

RESOLUCIÓN C.D. N° 507/2025

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA									
REPOSTERIA Y PASTELERIA									
PLAN DE ESTUDIOS		CARÁCTER				DICTADO			
2024		X	Obligatoria		Optativa		Anual	X	Cuatrimestral
AÑO	MÓDULO	RÉGIMEN				CUATRIMESTRE DE CURSADO			
2	4		Teórica	X	Teórica-Práctica		Primero	X	Segundo
CARGA HORARIA TOTAL			75		CANTIDAD DE SEMANAS			15	

DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA HORARIA	Carga horaria
Bloques	Presencial
Ciencias Básicas	0
Ciencias de los Alimentos	0
Especialidades	75
Formación Complementaria	0
TOTAL	75

CARGA HORARIA DESTINADA A LAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PRÁCTICA	Carga horaria
	Presencial
Instancias supervisadas de Formación Práctica	45
Proyecto Integrador	0
Práctica Profesional Supervisada	0
TOTAL	45

CARGA HORARIA SEMANAL	Presencial
Teoría	2
Formación Práctica	3
TOTAL	5

RESOLUCIÓN C.D. N° 507/2025

1. Fundamentación.

El espacio curricular Repostería y Pastelería se ubica en el segundo año de la carrera, es de carácter cuatrimestral; pertenece al Departamento de “Especialidades, Gastronomía”.

Esta materia introduce a los estudiantes en los conocimientos básicos en técnicas de elaboración, cocción y conservación de productos de repostería y pastelería, lo que la constituye en una asignatura que combina el arte culinario con herramientas de gestión de los recursos humanos, financieros y materiales, con el objetivo de optimizar el funcionamiento de establecimientos dedicados a la elaboración y venta de productos de pastelería, para promover en el futuro profesional del “Técnico Universitario en Gestión Gastronómica” el desarrollo de habilidades gerenciales en esta área.

2. Objetivos.

Se espera que los estudiantes puedan:

- Adquirir conocimientos básicos de la Repostería tradicional y la pastelería moderna.
- Favorecer la formación de habilidades de técnicas básicas en pastelería, en la preelaboración, elaboración, cocción, presentación y conservación de productos de pastelería.
- Promover la seguridad e higiene alimentarias que garanticen la inocuidad de los alimentos, el cuidado del medio ambiente y el cumplimiento de las normativas vigentes.
- Fomentar la gestión eficiente de los recursos humanos, financieros y materiales en establecimientos gastronómicos que elaboren productos de repostería y pastelería, en vistas a la sostenibilidad y rentabilidad del negocio.
- Comprender la importancia del uso de materia prima sustentable y de la región.

3. Contenidos.

3.1. Contenidos Mínimos.

Introducción teórica sobre los ingredientes y utensilios de la pastelería y repostería. Métodos de cocción y conservación de los productos de la pastelería clásica. Batidos Livianos. Batidos Pesados. Masas quebradas. Masas Laminadas. Masas de doble cocción. Cremas frías, merengues y mousses. Chocolate. Características y técnicas de elaboración. Caramelo, Características y técnicas de elaboración.

3.2. Contenidos Analíticos.

TEMA I: Historia de la pastelería. Definición de repostería y pastelería. Conocimientos de las materias primas aplicada a la pastelería. Métodos de cocción y conservación. Uso de equipamiento y utensilios. Seguridad laboral. Estandarización de recetas.

TEMA II: Masas Batidas: batidos livianos y pesados. Técnicas de elaboración, cocción y conservación. Elaboración Bizcochuelo clásico. Genoise. Arrollado. Pionono. Vainillas. Batidos pesados: Budín. Cakes. Muffins

TEMA III: Cremas: calientes y frías. Merengue y mousses. Agentes gelificantes. Técnicas de elaboración,

RESOLUCIÓN C.D. N° 507/2025

cocción y conservación. Sus usos. Crema pastelera y sus variantes, crema inglesa, chantilly, aparato a bomba. Merengue francés, suizo e italiano. Mousse. Gelatina y agar agar.

TEMA IV: Masas quebradas: Técnicas de elaboración, cocción y conservación. Usos de harinas alternativas y productos regionales. Sablée, frolla, brisée, sucrée, scones, alfajores.

TEMA V: Masas laminadas. Hojaldradas. Laminadas-leudadas. Técnicas de elaboración, cocción y conservación. Sus usos. Hojaldre francés, invertido y directo. strudel. Palmeritas, volovanes, conos rellenos. Facturas. Medialunas.

TEMA VI: Masas de doble cocción. Técnicas de elaboración, cocción y conservación. Caramelo. Técnicas de elaboración, cocción y conservación. Sus usos. Pasta choux. Profiteroles, eclairs.

TEMA VII: Chocolate. Características, técnicas y aplicaciones.

TEMA VIII: Tortas y postres clásicos. Regla de emplatado y presentación de platos. Pastelería de eventos. Pastelería saludable y sostenible. Elaboración de tortas y postres tradicionales.

4. Metodología de enseñanza y de aprendizaje.

Se propone un trabajo articulado entre clases teóricas y prácticas, desarrollando de manera integrada contenidos, aplicaciones, problemas, e incluso actividades experimentales. Desde una perspectiva de aprendizaje activo y significativo.

La materia se desarrolla con un enfoque teórico-práctico, la cual pretende transmitir y aplicar los conocimientos necesarios para promover la motivación del estudiante y así adquirir dichos saberes. En este sentido, en el proceso de enseñanza-aprendizaje de los distintos temas, debe transmitir esta motivación por parte del docente a sus alumnos a través de, por ejemplo: Elaboraciones demostrativas. A la vez, y dadas las características de la disciplina, de manera transversal se buscará que el estudiante adquiera habilidades que le permitan relacionar los contenidos aprendidos con otras asignaturas de la carrera.

Al mismo tiempo, desde la cátedra, se fomenta el trabajo en brigadas y la organización entre pares, logrando competencias que permitan como futuro profesional una efectiva comunicación y desempeño en equipos de trabajo.

Las unidades temáticas serán abordadas a través de las siguientes estrategias metodológicas: – Exposiciones orales dialogadas de contenidos teóricos fundamentales. – Exposiciones prácticas en la pizarra y/o proyector. – Realización de actividades prácticas en el laboratorio de cocina que integren los contenidos de cada unidad. Trabajos prácticos y puesta en común de temas – Resolución de situaciones problemáticas que ejemplifican los temas desarrollados. – Revisión teórica y puesta en común de lo aprendido en función a las dudas que se planteen.

5. Descripción de las actividades Teóricas y de Formación Práctica.

5.1. Actividades Teóricas.

El dictado de la teoría se realiza de manera presencial, con el acompañamiento de presentaciones. Además se articulará la materia con asignaturas dictadas en cuatrimestres anteriores, teniendo presente el

RESOLUCIÓN C.D. N° 507/2025

perfil del técnico en gestión gastronómica orientado a la Pastelería y a la Repostería, motivando a los alumnos a interactuar en el aula sobre los contenidos teóricos.

5.2. Actividades de Formación Práctica.

La realización de trabajos se llevará adelante a los efectos de integrar los conocimientos teóricos adquiridos en los temas desarrollados. Para el trabajo en el laboratorio de cocina, se adoptará la modalidad grupal dividiendo a la comisión en brigadas de 3 a 5 alumnos como máximo. Cada brigada deberá realizar la elaboración de las recetas seleccionadas y la estandarización de las mismas.

Los trabajos en el laboratorio de cocina, al igual que las clases teóricas se conciben como una estrategia de enseñanza en sí misma, donde los estudiantes no solo observan y ejecutan, sino que también experimentan y analizan los fenómenos estudiados. La interacción con la materia prima, utensilios, equipamiento y situaciones reales fomenta la comprensión profunda de los conceptos teóricos, permitiendo a los estudiantes desarrollar habilidades y competencias fundamentales para el perfil profesional.

5.3. Ámbitos donde se desarrollan las actividades de Formación Práctica.

Las actividades prácticas se desarrollarán en el laboratorio de cocina de gastronomía. Además, se solicitará tanto la elaboración como la presentación de la/s receta/s junto a la descripción de las mismas y sus recetas estandarizadas.

6. Articulación con otros espacios.

El objetivo de la articulación es la integración de los contenidos desarrollados en las cátedras o espacios intervinientes de manera conjunta para poder lograr la relación de los mismos.

Se propone Articular esta asignatura con otras como así también con distintos espacios y proyectos, de manera transversal y vertical.

Articulación vertical mediante asignaturas como Introducción a la Gestión Gastronómica, Gestión Gastronómica I, Gestión Gastronómica II, Microbiología de los alimentos, Higiene y seguridad alimentaria.

Articulación horizontal con la asignatura Costos en las recetas estandarizadas; Composición y conservación de los alimentos, Eventos, ceremonial y protocolo; Gastronomía integral, Emprendedorismo Gastronómico Sustentable. También podría articularse con otras carreras ingenieriles o tecnicaturas.

Articulación con Secretaría de Extensión Universitaria, para curricularizar la extensión dentro de la asignatura mediante capacitaciones y elaboraciones en actividades socio-comunitarias o participar de jornadas solidarias.

Articulación con el Espacio Tutorías en acciones que correspondan a planificar, elaborar y presentar productos de pastelería.

7. Formas de evaluación.

Desde una concepción de la evaluación como proceso, se realizarán dos evaluaciones que constan

RESOLUCIÓN C.D. N° 507/2025

de 2 partes, donde una evalúa conocimientos teóricos y la otra los prácticos.

En primera instancia el examen teórico será escrito y la instancia práctica en el laboratorio de cocina. Mientras que, el segundo parcial, será de carácter integrador tanto teórico como práctico.

8. Condiciones de Regularidad y Promoción.

8.1. Condiciones de Regularidad.

La regularidad se logrará de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Académico vigente.

- Resolución CD N° 200/12 - Artículo 14° - Inciso c): Cátedras con un sistema de clases teóricas-prácticas 70% de asistencia para las clases dictadas.

- Resolución CD N° 200/12 - Artículo 15° (los alumnos inscriptos en esta unidad académica, que presenten certificado de trabajo) - Inciso c): Cátedras con un sistema de clases teóricas-prácticas 60% de asistencia para las actividades prácticas establecidos en la Programación de Cátedra.

8.2. Condiciones de Promoción.

La asignatura será promocionable con 2 (dos) parciales teóricos prácticos, el último como proyecto integrador.

Se deben cumplir los requisitos académicos para ser alumno regular del Reglamento Académico de la facultad (Resolución CD N° 200/12), de asistencia y actividades prácticas obligatorias.

Para esta asignatura: La presentación que acredite la realización del 80% de los Trabajos Prácticos en el laboratorio cocina (Actividades de Formación Práctica Planificadas), entrega de recetas estandarizadas y trabajo final será condición necesaria para promocionar la asignatura.

Obtener en ambos Parciales una calificación mayor o igual a 6 (SEIS). Resolución CD N° 200/12 la/el estudiante haya obtenido una calificación menor o igual a 5 (CINCO) y mayor o igual a 4 (CUATRO), y estén cumplimentadas todas las otras exigencias para la promoción.

En los casos de promoción, la nota final surgirá del promedio de las evaluaciones con calificación mayor o igual a 6 (SEIS).

9. Bibliografía.

Título	Autores	Editorial	Año de Edición
El ABC de la pastelería	GROSS, Osvaldo	Planeta	2013
Cocina y Repostería Recetario*	Federico Benitez-Alahija Sanchez	Thomson	
Manual de Pastelería Y Confitería*	MADRID, Antonio- CENZANO, Inma- MADRID, Javier- MADRID, Ana	AMV Ediciones	1994

RESOLUCIÓN C.D. N° 507/2025

Pastelería a la Carta	LAMBERTINI, Pedro	Planeta	2023
Pastelería Argentina	NARI, Gustavo	El ateneo	2022
La ciencia de la pastelería	BRESSANINI, Darío	Gribaudo	2021

Además en el aula del campus virtual estará disponible el material correspondiente a cada clase.

*Disponibles en la biblioteca de la facultad.