

PROGRAMA

PERÍODO ESCOLAR	2024
ESPACIO CURRICULAR	Panadería y Pastelería
CURSO Y TURNO	2º año, 1º Div – Vespertino
RÉGIMEN	Anual
CARÁCTER	Int.
CANT. HS. CÁTEDRA	6hs
DOCENTE	Lautaro Joaquín Acosta Hernández

1. FUNDAMENTACIÓN

El Taller Panadería y Pastelería se ubica en 2º año, en el Campo de la Formación Específica, de la Carrera Tecnatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Andina. Esta propuesta se elaboró en el marco de los lineamientos establecidos en la Res Min N° 102/21, que aprueba la carrera: Tecnatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria.

Desde el enfoque de formación por competencias laborales - en el que convergen las necesidades de los individuos con las necesidades del sector productivo- se apuesta a una formación técnica de calidad. Los estudiantes pondrán en juego capacidades específicas vinculadas a la Panadería y Pastelería en situaciones de trabajo próximas a las reales. Estas acciones fortalecerán las condiciones de empleabilidad (Res Min N° 3124/12), dado que nutren sus aprendizajes y contribuyen en la comprensión de los desafíos específicos de la Panadería y la Pastelería. Desde esta concepción, se apuesta a un trabajo en el que la teoría y la práctica se asimilan mutuamente, enfatizando una enseñanza que implica "conocer en la práctica".

Igualmente, la propuesta enriquecerá el perfil profesional de los estudiantes de la Tecnatura al desarrollar experiencias formativas vinculadas con los procesos de pre-elaboración y elaboración de productos básicos de panadería y pastelería; así como aquellos relacionados con las materias primas y sus propiedades, la interpretación de recetas, las técnicas y habilidades propios que involucran los procesos mencionados. Tanto la producción como la presentación de los productos resultan importantes en esta formación gastronómica dado que otorga un valor agregado a las mesas de los salteños en la cotidianeidad y en las festividades religiosas y populares.

La práctica del liderazgo/empoderamiento de las personas será un eje que integre y articule el desarrollo de esta propuesta, al tiempo que se fortalecerá la identidad cultural local dando valor a sus tradiciones gastronómicas contribuyendo a la recuperación de conocimientos ancestrales, la preservación y difusión de saberes en el ámbito regional. (Res Min N° 102/21).

2. OBJETIVOS

- Aplicar criterios de selección de las materias primas y elección de las técnicas adecuadas para las producciones de Panadería y Pastelería, basados en las normas de calidad y seguridad alimentaria y la valorización de los recursos y productos económicos regionales.
- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de orden, seguridad e higiene en el contexto general de la cocina.
- Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos de la panadería y la pastelería, verificando su pertinencia y alcance para realizar las acciones requeridas.
- Comprender e identificar las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento de su producción.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo.

3. PROPÓSITOS

- Fortalecer la visibilidad local de esta oferta de educación técnica superior y sus posibilidades de desarrollo de empleos y de emprendimientos en la zona.
- Favorecer la articulación teoría práctica a partir de diferentes modalidades de trabajo.
- Acompañar y sostener las trayectorias formativas con variadas estrategias de enseñanza.

- Asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante el procesamiento de productos de panadería y pastelería.

4. SELECCIÓN DE CONTENIDOS

BLOQUE: PANADERÍA

Eje 1: PREPARACIÓN PREVIA A LA ELABORACIÓN

Materias primas básicas. El trigo y su molienda. Otras variedades de harinas regionales. Levaduras: técnica e implementación; variedades y uso. Otros leudantes. Distintos métodos de fermentación: directo e indirecto. Aditivos o mejoradores, variedad y uso. Materias grasas: manteca, margarina, grasa, aceite.

Eje 2: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS

Etapas de la panificación. El amasado. El horneado, técnica. Tiempos de horneado y temperaturas. Masa madre. Panes y bollos caseros, tortillas a la parrilla, francés, bizcochos con grasas, panes artesanales, integrales y saborizados. Panes de molde, grisines, panes de Viena; pizzas, calzonne, foccacia, figazza, chips, masa para empanadas, tipos de galleta, pan cacho casero y pan de campo. Masa muerta, armado de figuras para decoración. Masa única: pan de leche y miguelitos. Facturas de grasa y de manteca. Tipos de pan dulce: milanés, genovés, panettone. Rosca de Reyes y de Pascua: conservación y almacenamiento. Panes rústicos. Pan de miel. Masas con puré de papas. Masas plunder. Distintas formas y rellenos.

BLOQUE: PASTELERÍA

Eje 3 CLASIFICACIÓN DE MASAS

Masas batidas. Masas quebradas: técnicas. Masas levadas y Merengues: variedad y técnicas. Masas de doble cocción: Paté a Choux, técnicas de cocción. Almíbares, técnicas y uso.

Eje 4 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

Cremas preparadas en frío y caliente: técnicas de cocción e implementación en otras preparaciones. Crema pastelera: técnica, variedades. Torta. Gelatina, implementación. Bavarois. Geles. Cremas heladas, técnicas y variedades. Pasteles de queso, frío y horneado. Jaleas y coberturas. Glaseados y acabados. Chocolate: variedades, técnicas de manejo, templado. Postres para restaurantes: técnicas.

Eje 5 PRODUCTOS REGIONALES Y FESTIVOS

Empanadillas. Rosquetes. Capias. Pastelitos. Gaznates. Turrón salteño. Alfajor cafayateño.

5. METODOLOGÍA DE TRABAJO

El Taller como propuesta metodológica estará basado en el enfoque de competencias laborales; por ello promoverá aprendizajes prácticos, integrales y activos. Buscará enriquecer los conocimientos de los estudiantes partiendo de las experiencias (propia y de otros) que resulten significativas por su vinculación con el trabajo en el sector.

Se privilegiará la experiencia, los conocimientos y su puesta en práctica en el ámbito simulado. Al mismo tiempo propiciará las articulaciones con los otros espacios curriculares del año de cursado a través de actividades/estrategias/contenidos que aporten a la formación integral de los estudiantes. De acuerdo a la Res Min N° 3124/12 el Taller prevé un 80% de práctica.

Algunas acciones que se privilegiarán desde este Taller son las siguientes:

- Elaboración y presentación de productos de cremas. Batidos livianos. Batidos pesados. Semilíquidos.
- Elaboración y presentación de productos derivados de masas quebradas y hojaldradas.
- Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de Panadería y Pastelería.
- Aplicación de tecnologías vinculadas al sector gastronómico que resulten adecuadas a la presentación y difusión de los productos de Panadería y Pastelería.
(Articulación con Saberes Digitales Aplicados al Servicio Gastronómico)

- Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.

6. EVALUACIÓN

Se contempla una evaluación que permita contar con información de los procesos en relación con el cumplimiento de los objetivos y resultados finales de aprendizaje, respondiendo a una evaluación formativa y sumativa a la vez. Con la finalidad de potenciar logros y trabajar sobre dificultades, se considerarán distintas instancias de evaluación que valoren los esfuerzos, progresos y logros. La instancia final consistirá en un trabajo integrador a ser defendido en un Coloquio. Para que la evaluación cumpla con su función formativa el estudiante recibirá devoluciones cualitativas, señalamientos de puntos críticos, no resueltos o no percibidos, como también aquellos aspectos en los que muestra dominio y seguridad. El trabajo de análisis, argumentación e intercambio de los estudiantes sobre el proceso y el producto también forman parte de su evaluación y determinan su acreditación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Muestra disposición para el trabajo individual y colectivo en diferentes espacios de trabajo.
- Respeto las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo.
- Utiliza vocabulario técnico adecuado y ejecuta la técnica de manera correcta.
- Evidencia creciente autonomía en la toma de decisiones.
- Desarrolla productos de Panadería y Pastelería a partir de la selección de materias primas, utensilios, métodos y técnicas adecuadas.

REQUISITOS DE APROBACIÓN

- 80% de asistencia a clases en el Instituto de Educación Superior
- 80% de realización de las diferentes actividades previstas en el Taller
- 100% de aprobación de Trabajos Evaluativos o sus recuperatorios.
- Defensa de un trabajo final integrador grupal.

7. CRONOGRAMA

FECHAS	ACTIVIDADES
Marzo - Abril	BLOQUE: PANADERÍA Eje 1: PREPARACIÓN PREVIA A LA ELABORACIÓN
Abril- Mayo- Junio - Agosto	Eje 2: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS
Septiembre	BLOQUE: PASTELERÍA Eje 3 CLASIFICACIÓN DE MASAS
Septiembre - Octubre	Eje 4 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS
Noviembre	Eje 5 PRODUCTOS REGIONALES Y FESTIVOS

8. BIBLIOGRAFÍA

- Gómez Romero, J. F. (2014) La Evolución del Emplatado en la Alta Cocina. gastronoticias.blogspot.com
- Gross, O. (2011) Chocolate. Buenos Aires: Planeta.
- Hamelman, J. (2013) El pan: manual de recetas y técnicas de panadería. Ed. Libros con Miga.
- Herrera, J. M. (2017). Panadería y Pastelería En Casa. Buenos Aires: Atlántida
- Irigoyen, D. (2008) Dolli Irigoyen en su cocina. Buenos Aires: Sevagraf S.A.
- Lexus (2012). Panadería Artesanal. Editorial Lexus.
- Olijavetzky, C. (2009) Panes & Pancitos, Dulces y Salados. Buenos Aires: V&R Editoras S.A.
- Olijavetzky, C. (2016) Panadería Argentina. Buenos Aires: V&R Editoras S.A.
- Res N° 102/21 SPEyDPD Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología de Salta