



## I. INFORMACIÓN GENERAL

<b>CURSO</b>	:	Técnicas de Panadería
<b>CÓDIGO</b>	:	GA54
<b>CICLO</b>	:	201801
<b>CUERPO ACADÉMICO</b>	:	<b>Winkelried Quezada, Andrea</b>
<b>CRÉDITOS</b>	:	3
<b>SEMANAS</b>	:	16
<b>HORAS</b>	:	3 H (Práctica) Semanal /2 H (Teoría) Semanal
<b>ÁREA O CARRERA</b>	:	Gastronomía y Gestión Culinaria

## II. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UPC

Misión: Formar líderes íntegros e innovadores con visión global para que transformen el Perú.

Visión: Ser líder en la educación superior por su excelencia académica y su capacidad de innovación.

## III. INTRODUCCIÓN

Descripción:

En los últimos años el pan ha cobrado mayor protagonismo dentro de la restauración, siendo los profesionales de la gastronomía los llamados a mejorar el nivel de calidad de estos productos, reconocidos y valorados a nivel mundial. Al finalizar el curso el estudiante aplica técnicas de panadería en la realización de masas fermentadas y otras preparaciones específicas de este rubro de negocios gastronómicos.

Propósito:

Para los alumnos de la carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria, el curso, les permitirá dominar y aplicar los procesos de fermentación en la elaboración de productos de panadería peruanos e internacionales.

El curso de Técnicas de Panadería es de naturaleza teórico y práctico dirigido a los estudiantes del cuarto ciclo que busca desarrollar las competencias específicas de Chef Ejecutivo en el nivel 2.

Para cursar esta asignatura es requisito haber llevado en segundo ciclo, el curso de Técnicas Culinarias Básicas.

## IV. LOGRO (S) DEL CURSO

Al finalizar el curso el estudiante aplica las técnicas y procesos de la panificación en la creación un tipo de pan para un concepto de negocio gastronómico, desde la selección de insumos hasta la presentación demostrando los criterios de calidad aprendidos en el curso.

Competencias

(CE) Chef Ejecutivo

Nivel de logro

N2

## Definición

Desarrolla productos innovadores y creativos a través del dominio de técnicas culinarias modernas, y organiza la logística del centro de producción para garantizar un buen servicio.

## V. UNIDADES DE APRENDIZAJE

### UNIDAD N°: 1 INTRODUCCION A LA PANADERÍA

#### LOGRO

Al término de la unidad el estudiante aplica diferentes técnicas en el uso de las levaduras elaborando productos bases de la panificación clásica.

#### TEMARIO

##### SEMANA 1 INTRODUCCIÓN A LA PANADERIA

- Pan: origen y protagonismo dentro de la restauración
- Tipos de cereales y granos
- Sistemas de panificación Identificación de puntos críticos
- Panes a base de masa fermentada: Pan Francés y pan baguette

##### Actividades de aprendizaje

Demostración del manejo de equipos del taller

Reconocimiento de principales ingredientes

##### Bibliografía

Reinhart, Peter, El aprendiz de panadero. RBA, 2006

Collister, Linda; Blake, Anthony, Elaboracion artesanal del pan. Blume, 2002

##### SEMANA 2 MASA MADRE

- Pan campesino
- Ciabatta finas hierbas

##### Actividades de aprendizaje

Clase demostrativa del docente.

Experiencia vivencial

##### Bibliografía

Reinhart, Peter, El aprendiz de panadero. RBA, 2006

Collister, Linda; Blake, Anthony, Elaboracion artesanal del pan. Blume, 2002

##### SEMANA 3 BOLLERIA TRADICIONAL

- Brioche
- Pan de molde

##### Actividades de aprendizaje

Clase demostrativa del docente.

Experiencia vivencial

##### Bibliografía

Reinhart, Peter, El aprendiz de panadero. RBA, 2006

Collister, Linda; Blake, Anthony, Elaboracion artesanal del pan. Blume, 2002

#### SEMANA 4 PANADERIA BASICA PARA BUFFETS

- Pan Pita
- Pan decorado

##### Actividades de aprendizaje

Clase demostrativa del docente.

Experiencia vivencial

##### Evidencias de aprendizaje

CD1: Promedio Evaluación de Desempeño.

Elabora panes de masa fermentada, masa madre, bollería tradicional y panadería básica para buffet.

##### Bibliografía

Reinhart, Peter, El aprendiz de panadero. RBA, 2006

Collister, Linda; Blake, Anthony, Elaboracion artesanal del pan. Blume, 2002

#### HORA(S) / SEMANA(S)

SEMANAS: 1,2,3 y 4

#### UNIDAD N°: 2 MASAS FERMENTADAS LAMINADAS

##### LOGRO

Al término de la unidad el estudiante emplea técnicas de la pastelería intermedia para elaboraciones de masas laminadas fermentadas

##### TEMARIO

#### SEMANA 5 MASAS LAMINADAS DE FERMENTACIÓN LARGA

- Croissant tradicional
- Croissants saborizados (almendra y canela)

##### Actividades de aprendizaje

Clase demostrativa del docente.

Experiencia vivencial

##### Bibliografía

Bertinet, Richard; Cazals, Jean, Croustillant : La leçon de boulangerie, 2012

#### SEMANA 6 MASAS LAMINADAS DE FERMENTACIÓN CORTA

- Danish
- Apple Turnover

##### Actividades de aprendizaje

Clase demostrativa del docente.

Experiencia vivencial

##### Bibliografía

Bertinet, Richard; Cazals, Jean, Croustillant : La leçon de boulangerie, 2012

#### SEMANA 7 MASAS SABORIZADAS

- Pan de chocolate
- Rollo de pasas

Actividades de aprendizaje

Clase demostrativa del docente.

Experiencia vivencial

Evidencias de aprendizaje

CD2: Promedio Evaluación de Desempeño.

Elabora masas saborizadas y laminadas de fermentación larga y corta

Bibliografía

Bertinet, Richard; Cazals, Jean, Croustillant : La leçon de boulangerie, 2012

#### SEMANA 8 TRABAJO PARCIAL

Evidencias de aprendizaje

TP Trabajo Parcial

Trabajo parcial grupal y evaluación personal

#### **HORA(S) / SEMANA(S)**

SEMANAS: 5,6,7 y 8

#### **UNIDAD N°: 3 PANES ESPECIALES**

##### **LOGRO**

Al término de la unidad el estudiante elabora panes especiales a partir de la aplicación de las técnicas básicas de panificación.

##### **TEMARIO**

###### SEMANA 9 BOLLERÍA SALADA

- Fougazza de prosciutto y albahaca
- Bollo de queso
- Bollo de cebolla confitada

Actividades de aprendizaje

Clase demostrativa del docente.

Experiencia vivencial

Bibliografía

Ollé, Albert, De profesión panadero.

Lunweg Editores, 2003

Dali, El pan.

Tusquets, 1993

###### SEMANA 10 LOS BAGUETTINOS

- Aceitunas
- Nueces

Actividades de aprendizaje

Clase demostrativa del docente.

Experiencia vivencial

**Bibliografía**

Ollé, Albert, De profesión panadero.  
Lunweg Editores, 2003  
Dali, El pan.  
Tusquests, 1993

**SEMANA 11 PANADERÍA ITALIANA**

- Calzone
- Focaccia

Actividades de aprendizaje  
Clase demostrativa del docente.  
Experiencia vivencial

**Bibliografía**

Ollé, Albert, De profesión panadero.  
Lunweg Editores, 2003  
Dali, El pan.  
Tusquests, 1993

**SEMANA 12 PANADERIA COMERCIAL**

- Cinamonroll
- Paneton de chocolate

Actividades de aprendizaje  
Clase demostrativa del docente.  
Experiencia vivencial

Evidencias de aprendizaje  
CD3: Promedio Evaluación de Desempeño.  
Elabora bollería salada, bagettinos, panadería italiana y comercial

**Bibliografía**

Buendía, Marilyn, Panaderia pastelería Comercial. Macro, 2006

**HORA(S) / SEMANA(S)**

SEMANAS: 9,10,11 y 12

**UNIDAD N°: 4 PANADERIA PERUANA**

**LOGRO**

Al término de la unidad el estudiante aplica las técnicas aprendidas para realizar productos de la panificación peruana .

**TEMARIO**

**SEMANA 13 PANADERIA FESTIVA**

- Tanta Wawa
- Rosca de Reyes

Actividades de aprendizaje

Clase demostrativa del docente.

Experiencia vivencial

Bibliografía

Ugaz, Andrés, Panes del Perú. USMP 2007

#### SEMANA 14 INSUMOS PERUANOS

- Bollo de rocoto y maracuyá

- Pan de olluco

- Pan de papa y jora

Actividades de aprendizaje

Clase demostrativa del docente.

Experiencia vivencial

Bibliografía

Ugaz, Andrés, Panes del Perú. USMP 2007

#### SEMANA 15 PANADERÍA REGIONAL

- Pan de 3 puntas

- Chapla

- Caramanduca

Actividades de aprendizaje

Clase demostrativa del docente.

Experiencia vivencial

Evidencias de aprendizaje

CD4: Promedio Evaluación de Desempeño.

Elabora panadería festiva, panes con insumos peruanos y panadería regional

Bibliografía

Ugaz, Andrés, Panes del Perú. USMP 2007

#### SEMANA 16 TRABAJO FINAL

Evidencias de aprendizaje

TF Trabajo Final

Examen Final grupal y personal aplicando las técnicas ya estudiadas y usando la creatividad para la creación de nuevos productos de la panificación,

#### **HORA(S) / SEMANA(S)**

SEMANAS 13, 14, 15 Y 16

## **VI. METODOLOGÍA**

El Modelo Educativo de la UPC asegura una formación integral, que tiene como pilar el desarrollo de competencias, las que se promueven a través de un proceso de enseñanza-aprendizaje donde el estudiante cumple un rol activo en su aprendizaje, construyéndolo a partir de la reflexión crítica, análisis, discusión, evaluación, exposición e interacción con sus pares, y conectándolo con sus experiencias y conocimientos previos.

Por ello, cada sesión está diseñada para ofrecer al estudiante diversas maneras de apropiarse y poner en práctica el nuevo conocimiento en contextos reales o simulados, reconociendo la importancia que esto tiene para su éxito profesional.

Después de una clase demostrativa con presentación de los conocimientos teóricos en temas de organización, conocimiento de productos y técnicas panadería, organizarás de forma activa la producción de productos de panificación.

La interacción alumno-profesor durante las clases demostrativas será evaluada. Tu trabajo y participación en clase práctica serán evaluados mediante rúbrica de evaluación teniendo en cuenta la actitud, organización, limpieza y calidad de las preparaciones entregadas en los plazos de tiempo establecidos.

Al finalizar el curso deberás presentar una propuesta de pan para un tipo de negocio gastronómico cuyas especificaciones serán dadas por el docente del curso para alcanzar las competencias.

## VII. EVALUACIÓN

### FÓRMULA

$$10\% (CD1) + 10\% (CD2) + 30\% (TP1) + 10\% (CD3) + 10\% (CD4) + 30\% (TF1)$$

TIPO DE NOTA	PESO %
CD - PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE	10
CD - PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE	10
TP - TRABAJO PARCIAL	30
CD - PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE	10
CD - PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE	10
TF - TRABAJO FINAL	30

**VIII. CRONOGRAMA**

<b>TIPO DE PRUEBA</b>	<b>DESCRIPCIÓN NOTA</b>	<b>NÚM. DE PRUEBA</b>	<b>FECHA</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>	<b>RECUPERABLE</b>
CD	PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE	1	SEMANA 4	Evidencia de Aprendizaje: Corresponde a la evidencia del promedio de su desempeño durante las sesiones 1, 2, 3 y 4 donde elabora panes de masa fermentada, masa madre, bollería tradicional y panadería básica para buffet. Competencias Evaluadas: Chef ejecutivo Trabajo Individual.	NO
CD	PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE	2	SEMANA 7	Evidencia de Aprendizaje: Corresponde a la evidencia del promedio de su desempeño durante las sesiones 5, 6, 7 y 8 donde elabora masas saborizadas y laminadas de fermentación larga y corta Competencias Evaluadas: Chef ejecutivo Trabajo Individual.	NO
TP	TRABAJO PARCIAL	1	SEMANA 8	Evidencia de Aprendizaje: Corresponde evaluación individual del trabajo práctico grupal Competencias Evaluadas: Chef ejecutivo Evaluación Individual.	NO
CD	PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE	3	SEMANA 12	Evidencia de Aprendizaje: Corresponde a la evidencia del promedio de su desempeño durante las sesiones 9, 10, 11 y 12 donde elabora bollería salada, bagettinos, panadería italiana y comercial Competencias Evaluadas: Chef ejecutivo Trabajo Individual.	NO
CD	PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE	4	SEMANA 15	Evidencia de Aprendizaje: Corresponde a la evidencia del promedio de su desempeño durante las sesiones 13, 14 y 15 donde elabora panadería festiva, panes con insumos peruanos y panadería regional Competencias Evaluadas: Chef ejecutivo Trabajo Individual.	NO



TF	TRABAJO FINAL	1	SEMANA 16	Evidencia de Aprendizaje: Corresponde evaluación práctica de carácter individual. Competencias Evaluadas: Chef ejecutivo Evaluación Individual.	NO
----	---------------	---	--------------	---	----

## IX. BIBLIOGRAFÍA DEL CURSO

### BÁSICA

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea: [http://bit.ly/GA54\\_UPC](http://bit.ly/GA54_UPC).

### RECOMENDADA

(No necesariamente disponible en el Centro de Información)

BERTINET, R. (2012) La leçon de boulangerie. París: Les Escales.

BUENDIA, M. (2006) Panadería pastelería Comercial. Lima: Macro.

COLLISTER, L. (2002) Elaboración artesanal del pan. Barcelona: Blume.

DALÍ, Salvador (1993) Dalí: el pan.. Barcelona: Tusquets.

DESCHAMPS, Bernard y DESCHAMPTRE, Jean-Claude (2009) Le livre du pâtissier. 9. París.

MAINCENT Michel.,Poccard Chapuis, Yves, y otros (2013) La cocina de referencia : manual para profesores, estudiantes y profesionales. Mexico, D.F. : Editorial IFGP ;, Limusa.

REINHART, P. (2006) El aprendiz de panadero. Barcelona: RBA.

UGAZ, A. (2007) Panes del Perú. Lima: USMP.