

**PLANEACION LICENCIATURA EJECUTIVA****DAC-PLAN-01**Licenciatura: **GASTRONOMIA**Materia: **CONFITERIA Y
CHOCOLATERIA**Clave: **PE-LGA501**Modalidad: **EJECUTIVA**Cuatrimestre: **5°**Horas: **2****OBJETIVO:**

Que el alumno conozca e identifique las técnicas de decoración basadas en chocolate templado así como la utilización de diferentes tipos de azúcar en la elaboración de esculturas, como también complementar esto con la elaboración de postres al plato ya sea mousse, bavaoises y sorbetes.

S	CLASE I	CLASE 2
1	ENCUADRE	UNIDAD I PREPARACION Y PRESENTACION DE POSTRES 1.1 Pastelería Europea.
2	UNIDAD II POSTRES INDIVIDUALES Y EMLATADOS 2.1 Helados, sorbets y entremetsglaces. 2.2 Patas confiladas, mermeladas y confiseries.	UNIDAD III TECNICAS APLICADAS EN AZUCAR 3.1 Nougatine. 3.2 Pistachos.
3	3.3 Azúcar estirado. 3.4 Azúcar colado. 3.5 Azúcar soplado.	UNIDAD IV GELATINAS Y BAVARIOS
4	UNIDAD V VIENNOISERIE FRANCESA Y EUROPEA	UNIDAD VI PREPARACIONES DE MOUSSES Y APPAREILS DE BASES EN PASTELERIA
5	UNIDAD VII TECNICAS Y PREPARACION EN CHOCOLATERIA 7.1 Introducción al templado. 7.2 Técnicas de templado.	UNIDAD VIII GELATINAS ARTISTICASTRIDIMENSIONALES
6	UNIDAD IX TECNICAS DE DECORACIÓN	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
7	EXAMEN FINAL	

**ACTIVIDADES
EN EL AULA
PERMITIDAS:**

- 1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron)
- 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla).
- 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas.
- 4.-Propiciar Actividades de Interés dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones.
- 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente.

**ACTIVIDADES
NO PERMITIDAS:**

1. Exámenes Orales.
2. Exposiciones como Evaluación.
- 3.Exposiciones.

**CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y
ACREDITACION.**

Trabajos Escritos	10%
Actividades aulicas	20%
Trabajos en plataforma educativa	20%
Examen	50%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Minima aprobatoria	7