MINISTERIO DE EDUCACION
INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACION PÚBLICO
"HONORIO DELGADO ESPINOZA "
CAYMA – AREQUIPA

PROGRAMACION CURRICULAR POR MODULOS

MINISTERIO DE EDUC... HONORIO DELGADO E... SECRETARIA DE JEFATURA... 25 MAR 20... Exp.No:.....

I. DATOS GENERALES

CARRERA PROFESIONAL: ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA

MODULO: ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA : PANADERÍA Y PASTELERÍA

Nº de Semanas	18	Nº Horas Teóricas Unidad Didáctica	30	Nº Prácticas Unidad Didáctica	11	Semestre	III
Nº Horas Módulo	828	Nº Horas Prácticas Unidad Didáctica	78	Periodo Lectivo	2019-I	Nº Capacidad Terminal	01
Nº Horas de Practicas		Nº Horas Semana Unidad Didáctica	06	Inicio	25/03/19	Nº de Actividades	16
Nº de Módulo	02	Nº Horas Semestral	108	Termino	26/07/19	Tecnológico	X
Créditos Modulo		Créditos de la U.D.	04				

II. UNIDAD DE COMPETENCIA ASOCIADA AL MODULO
Administra, gestiona y ejecuta por medio de métodos y técnicas los diversos procesos de trabajo del AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Nº	DOCENTES DEL MODULO	PERFIL DOCENTE	DOCENTES UNIDAD DIDACTICA	TURNO	SECCION	REQUISITOS DE APROBACIÓ
01	Ana María Zegarra Panca	Lic. en Educación	Panadería y Pastelería	D/N	Única	Obtener nota mínima de 13 Asistencia no menor al 90% Presentación de trabajos
02	Jazmín Quispe Curasi	Lic. En Nutrición	Or .del A. del A. B.	D/N	Única	
03					Única	
04						
05						

III. CAPACIDAD TERMINAL DE LA UNIDAD DIDACTICA

Gestiona los diversos procesos y técnicas de trabajo, utilizando en forma adecuada los equipos, maquinas, herramientas e insumos en panadería y pastelería

IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA	PAGINA WEB
El Arte de la Repostería: García María Luisa	
Juan Pablo: Panadería y Pastelería	
Acurio. . Una Aventura Culinaria, Lima: editorial el Comercio	

Vº Bº	REVISADO	
I.S.E.P. HONORIO DELGADO ESPINOZA – JEFATURA DE UNIDAD ACADEMICA FT.	I.S. de Educación Público "Honorio Delgado E..." – Área Académica de Adm. de Ss de Hostelería – Arequipa	1
Jefe de Unidad Académica	Jefe de Área Académica	2
(Sello y Firma)	(Sello y Firma)	3
		4
		5
Fecha: / /	Fecha: / /	Firma(s) de Docente(s)
		Fecha de presentación: 25/03/2019

PROGRAMACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA:

UNIDAD DIDÁCTICA Nº

Perfil de egreso del estudiante: Administrar y gestionar los recursos humanos, materiales, financieros y comerciales de los servicios que oferta la empresa, hostelera como la utilización de métodos y técnicas para operar las tareas propias de cada área de los establecimientos de hospedaje ,restaurantes y afines según los criterios de eficie y calidad

UNIDAD DE COMPETENCIA ASOCIADA AL MODULO	CAPACIDAD	INDICADORES DE LOGRO	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS Y FECH
Administra, gestiona y ejecuta por medio de métodos y técnicas ios diversos procesos de trabajo del AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Gestiona los diversos procesos y técnicas de trabajo , utilizando en forma adecuada los equipos, maquinas, herramientas e insumos en panadería y pastelería	-Evalúa normas legales vigentes en la elaboración de productos en panadería y pasteiería -Evalúa BPM en productos de panadería y pastelería - Clasifica los equipos máquinas y utensilios de panadería y pastelería -Describe técnicas de mantenimiento para el buen funcionamiento de los equipos y utensilios de panadería y pastelería -Identifica insumos básicos y complementarios en la elaboración de productos en panadería y pastelería. -Evalúa funciones de los principales insumos en la elaboración de diversos productos en pastelería -Aplica técnicas en la elaboración de diversos productos en pastelería -Evalúa los diversos tipos de masa en productos de pastelería	**SEMANA 01** En equipo analiza normas legales para la elaboración de productos. **SEMANA 02** En equipo analiza B.P.M. en productos de panadería y pastelería **-SAMANA 03** En pares describe equipos máquinas y utensilios en panadería y pastelería **SEMANA 04** En pares describe técnicas de mantenimiento para el buen funcionamiento de los equipos, máquinas y utensilios de panadería y pastelería **SEMANA 05** En equipo clasifica, insumos básicos y complementarios en la elaboración de productos en panadería y pastelería **SEMANA 06** En pares analiza funciones de los principales insumos en la elaboración de diversos productos en pastelería. **SEMANA 07** En el taller aplica técnicas en la elaboración de diversos productos en pastelería (tortas pasteles dulces y salados empanadas, queques pies, alfajores) **SEMANA 08** En el taller describe diversos tipos de masa en productos de pastelería(masa quebrada batida ,hojaldre y seca)	18 semanas 06 horas Inicio 25/03/19 Termino 26/07/19

		-Aplica técnicas de baños y cubiertas en productos de pastelería -Explica la elaboración de postres clásicos. -Evalúa funciones, insumos en panificación -Aplica métodos básicos en la elaboración de panes. -Aplica en forma lógica los procesos en la elaboración de la panificación. - Aplica procesos en la elaboración de panes.	**-SEMANA 09** En el taller aplica técnicas de baños y cubiertas en productos de pastelería **SEMANA 10** En taller desarrolla postres clásicos **SEMANA 11** Panificación. Generalidades En taller analiza funciones ,insumos en panificación (harina, sal, huevos grasa aditivos) **SEMANA 12** En el taller desarrolla métodos básicos en la elaboración de panes. -Formulas, medidas y terminología **SEMANA 13** En el taller desarrolla etapas y procedimientos en panificación (amasado, mezclado, rasposo, fermentación horneado.) **SEMANA 14** En taller elabora panes tradicionales. **SEMANA 15** Evaluación teórico-práctico, con unidades del modulo **SEMANA 16** Evaluación teórico-práctico, con unidades del Modulo. **SEMANA 17** Retroalimentación **SEMANA 18** Recuperación	