

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
LICENCIATURA EN GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD
ÉNFASIS EN GASTRONOMÍA
PLAN 2008
PROGRAMA DE ESTUDIOS

Resolución Nº 21/16/04-00 Acta Nº 1112/09/08/2021 - ANEXO 02

I. - IDENTIFICACIÓN

1.	Asignatura	: Gastronomía III
2.	Semestre	: Séptimo
3.	Horas semanales	: 5 horas
3.1.	Clases Teóricas	: 2 horas
3.2.	Clases prácticas	: 3 horas
4.	Total real de horas disponibles	: 80 horas
4.1.	Clases teóricas	: 32 horas
4.2.	Clases prácticas	: 48 horas

II. - JUSTIFICACIÓN.

En este semestre, el estudiante será capaz de aplicar los conocimientos adquiridos a la práctica, demostrará confianza para realizar labores grupales con eficiencia, en la cocina.

En la elaboración de panes, aplicará las habilidades alcanzadas sobre cocción de alimentos que lo ayudará a superar con creatividad e iniciativa, todos los desafíos que se presenten en esta etapa.

III. - OBJETIVOS.

1. Identificar diferentes tipos de harina
2. Identificar levaduras y técnicas de manipulación
3. Explicar técnicas de cocción de productos de panadería.
4. Describir características de los panes.
5. Producir productos panificables
6. Preparar y cocinar diferentes tipos de panes.
7. Manifestar responsabilidad e interés en las actividades propuestas.

IV. - PRE-REQUISITOS.

1. Gastronomía II

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Las levaduras
2. Productos pascuales
3. Panes según el tenor de la azúcar
4. Panes con otras harinas
5. Productos de galletería
6. Panes laminados

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Las levaduras
 - 1.1. Levaduras frescas
 - 1.2. Levaduras secas
 - 1.3. Levaduras instantáneas
2. Productos pascuales
 - 2.1. Las Chipas. Variedades. Técnicas de elaboración
 - 2.2. Roscas de Pascuas
 - 2.3. Masa Brioch
3. Panes según el tenor de azúcar
 - 3.1. Panes salados: pan casero, pan Felipe, pan queso, pan de mesa, panes de hortalizas.
 - 3.2. Panes semidulces: pancitos chips, pan para hamburguesa, pan para panchos, pebetes, pan de leche.
 - 3.3. Panes dulces: facturas, medialunas, bollos, donnas, pan de Navidad



4. Panes con otras harinas
 - 1.1. Pan Integral
 - 1.2. Pan de salvado
 - 1.3. Pan con harina de maíz
 - 1.4. Pan con semillas
 - 1.5. Pan con gabazo de soja
 - 1.6. Pan con germen de trigo
 - 1.7. Pan multicereal
5. Productos de galletería
 - 5.1. Galleta seca, galleta especial, galleta criolla.
 - 5.2. Palito
 - 5.3. Kokito
 - 5.4. Rosquita
 - 5.5. Grisines
6. Panes laminados
 - 6.1. Prepizzas
 - 6.2. Pan árabe
 - 6.3. Marineras

VI - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión.
3. Debate.
4. Investigación en equipos.
5. Elaboración de recetas
6. Preparación y cocción de diferentes tipos de productos.

VII.- MEDIOS AUXILIARES

1. Artefactos de cocina
2. Utensilios varios
3. Materias primas
4. Libros y revistas de recetas.

VIII.- EVALUACIÓN

Acorde a la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.

IX.- BIBLIOGRAFÍA

1. Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo
2. Medin, R. & Medin, S. (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
3. Velilla de Aquino, J. (1999). *Tembí'u Paraguay: comida paraguaya*. (12° Ed.). Asunción: RP ediciones
4. Montagné, P. (1965). *Larousse gastronomique*. New York: CROWN PUBLISHERS
5. Benegas O'Hara, T., & Ismachowies, M. (2018). *Paraguay Heteroi*. Asunción: Zampiropolos AG.
6. Benegas O'Hara, T., & Ignacio, F. (2017). *Cocina y Alimentación en el Paraguay*. Asunción : Ismael Pavetti.
7. Pozuelo Talavera, J., & Pérez Pérez, M. A. (2005). *Repostería*. Camberra: Thomson.
8. Bravo Martínez, F. (2006). *El manejo higiénico de los alimentos: guía para la obtención del distintivo H*. México: Limusa
9. Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
10. Medin, S. (2009). *Alimentos seguros: manipulación*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas
11. Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2014). *Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (cocineros)*. (2° Ed.). Madrid: ICB.
12. Torre Marina, M. y Covadonga (2017). *La ciencia de los alimentos: lo que hay detrás de las recetas de cocina*. México: Trillas

