

2. Elaboración de productos de repostería

INTRODUCCIÓN

En nuestra cultura no se acostumbraba a darle importancia a los postres como culminación de una buena comida, pero, actualmente, las comunicaciones y las posibilidades de conocer otras culturas han hecho que las exigencias de los comensales sean cada vez más altas y que los postres ya no sean solo los helados y las conservas, sino otros más elaborados, con buenas presentaciones, que incluyan influencias internacionales.

En este módulo, de 114 horas pedagógicas, se espera que los y las estudiantes sean capaces de clasificar los diferentes productos de repostería, aplicar las técnicas culinarias correspondientes a cada preparación, utilizar diferentes métodos de conservación y realizar diversas decoraciones de la repostería tradicional e innovar, recurriendo a nuevas tendencias y estilos.

Además, se busca que logren reconocer, usar, limpiar y mantener los diferentes equipos, máquinas y utensilios presentes en la producción del área de pastelería, repostería y panadería; que conozcan la implementación industrial y los sistemas automatizados involucrados en el manejo de este tipo de maquinarias y equipos; que identifiquen el esquema correcto de distribución (*layout*) de las máquinas y equipos

correspondientes al rubro de panadería y pastelería; y que puedan plantear propuestas concretas al respecto y sobre la mantención de dicho equipamiento.

Asimismo, se espera que las y los estudiantes sean capaces de reconocer cuáles son las producciones más relevantes y los equipos más utilizados en pastelería (máquinas batidoras, balanzas, máquinas para helado, hornos, cámaras de frío, campanas, extractores, cocinas, freidoras, microondas) y qué características debe tener un centro de producción en cuanto a la capacidad espacial, las entradas y salidas de clientes y personal, los niveles de producción, las áreas de servicios, las líneas de frío y caliente, el almacén, los sanitarios, las señalizaciones, entre otros.

También se pretende que logren preparar postres semifríos, como *mousse* y *bavarois*; congelados, como helados y sorbete; a base de leche, como flanes, leche asada, leche nevada, arroz con leche, sémola con leche; a base de frutas, como macedonia, ensaladas, buñuelos, compotas y mermeladas; y a base de masas, como crepes, panqueques, repollitos, churros, picarones.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 2 · ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA	114 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. Organiza maquinarias, equipos e instrumental de producción, de acuerdo a su función en la producción considerando el espacio disponible, la frecuencia de uso y el tipo de limpieza y mantención que requieren.</p>	<p>1.1 Clasifica el tipo de maquinaria, equipos e instrumental, de acuerdo a su función y tipo de limpieza que cada uno requiere.</p>	<p>A B C</p> <p>D K</p>
	<p>1.2 Realiza limpieza de maquinaria, equipos e instrumental, considerando los productos químicos adecuados, sus dosificaciones y las medidas de prevención de riesgos propias de la actividad.</p>	<p>A B C</p> <p>D K</p>
	<p>1.3 Distribuye los equipos, las maquinarias y el instrumental, dentro del espacio disponible en la cocina, considerando los riesgos propios de cada maquinaria (enchufes, salidas de agua, etc.).</p>	<p>A B C</p> <p>D K</p>

2.

APRENDIZAJES ESPERADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS		
2.	Elabora productos de repostería, tales como semifríos, helados, postres de leche, en base a frutas y en base a masas, de acuerdo a fichas técnicas, normas de higiene, y haciendo uso eficiente de los equipos, maquinarias, instrumentos e insumos.	2.1 Elabora semifríos, como <i>bavarois</i> , <i>mousse</i> , de acuerdo a ficha técnica, utilizando maquinarias apropiadas que permitan la conservación adecuada cumpliendo con los estándares de calidad e higiene.	B	C	I
			K		
		2.2 Elabora postres congelados, tales como helados y sorbetes, utilizando la maquinaria adecuada para ello, considerando la ficha técnica y cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.	B	C	I
			K		
		2.3 Elabora postres a base de leche; flanes, leche asada, leche nevada, sémola con leche, etc. de acuerdo a ficha técnica, utilizando eficientemente los insumos, equipos y maquinarias, de manera de asegurar la adecuada conservación e inocuidad, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.	B	C	I
	K				
2.4 Elabora postres a base de masas; crepes, panqueques, repollitos, churros, etc., de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.	B	C	I		
	K				
2.5 Elabora postres a base de frutas, como macedonias, ensaladas, compotas y mermeladas, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.	B	C	I		
	K				

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de productos de repostería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Materias primas y principales insumos utilizados en repostería
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Elabora productos de repostería, tales como semifríos, helados, postres de leche, en base a frutas y en base a masas, de acuerdo a fichas técnicas, normas de higiene, y haciendo uso eficiente de los equipos, maquinarias, instrumentos e insumos.</p>	<p>2.1 Elabora semifríos, como <i>bavarois</i>, <i>mousse</i>, de acuerdo a ficha técnica, utilizando maquinarias apropiadas que permitan la conservación adecuada cumpliendo con los estándares de calidad e higiene.</p> <p>2.3 Elabora postres a base de leche; flanes, leche asada, leche nevada, sémola con leche, etc. de acuerdo a ficha técnica, utilizado eficientemente los insumos, equipos y maquinarias, de manera de asegurar la adecuada conservación e inocuidad, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</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"> › Elabora una guía de trabajo. › Confecciona una ficha para registrar los productos. › Elabora una presentación digital con las indicaciones técnicas, clasificación de materias primas y los principales insumos para la repostería. › Dispone de los materiales e insumos necesarios para el desarrollo de la actividad. › Prepara un instrumento de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Libros y documentos sobre tipos de insumos de repostería a nivel internacional. › Biblioteca con acceso a internet. › Páginas web con información pertinente. › Materiales e insumos para la preparación de postres.

2.

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

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Explica la finalidad de la actividad y la pauta de evaluación.› Destaca condiciones de higiene necesarias para el procesamiento de alimentos.› Realiza una presentación respecto a tipos de postres, entregando las indicaciones técnicas respectivas y los principales insumos para la repostería.› Describe la ficha de registro de productos que los y las estudiantes deben completar.› Acompaña y resuelve dudas en el proceso de elaboración del postre seleccionado por cada estudiante/grupo de estudiantes. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Registran la clasificación de los postres con sus indicaciones técnicas e insumos principales.› Participan activamente, realizando consultas y aportes sobre lo presentado.› Basándose en la guía entregada por su docente, responden las preguntas sobre las materias primas/insumos.› Completan una ficha para registrar productos, a partir de la selección personal de un tipo de postre.› Elaboran la preparación seleccionada, a partir de la ficha confeccionada. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Laboratorio de computación.› Presentación digital.› Computador y proyector.› Mesones.› Insumos/materiales.› Pauta de cotejo.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Para finalizar la actividad, presentan el producto elaborado acompañado de la ficha respectiva, destacando las categorías de materias primas involucradas. Entregan la guía de trabajo y fichas a la o el docente para su revisión. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Entrega, en la clase siguiente, una síntesis de lo revisado en los trabajos y pone énfasis en aspectos logrados y desafíos de aprendizaje.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de productos de repostería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Clasificación de maquinarias
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Organiza maquinarias, equipos e instrumental de producción, de acuerdo a su función en la producción considerando el espacio disponible, la frecuencia de uso y el tipo de limpieza y mantención que requieren.</p>	<p>1.1 Clasifica el tipo de maquinaria, equipos e instrumental, de acuerdo a su función y tipo de limpieza que cada uno requiere.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Estudio de caso
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"> › Construye o selecciona casos relativos a instalación de una pequeña pastelería. › Prepara una pauta con los casos. › Prepara un instrumento de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Revistas o textos para crear los casos. › Computador e impresora.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Presenta los casos y da las instrucciones del trabajo a realizar. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Se organizan en equipos de trabajo de no más de cinco integrantes. › Examinan globalmente el caso. › Identifican y caracterizan el caso (detectan los problemas). › Clasifican sus elementos (establecen el problema principal y sus causas). › Relacionan los elementos entre sí: buscan correlaciones, secuencias y explican las relaciones observadas. › Extraen conclusiones: hacen aplicaciones o recomendaciones. › Elaboran un informe escrito u oral con los resultados del estudio de caso. Se deben otorgar los tiempos, los medios y, en lo posible, los materiales necesarios para resolver el caso. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Textos con los casos presentados para su análisis. › Biblioteca, sala de computación con acceso a internet. › Instrumento de evaluación.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Exponen sus conclusiones a los estudios de caso presentados, sobre necesidad de instalación de pastelería y las máquinas necesarias para ello. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Retroalimenta y enfatiza los contenidos.

2.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Elaboración de productos de repostería		
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR		
<p>2. Elabora productos de repostería, tales como semifríos, helados, postres de leche, en base a frutas y en base a masas, de acuerdo a fichas técnicas, normas de higiene, y haciendo uso eficiente de los equipos, maquinarias, instrumentos e insumos.</p>	<p>2.1 Elabora semifríos, como <i>bavarois</i>, <i>mousse</i>, de acuerdo a ficha técnica, utilizando maquinarias apropiadas que permitan la conservación adecuada cumpliendo con los estándares de calidad e higiene.</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>2.3 Elabora postres a base de leche; flanes, leche asada, leche nevada, sémola con leche, etc. de acuerdo a ficha técnica, utilizado eficientemente los insumos, equipos y maquinarias, de manera de asegurar la adecuada conservación e inocuidad, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</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>I Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.</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>	
<h3>Selección de cómo evaluar</h3>				
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS		
<p>Los y las estudiantes realizan registro sobre exposición que hace su docente. Luego desarrollan guía de estudio.</p>		<p>Prueba de conocimientos sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Insumos de pastelería. › Insumos de repostería. › Maquinaria utilizada. 		
		<p>Pauta de evaluación sobre el trabajo realizado en la clase.</p>		

BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez, M.** (2010). *Panadería*. Buenos Aires: Longseller.
- Castellón, F.** (2005). *De Los Cócteles*. Barcelona: Larousse.
- Collister, L. y Blake, A.** (2001). *Elaboración Artesanal del pan*. Barcelona: Blume.
- Enciclopedia Larousse Gastronomique.** (2011). Barcelona: Larousse.
- Bibliográfica Internacional.** (2012). *Repostería chilena*. Santiago de Chile: Autor.
- Herme, P.** (2008). *Larousse de los postres*. Barcelona: Larousse.
- Le Cordon Bleu.** (2001). *Las Técnicas del Chef*. Barcelona: Blume.
- Le Cordon Bleu.** (2008). *Tartas y pasteles, recetas caseras*. Madrid: Konemann.
- Lexus Editores.** (2011). *Postres*. Barcelona: Lexus.
- Nestlé.** (2002). *Higiene y manipulación de alimentos*. Santiago de Chile: Nestlé.
- Nestlé.** (2002). *Taller de técnicas culinarias*. Santiago de Chile: Nestlé.
- Right, W. J. y Thewill, E.** (2004). *Pasteles y repostería*. Barcelona: Blume.
- Thema Equipo Editorial.** (2006). *El gran libro de pastelería*. Barcelona: Lexus.
- Whitngton, L.** (2007). *Hornear pan, pastas y pasteles*. Barcelona: Blume.

Sitios web y enlaces recomendados

Profichef. (2014). *Técnicas de pastelería*.
Recuperado de: <http://www.profichef.com/tecnicas/tecnicas-de-pasteleria/>

Pasteleria.com. (2014). *Recetas*.
Recuperado de: <http://www.pasteleria.com/>

Le monde. (2014). *Recetas*.
Recuperado de: <http://chefsimon.com/>

Reposteria.com. (2014). *Técnicas de repostería y pastelería*.
Recuperado de: <http://reposteriapasoapaso.com/tecnicas.html>

Gastronomiavasca.net. (2014). *Recetas y glosario*.
Recuperado de: <http://www.gastronomiavasca.net>

Blogspot. (2014). *Secretos del pastelero*.
Recuperado de: <http://secretosdepastelero.blogspot.com/p/tecnicas-amasar-trabajar-los-distintos.html>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).