

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

Resolución N° 21/16/04-00 Acta N° 1112/09/08/2021 - ANEXO 02

I. - IDENTIFICACIÓN

1.	Asignatura	: Gastronomía IV
2.	Semestre	: Octavo
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

El estudiante aplicará los conocimientos adquiridos en el nivel anterior de esta materia, perfeccionará el trabajo en grupo en la cocina e incorporará los conocimientos de cocción de alimentos, específicamente en la elaboración de productos de pastelería.

III. - OBJETIVOS

1. Identificar diferentes tipos de harina
2. Identificar materias grasas y sus funciones en la pastelería
3. Identificar técnicas de elaboración de masas bases de la pastelería
4. Identificar agentes leudantes y técnicas de manipulación
5. Explicar técnicas de cocción de productos de pastelería
6. Describir características de pastelería
7. Capacitar al estudiante en la producción de productos pasteleros
8. Enseñar al estudiante a cocinar diferentes tipos de productos de pastelería

IV. - PRE - REQUISITO

1. Gastronomía III

V. - CONTENIDO

5.1. UNIDADES PROGRAMÁTICAS

1. Masas batidas livianas y pesadas
2. Masas batidas de estructuras líquidas, semilíquidas, aireadas
3. Masas quebradas
4. Alfajores
5. Masas hojaldradas o laminadas de Pastelería
6. Las cremas
7. Los merengues

5.2. DESARROLLO DE LAS UNIDADES PROGRAMÁTICAS

1. Masas batidas livianas y pesadas
 - 1.1. Bizcochuelos
 - 1.2. Piononos
 - 1.3. Vainillas
 - 1.4. Genoisse
 - 1.5. Biscuit
2. Masas batidas de estructuras líquidas, semi líquidas, aireadas
 - 2.1. Torta base
 - 2.2. Tortas frutales
 - 2.3. Torta marmolada
 - 2.4. Torta Soufle de Chocolate
 - 2.5. Brownies
 - 2.6. Cup- Cake



3. Masas quebradas
 - 3.1. Masa Sablee
 - 3.2. Masa Brisee o Frola
 - 3.3. Masa Sablee
 - 3.4. Pastafrolas
 - 3.5. Tartas de cremas y frutas
4. Alfajores
 - 4.1. De fécula de maíz
 - 4.2. Populares
 - 4.3. De chocolate
 - 4.4. Santafesinos
 - 4.5. Baños Glaseados
 - 4.6. Baños con Coberturas de Chocolates
5. Masas hojaldradas o laminadas de Pastelería
 - 5.1. Palmeritas
 - 5.2. Vol-au-ven
 - 5.3. Torta Mil- Hojas
 - 5.4. Masa philo
 - 5.5. Strudell
6. Las cremas
 - 6.1. Cremas en Caliente:
 - 6.1.1. Crema Pastelera y su derivados: mouselline, diplomata, chiboust, frangipane
 - 6.1.2. Creme - brulee
 - 6.1.3. Flanes y budines
 - 6.1.4. Sabayon
 - 6.1.5. Crema Inglesa
 - 6.2. Cremas en frio:
 - 6.2.1. Babarois
 - 6.2.2. Semifredos
 - 6.2.3. Mousses
 - 6.2.4. Parfait
7. Los merengues
 - 7.1. Italiano
 - 7.2. Frances
 - 7.3. Brasileiro
 - 7.4. Suizo

VI. - ESTRATEGIA METODOLÓGICA

1. Lectura comentada
2. Análisis de productos
3. Análisis de técnicas de elaboración
4. Elaboración de recetas
5. Cocciones

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Maquinarias
2. Utensilios
3. Materias primas

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍAS

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

