



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Agropecuarias e Ingenierías

Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas

Nombre: PANIFICACION

1. Datos generales

Academia		Departamento		
CBT		Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas		
Carreras		Area de formación		Tipo
Ingeniería Agroindustrial		Optativa		Curso- Taller
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
PRESENCIAL	7	6	I9449	Tecnología de Cereales y Oleaginosas
Horas				
Teoría [0] Práctica[60] Total [60]				
ELABORACIÓN DE LAS UNIDADES DE APRENIZAJE				
	Nombre	Cargo	Fecha	Firma
Elaboró	Mtra Carmen Leticia Orozco López	PTC	2017	
Liberó				
ACTUALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE				
Emisión	Nombre	Cargo	Fecha	Numero de Acta
Segunda	Mtra Carmen Leticia Orozco López Mtra Elizabeth Martín Jiménez	PTC PTC	Octubre del 2022	
Tercera				
Cuarta				
Quinta				
Sexta				



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Agropecuarias e Ingenierías

Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas

1. Datos de identificación

Academia		Departamento		
CBT		Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas		
Carreras	Área de formación			Tipo
Ingeniería Agroindustrial	Optativa			Curso- Taller
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
PRESENCIAL	7	6	19449	Tecnología de Cereales y Oleaginosas
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje			
Teoría [0] Práctica[60] Total [60]	Tecnología del Huevo			
Saberes previos				
Bioquímica de Alimentos, Inocuidad y Tecnología de la Leche				
Elaboró	Fecha de elaboración		Actualizó	Fecha de actualización
Mtra. Carmen Leticia Orozco López	Junio del 2017		Mtra. Carmen Leticia Orozco López Mtra. Elizabeth Martín Jiménez	Octubre del 2022

2. Competencia general del curso

Elaborar productos de panadería conociendo la formulación, producción y decoración, aplicando la normativa de higiene y seguridad alimentaria.

Perfil de egreso

Profesionista que planea y optimiza cadenas agroalimentarias, dándole valor agregado a la materia prima mediante la aplicación de tecnologías para la conservación y/o Transformación de productos con calidad y de bajo impacto ambiental, Gestiona formula y evalúa proyectos empresariales en el ámbito agroindustrial, participando en actividades de comercialización. Actúa con ética en el ejercicio de su profesión.

3. Competencias a desarrollar por la unidad de aprendizaje

Genéricas	Específicos	Específicas disciplinares / profesionales
Orienta su aprendizaje de forma estratégica y flexible en función de su perfil de egreso	Formula productos agroindustriales mediante la aplicación de tecnologías de conservación y transformación innovadoras con la finalidad de mantener su calidad, mejorar su manejo e industrialización y aumentar su valor agregado Evalúa Sistemas de Gestión de la Calidad en industrias agroindustriales. Diagnóstica y establece estrategias para la	1.- Capacidad para innovar en la preparación de diferentes masas de acuerdo. 2.- capacidad para trabajar en situación forzada con calidad y meticuloso. 3.- Capacidad para dirigir en el ambiente laboral para resolver y evaluar problemas. 4.- capacidad para trabajar en equipo, para propiciar la necesidad de las otras personas. 5.- Elaborar productos de



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Agropecuarias e Ingenierías

Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas

	optimización de los procesos de producción agroindustriales	panadería, controlando las operaciones según manuales de procedimiento Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborado aplicando la normatividad de seguridad alimentaria..
--	---	---

4. Contenido temático por unidad de competencia

Unidad de competencia 1: Historia de la Panificación
1. Introducción 2. Que es la panificación 3. Quien invento el pan 4. Evolución el Pan
Unidad de competencia 2: Ingredientes de la Panificación
1. Harina 2. Sal 3. Agentes leudante 4. Grasas 5. Huevo 6. Endulzantes 7. Leche 8. Saborizante 9. Costeo
Unidad de competencia 3: Equipos para la elaboración del Pan
1. Batidora o mezcladora 2. Charolas para hornear 3. Navaja 4. Rack o espinera 5. Raspa 6. Rodillo 7. Mesa e trabajo 8. Tazones
Unidad de competencias 4: Formulaciones de las masas
1. Costeo de las Masas 2. Galletas 3. Masas Crecidas 4. Masas de Hojaldre 5. Masas Fermentadas 6. Masa hojaldradas fermentadas 7. Masas quebradas crujiente

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acciones del estudiante	Acciones del docente
1. Aprendizaje cooperativo y colaborativo: Colaborativo es un método	Las tareas del estudiante son: -Conformar los grupos de trabajo Interactuar con el profesor en	Las tareas del docente son: Organizar las actividades y material de trabajo



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Agropecuarias e Ingenierías

Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas

de enseñanza y aprendizaje en el cual los estudiantes trabajan en equipo para explorar una cuestión importante o crear un proyecto con sentido.

El aprendizaje cooperativo, el cual será el enfoque principal de este taller, es un tipo específico de aprendizaje colaborativo. En el aprendizaje cooperativo, los estudiantes trabajan en grupos pequeños en una actividad estructurada. Ellos son individualmente responsables por su trabajo, y el trabajo del grupo en su conjunto se evaluó. Los grupos cooperativos de trabajo cara a cara y aprender a trabajar en equipo.

0. Resolución de Ejercicios y Problemas:

Situaciones en las que se solicita a los estudiantes que desarrollen las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se suele utilizar como complemento de la lección magistral

tormentas de ideas

Definición de proyectos

Definir plan de trabajo

Interactuar con las nuevas tecnologías en las exposiciones de clases

Trabajar en habilidades profesionales

- Provocar el intercambio de ideas, y de opiniones para decisiones adoptadas y la valoración del trabajo realizado.

- Elaboración de actividades manuales de laboratorio, prácticas, procedimientos, etc.

-Desarrollo de estrategias para el buen desarrollo de las competencias en los alumnos

6.Criterios generales de evaluación

Actividades	Productos
Trabajo en equipo Realización de productos con un toque de innovación Formulación de productos	1. Desarrollo de la práctica y entrega de reporte 2. Presentación del proyecto o tema de investigaciónDesarrollo de un producto innovador

Se recomienda que en cada actividad se practique la autoevaluación y coevaluación con los estudiantes.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Agropecuarias e Ingenierías

Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas

7. Perfil deseable del docente

Saberes/Profesión	Habilidades	Actitudes	Valores
Conocimientos del área de alimentos Microbiología y Físicoquímica Tecnología de Alimentos	Capacidad de comunicación Empatía Ética Paciencia Creatividad	Responsable, Respetuoso Saber escuchar Disciplinado Saber escuchar Capaz de transmitir conocimiento	Integridad Profesionalismo Respeto Ética Colaboración Solidaridad Orden y disciplina

8. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
Philippa Vanstone y Carol Beckerman	500 galletas	BLUME	2012	
Ivy Contract	100 panes	Parragon	2017	
Irving Quiroz	Panes Mexicanos	Larousse	2014	
Dario Bressanini	La ciencia de la pastelería	Las Bases	2014	
Demian Delfino	Hoy Cocinamos LA horno	Delicias Caseras	2017	

Nombre y firma del Jefe de Departamento


Carmen Leticia Orozco López

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
DIVISIÓN DE CIENCIAS AGROPECUARIAS E INGENIERÍAS
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS PECUARIAS Y AGRÍCOLAS

Nombre y firma del Presidente de academia


Jorge Eduardo Olmos Cornejo