

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 K	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>	B K	C	I
<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 I	C K	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>	B I	C K	D
<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 K	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>	B K	C	I
	<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>	B K	C	I

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.

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 eliminando 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	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› 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:<ul style="list-style-type: none">- Tortas clásicas.- Bases.- Cremas de relleno.- Decoraciones.- Tortas modernas.- Tortas nacionales. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› 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. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Laboratorio de computación.› Presentación digital.› Computador y proyector.› Pauta de cotejo.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Exponen sus conclusiones y dudas en un plenario. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› 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>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>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>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.