UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

COLEGIO: HOSPITALIDAD, ARTE CUL. Y TUR.

Semestre: 201820 - Segundo Semestre 2018/2019

Horario: I 11:30 - 14:20 (Aula C-121)

DATOS DEL PROFESOR:

Profesor: Milton Cepeda

Correo electrónico: miilrober-70@hotmail.com

Oficina: Panadería

Horario de oficina:

DATOS DEL CURSO:

CURSO: GST-2002 - PANADERÍA

NRC: 5167

Créditos: 3

Prerequisitos: Sanidad Alimentaria.

Co-requisitos: El curso no tiene co-requisitos

DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

En este curso los alumnos aprenderán técnicas de panificación y mantendrán un contacto directo con los productos de panadería y maquinaria tanto industrial, como semi-industrial. Se busca que comprendan la importancia de la materia prima, las grasas, la humedad, la temperatura y las levaduras en los productos de panificación. Asimismo, estudiarán y aprenderán distintas técnicas en diversos tipos de masas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECÍFICOS DEL CURSO:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **#** | **Resultados de Aprendizaje** | **Nivel** |
| 1 | Categorizar las texturas de diversas masas en cuanto a una buena combinación de ingredientes, aprovechando los subproductos y entregando un pan de calidad. | Medio |
| 2 | Comparar la historia del pan dentro de la humanidad y sus nuevas tendencias. | Medio |
| 3 | Producir distintas masas, para tener una visión nutricional y alimenticia. | Medio |
| 4 | Evaluar los estados de las masas. | Medio |
| 5 | Utilizar correctamente los tiempos de los fermentos, proteína, temperatura, humedad, textura, buscando calidad y buen manejo sanitario. | Medio |

CONTENIDOS DEL CURSO:

Historia de la panadería.

Ingredientes básicos, ingredientes que enriquecen la receta y funciones de los mismos.

Masas, como hacer una masa, masa artesanal y semi-industriales.

Tratamientos de las masas, transporte del calor, influencias de las condiciones climáticas.

Desdoblamientos de polisacáridos, la fermentación y sus productos.

Formación de la red de gluten, proteínas del trigo, retención de gas y calidad de la miga.

Pan pre cocido, interrupción de procesos.

Masas hojaldradas con y sin levaduras.

El curso se dividirá en un número de temas principales:

CAPITULO 1: los ingredientes

* Todo lo que es ingredientes, que retienen y cuáles son sus funciones

CAPITULO 2: Hacer la masa

* Cuáles son las funciones de los ingredientes durante el amasado y sus porcentajes
* Cuál es la influencia de la temperatura de los ingredientes y el ambiente
* Como hacemos una masa

CAPTULO 3: Tratamiento de la masa

* Diferentes tratamientos y sus influencias
* Control climatológico
* Velocidad de la fermentación

CAPITULO 4: El proceso de la fermentación

* El desarrollo del gas
* Retener el gas

CAPITULO 5: El proceso de la cocción

* Crecimiento del volumen
* Retener gas
* La información de la miga y de la corteza
* Transporte del calor en la masa

CAPTITULO 6: Interrupción del proceso

* Diferentes sistemas
* Aparatos para confeccionar la masa
* Las recetas los ingredientes
* Aspectos técnicos

CAPITULO 7: Masa de hojaldre

* Los ingredientes
* Hacer la masa en diferentes maneras
* Hacer productos
* Masa de hojaldre con levadura

METODOLOGÍA PARA LA INTEGRACIÓN ENTRE LOS CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS:

Las metodologías de enseñanza utilizadas para impartir los cursos de la USFQ, siguiendo la filosofía de las Artes Liberales, fomentan el diálogo y facilitan la construcción del conocimiento mediante el constante intercambio de ideas y experiencias entre profesores y estudiantes. Se espera que en todos los cursos los contenidos teóricos sean vinculados con la práctica profesional y contexto laboral donde se desempeñarán los estudiantes a futuro, procurando integrar actividades y simulaciones de diversa índole que fomenten la comprensión de los contenidos contextualizados con la práctica y la realidad.

EVALUACIÓN DEL CURSO:

* Examen de medio semestre 35 puntos
* Examen final 35 puntos
* Trabajos adicionales +proyectos 10 puntos
* Participación en clases 10 puntos
* Asistencia 10 puntos

Tanto el examen de medio semestre y final se tomaran tanto practico como teorico. Ambas notas suman 35 puntos.

BIBLIOGRAFÍA PRINCIPAL:

\* Cauvain, Stanley P., Productos de panadería :, Zaragoza : Acribia, 2008.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Practicas de panadería, Jurgen Spelier

Panadería Española, Montagud editores

Panadería Española 2, Montagud editores

La panificación, Montagud editores

POLÍTICAS:

Todos los cursos de la USFQ se rigen por las normas de ética de aprendizaje, ética de la investigación y ética del comportamiento que constan en el [Código de Honor y Convivencia de la USFQ](http://www.usfq.edu.ec/sobre_la_usfq/codigo_de_honor/Documents/codigo_honor.pdf); y por las políticas y procedimientos detallados en el [Manual del Estudiante](http://www.usfq.edu.ec/sobre_la_usfq/informacion_institucional/politicasinstitucionales/Documents/manual_estudiante.pdf)

### POLITICAS DE LA CLASE

Los estudiantes deben estar completamente uniformados para ingresar a las aulas con su debida presentación y aseo personal.

Los estudiantes deben prepararla parte teórica en casa y traer preguntas donde su profesor.

El instructor puede tomar pruebas fuera de los exámenes comunes.

Los exámenes del medio semestre y al fin del semestre serán escritos y prácticos.

ASISTENCIA:

No se permite atrasos de más de 5 minutos.

Tres atrasos significan una falta injustificada.

Cada falta significa una rebaja de 1 punto menos en la nota final.

No se permite un máximo de 3 faltas (no) justificada. Mas faltas significa “F” en el curso.

CÓDIGO DE HONOR DE LA USFQ

Es responsabilidad de todos los miembros de la USFQ obedecer y hacer respetar el siguiente Código:

1. Conducirme de tal manera que no debilite en ninguna forma las oportunidades de realización personal y profesional de otras personas dentro de la Comunidad Universitaria. Entre otras acciones, evitaré la calumnia, la mentira, la codicia, la envidia, y promoveré la bondad, el reconocimiento, la felicidad, la amistad, la solidaridad y la verdad.
2. Ser honesto: no copiar, plagiar, mentir ni robar en ninguna forma. Firmar todo trabajo académico como constancia de cumplimiento del Código de Honor, de que no he recibido ayuda ni he copiado de fuentes no permitidas. Mantener en reserva pruebas, exámenes y toda información confidencial, sin divulgarla.
3. Respetar a todos los miembros de la comunidad universitaria y cuidar el campus, su infraestructura y equipamiento.
4. No difamar.
5. Denunciar al Decano de Estudiantes toda acción de irrespeto al Código de honor por parte de cualquier miembro. Cooperar con la Corte de Honor para aclarar cualquier investigación y violación de este Código.

Cualquier infracción a este código por parte de un miembro de la Comunidad USFQ será sancionada por la autoridad correspondiente de acuerdo con el respectivo procedimiento. Para mayor información, acuda al Decanato de Estudiantes.

HONESTIDAD ACADÉMICA Y PLAGIO

Ejemplo: En esta clase se toma muy en serio el código de honor. Cometer plagio en los trabajos (es decir, utilizar material que no es suyo) es deshonesto. Además, no es evidencia de su propio pensamiento y aprendizaje. Si usted utiliza ideas o palabras de otra persona, DEBE CITAR SU FUENTE. En caso de no citar fuentes del Internet, libros, revistas, entrevistas, artículos, etc., obtendrá por nota una “F” en su trabajo y podrá recibir otros castigos disciplinarios de acuerdo con las regulaciones de la Universidad

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

SEMANA 1: Introducción mas demostración de pan tradicional

SEMANA 2: Diferentes pancitos mas CAPITULO 1

SEMANA 3: Diferentes tipos de pan blanco mas CAPITULO 2

SEMANA 4: Diferentes tipos de pan integral mas CAPITULO 3

SEMANA 5: Tema libre de panadería

SEMANA 6: Pan baguette más CAPITULO 4

SEMANA 7: Pan trenzas

SEMANA 8: Examen de medio semestre

SEMANA 9: Demostración de diferentes tipos de masa de hojaldre mas CAPITULO 7

SEMANA 10: Masa de hojaldre

SEMANA 11: Masa de hojaldre con levadura mas CAPITULO 5

SEMANA 12: Masa de hojaldre con levadura

SEMANA 13: Interrupción del proceso más CAPITULO 6

SEMANA 14: Panes de navidad / pascua

SEMANA 15: Panes rellenos y enrollados

SEMANA 16: Examen final

Este Programa de Estudio (Syllabus) fue revisado y aprobado por la coordinación del área académica o departamento responsable. En caso de que sea necesario realizar cambios/ajustes al programa de estudio, debe solicitarlo a la coordinación del área académica o departamento responsable para que los cambios/ajustes aprobados se reflejen en el sistema de Diseño Curricular.