

**PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO**
**1. DATOS GENERALES**

<b>Modalidad:</b> PRESENCIAL ESPE MATRIZ SANGOLQUI	<b>Departamento:</b> CIENCIAS ECON. ADMIN. Y	<b>Área de Conocimiento:</b> HOTELERIA		
<b>Nombre Asignatura:</b> PANADERIA Y REPOSTERIA (4.0)	<b>Período Académico:</b> PREGRADO S-I MRZ19 - JUL19		<b>Eje de Formación</b>	
<b>Fecha Elaboración:</b> 15/05/18 02:42 PM	<b>Código:</b> 31121	<b>NRC:</b> 4651	<b>No.</b> 4	<b>Nivel:</b> PREGRADO
<b>Docente:</b> ESPINOZA CARRIEL PABLO MARCELO pmespinoza1@espe.edu.ec	<b>Sesiones/Semana:</b>			
	<b>Teóricas:</b> 1		<b>Prácticas/Laborator</b> 3	
<b>Descripción de la Asignatura:</b> Esta asignatura pertenece al área curricular de formación profesional en la especialidad de gastronomía, es de naturaleza teórica-práctica, cuyo propósito es desarrollar en los alumnos un conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas para la elaboración de distintos tipos de productos de panificación y de repostería fina, reforzado todo esto con los conocimientos técnicos en las áreas, para de esta manera cubrir la demanda de establecimientos que ofertan esta línea de productos, además puedan crear sus propias recetas para satisfacer necesidades de los turistas.				
<b>Contribución de la Asignatura:</b> 1. Desarrollar la capacidad de elaborar planes de producción de productos de pastelería y panadería para los diferentes grupos turísticos brindando preparaciones de calidad que logren tener un posicionamiento estratégico acerca de la empresa hotelera en su conjunto y a la vez en empresas de catering y eventos.				
<b>Resultado de Aprendizaje de la Carrera: (Unidad de Competencia)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crea y ejecuta elaboraciones gastronómicas del área de repostería y panadería para cubrir la demanda de los menús y refrigerios.</li> <li>• Aplica criterios de panadería y pastelería para la creación e innovación de productos.</li> </ul>				
<b>Objetivo de la Asignatura: (Unidad de Competencia)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificar y organiza la demanda de postres y dulces a nivel de paquetes turísticos.</li> <li>• Ejecutar proyectos de elaboraciones de productos de pastelería y panadería</li> </ul>				
<b>Resultado de Aprendizaje de la Asignatura: (Elemento de Competencia)</b> Elaborar una feria para la degustación y venta de panes, postres Quiteños y creativos, con el plus de elaborar manjares de acuerdo al tipo de evento				

**2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE**

CONTENIDOS			
<b>Unidad 1</b>	<b>Horas/Min:</b> 28:00	<b>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1</b>	
INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA Y TÉCNICAS DE MASAS CLÁSICAS		Aplicación de la teoría inicial en la elaboración de preparaciones de pastelería.	
<b>1.1 Generalidades</b>		<b>Tarea 1</b>	Resumen sobre Glosario
1.1.1 Historia de la Panadería y Repostería		<b>Tarea 2</b>	Consulta sobre salsas dulces
1.1.2 Terminología culinaria		<b>Tarea 3</b>	Conversiones de medidas de peso y volumen
1.1.3 Tipos de caramelo			
1.1.4 Salsas básicas: Chantilly pastelera inglesa, merengues, tipos de glasa. coulis, mermeladas.			
<b>1.2 Temperatura y Sistemas de Medida.</b>			
1.2.1 Medidas Térmicas, Fórmula de Conversión a (°C a°F). Temperaturas en horno.			
1.2.2 Medidas de Peso, Volumen y Conversiones. Equivalencias			
<b>1.3 Maquinaria y Utensilios usados en Pastelería.</b>			





## PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

**4. RESULTADOS DEL APRENDIZAJE, CONTRIBUCIÓN AL PERFIL DEL EGRESO Y TÉCNICA DE**

Logro o resultado de aprendizaje	Niveles de logro: Alta(A), Media (B), C(Baja).	Técnica de Evaluación	Evidencia de aprendizaje
1. Crea y ejecuta elaboraciones gastronómicas del área de repostería y panadería para cubrir la demanda de los menús y refrigerios. Aplica criterios de panadería y pastelería para la creación e innovación de productos.	Media B	Uso de herramientas de evaluación como, Rubrica y Check List	Elaborar una feria para la degustación y venta de panes, postres y creativos, con el plus de elaborar manjares de acuerdo al tipo de evento

**5. DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO**

Total	Conferencias	Clases Prácticas	Laboratorios	Clases Debates	Clases Evaluación	Trabajo autonomo del
64	8	48	0	0	8	64

**6. TÉCNICAS Y PONDERACION DE LA EVALUACIÓN**

Técnica de evaluación	1er Parcial	2do Parcial	3er Parcial
Laboratorios/Informes	4	4	4
Examen Parcial	5	5	5
Investigación Bibliográfica	4	4	4
Lecciones oral/escrita	5	5	5
Tareas o guías	2	2	2
<b>TOTAL:</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>

**7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA/ TEXTO GUÍA DE LA ASIGNATURA**

Título	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
Hostelería y Turismo: procesos de pastelería y panadería	Pérez Oreja, Nuria	-			Madrid: Paraninfo, 2001
Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos/ Carne Picas Sadurní y Anna Vigata Castells	Picas Sadurní, Carme		2004	spa	Síntesis
Bases de procesos de pastelería y repostería	Ramírez Bascañana, Francisco M.	1	2014	spa	Síntesis

**8. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

Título	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
La Biblia del pan	Rose Levy	tercera	2014	Español	RBA libros

**9. LECTURAS PRINCIPALES**

Tema	Texto	Página	URL
Procesos Básicos de Pastelería	Libro	5-210	

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

**10. ACUERDOS**

**Del Docente:**

- 1 Cumplir con las leyes y reglamentos institucionales y orientar todos los esfuerzos en la dirección de los grandes propósitos de la Universidad (Misión, Visión)
- 2 Cumplir con las obligaciones de estudiantes y docentes para devengar la inversión que hace el estado Ecuatoriano en favor de los mismos.
- 3 Asistir a clases siempre y puntualmente dando ejemplo al estudiante para exigirle igual comportamiento
- 4 Motivar, estimular y mostrar interés por el aprendizaje significativo de los estudiantes y evaluar a conciencia y con justicia

**De los Estudiantes:**

- 1 Ser honesto, no copiar, no mentir
- 2 Firmar toda prueba y trabajo que realizo en conocimiento que no he copiado de fuentes no permitidas
- 3 Colaborar con los eventos programados por la institución e identificarme con la carrera
- 4 Llevar siempre mi identificación en un lugar visible

**FIRMAS DE LEGALIZACIÓN**

**FIRMADO Y  
SELLADO**

\_\_\_\_\_  
**PABLO MARCELO ESPINOZA CARRIEL**  
DOCENTE

\_\_\_\_\_  
**CARLOS HUGO NOVOA BRITO**  
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

\_\_\_\_\_  
**EFREN ALBERTO CISNEROS JACOME**  
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO