

# 1. Elaboración de masas y pastas

## INTRODUCCIÓN

Chile se caracteriza por ser uno de los países con los índices más altos de consumo de pan del mundo, pero con el tiempo los gustos han variado y se han incluido diferentes tipos de panes con sabores, texturas y formas distintas; asimismo, se pueden seleccionar de acuerdo a los servicios o en combinaciones de sabores con las untaduras o rellenos.

En 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 (trigo, diversos tipos de harinas, almidones, lácteos, huevos, materias grasas vegetales y animales, leudantes como levadura o polvos de hornear, etc.) y que aprendan

cuáles son los diferentes tipos de panes que se producen en el mercado nacional actual (de masa blanda especial, como pan de molde, pan de *hot-dog* y de hamburguesas; de masas duras, como hallullas, colizas, bollos, cachitos; de masa integral, como pan de centeno, con salvado de trigo y con semillas; de masas tipo francesas, como marraquetas, baguetes).

Asimismo, se espera que sean capaces de reconocer, clasificar y utilizar diferentes materias primas propias de panificación, aplicando las técnicas culinarias para preparar diversas masas duras, blandas, integrales, francesas, con especialidades. Además, se pretende que sepan elaborar masas para *pizza*, como tradicional, a la piedra, *fugazza* y otras.

## APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

<b>MÓDULO 1 · ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS</b>	228 HORAS	CUARTO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
<b>OA 1</b> Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería básicos, de acuerdo a lo establecido en la formulación de recetas.		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
<b>1.</b> Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	<b>1.1</b> Realiza <i>mise en place</i> de insumos y utensilios, de acuerdo a las fichas técnicas, aplicando higiene y prevención de riesgos.	A B C D I K
	<b>1.2</b> Elabora distintas masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas, 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, y disponiendo los desechos de acuerdo a los procedimientos establecidos.	A B C D I K
	<b>1.3</b> Hornea las distintas producciones de pan, considerando las temperaturas indicadas en las fichas técnicas y la prevención de riesgos propia de la actividad.	A B C D I K
<b>2.</b> Elabora <i>pizza</i> , de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	<b>2.1</b> Elabora masas para <i>pizza</i> ; tradicional, a la piedra, <i>fugazza</i> , y otras, de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas, las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente y disponiendo de los desechos, de acuerdo a los procedimientos establecidos.	B C I K
	<b>2.2</b> Hornea las distintas masas, considerando las temperaturas indicadas en las fichas técnicas y la prevención de riesgos propia de la actividad.	B C I K

1.

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de masas y pastas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tipos de panes
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	12 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p><b>1.</b> Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.</p>	<p><b>1.2</b> Elabora distintas masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas, 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, y disponiendo los desechos de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Texto guía
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p><b>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Prepara un texto guía para el trabajo.</li> <li>› Prepara una pauta de evaluación.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Textos sobre preparación de panes.</li> <li>› Computador e impresora.</li> </ul>
<p><b>EJECUCIÓN</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Explica la actividad a realizar y cuál es su importancia.</li> <li>› Explica cómo será la evaluación.</li> <li>› Organiza a sus estudiantes en grupos.</li> </ul> <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Leen en sus grupos el texto guía y formulan preguntas aclaratorias a su docente.</li> <li>› Posteriormente, trabajan en sus grupos investigando en textos y en internet sobre los tipos de panes que existen, su origen, sus ingredientes y técnicas más utilizadas para elaborarlos.</li> <li>› Preparan una presentación digital por grupo con la categorización construida sobre los distintos tipos de panes, a partir de la información recopilada.</li> <li>› Elaboran fichas técnicas para cada grupo de masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Textos sobre preparación de panes.</li> <li>› Computador e impresora.</li> <li>› Sala de computación con conexión a internet</li> <li>› Telón y data.</li> </ul>
<p><b>CIERRE</b></p>	<p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› En un plenario en la sala de clases cada grupo presenta su trabajo.</li> </ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Retroalimenta y destaca las técnicas de elaboración de pan.</li> </ul>

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	<b>Elaboración de masas y pastas</b>
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Elaboración de masas blandas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p><b>1.</b> Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.</p>	<p>1.1 Realiza <i>mise en place</i> de insumos y utensilios, de acuerdo a las fichas técnicas, aplicando higiene y prevención de riesgos.</p> <p>1.2 Elabora distintas masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas, 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, y disponiendo los desechos de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p> <p>1.3 Hornea las distintas producciones de pan, considerando las temperaturas indicadas en las fichas técnicas y la prevención de riesgos propia de la actividad.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Actividad práctica con demostración
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Prepara las instrucciones para la actividad práctica.</li> <li>› Gestiona la disponibilidad de insumos y del taller de cocina.</li> <li>› Elabora una pauta de evaluación.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Taller de cocina, utensilios de cocina.</li> <li>› Insumos para la elaboración de las preparaciones.</li> <li>› Artículos de aseo.</li> </ul>

1.

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 actividad a realizar. A medida que va avanzando la clase, va demostrando en una pequeña cantidad la elaboración de masas batidas.
- › Enseña a las y los estudiantes a realizar los siguientes pasos:
  - Pesaje de los ingredientes.
  - Realización del volcán.
  - Amasado.
  - Sobado de la masa.
  - Corte.
  - Forma.
  - Fermentando.
  - Horneado.
- › Revisa que los y las estudiantes usen correctamente el uniforme, hagan un adecuado lavado de manos y apliquen los estándares de higiene durante todo el proceso.

**Estudiantes:**

- › Observan la demostración de la o el docente
- › Luego, en equipos de trabajo de cuatro personas elaboran marraqueta, baguete, pan rosita, flauta.
- › Realizan lavado y sanitizado de utensilios, *mise en place* de materias primas, *mise en place* de utensilios, elaboración de las recetas entregadas por el o la docente, horneado y limpieza final del taller.

**Recursos:**

- › Taller de cocina, utensilios de cocina.
- › Insumos para la elaboración de las preparaciones.
- › Artículos de aseo.
- › Instrucciones para la actividad práctica.
- › Pauta de evaluación.

**CIERRE**

**Estudiantes:**

- › En plenario, exponen sus preparaciones y explican las diferencias entre ellas.

**Docente:**

- › Retroalimenta y enfatiza las técnicas de elaboración de masas batidas.

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		
Elaboración de masas y pastas		
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>1. Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.</p>	<p><b>1.1</b> Realiza <i>mise en place</i> de insumos y utensilios, de acuerdo a las fichas técnicas, aplicando higiene y prevención de riesgos.</p> <p><b>1.2</b> Elabora distintas masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas, 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, y disponiendo los desechos de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p> <p><b>1.3</b> Hornea las distintas producciones de pan, considerando las temperaturas indicadas en las fichas técnicas y la prevención de riesgos propia de la actividad.</p>	<p><b>A</b> Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.</p> <p><b>B</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><b>C</b> 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><b>D</b> Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros <i>in situ</i> o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.</p> <p><b>I</b> Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.</p> <p><b>K</b> 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>

1.

## Selección de cómo evaluar

### DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

La actividad se realiza simulando un contexto laboral, los estudiantes haciendo uso de su taller de gastronomía elaborarán masas batidas, aplicando técnicas de Trabajo de masa, amasado, corte, forma, fermentado, horneado.

Serán evaluados por una pauta de cotejo.

### INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS

Pauta de cotejo:

- › Comunicación clara.
- › Trabajo prolijo y de calidad.
- › Cumplimiento de plazos.
- › Trabajo en equipo.
- › Respeto por los otros sin distinciones.
- › Uniforme completo.
- › Higiene del manipulador.
- › Pesaje de los ingredientes.
- › Realización del volcán.
- › Amasado.
- › Sobado de la masa.
- › Corte.
- › Forma.
- › Fermentando.
- › Horneado.

## BIBLIOGRAFÍA

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

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

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

**Prandoni, A. y Gianotti, S.** (2013). *Locos por el pan*. Barcelona: De Vecchi Ediciones.

**Reinhart, P.** (2006). *El aprendiz de panadero: el arte de elaborar un pan extraordinario*. Barcelona: RBA.

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

**Sheasby, A.** (2005). *365 recetas de pan*. Barcelona: Blume.