

3. Elaboración de productos de pastelería

INTRODUCCIÓN

Durante este módulo, de 228 horas pedagógicas, se busca que los y las estudiantes conozcan las materias primas que se emplean en el rubro de la pastelería y que desarrollen las competencias técnicas necesarias para elaborar diferentes tipos de masas, dulces y saladas, y diversos rellenos y coberturas que se usan en pasteles y tortas (glaseados, diseños con manga pastelera, placas marmoladas de chocolate). Además, se espera que aprendan a confeccionar diversas decoraciones y presentaciones y a utilizar el vocabulario técnico pertinente a las exigencias del mercado.

Asimismo, se pretende que las y los estudiantes logren preparar bizcochos, merengues, masa de hojas, tartaletas, pie, *kuchen*, tartas saladas, tortas, empolvados, brazos de reina, glaseados y cremas para cubrir tortas y pasteles.

Igual que en los módulos anteriores, se espera que las y los estudiantes sean conscientes de los riesgos por acciones o condiciones inseguras del lugar de trabajo. Además, se busca que aprendan a trabajar en equipo, y que sepan aprovechar las materias primas para obtener el máximo rendimiento de los productos.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 3 · ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	228 HORAS	CUARTO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
<p>OA 2 Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para componer y /o decorar productos de pastelería y repostería, de acuerdo a recetas.</p> <p>OA 3 Preparar y armar una variedad de tortas, pasteles y postres de consumo habitual, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.</p> <p>OA 4 Manejar máquinas, equipos e instrumental para la elaboración de pastelería y repostería básica, para llevar a cabo las actividades de preparación, montaje y decoración de los productos de pastelería y repostería.</p>		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
<p>1. Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a fichas técnicas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene y haciendo uso eficiente de las maquinarias, equipos, instrumental e insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>1.1 Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a densidad; liviano, mediano, pesado, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos, equipos y maquinarias.</p>	<p>B C I</p> <p>K</p>
	<p>1.2 Elabora merengues de base para tortas y pasteles, según el tipo: suizo, japonés y francés, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>	<p>B C I</p> <p>K</p>
	<p>1.3 Prepara e higieniza maquinarias, equipos e implementos antes y después de su uso, con el fin de mantenerlos higienizados y en condiciones óptimas de uso.</p>	<p>B C I</p> <p>K</p>

3.

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS		
<p>2. Elabora cremas para rellenar y cubrir y decorar; tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>2.1 Elabora cremas para rellenar tortas, tartas y pasteles; de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, disponiendo de los desechos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	B	C	I
	<p>2.2 Elabora cremas para para cubrir y decorar tortas, tartas y pasteles, de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, disponiendo de los desechos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	K	B	C
<p>3. Rellena y decora tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica o requerimientos del cliente, considerando las técnicas e instrumental apropiados, resguardando las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos, y eliminando los desechos en forma y lugares apropiados.</p>	<p>3.1 Rellena tortas, tartas y pasteles, de acuerdo a normas internacionales, o requerimientos del cliente siguiendo las fichas técnicas, considerando las normas de higiene y utilizando insumos e instrumentos de manera eficiente, disponiendo de los desechos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	B	C	D
	<p>3.2 Decora tortas, tartas y pasteles, de acuerdo a las normas internacionales y necesidades del cliente, siguiendo las fichas técnicas, considerando las normas de higiene.</p>	I	K	B
<p>4. Elabora tartas dulces y saladas de acuerdo a receta establecida, necesidades del cliente, considerando las técnicas y equipos apropiados, resguardando las normas de higiene, y haciendo uso eficiente de los insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>4.1 Elabora masa de tartas: <i>brise</i> y <i>murbe</i>, según ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>	B	C	I
	<p>4.2 Elabora tartas dulces; tartaletas, <i>pie</i>, <i>kuchen</i>, etc., de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>	K	B	C
	<p>4.3 Elabora tartas saladas; quiche, tartas de verduras, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>	K	B	C

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de productos de pastelería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Elaboración de bizcochos para tortas y pasteles
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a fichas técnicas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene y haciendo uso eficiente de las maquinarias, equipos, instrumental e insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>1.1 Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a densidad; liviano, mediano, pesado, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos, equipos y maquinarias.</p> <p>1.3 Prepara e higieniza maquinarias, equipos e instrumental antes y después de su uso, con el fin de mantenerlos higienizados y en condiciones óptimas de uso.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Actividad práctica
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Gestiona la solicitud de materias primas. › Forma los equipos de trabajo. › Escoge las recetas y las imprime y multicopia en cantidad necesaria. › Diseña la ficha de registro para la evaluación de los productos terminados. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Taller de cocina. › Recetas impresas. › Utensilios de cocina. › Insumos alimenticios para la elaboración de productos seleccionados.

3.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN

Docente:

- › Explica la finalidad de la actividad, y forma de evaluación.
- › Destaca valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante.
- › Enfatiza en el completo uso de uniforme, la importancia de la higiene del manipulador en todo el proceso y el correcto lavado de manos.
- › Divide al curso en grupos de cinco integrantes.
- › Entrega las recetas a cada grupo.
- › Explica la diferencia de los batidos y la cantidad utilizada de azúcar y de harina por huevo.
- › Elabora en forma demostrativa los siguientes productos:
 - Empolvados (método frío).
 - Brazo de reina (método caliente).
 - Biscocho molde (se guardará como *mise en place*, para la siguiente clase en la elaboración de una torta).
- › Analiza y evalúa la ejecución de la actividad y anota las observaciones en una pauta de registro.

Estudiantes:

- › Elaboran batidos sin materia grasa, utilizando el método frío y el caliente, basándose en las recetas entregadas por el o la docente.
- › Repiten las recetas con la guía de la o el docente, y realizan:
 - Lavado y desinfección de utensilios.
 - Lavado y sanitizado de huevos.
 - *Mise en place* de materias.
 - *Mise en place* de utensilios (enharinado de moldes, latas para el biscocho, plancha con papel mantequilla).
 - Elaboración de las recetas entregadas por la o el docente.
 - Horneado.
 - Decoración de los productos terminados.
- › Trabajan en equipo, manteniendo una comunicación de respeto, aplicando las normativas de higiene y seguridad en todas las etapas del proceso, haciendo un uso adecuado y consciente de los recursos, reciclando y eliminado los desechos de acuerdo a las normativas vigentes y cuidando el medio ambiente.

Recursos:

- › Taller de cocina.
- › Recetas impresas.
- › Utensilios de cocina.
- › Insumos alimenticios para la elaboración de productos seleccionados.
- › Ficha de registro para la evaluación de los productos terminados.
- › Pauta de evaluación.

CIERRE

Estudiantes:

- › Exponen sus conclusiones y dudas en un plenario.

Docente:

- › Guía la construcción de la respuesta más adecuada a partir de las intervenciones de sus estudiantes.
- › Retroalimenta las presentaciones.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de productos de pastelería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Principales tortas clásicas y modernas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a fichas técnicas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene y haciendo uso eficiente de las maquinarias, equipos, instrumental e insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>1.1 Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a densidad; liviano, mediano, pesado, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos, equipos y maquinarias.</p> <p>1.2 Elabora merengues de base para tortas y pasteles, según el tipo: suizo, japonés y francés, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>
<p>2. Elabora cremas para rellenar y cubrir y decorar; tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>2.1 Elabora cremas y rellenos para tortas, tartas y pasteles; de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, disponiendo de los desechos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Guía de trabajo
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Preparara una presentación digital sobre las tortas clásicas y modernas. › Prepara la pauta de evaluación de las presentaciones en PowerPoint que realizarán los y las estudiantes. › Elabora una guía de estudio y de registro para que sus estudiantes la realicen a medida que se desarrolla la actividad. › Formula preguntas para ser contestadas al azar, al final de clase, como parte de la retroalimentación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Textos con recetas de tortas.

3.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN

Docente:

- › Explica la finalidad de la actividad y la pauta de evaluación.
- › Destaca valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante.
- › Realiza una charla con el apoyo de una presentación audiovisual de pastelería, en la que da a conocer las técnicas clásicas y modernas de las tortas, además de la historia, nombres y procedencias de las tortas más representativas de la pastelería internacional.
- › Se sugieren los siguientes temas:
 - Tortas clásicas.
 - Bases.
 - Cremas de relleno.
 - Decoraciones.
 - Tortas modernas.
 - Tortas nacionales.

Estudiantes:

- › Registran principalmente los nombres y características de las tortas clásicas, las que mantienen una estructura, montaje y decoración invariable.
- › Participan activamente, realizando consultas y aportes sobre lo presentado.
- › Basándose en la guía entregada por su docente, responden las preguntas sobre las materias primas.
- › Preparan una presentación en PowerPoint con los resultados del trabajo, la que exponen al grupo curso.

Recursos:

- › Laboratorio de computación.
- › Presentación digital.
- › Computador y proyector.
- › Pauta de cotejo.

CIERRE

Estudiantes:

- › Exponen sus conclusiones y dudas en un plenario.

Docente:

- › Evalúa las presentaciones.
- › Guía la construcción de la respuesta más adecuada a partir de las intervenciones de cada estudiante.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Elaboración de productos de pastelería	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR	
<p>1. Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a fichas técnicas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene y haciendo uso eficiente de las maquinarias, equipos, instrumental e insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>1.1 Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a densidad; liviano, mediano, pesado, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos, equipos y maquinarias.</p>	<p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p> <p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p>K Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.</p>	
	<p>1.2 Elabora merengues de base para tortas y pasteles, según el tipo: suizo, japonés y francés, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>		
<p>2. Elabora cremas para rellenar y cubrir y decorar; tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>2.1 Elabora cremas y rellenos para tortas, tartas y pasteles; de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, disponiendo de los desechos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>		

3.

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Los y las estudiantes escucharán y participarán activamente de una presentación que realizará el docente sobre las tortas clásicas, posterior a ello resolverán una guía de estudio y prepararán una presentación con información sobre tortas clásicas, rellenos y decoraciones.

Luego realizarán una torta, de acuerdo a la ficha técnica entregada por su docente.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS

Pauta de cotejo que mida:

- › La torta.
- › Comunicación clara.
- › Trabajo prolijo y de calidad.
- › Cumplimiento de plazos.
- › Trabajo en equipo.
- › Respeto por los otros sin distinciones.

Rúbrica:

- › Evaluar el nivel de dominio respecto de la diferenciación entre las tortas clásicas, sus rellenos y decoraciones.

BIBLIOGRAFÍA

Álvarez, M. (2003). *Panadería*. Buenos Aires: Longseller.

Collister, L. y Blake, A. (2001). *Elaboración artesanal del pan*. Barcelona: Blume.

Cordonbleu (School: Paris, France). (2001). *Las técnicas del chef: Equipo, ingredientes, terminología gastronómica*. Barcelona: Blume.

Lepard, D. (2008). *Hornear pan, pastas y pasteles*. Barcelona: Blume.

Bibliográfica Internacional. (2005). *Repostería chilena*. Santiago de Chile: Autor.

Robuchon, J. y Aduriz, A. L. (2011). *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.

Salinas, R. D. (2000). *Alimentos y nutrición: Introducción a la bromatología*. Buenos Aires: El Ateneo.