



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
Dirección de Educación del adulto y del Adolescente
Centro Educativo del Nivel Secundario N° 67 DE 21ª
Cafayate N° 5115 (1439) CABA TEL: 4605 – 0682 e-mail: deaa_cens67_de21@bue.edu.ar

PROGRAMA DE ESTUDIOS CICLO LECTIVO 2015

MATERIA:	PRACTICA DE PASTELERIA I
PROFESOR:	RICARDO ENZO ASPRONI
CICLO:	2º
ESPECIALIDAD:	GASTRONOMIA

OBJETIVOS GENERALES: :

Que el alumno logre:

- b) a))Afianzar los conocimientos teórico-técnicos de las unidades de la materia y la destreza en el uso de las herramientas
- b)Evaluar costos-tiempo-resultado de las producciones
- c) Comercialización de los productos elaborados

UNIDADES o EJES TEMÁTICOS:

1 – PANIFICADOS, PANES LIVIANOS

Técnica de amasado, leudante biológico, químico y físico., elaboración de pan francés-caseritos – panes especiales – criollo – cremonas – malteados – pebetes – chips – hamburguesas – panchos- saborizados.

2 – PANES PESADOS

Técnicas de amasado de panes pesados, preparación de fermentos previos, esponja y masa madre, Elaboración de pan dulce tradicional, pannetone, pan madrileño, milanes, pan brioch

3 – PIZZAS – CALZZONE – FOCACCIA

Amasado de masas para pizzas, amasado de masa de focaccia, amasado de masa para calzón, media masa, pizza el molde y pizza a la piedra, pizza de muzzarella, a la napolitana, calzón napolitano, focaccia de cebolla y aceite de oliva.

4 – GALLETAS Y GRISINES

Uso de la levadura en la producción de galletas y grisines

Elaboración de galletas marineras, elaboración de galletas de maíz, elaboración de galletas y grisines saborizados, galletas y grisines con hierbas

5 – HOJALDRES

Elaboración de hojaldre, vuelta simple, vuelta doble, forma de cocción, usos en pastelería y cocina, hojaldre Francés, Hojaldre Brasileño , hojaldre rápido u Holandés.

6 – TECNICAS COMBINADAS (AMASADO HOJALDRADO)

Técnica de amasado y hojaldrado, cuando se usa, ventajas de esta técnica, elaboración de facturas y medialunas, uso de la levadura en esta técnica .Elaboración de crema pastelera elaboración de crema de ricota y crema de almendra, elaboración de almibar y uso de brillos industriales

7 – MASAS QUEBRADAS

Uso de impulsores químicos, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio, técnica de sableado, técnica de arenado, cocción a blanco, elaboración de masa frola, sucre, brise, sable.

8 – MASAS SECAS – MASAS FINAS – GALLETITAS

Elaboración de masas secas, comunes y de manga, diferencias entre ambas; proporciones de ingredientes; uso de la sal en masas dulces; preparación de masas secas, masas finas, decoraciones, elaboración de galletitas, pepitas, pepitos, polvorones scones de mi abuela

BIBLIOGRAFIA: Fichas y apuntes elaborados por la cátedra

Firma del Profesor

Ricardo Asproni

PROGRAMA DE ESTUDIOS CICLO LECTIVO 2015

MATERIA: _____ PRACTICA DE PASTELERIA 1 PROFESOR. RICARDO ENZO ASPRONI CICLO: 2° ESPECIALIDAD: GASTRONOMIA

OBJETIVOS GENERALES:: Que el alumno logre: b) a))Afianzar los conocimientos teórico-técnicos de las unidades de la materia y la destreza en el uso de las herramientas b)Evaluar costos-tiempo-resultado de las producciones c) Comercialización de los productos elaborados

UNIDADES o EJES TEMÁTICOS: 1 - PANIFICADOS, PANES LIVIANOS Técnica de amasado, leudante biológico, químico y físico., elaboración de pan francés- caseritos - panes especiales - criollo - cremonas - malteados - pebetes - chips - hamburguesas - panchos- saborizados. 2— PANES PESADOS Técnicas de amasado de panes pesados, preparación de fermentos previos, esponja y masa madre, Elaboración de an dulce tradicional, pannetone, pan madrileño, milanes, pan brioch 3— PIZZAS - CALZZONE - FOCACCIA Amasado de masas para pizzas, amasado de masa de focaccia, amasado de masa para calzón, media masa, pizza el molde y pizza a la piedra, pizza de muzzarella, a la napolitana, calzón napolitano, focaccia de cebolla y aceite de oliva. 4— GALLETAS Y GRISINES Uso de la levadura en la producción de galletas y grisines Elaboración de galletas marineras, elaboración de galletas de maíz, elaboración de galletas y grisines saborizados, galletas y grisines con hierbas 5— HOJALDRES Elaboración de hojaldre, vuelta simple, vuelta doble, forma de cocción, usos en pastelería y cocina, hojaldre Francés, Hojaldre Brasileño, hojaldre rápido u Holandés. 6— TECNICAS COMBINADAS (AMASADO HOJALDRADO) Técnica de amasado y hojaldrado, cuando se usa, ventajas de esta técnica, elaboración de facturas y medialunas, uso de la levadura en esta técnica .Elaboración de crema pastelera elaboración de crema de ricota y crema de almendra, elaboración de almíbar y uso de brillos industriales 7— MASAS QUEBRADAS Uso de impulsores químico, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio, técnica de sableado, técnica de arenado, cocción a blanco, elaboración de masa frola, sucre, brise, sable. 8— MASAS SECAS - MASAS FINAS - GALLETITAS Elaboración de masas secas, comunes y de manga, diferencias entre ambas; proporciones de ingredientes; uso de la sal en masas dulces; preparación de masas secas, masas finas, decoraciones, elaboración de galletitas, pepitas, pepitos, polvorones scones de mi abuela

BILIOGRAFIA: Fichas y apuntes elaborados por la cátedra

Firma del Profesor Ricardo Asproni