



**EDUCACIÓN**  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

# **PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIO BGE 2018**



Secretaría  
de Educación



# **GASTRONOMÍA**

## **SEXTO SEMESTRE**

# **Panadería y Repostería**



## ÍNDICE

<b>DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN</b> .....	<b>4</b>
<b>DIRECCIONES QUE PARTICIPAN</b> .....	<b>5</b>
<b>DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE SEXTO SEMESTRE</b> .....	<b>6</b>
<b>PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA</b> .....	<b>7</b>
<b>LAS 4A PARA GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018</b> .....	<b>9</b>
<b>ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO</b> .....	<b>10</b>
<b>DATOS GENERALES SEXTO SEMESTRE</b> .....	<b>12</b>
<b>IMPACTO DEL PROGRAMA DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS</b> .....	<b>13</b>
<b>IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA DE SEXTO SEMESTRE</b> .....	<b>16</b>
<b>BLOQUE I. PAN PARA TODOS</b> .....	<b>17</b>
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE .....	18
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS.....	18
EVALUACIÓN DEL BLOQUE I.....	23
<b>BLOQUE II. LO MÁS DULCE DE LA HISTORIA</b> .....	<b>25</b>
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE .....	26
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS.....	26
EVALUACIÓN DEL BLOQUE II.....	29
<b>BLOQUE III. AZÚCAR, SABOR Y VISTA</b> .....	<b>31</b>
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE .....	32
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS.....	32
EVALUACIÓN DEL BLOQUE III.....	35
<b>INSTRUMENTOS DE VALORACIÓN</b> .....	<b>37</b>
<b>REFERENCIAS</b> .....	<b>39</b>
<b>REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS</b> .....	<b>39</b>
<b>ANEXOS</b> .....	<b>41</b>



## **DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**

MIGUEL BARBOSA HUERTA

**GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE PUEBLA**

MELITÓN LOZANO PÉREZ

**SECRETARIO DE EDUCACIÓN DEL ESTADO**

MARÍA DEL CORAL MORALES ESPINOSA

**SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA**

AMÉRICA ROSAS TAPIA

**SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR**

MARÍA CECILIA SÁNCHEZ BRINGAS

**TITULAR DE LA UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**

DEISY NOHEMÍ ANDÉRICA OCHOA

**DIRECTORA GENERAL DE PROMOCIÓN AL DERECHO EDUCATIVO**

IX-CHEL HERNÁNDEZ MARTÍNEZ

**DIRECTORA GENERAL DE PLANEACIÓN Y DEL SISTEMA PARA LA CARRERA DE LAS MAESTRAS Y DE LOS MAESTROS**



## **DIRECCIONES QUE PARTICIPAN**

### **DIRECCIÓN ACADÉMICA DE LA SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA**

MARIBEL FILIGRANA LÓPEZ

### **DIRECCIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO, ASESORÍA A LA ESCUELA Y FORMACIÓN CONTINUA**

### **DIRECCIÓN DE BACHILLERATOS ESTATALES Y PREPARATORIA ABIERTA**

ANDRÉS GUTIÉRREZ MENDOZA

### **DIRECCIÓN DE CENTROS ESCOLARES**

JOSÉ ANTONIO ZAMORA VELÁZQUEZ

### **DIRECCIÓN DE ESCUELAS PARTICULARES**



## **DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE SEXTO SEMESTRE**

### **COORDINACIÓN**

ALFREDO MORALES BÁEZ

DINORA EDITH CRUZ TORAL

MARÍA CRISTINA HERNÁNDEZ RAMOS

MARÍA DEL PILAR GUZMÁN TENORIO

MARIANA PAOLA ESTÉVEZ BARBA

MIRIAM PATRICIA MALDONADO BENÍTEZ

VÍCTOR HUGO ESCAMILLA MIRANDA

### **DISEÑADORES DE LA CAPACITACIÓN DE PANADERIA Y REPOSTERIA**

GEOVANNA AMARANTA CANTÚN HERNÁNDEZ

### **REVISIÓN METODOLÓGICA Y DE ESTILO**

FRANCISCO RAMOS APONTE

## PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA

La Nueva Escuela Mexicana (NEM) tiene como centro la formación integral de niñas, niños, adolescentes y jóvenes, y su objetivo es promover el aprendizaje de excelencia, inclusivo, intercultural y equitativo a lo largo del trayecto de su formación. Esta garantiza el derecho a la educación llevando a cabo cuatro condiciones necesarias: asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad. Es por ello que los planes y programas de estudio retoman desde su planteamiento cada uno de los principios en que se fundamenta y con base en las orientaciones de la NEM, se adecuan los contenidos y se plantean las actividades en el aula para alcanzar la premisa de aprender a aprender para la vida.

Los elementos de los Programas de Estudio se han vinculado con estos principios, los cuales son perceptibles desde el enfoque del aprendizaje situado a partir de la implementación de diversas estrategias de aprendizaje que buscan ajustarse a los diferentes contextos de cada región del Estado; lo anterior ayuda al estudiantado en el desarrollo de competencias genéricas, disciplinares, profesionales, habilidades socioemocionales y proyecto de vida, para lograr el perfil de egreso del Nivel Medio Superior.

**Fomento de la identidad con México.** La NEM fomenta el amor a la Patria, el aprecio por su cultura, el conocimiento de su historia y el compromiso con los valores plasmados en la Constitución Política.

**Responsabilidad ciudadana.** Implica la aceptación de derechos y deberes, personales y comunes.

**La honestidad.** Es el comportamiento fundamental para el cumplimiento de la responsabilidad social, permite que la sociedad se desarrolle con base en la confianza y en el sustento de la verdad de todas las acciones para lograr una sana relación entre los ciudadanos.

**Participación en la transformación de la sociedad.** En la NEM la superación de uno mismo es base de la transformación de la sociedad.

**Respeto de la dignidad humana.** Contribuye al desarrollo integral del individuo, para que ejerza plena y responsablemente sus capacidades.

**Promoción de la interculturalidad.** La NEM fomenta la comprensión y el aprecio por la diversidad cultural y lingüística, así como el diálogo y el intercambio intercultural sobre una base de equidad y respeto mutuo.



**Promoción de la cultura de la paz.** La NEM forma a los educandos en una cultura de paz que favorece el diálogo constructivo, la solidaridad y la búsqueda de acuerdos que permitan la solución no violenta de conflictos y la convivencia en un marco de respeto a las diferencias.

**Respeto por la naturaleza y cuidado del medio ambiente.** Una sólida conciencia ambiental que favorece la protección y conservación del entorno, la prevención del cambio climático y el desarrollo sostenible.

## LAS 4A PARA GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018

El fin de la Educación en el Estado de Puebla es formar ciudadanía para la transformación; que se traduce en formar a las y los estudiantes para que a lo largo de su vida sean capaces de ser buenos ciudadanos, conscientes de ejercer sus derechos respetando tanto los valores y normas que la democracia adopta para hacerlos efectivos, como los derechos del resto de sus conciudadanos. Esta noción tiene que ver en palabras de Maturana, F. (2014), con llegar a ser un humano responsable, social y ecológicamente consciente, que se respeta así mismo y una persona técnicamente competente y socialmente responsable.

Desde la Secretaría de Educación del Estado de Puebla se pretende formar a sujetos crítico-éticos, solidarios frente al sufrimiento; personas que cambien el mundo desde los entornos más cercanos. ¡Las grandes causas desde casa!

Para concretar los principios pedagógicos de la Nueva Escuela Mexicana y las finalidades educativas en el Estado de Puebla, el Bachillerato General Estatal, a través de sus programas de estudio, promueve las 4A para garantizar el Derecho a la Educación, a través de sus dimensiones (asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad).

ASEQUIBILIDAD	ACCESIBILIDAD	ADAPTABILIDAD	ACEPTABILIDAD
Garantizar una educación para todos, gratuita y de calidad, donde la cobertura sea posible para cualquier persona involucrada en el proceso educativo; entendiendo a este último como la suma, no solo infraestructura escolar, sino de planes y programas de estudio, materiales didácticos alternativos, herramientas como las TAC'S o cualquier elemento retomado del contexto que permitan abordar y/o reforzar un conocimiento, sin depender de un libro de texto.	Los contenidos de los planes y programas de estudio se enfocan en promover una educación inclusiva, sin distinción de género, etnia, idioma, diversidad funcional, condición social o económica.	Las situaciones de aprendizaje que se presentan en los programas de estudio, deben ser consideradas como una guía y no como la única vía de enseñanza, es menester que el docente diseñe las propias a partir de su contexto inmediato, atendiendo a las necesidades de cada estudiante y dando prioridad a aquellos más vulnerables.	Lograr una educación que sea compatible con los intereses y cualidades de las y los estudiantes, donde sean considerados en la construcción del ambiente escolar, participando libremente en los procesos formativos, desarrollando al mismo tiempo sus Habilidades Socioemocionales.

## ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO

La metodología de Aprendizaje Situado de los planes y programas de estudio de Bachillerato General Estatal es una oportunidad para las y los docentes, estudiantes y la innovación en la enseñanza, al promover la toma de decisiones, incentivar el trabajo en equipo, la resolución de problemas y vinculación con el contexto real.

Díaz Barriga, F. (2006) afirma que el Aprendizaje Situado es un Método que consiste en proporcionar al estudiante una serie de casos que representen situaciones problemáticas diversas de la vida real para que se analicen, estudien y los resuelvan. La práctica situada se define como la práctica de cualquier habilidad o competencia que se procura adquirir, en un contexto situado, auténtico y real, y en donde se despliega la interacción con otros participantes.

En este sentido se promueve que “los docentes de la EMS sean mediadores entre los saberes y los estudiantes, el mundo social y escolar, las Habilidades Socioemocionales y el proyecto de vida de los jóvenes. En el Currículo de la EMS, los principios pedagógicos alineados con el Modelo Educativo Nacional vigente, que guían la tarea de los docentes y orientan sus actividades escolares dentro y fuera de las aulas, para favorecer el logro de aprendizajes profundos y el desarrollo de competencias en sus estudiantes” son:

### ***Tener en cuenta los saberes previos del estudiante***

- El docente reconoce que el estudiante no llega al aula “en blanco” y que para aprender requiere “conectar” los nuevos aprendizajes con lo que ya sabe, adquirido a través de su experiencia.
- Las actividades de enseñanza–aprendizaje aprovechan nuevas formas de aprender para involucrar a los estudiantes en el proceso de aprendizaje, descubriendo y dominando el conocimiento existente y luego creando y utilizando nuevos conocimientos.

### ***Mostrar interés por los intereses de sus estudiantes***

- Es fundamental que el docente establezca una relación cercana con el estudiante, a partir de sus intereses y sus circunstancias particulares. Esta cercanía le permitirá planear mejor la enseñanza y buscar contextualizaciones que los inviten a involucrarse más en su aprendizaje.

### ***Diseñar situaciones didácticas que propicien el aprendizaje situado***

- El docente busca que el estudiante aprenda en circunstancias que lo acerquen a la realidad, simulando distintas maneras de aprendizaje que se originan en la vida cotidiana, en el contexto en el que él está inmerso, en el marco de su propia cultura.
- Además, esta flexibilidad, contextualización curricular y estructuración de conocimientos situados, dan cabida a la diversidad de conocimientos, intereses y habilidades de los estudiantes.
- El reto pedagógico reside en hacer de la escuela un lugar social de conocimiento, donde los alumnos se enfrenten a circunstancias “auténticas”.



### ***Promover la relación interdisciplinaria***

- La enseñanza promueve la relación entre disciplinas, áreas del conocimiento y asignaturas.
- La información que hoy se tiene sobre cómo se crea el conocimiento, a partir de "piezas" básicas de aprendizajes que se organizan de cierta manera, permite trabajar para crear estructuras de conocimiento que se transfieren a campos disciplinarios y situaciones nuevas.

### ***Reconocer la diversidad en el aula como fuente de riqueza para el aprendizaje y la enseñanza***

- Las y los docentes han de fundar su práctica en la equidad mediante el reconocimiento y aprecio a la diversidad individual, cultural y social como características intrínsecas y positivas del proceso de aprendizaje en el aula.
- También deben identificar y transformar sus propios prejuicios con ánimo de impulsar el aprendizaje de todos sus estudiantes, estableciendo metas de aprendizaje retadoras para cada uno.

### ***Superar la visión de la disciplina como un mero cumplimiento de normas***

- La escuela da cabida a la autorregulación cognitiva y moral para promover el desarrollo de conocimientos y la convivencia.
- Las y los docentes y directivos propician un ambiente de aprendizaje seguro, cordial, acogedor, colaborativo y estimulante, en el que cada niño o joven sea valorado, se sienta seguro y libre.



## DATOS GENERALES SEXTO SEMESTRE

Componente de formación: **Capacitación Para el Trabajo**  
Sector productivo prioritario del CONOCER: **Gastronomía**

Campo de formación profesional: **Gastronomía**  
Capacitación para el trabajo: **Gastronomía**  
Disciplina: **Panadería y Repostería**  
Semestre: **Sexto**

Clave Capacitación: **BGEGAS6**  
Clave Disciplina: **CT-GA-PRE**  
Duración: **3 hr/Sem/Mes (54 horas)**  
Créditos: **3 créditos**

Total, de horas: **54**

Opción educativa: **Presencial**  
Mínimo de mediación docente **80%**  
**Modalidad Escolarizada**

## IMPACTO DEL PROGRAMA DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS

### Propósito del programa

Que el estudiante construya conocimiento acerca de la historia de la panadería, repostería y confitería mediante la diferenciación de ingredientes, equipo y utensilios usados para cada especialidad; valorando la cultura de panificación mexicana, de esta manera cree nuevos sabores en repostería y defina la importancia de la decoración en sus platillos, con el fin de complementar las habilidades para su desempeño en el campo laboral en un futuro.

### Ámbitos

**Lenguaje y comunicación:** Se expresa con claridad de forma oral y escrita tanto en español como en lengua indígena en caso de hablarla. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas. Se comunica en inglés con fluidez y naturalidad.

**Habilidades digitales:** Utiliza las Tecnologías de la Información y la Comunicación de forma ética y responsable para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

**Atención al cuerpo y la salud:** Asume el compromiso de mantener su cuerpo sano, tanto en lo que toca a su salud física como mental. Evita conductas y prácticas de riesgo para favorecer un estilo de vida activo y saludable.

**Colaboración y Trabajo en equipo:** Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

### Competencias Genéricas

**CG1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.**

**A.6** Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

**CG2. Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.**

**A3.** Participa en prácticas relacionadas con el arte.

**CG4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiadas.**

**A5.** Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas.

**CG5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a partir de métodos establecidos.**

**A1.** Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

**CG6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.**

**A1** Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.

**CG8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.**

**A2** Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.

**Competencias Profesionales**

**CPGAS-01** Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.

**CPGAS-02** Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.

**CPGAS-04** Prepara equipo, utensilios y manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos.

**CPGAS-08** Integra menús formales e informales mediante la composición de grupos de platos y tiempos.

**CPGAS-09** Elabora productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación.

**CPGAS-10** Prepara pasteles y productos de repostería

**CPGAS-11** Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos.

**CPGAS-12** Aplica los métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos.

**CPGAS-13** Desarrolla documentos electrónicos, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software).



**CPGAS-14** Localiza, obtiene información y se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software).

**Habilidades Socioemocionales**

Elige T: Perseverancia

**Dimensiones del Proyecto de Vida**

Social: Responsabilidad social

## IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA DE SEXTO SEMESTRE

El programa de Panadería y Repostería es de gran relevancia ya que complementa las competencias gastronómicas del estudiante con una formación histórica y reflexiva de lo complejo y especial que conllevan los postres en la sociedad.

La capacidad de ejecutar recetas y elaborar postres complejos permite al estudiante sobresalir en un campo laboral competitivo, aprendiendo el trabajo en equipo y fomentando la imaginación y libre expresión por medio de sus platillos.

### **Bloque I. Pan para todos**

En este primer Bloque el estudiante adquirirá conocimientos de panadería básica, los ingredientes más destacados y universales así como los tipos de levaduras y fermentos que existen para la panificación dulce y salada relacionándola con su contexto.

### **Bloque II. Lo más dulce de la historia**

En el transcurso de este Bloque se tratarán contenidos relacionados con la historia de la pastelería, podrá identificar distintos tipos de pasteles, así como los utensilios e ingredientes para la elaboración de tartas dulces y diversos sabores salados.

### **Bloque III. Azúcar, sabor y vista**

Durante este Bloque se abordarán elementos básicos de la confitería, iniciando con el concepto internacional de ésta y paso a paso por los ingredientes, elaboración de merengues y la discriminación de los tipos de bombones que existen para finalizar con la inducción a la decoración de pequeños postres.



## Bloque I. Pan para todos

### Propósito del Bloque

Debata sobre aspectos históricos de la panadería, mediante la diferenciación de tipos de ingredientes, equipo y los utensilios principales que se usan en la elaboración de los diferentes tipos de masa, así como la variedad de panes para poder valorar la importancia de la panificación mexicana.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
1. Ingredientes básicos del pan. a) Tipos de harina b) Levaduras	<b>Reconoce</b> los diferentes ingredientes básicos para la panificación mediante la diferenciación de harinas y los tipos de levaduras en cocina.	Seleccione de manera individual, los ingredientes básicos, utensilios, el tipo de masa de su preferencia para que pruebe por medio de una propuesta innovadora un tipo de pan mexicano que le gustaría dar a conocer en su entorno, argumente por escrito las razones por la cuales a los comensales les interesaría la propuesta de pan con raíces mexicanas.
2. Equipo y utensilios para panadería.	<b>Identifica</b> el equipo y utensilios necesarios para la panificación que se usan generalmente en panaderías.	
3. Tipos de pan. a) Pan dulce b) Pan salado	<b>Distingue</b> históricamente los cambios evolutivos del pan, para medir la importancia de la panificación en el mundo.  <b>Valora</b> el aporte cultural del pan dulce y salado tradicional mexicano en su localidad.	



## ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

## ORIENTACIONES O SUGERENCIAS

### Ingredientes básicos del pan

#### a) Tipos de harina

1. Indague en fuentes confiables, de manera individual ¿Cuáles son los ingredientes básicos para la elaboración de pan?
2. Identifique en bins los diferentes tipos de harinas y describa en su cuaderno mediante un cuadro de doble entrada sus características, forma de fabricación y procedencia.
3. Contraste por medio de una infografía elaborada en cartulina, los tipos de pan que se producen con las diferentes harinas, resaltando las características y región donde se consume.
4. Explique en plenaria la infografía destacando las cualidades que detectó de cada harina de panadería y anexe a carpeta de evidencias.

#### b) Levaduras

5. Indague individualmente en fuentes confiables ¿qué es la levadura en cocina? y ¿cuáles son las diferentes variedades que existen para la fermentación en panadería? regístrelo en su cuaderno.
6. Clasifique individualmente los tipos de levadura (fresca, seca, instantánea, seca activa y fermento) mediante un organizador gráfico para identificar las cualidades de cada levadura.

1. Se recomienda que reproduzca a los estudiantes el siguiente enlace: <https://www.pasteleria.com/articulo/200001/1550-el-abc-de-la-panaderia> para que identifique si le faltaron algunos ingredientes en la indagación.
2. Se sugiere que revise que los estudiantes describan todos los tipos de harina. Apóyese del siguiente enlace. <https://blog.scoolinary.com/tipos-de-harina-cuales-hay-y-para-que-utilizar-cada-una/>
3. Se recomienda que supervise la elaboración de la infografía.
4. Se sugiere que pida a los estudiantes la justificación de su infografía y que dé instrucción de la elaboración de la carpeta para la organización de la carpeta de evidencias.

5. Se recomienda que proporcione a los estudiantes el siguiente link para la investigación. <https://blog.scoolinary.com/tipos-de-levaduras-levaduras-y-fermentos-en-panaderia/>
6. Se sugiere que apoye al estudiante en la diferenciación de levaduras.



<p>7. En equipo ilustre en su cuaderno mediante una línea de tiempo los cambios surgidos durante el proceso de fermentación en la elaboración de la siguiente receta:</p> <p>Masa para pizza ½ porción</p> <p>50 mililitros de agua, tibia 1 cucharadas de aceite de oliva 1 pizca de sal 100 gramos de harina 1/4 sobre de levadura seca de 11 gramos</p> <p>8. Muestre en plenaria la línea de tiempo obtenida y anexe su organizador gráfico a su carpeta de evidencias.</p>	<p>7. Se recomienda que supervise la elaboración de la línea de tiempo.</p> <p>8. Se sugiere que organice al grupo para la exposición en plenaria.</p>
<p><b>Equipo y utensilios para panadería</b></p> <p>9. Registre individualmente en su libreta todos los aparatos y utensilios de cocina que considere necesarios para la elaboración de pan.</p> <p>10. Compare en equipo sus anotaciones y destaque en un listado en su cuaderno el equipo y utensilios que crea son los más importantes.</p> <p>11. Ilustre en equipo un ejemplo de plano de una cocina para panadería donde distribuya cada uno de los aparatos seleccionados con una pequeña descripción de ¿para qué? y ¿cómo? se usan, incluyendo un listado de los utensilios para la panadería.</p> <p>12. Concluya con una breve explicación en plenaria y añada la ilustración del plano de cocina a la carpeta de evidencias.</p>	<p>9. Se recomienda que proporcione la bibliografía de búsqueda al estudiante. Se sugieren los siguientes links. <a href="https://blog.euopan.mx/utensilios-para-panaderia-pasteleria">https://blog.euopan.mx/utensilios-para-panaderia-pasteleria</a> <a href="https://blog.euopan.mx/equipo-para-panaderia-para-abrir-tu-negocio">https://blog.euopan.mx/equipo-para-panaderia-para-abrir-tu-negocio</a></p> <p>10. Se sugiere que retroalimente a los estudiantes al realizar su listado.</p> <p>11. Se recomienda que provea a los equipos un ejemplo de distribución de cocina.</p> <p>12. Se sugiere que organice al grupo en la explicación de sus planos.</p>



### Tipos de pan

13. Indague en fuentes confiables, en equipo, la historia de la panificación desde la época antigua, redacte un resumen a computadora.

14. Exprese en equipo mediante una línea de tiempo en su cuaderno, la evolución que tuvo el pan en los diferentes países a lo largo de la historia.

15. Discuta su línea de tiempo en plenaria e incluya a la carpeta de evidencias.

13. Se sugiere que proporcione material de lectura para la investigación de los equipos.

[http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lhr/apon\\_te\\_a\\_b/capitulo2.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/apon_te_a_b/capitulo2.pdf)

14. Se recomienda que supervise la línea de tiempo del estudiante.

15. Se sugiere que funja como mediador en la discusión de la línea de tiempo.

### a) Pan Dulce

16. Indague individualmente los tipos de masa y la receta utilizada para la elaboración de diferentes tipos de pan dulce mexicano, registre en una tabla.

Tipos de masa	Receta
Masa hojaldrada	
Masa estándar	

17. Catalogue en su libreta por medio de una tabla el pan dulce que encuentre en la panadería de su localidad.

Pan	Masa estándar	Masa hojaldrada
Conchas	X	
Banderillas		X

16. Se sugiere que establezca un listado de panaderías recomendadas para la investigación del alumnado.

Es recomendable que comparta los siguientes videos como apoyo.

<https://www.youtube.com/watch?v=1DP6LZTIL8Y>

[https://www.youtube.com/watch?v=V9q\\_YA6BvHc](https://www.youtube.com/watch?v=V9q_YA6BvHc)

17. Se recomienda que limite el número de piezas de pan que investigarán los alumnos.



18. Muestre sus tablas en plenaria e incluya a su carpeta de evidencias.

18. Se sugiere que organice al grupo para compartir sus tablas.

**b) Pan salado**

19. Indague individualmente los tipos de masa y la receta utilizada para la elaboración de diferentes tipos de pan salado mexicano, registre en una tabla.

19. Se sugiere que comparta el siguiente apoyo audiovisual.

<https://www.youtube.com/watch?v=icXYvAKnIP0>

Tipos de masa	Receta
Masa ...	
Masa ...	

20. Catalogue en su libreta por medio de una tabla el pan salado que encuentre en la panadería de su localidad.

20. Se recomienda que limite el número de piezas de pan que investigarán los alumnos.

Pan	Masa de agua	Masa de manteca
Bolillo		X
Ventanitas	X	

21. Muestre sus tablas en plenaria e incluya en su carpeta de evidencias.

21. Se sugiere que organice al grupo para compartir sus tablas.

**PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO**

Seleccione de manera individual, los ingredientes básicos, utensilios, el tipo de masa de su preferencia para que pruebe por medio de una propuesta innovadora un tipo de pan

Se recomienda que organice a los equipos para la elaboración del periódico mural ya sea en físico o digital.



mexicano que le gustaría dar a conocer en su entorno, argumente por escrito las razones por las cuales a los comensales les interesaría la propuesta de pan con raíces mexicanas.



## EVALUACIÓN DEL BLOQUE I

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	<p><b>Reconoce</b> los diferentes ingredientes básicos para la panificación mediante la diferenciación de harinas y los tipos de levaduras en cocina.</p> <p><b>Identifica</b> el equipo y utensilios necesarios para la panificación que se usan generalmente en panaderías.</p>	Infografía Plano de cocina	Rúbrica Lista de cotejo	30 %
HACER	<p><b>Distingue</b> históricamente los cambios evolutivos del pan, para medir la importancia de la panificación en el mundo.</p>	Línea de tiempo	Lista de Observación	30%
SER Y CONVIVIR	<p><b>Valora</b> el aporte cultural del pan dulce y salado tradicional mexicano en su localidad.</p>	Tablas descriptivas	Lista de cotejo	10%

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
	Seleccione de manera individual, los ingredientes			30%



AB Proyectos	básicos, utensilios, el tipo de masa de su preferencia para que pruebe por medio de una propuesta innovadora un tipo de pan mexicano que le gustaría dar a conocer en su entorno, argumente por escrito las razones por la cuales a los comensales les interesaría la propuesta de pan con raíces mexicanas.	Equipo Heteroevaluación	Rúbrica (Ver Anexo 1)	
<b>TOTAL</b>				<b>100%</b>



## Bloque II. Lo más dulce de la historia

### Propósito del Bloque

Prepare tartas en las que considere aspectos de la preparación de las mismas a lo largo de la historia de la pastelería y su significado en la elaboración de las mismas, por medio de la combinación de ingredientes y apóyese de algunas recetas para que cree nuevos sabores en la repostería.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
1. Historia de la pastelería	<b>Inspecciona</b> los cambios históricos que marcaron la pastelería a nivel mundial.	Elabore en equipo un recetario en el que incluya categorías de pasteles, los utensilios que se usan en los pasteles, ingredientes comunes en la repostería y diferentes tartas tanto dulce como saladas. Elabore al menos 5 tartas tipo canapé para que las presente en una demostración gastronómica realizada dentro del bachillerato.
2. Categorías de pasteles	<b>Categoriza</b> las variedades de pasteles que existen y los más elaborados en su localidad.	
3. Utensilios para repostería	<b>Diferencia</b> los utensilios principales para la elaboración de pasteles por medio de su uso.	
4. Ingredientes para repostería	<b>Selecciona</b> ingredientes básicos de la repostería para preparar recetas.	
5. Tartas dulces y saladas	<b>Crea</b> tartas dulces y saladas determinando la base de elaboración.	



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
<p><b>Historia de la pastelería</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Indague en fuentes confiables el significado de pastelería y la historia de su surgimiento, registre en su cuaderno.</li><li>2. Relate mediante una línea de tiempo e individualmente los acontecimientos que marcaron la evolución de la pastelería en el mundo.</li><li>3. Discuta la historia de la pastelería de su línea de tiempo en plenaria y enriquezca con algún dato que reconozca en las líneas de sus compañeros.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Se sugiere que proporcione información relacionada con el tema a los estudiantes, apóyese del siguiente link. <a href="https://diariodegastronomia.com/la-dulce-historia-de-la-pasteleria/">https://diariodegastronomia.com/la-dulce-historia-de-la-pasteleria/</a></li><li>2. Se recomienda que supervise la actividad de los estudiantes.</li><li>3. Se sugiere que organice la plenaria.</li></ol>
<p><b>Categorías de pasteles</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Indague en equipo en fuentes confiables los 6 tipos de categorías en las que se separan los pasteles, ordene mediante un organizador gráfico añadiendo una breve explicación de sus características y usos.</li><li>5. Distinga cuáles son los más usados en su localidad y exprese mediante una infografía en equipo.</li><li>6. Discuta los tipos de pasteles en plenaria, los que reconocieron de inmediato y algunos que les gustaría probar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Se sugiere que organice al grupo en equipos. <a href="https://aprende.com/blog/gastronomia/reposteria/tipos-de-pasteles-y-sus-nombres/">https://aprende.com/blog/gastronomia/reposteria/tipos-de-pasteles-y-sus-nombres/</a></li><li>5. Se recomienda que supervise la elaboración de la infografía.</li><li>6. Se sugiere que organice la plenaria.</li></ol>



### Utensilios para repostería

7. Discuta en plenaria mediante una lluvia de ideas los tipos de utensilios básicos que se necesitan para poder producir pasteles, registre en su cuaderno.

8. Ordene individualmente mediante una tabla en su cuaderno agregando una pequeña descripción del uso que se le da en pastelería.

9. Compare en dupla las semejanzas y/o diferencias de los utensilios más usados en repostería, los que ya conocía y los nuevos usos que aprendió.

7. Se recomienda que organice la lluvia de ideas en plenaria.

8. Se sugiere que retroalimente a los estudiantes con los utensilios faltantes.

9. Se recomienda que organice al grupo en equipos de dos.

### Ingredientes para repostería

10. Indague individualmente en fuentes confiables los ingredientes básicos que se usan en la repostería, explique las características de cada producto mediante un cuadro de doble entrada.

11. Utilice algunos de estos ingredientes en equipo para preparar una receta sencilla de bizcocho esponjoso.

12. Concluya con la degustación de los bizcochos de todos los equipos.

10. Se sugiere que proporcione títulos donde puedan adquirir la información necesaria.

11. Se recomienda que proporcione una receta por equipo.

12. Se sugiere que organice la degustación en plenaria.

### Tartas dulces y saladas

13. Organice mediante un cuadro de doble entrada los tipos de tartas, dulces y saladas añadiendo una breve descripción de su elaboración (receta de masa quebrada, y tipos de rellenos).

13. Se recomienda el siguiente link para adquirir información relacionada con el tema.

<https://pasteleria.top/tartas/>



<p>14. Prepare en equipos dos recetas de tartas a base de masa quebrada en versión miniatura una salada y otra dulce, explique el procedimiento mediante un formato de receta.</p> <p>15. Concluya con una degustación en plenaria</p>	<p>14. Se sugiere que supervise la selección de recetas de los equipos.</p> <p>15. Se recomienda que organice la degustación en plenaria.</p>
<p><b>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</b></p> <p>Elabore en equipo un recetario en el que incluya categorías de pasteles, los utensilios que se usan en los pasteles, ingredientes comunes en la repostería y diferentes tartas tanto dulce como saladas. Elabore al menos 5 tartas tipo canapé para que las presente en una demostración gastronómica realizada dentro del bachillerato.</p>	<p>Se sugiere que organice la muestra gastronómica.</p>



## EVALUACIÓN DEL BLOQUE II

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	<p><b>Inspecciona</b> los cambios históricos que marcaron la pastelería a nivel mundial.</p> <p><b>Diferencia</b> los utensilios principales para la elaboración de pasteles por medio de su uso.</p>	Línea de tiempo Tabla	Lista de cotejo	30 %
HACER	<p><b>Categoriza</b> las variedades de pasteles que existen y los más elaborados en su localidad.</p> <p><b>Crea</b> tartas dulces y saladas determinando la base de elaboración.</p>	Infografía Receta de cocina	Lista de Observación	30%
SER Y CONVIVIR	<p><b>Selecciona</b> ingredientes básicos para la repostería preparando recetas.</p>	Cuadro de doble entrada	Lista de cotejo	10%

### PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)

ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
---------------------------	------------------------------	---	---------------------------	-----------------



AB Proyectos	Elabore en equipo un recetario en el que incluya categorías de pasteles, los utensilios que se usan en los pasteles, ingredientes comunes en la repostería y diferentes tartas tanto dulce como saladas. Elabore al menos 5 tartas tipo canapé para que las presente en una demostración gastronómica realizada dentro del bachillerato.	Equipos Heteroevaluación	Rúbrica (Ver Anexo 2)	<b>30%</b>
<b>TOTAL</b>				<b>100%</b>



## Bloque III. Azúcar, sabor y vista

### Propósito del Bloque

Recomiende algunos confites merengues o bombones, desde los primeros que existen en la historia, hasta los que se conservan en la actualidad, por medio de la consideración de los ingredientes, la facilidad de la receta hasta la valoración de la decoración para ampliar las recomendaciones gastronómicas.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Concepto de confitería</li><li>2. Ingredientes de confitería</li><li>3. Merengues</li><li>4. Bombones</li><li>5. Decoración de repostería</li></ol>	<p><b>Descubre</b> el surgimiento y el concepto de confitería.</p> <p><b>Organiza</b> los ingredientes básicos de la confitería por su origen y proceso de elaboración.</p> <p><b>Reúne</b> recetas de los tipos de merengues y prepara merengue francés.</p> <p><b>Explica</b> la diferencia entre bombones de malvavisco y chocolatería.</p> <p><b>Valora</b> la importancia de la decoración en la repostería.</p>	<p>Diseñe en equipos 2 canapés atractivos e innovadores de confitería ya sea merengues o galletas decoradas, cree decoraciones interesantes, para que convenza a los comensales en el consumo de los canapés, explique los diseños en una simulación de la hora del té inglesa en conjunto con el grupo.</p>



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
<p><b>Concepto de confitería</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Indague información acerca de la confitería, cuándo y dónde surge, registre en su libreta.</li><li>2. Registre individualmente mediante un cuadro sinóptico el concepto que existe de confitería.</li><li>3. Relate en plenaria sus descubrimientos de la confitería y si tenía conocimiento de algún dato anteriormente, dónde fue que lo leyó o escuchó.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Se sugiere otorgar la siguiente liga para sus estudiantes. <a href="http://clubcookingcookies.blogspot.com/2010/09/historia-de-la-confiteria-i.html">http://clubcookingcookies.blogspot.com/2010/09/historia-de-la-confiteria-i.html</a></li><li>2. Se recomienda que supervise la elaboración del cuadro sinóptico.</li><li>3. Se sugiere que interrogue a los estudiantes acerca de sus descubrimientos</li></ol>
<p><b>Ingredientes de confitería</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Liste individualmente en su cuaderno los ingredientes que se usan en confitería.</li><li>5. Identifique en equipo mediante un mapa mental el origen y el proceso por el que pasa cada uno de los ingredientes para poder usarse en confitería.</li><li>6. Exprese en plenaria cuáles ingredientes le fueron más interesantes en su proceso de producción y su origen.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Se sugiere que comparta la información de la siguiente liga. <a href="https://bestingredientsmexico.com/portfolio-posts/ingredientes-para-confiteria/">https://bestingredientsmexico.com/portfolio-posts/ingredientes-para-confiteria/</a></li><li>5. Se recomienda que resuelva las dudas del estudiante para la elaboración del cuadro sinóptico.</li><li>6. Se sugiere que organice la plenaria para compartir sus descubrimientos.</li></ol>
<p><b>Merengues</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>7. Examine en equipo en diferentes fuentes de información los tipos de merengues que existen y las diferencias de preparación entre ellos.</li><li>8. Ilustre en equipo por medio de una infografía cada tipo de merengue y su proceso de preparación.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>7. Se recomienda que proporcione la siguiente liga para adquirir la información acerca de los merengues. <a href="https://www.solopostres.com/merengue-tipos-usos-10411/">https://www.solopostres.com/merengue-tipos-usos-10411/</a></li><li>8. Se sugiere que supervise la elaboración de la infografía.</li></ol>



<p>9. Prepare en equipo media receta de merengue francés.</p> <p>10. Organice una degustación grupal donde hagan una autocrítica de cada uno de sus merengues.</p>	<p>9. Se recomienda que proporcione una receta estándar para la elaboración de merengue francés, ya que es el merengue más dócil y menos riesgoso para el estudiante debido a las altas temperaturas.</p> <p>10. Se sugiere que supervise la degustación grupal.</p>
<p><b>Bombones</b></p> <p>11. Examine en equipo en diferentes fuentes los tipos de bombones y/o malvaviscos que existen en Latinoamérica.</p> <p>12. Cree una tabla comparativa de los tipos de bombones que existen en la confitería.</p> <p>13. Explique el modo de preparación de dos recetas de los bombones creados mediante un merengue y los de chocolatería.</p> <p>14. Dirija una exposición en plenaria donde resuelva todas las dudas del tipo de bombones.</p>	<p>11. Se recomienda que proporcione las siguientes ligas <a href="https://www.fensberlin2015.org/tipos-de-bombones/">https://www.fensberlin2015.org/tipos-de-bombones/</a> <a href="https://adriw.com/c-estados-unidos/malvaviscos/">https://adriw.com/c-estados-unidos/malvaviscos/</a></p> <p>12. Se sugiere que resuelva las dudas para la elaboración de la tabla comparativa.</p> <p>13. Se recomienda que revise las recetas de los tipos de bombones</p> <p>14. Se sugiere que supervise la plenaria.</p>
<p><b>Decoración de repostería</b></p> <p>15. Explique mediante una ficha argumentativa la importancia de la decoración en la repostería.</p> <p>16. Prepare la siguiente receta de royal icing y siga los planos para construir una casita con este material.</p> <p>1 clara de huevo. 150 gr. de azúcar glas. 5 ml. de jugo de limón.</p>	<p>15. Se sugiere que guíe al estudiante en su análisis.</p> <p>16. Se recomienda que apoye al estudiante con la elaboración de la receta.</p>



17. Elabore una exposición en plenaria de sus casas, de ser posible otorguen un reconocimiento a la casa mejor elaborada.

17. Se recomienda que organice la premiación de la mejor casa.

#### **PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO**

Diseñe en equipos 2 canapés atractivos e innovadores de confitería ya sea merengues o galletas decoradas, cree decoraciones interesantes, para que convenza a los comensales en el consumo de los canapés, explique los diseños en una simulación de la hora del té inglesa en conjunto con el grupo.

Se sugiere que supervise la muestra gastronómica.



## EVALUACIÓN DEL BLOQUE III

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	<b>Descubre</b> el surgimiento y el concepto de confitería.	Cuadro sinóptico	Lista de cotejo	30 %
HACER	<b>Organiza</b> los ingredientes básicos de la confitería por su origen y proceso de elaboración. <b>Reúne</b> recetas de los tipos de merengues y prepara merengue francés. <b>Explica</b> la diferencia entre bombones de malvavisco y chocolatería.	Mapa mental Infografía Tabla comparativa	Lista de Observación	30%
SER Y CONVIVIR	<b>Valora</b> la importancia de la decoración en la repostería.	Ficha argumentativa	Lista de cotejo	10%

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos	Diseño en equipos 2 canapés atractivos e innovadores de confitería ya	Equipo Heteroevaluación	Rúbrica (Ver Anexo 3)	30%



	sea merengues o galletas decoradas, cree decoraciones interesantes, para que convenza a los comensales en el consumo de los canapés, explique los diseños en una simulación de la hora del té inglesa en conjunto con el grupo.				
				<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>



## INSTRUMENTOS DE VALORACIÓN

INSTRUMENTO DE VALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)				
<i>(Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)</i>				
<b>Nombre del alumno:</b>				<b>Grado y grupo:</b>
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Participa activamente en las diferentes actividades de clase.				
2. Logra mantener un adecuado nivel de concentración en las actividades desarrolladas.				
3. Es capaz de tomar la iniciativa y organizar una tarea o actividad de grupo.				
4. Muestra respeto hacia el docente, así como a sus compañeros.				
5. Muestra capacidad de autonomía y autorregula su aprendizaje.				
<b>TOTAL:</b>				



### INSTRUMENTO DE AUTOVALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)

(Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)

Nombre del alumno:				Grado y grupo:
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Valoro la importancia de los conocimientos que desarrollé durante el Bloque.				
2. Controlo mis emociones y actúo de manera propositiva en las actividades desarrolladas.				
3. Considero y analizo diversas alternativas para cumplir tareas individuales o colectivas.				
4. Valoro las consecuencias o repercusiones que pueden tener mis actos o comportamientos individuales o colectivos.				
5. Mido el nivel de motivación que ejercen en mí, las diversas actividades propuestas para desarrollar mi autonomía.				
<b>TOTAL:</b>				



## REFERENCIAS

- Barriga, X. 2003. Panadería artesana, tecnología y producción. Editorial Montagud, Barcelona.
- Calaveras, J. 1996. Tratado de panificación y bollería. Ediciones MundiPrensa, Madrid.
- Calvel, R. 1983. Panadería Moderna. 2ª Ed. Editorial América Lee cop., Buenos Aires.
- Calvel, R. 1994. El sabor del pan. Editorial Montagud, Barcelona.
- Díaz Barriga, F. (2006). Enseñanza Situada. (2ª ed.). McGraw Hill
- Guinet, R. y Godon, B. 1996. La panificación: aspectos socioeconómicos, materias primas, agentes de fermentación, tecnología, calidad. Editorial Montagud, Barcelona.
- Manley, D. 1989. Tecnología de la industria galletera: galletas, crackers y otros horneados. Editorial Acribia, Zaragoza.
- Pérez, N.; Mayor, G. y Navarro, V. J. 2001. Procesos de pastelería y panadería. Editorial Paraninfo Thomson Learning Cop., Madrid.
- Maturana F. (2014) *Transformacion en la convivencia*. Granica
- Quaglia, G. 1991. Ciencia y tecnología de la panificación. 2ª Ed. Editorial Acribia, Zaragoza
- Secretaría de Educación Pública (2017) *Planes de estudio de referencia del componente básico del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior*. <http://www.sems.gob.mx/work/models/sems/Resource/12491/4/images/libro.pdf>
- Tejero, F. 1992. Panadería española: técnica, procesos, elaboraciones paso a paso. Editorial Montagud, Barcelona.
- Tejero, F. 1995. Panadería española: harinas, masas, procesos, elaboraciones. Editorial Montagud, Barcelona.
- Tejero, F. 1999b. Panadería y bollería mecanización y calidad. Editorial Montagud, Barcelona.

## REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS

- Ávila Hernández, Dolores Y Otros. (1998). Atlas Cultural De México, Gastronomía. México, D.F.: SEP, INAH Y Planeta
- Quaglia, G. 1991. Ciencia y Tecnología de la Panificación. Ed. Acribia, Zaragoza.
- Trespalacios, V. Aponte, B. (2006). El pan en la mesa ¿ Casero ó comercial? [Archivo PDF]. [http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lhr/aponte\\_a\\_b/capitulo2.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/aponte_a_b/capitulo2.pdf)
- Wayne, Gisslen, Panadería Repostería para Profesionales. Editora Limusa Wiley
- Zolla, Carlos (1995). Elogio Del Dulce, Ensayo Sobre La Dulcería Mexicana (2ª Ed.). México: Fondo de Cultura Económica

## REFERENCIAS DE PÁGINAS WEB

- Alarcón, C. (s.f). Tipos de pasteles y sus nombres. <https://aprende.com/blog/gastronomia/reposteria/tipos-de-pasteles-y-sus-nombres/>

- Canal El rincón de Belén. (22 de diciembre 2019). 18 TIPOS DE HOJALDRES DULCES / MUY FÁCILES Y RÁPIDOS / El Rincón de Belén [Archivo de video]. Youtube. [https://www.youtube.com/watch?v=V9q\\_YA6BvHc](https://www.youtube.com/watch?v=V9q_YA6BvHc)
- Canal Julio Tapia recetas para tu negocio. (1 de noviembre 2018). Pan de sal y agua variedad de pan de Manteca [Archivo de video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=icXYvAKnlP0>
- Canal Yesi te ayuda a cocinar. (20 de julio 2020). Variedad de PAN Mexicano de una sola masa /café helado colaboración con Yessy postres [Archivo de video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=1DP6LZTIL8Y>
- Diario de gastronomía. (28 de diciembre 2014). La dulce historia de la pastelería. <https://diariodegastronomia.com/la-dulce-historia-de-la-pasteleria/>
- DULCYPAS (10 de enero 2000). El ABC de la panadería. <https://www.pasteleria.com/articulo/200001/1550-el-abc-de-la-panaderia>
- Europán. (24 de octubre 2019). 10 utensilios básicos para panadería y repostería. <https://blog.europan.mx/utensilios-para-panaderia-pasteleria>
- Europán. ( 28 de junio 2021). ¿ Qué equipo de panadería necesitas para abrir tu negocio? <https://blog.europan.mx/equipo-para-panaderia-para-abrir-tu-negocio>
- Pastelería top. (s.f.). Tartas. <https://pasteleria.top/tartas/>
- Scoolinary. ( 30 de septiembre 2020). Tipos de levaduras: Levaduras y fermentos en panadería. <https://blog.scoolinary.com/tipos-de-levaduras-levaduras-y-fermentos-en-panaderia/>
- Scoolinary. (26 de septiembre 2020). Tipos de harina: Cuáles hay y para qué utilizar cada una. <https://blog.scoolinary.com/tipos-de-harina-cuales-hay-y-para-que-utilizar-cada-una/>

## ANEXOS

### ANEXO 1: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE I

<b>DATOS DE LA INSTITUCIÓN:</b>					
<b>ESCALA ESTIMATIVA:</b>					
DATOS DEL ALUMNO: _____					
FECHA DE ENTREGA: _____					
INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque I, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 28 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque I.					
CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIE NTE 1	TOTAL
1. Identifica con claridad el tema del proyecto.					
2. Vincula el tema del proyecto con su entorno social en su comunidad.					



3. Establece con claridad los aprendizajes adquiridos en el bloque.					
4. En el desarrollo del periódico, establece al menos 10 artículos relacionados con la temática de panadería.					
5. Es colaborativo y respetuoso con su equipo.					
6. Considera con claridad la justificación epistemológica.					
7. Considera con claridad la justificación costo/beneficio de la producción de pan tradicionalmente.					
<b>PONDERACIÓN</b>					
Ponderación	2 reactivos o menos	14	21	28	



Total: 28	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño
Comentarios u observaciones:				
Nombre del docente (evaluador):				



## ANEXO 2: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE II

**DATOS DE LA INSTITUCIÓN:**

**ESCALA ESTIMATIVA:**

DATOS DEL ALUMNO: \_\_\_\_\_

FECHA DE ENTREGA: \_\_\_\_\_

INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque II, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 28 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque II.

CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
1. Identifica con claridad el tema del proyecto.					
2. Vincula el tema del proyecto con su entorno social en su comunidad.					
3. Establece con claridad la justificación del proyecto.					



4. Desarrolla correctamente las recetas e ingredientes a utilizar.					
5. Elige un estilo apropiado para presentar sus canapés dulces.					
6. Considera productos de temporada y de la región para la elaboración de sus tartas.					
7. Complementa su presentación de manera proactiva.					
<b>PONDERACIÓN</b>					
Ponderación	2 reactivos o menos	14	21	28	
Total: 28	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	
Comentarios u observaciones:					
Nombre del docente (evaluador):					



### ANEXO 3. INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE III

**DATOS DE LA INSTITUCIÓN:**

**ESCALA ESTIMATIVA:**

DATOS DEL ALUMNO: \_\_\_\_\_

FECHA DE ENTREGA: \_\_\_\_\_

INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque III, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 28 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque III.

CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
1. Identifica con claridad el tema del proyecto.					
2. Vincula el tema del proyecto con su entorno social en su comunidad.					
3. Establece con claridad la temática del proyecto en					



conjunto con su equipo					
4. En el desarrollo de la preparación complementa su degustación de manera proactiva.					
5. Elige decoraciones de acuerdo a sus máximas capacidades.					
6. Considera con claridad la justificación epistemológica.					
7. Considera con claridad la justificación costo/beneficio de la preparación y comercialización de la confitería.					
<b>PONDERACIÓN</b>					
Ponderación	2 reactivos o menos	14	21	28	
Total: 28	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	



Comentarios u observaciones:

Nombre del docente (evaluador):

\* El contenido de este programa fue recuperado de las ediciones 2018 y 2019.