



PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO

SAC-FOR-34

SECRETARIA ACADEMICA

LICENCIATURA: **GASTRONOMIA**
MODALIDAD: **ESCOLARIZADA**MATERIA: **PASTELERIA Y CREATIVIDAD**
CUATRIMESTRE: **3°**CLAVE: **P-LGI903**
HORAS: **4****OBJETIVO:** Que el alumno aplique las técnicas que aprendió dentro de la carrera tomando en cuenta que estas se realizaran creando nuevos platillos guiados por el chef instructor de la materia, creando sabores y texturas que darán como base una alta repostería.

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	ENCUADRE	UNIDAD I IMPLEMENTACION DE HOJALDRES Y CANAPES	1.1 Creación de canapés dulces.	1.1 Creación de canapés dulces.
2	1.1 Creación de canapés dulces.	1.1 Creación de canapés dulces.	1.2 Uso y utilización de los entremeses.	1.2 Uso y utilización de los entremeses.
3	1.2 Uso y utilización de los entremeses.	1.2 Uso y utilización de los entremeses.	1.2 Uso y utilización de los entremeses.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
4	EXAMEN 1a. UNIDAD	CREACION E IMPLEMENTACION DE HELADOS DE SABORES Y TEXTURAS	2.1 Bases de halados.	2.1 Bases de halados.
5	2.1 Bases de halados.	2.1 Bases de halados.	2.2 Variantes de helados.	2.2 Variantes de helados.
6	UNIDAD III CREACION DE MOUSE	5.1 Implementación de mouse	5.1 Implementación de mouse	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
7	EXAMEN 2a. UNIDAD	UNIDAD IV CREACIÓN DE CONFITURES	CREACIÓN DE CONFITURES	CREACIÓN DE CONFITURES
8	CREACIÓN DE CONFITURES	CREACIÓN DE CONFITURES	UNIDAD V CREACION DE MERMELADAS	UNIDAD V CREACION DE MERMELADAS
9	UNIDAD V CREACION DE MERMELADAS	UNIDAD V CREACION DE MERMELADAS	UNIDAD V CREACION DE MERMELADAS	UNIDAD VI CREACION DE SALSAS DE CARAMELO Y COULIS
10	UNIDAD VI CREACION DE SALSAS DE CARAMELO Y COULIS	UNIDAD VI CREACION DE SALSAS DE CARAMELO Y COULIS	UNIDAD VI CREACION DE SALSAS DE CARAMELO Y COULIS	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	UNIDAD VII POSTRES	7.1 Chocolate y su composición química.	7.1 Chocolate y su composición química.
12	7.2 Creación de relleno para bombones.	7.2 Creación de relleno para bombones.	7.3 Creación de figuras de chocolates.	7.3 Creación de figuras de chocolates.
13	7.4 Esculturas con chocolate templado.	7.4 Esculturas con chocolate templado.	7.4 Esculturas con chocolate templado.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
14	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.
- 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:

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

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
Mínima aprobatoria	7

NOTA:

En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la sub-dirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.