


ASIGNATURA DE CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|---|--|
| 1. Competencias | Generar estrategias comerciales que contribuyan a la inserción y posicionamiento de productos gastronómicos a partir de la creación y ejecución de técnicas culinarias originales. |
| 2. Cuatrimestre | Séptimo |
| 3. Horas Teóricas | 16 |
| 4. Horas Prácticas | 29 |
| 5. Horas Totales | 45 |
| 6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre | 3 |
| 7. Objetivo de aprendizaje | El alumno desarrollará la competitividad y el liderazgo a través de la producción y venta de chocolatería y confitería para contribuir al posicionamiento de la empresa. |

| Unidades de Aprendizaje | Horas | | |
|---|-----------|-----------|-----------|
| | Teóricas | Prácticas | Totales |
| I. Bases de la chocolatería y confitería | 10 | 5 | 15 |
| II. Confitería. | 3 | 12 | 15 |
| III. Chocolatería. | 3 | 12 | 15 |
| Totales | 16 | 29 | 45 |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de Aprendizaje | I.- BASES DE LA CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA |
| 2. Horas Teóricas | 10 |
| 3. Horas Prácticas | 5 |
| 4. Horas Totales | 15 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno realizará las principales técnicas de chocolatería y confitería para fortalecer sus habilidades culinarias. |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---|---|--|---|
| Antecedentes de la chocolatería y confitería. | <p>Reconocer los principales antecedentes históricos de la chocolatería y confitería.</p> <p>Describir las principales técnicas de chocolatería y confitería.</p> <ul style="list-style-type: none"> -temperado. -caramelo -azúcar cocido. -moldeado. | Implementar los métodos de cocción aplicados en chocolatería y confitería. | <p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--------------------------------------|---|--|---|
| Concepto y proceso de la confitería. | <p>Reconocer los principales conceptos de la confitería.</p> <p>Describir las principales técnicas de elaboración aplicados a confitería.</p> <ul style="list-style-type: none"> -caramelos. -caramelos de leche y toffes. -pasta de frutas. -gomas. -caramelos fondants. -confitería gelificadas. -pastillas de confiterías. <p>Identificar los principales métodos de cocción en confitería.</p> <p>Identificar tipos de productos diseñados para la industria de la confitería:</p> | <p>Clasificar los principales métodos de cocción en confitería.</p> <p>Realizar las principales técnicas de cocción en confitería.</p> | <p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---|---|--|---|
| <p>Concepto y proceso de la chocolatería.</p> | <p>Identificar los procesos de fabricación del chocolate.</p> <ul style="list-style-type: none"> -características del cacao. -cosecha del cacao. -fermentación del cacao. -secado del cacao. -mezcla y molienda del cacao. <p>Clasificar los métodos de cocción de la chocolatería:</p> <ul style="list-style-type: none"> -principales temperaturas del temperado. -conservación del chocolate. <p>Identificar tipos de productos diseñados para la industria de la chocolatería.</p> | <p>Aplicar los principales métodos de cocción en la chocolatería.</p> <p>Aplicar las principales técnicas de cocción en la chocolatería.</p> | <p>puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud honestidad creatividad trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|--|---|
| <p>A partir de la creación y elaboración de un producto gastronómico demostrará las principales técnicas de cocción aplicadas en chocolatería y confitería:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mise en place: equipamiento, equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar. -Clasificación de los métodos de cocción. - puntos críticos de control de manejo higiénico y seguridad en los procedimientos. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Clasificar los principales métodos de cocción en chocolatería y confitería. 2. Comprender los métodos de cocción aplicados en chocolatería y confitería. 3. Comprender los principales antecedentes de la chocolatería y confitería. 4. Aplicar las técnicas de preparación en chocolatería. | <p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p> |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA
PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|--|
| Tareas de investigación. Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio | Computadora Equipo multimedia Impresos de casos y recetas estándar Equipo menor, mayor y utensilios de cocina |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|-------------|-----------------------------|----------------|
| | X | |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|--|
| 1. Unidad de Aprendizaje | II. CONFITERÍA. |
| 2. Horas Teóricas | 3 |
| 3. Horas Prácticas | 12 |
| 4. Horas Totales | 15 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno elaborará productos gastronómicos a base de confitería para la comercialización y venta. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---|--|--|---|
| Organización y equipo del área de confitería. | <p>Reconocer las unidades de medida, sus conversiones y equivalencias.</p> <p>Identificar los equipos y utensilios de confitería.</p> <p>Identificar la terminología de confitería, significado y aplicación actual.</p> | Seleccionar los equipos y utensilios en la confitería. | <p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>proactividad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--|--|--|---|
| Elaboración de confitería considerando su categorización | <p>Describir las características organolépticas de la confitería.</p> <p>Identificar las aplicaciones de materias primas de la confitería.</p> <ul style="list-style-type: none"> -azúcar. -jarabe de glucosa. -pectina. -gelatinas. -féculas. -almidón. -colorantes. -productos aromático. -ácidos. -productos de conservación. <p>Identificar la categorización especializada en la confitería:</p> <ul style="list-style-type: none"> Confitería blanda. Suaves. Cremosos. Dulces. Caramelo. | Elaborar productos de confitería a partir de cada categoría. | <p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>proactividad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|---|--|---|
| <p>A partir de una línea de productos de confitería, el alumno demostrará la adecuada los mismos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mise en place: equipamiento, equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar. - puntos críticos de control de manejo higiénico y seguridad en los procedimientos. - recetas y pruebas organolépticas de los platillos elaborados - Presentación final de la línea de productos. - conclusiones | <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender la clasificación de la confitería. 2. Comprender los métodos de preparación de la confitería. 3. Comprender el uso de los diferentes tipos de materia prima en la confitería. 4. Comprender la utilización el equipo para la preparación en la confitería. 5. Emplear las principales técnicas de la confitería. | <p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p> |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA
PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|--|
| Tareas de investigación. Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio | Computadora Equipo multimedia Impresos de casos y recetas estándar Equipo menor, mayor y utensilios de cocina |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|-------------|-----------------------------|----------------|
| | X | |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de Aprendizaje | III. chocolatería. |
| 2. Horas Teóricas | 3 |
| 3. Horas Prácticas | 12 |
| 4. Horas Totales | 15 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno elaborará distintos productos a base de chocolate para la comercialización y venta. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--|---|--|---|
| Equipo y Materias primas en la chocolatería. | <p>Identificar la terminología de chocolatería, significado y aplicación actual.</p> <p>Describir las características organolépticas y aplicaciones de materias primas especializadas en la chocolatería.</p> <p>Identificar los equipos y utensilios de la chocolatería:</p> <p>Reconocer las unidades de medida, sus conversiones y equivalencias.</p> <p>Reconocer los tipos de chocolate: -cobertura. -chocolate en polvo o cocoa. -tabletas o barras de chocolate. -confitería de chocolate. -chocolate blanco. -chocolate amargo.</p> | <p>Seleccionar materias primas acorde a las características de los productos en la chocolatería.</p> <p>Seleccionar los equipos y utensilios en la chocolatería.</p> | <p>puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud honestidad proactividad creatividad trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--|---|---|---|
| Elaboración de chocolatería considerando su categorización | <p>Identificar la técnica del temperado.</p> <p>Identificar las técnicas de la chocolatería actual:</p> <ul style="list-style-type: none"> -moldeado de chocolate. -cortes. -técnica por frio. -marmoleado. -líneas y nidos. -colorantes en el chocolate. <p>Reconocer los productos elaborados en la chocolatería:</p> <ul style="list-style-type: none"> -trufas. -Bombones de chocolate. -mousse de chocolate. -esculturas de chocolate. | Elaborar productos de chocolate a partir de cada categoría. | <p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>proactividad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|---|--|---|
| <p>A partir de una línea de productos de confitería, el alumno demostrará la adecuada los mismos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mise en place: equipamiento, equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar. - puntos críticos de control de manejo higiénico y seguridad en los procedimientos. - recetas y pruebas organolépticas de los platillos elaborados - Presentación final de la línea de productos. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender la clasificación de la chocolatería. 2. Comprender los métodos de preparación de la chocolatería. 3. Comprender el uso de los diferentes tipos de materia prima en la chocolatería. 4. Comprender la utilización el equipo para la preparación en la chocolatería. 6. Emplear las principales técnicas de la chocolatería. 7. Generar un línea de productos acorde a las especificaciones técnicas. | <p>Ejercicios prácticos Guía de observación</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |


CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|--|
| Tareas de investigación. Equipos colaborativos Prácticas en laboratorio | Computadora Equipo multimedia Impresos de casos y recetas estándar Equipo menor, mayor y utensilios de cocina |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| | X | |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA
*CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE
 CONTRIBUYE LA ASIGNATURA*


| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|-----------|------------------------|
| | |
| | |
| | |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|--|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | | |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |

CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

| Autor | Año | Título del Documento | Ciudad | País | Editorial |
|-------|-----|----------------------|--------|------|-----------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2011 | |