

4. Innovación en la pastelería y repostería

INTRODUCCIÓN

En este módulo, de 190 horas pedagógicas, se busca que los y las estudiantes aprendan a crear e intervenir en innovaciones de pastelería y repostería nacional e internacional y a utilizar el vocabulario técnico pertinente a las exigencias del mercado.

Así, se pretende que conozcan las nuevas tendencias en pastelería y repostería: molecular, con caviars, espumas, aires, deconstrucciones, uso de hielo seco, entre otras.

Además, se espera que desarrollen su gusto estético y cualidades artísticas aplicadas a la decoración de diversos productos, y que logren apreciar la creatividad y el gusto por su profesión de manera de buscar fuentes de inspiración diversas que les permitan ser

innovadores. En cuanto al trabajo manual, se busca que desarrollen el gusto por la prolijidad y los detalles.

Finalmente, se pretende que desarrollen competencias para realizar adecuaciones a diferentes productos de pastelería y repostería apropiadas a diversos tipos de clientes.

Durante el desarrollo de este módulo, es importante que el o la docente destaque los valores propios del trabajo, como la exactitud en los procesos, la puntualidad y el cuidado de la presentación personal y de los hábitos de higiene, además de las actitudes apropiadas para la convivencia saludable y el trabajo en equipo.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 4 · INNOVACIÓN EN LA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	190 HORAS	CUARTO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
OA 5 Introducir variaciones en las recetas de productos de pastelería y repostería y/o la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Realiza innovaciones en recetas de pastelería y repostería, considerando normas de higiene, cumpliendo con los estándares de calidad, y haciendo uso eficiente de los insumos.	1.1 Introduce innovaciones en las fichas técnicas de productos de pastelería y repostería, considerando las normas internacionales.	A B C D I J K
	1.2 Elabora productos de pastelería y repostería, introduciendo tendencias innovadoras, trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.	A B D D I J K
2. Aplica técnicas innovadoras, para presentaciones en productos de pastelería y repostería, considerando las normas de higiene, los estándares de calidad, haciendo un uso eficiente de los insumos y previniendo situaciones de riesgo.	2.1 Realiza decoración y montaje de productos de pastelería, aplicando técnicas innovadoras, considerando la higiene necesaria para obtener productos inocuos y trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.	C D I J K
	2.2 Realiza decoración y montaje de productos de repostería, aplicando técnicas innovadoras, considerando la higiene necesaria para obtener productos inocuos y trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.	C D I J K

4.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Innovación en la pastelería y repostería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Nuevas tendencias
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Realiza innovaciones en recetas de pastelería y repostería, considerando normas de higiene, cumpliendo con los estándares de calidad, y haciendo uso eficiente de los insumos.</p>	<p>1.1 Introduce innovaciones en las fichas técnicas de productos de pastelería y repostería, considerando las normas internacionales.</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>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Gestiona el uso del laboratorio de computación. › Elabora la pauta de evaluación. › Gestiona libros de pastelería en cantidad necesaria para que los estudiantes consulten. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Libros de pastelería. › Fichas técnicas de pastelería.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Presenta un modelo de las fichas técnicas a evaluar y del informe que deben realizar. › Explica la finalidad de la actividad y la pauta de evaluación. › Destaca valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante. › Divide a los y las estudiantes en parejas. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En la sala de computación y con la literatura proporcionada por el o la docente, buscan información sobre las nuevas tendencias en la pastelería internacional. › Con la información recopilada, elaboran un informe y confeccionan seis fichas técnicas con innovaciones en productos de pastelería. › Exponen el trabajo realizado al curso, el cual es evaluado por el o la docente. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Laboratorio de computación con conexión a internet. › Computador e impresora. › Libros de pastelería. › Fichas técnicas de pastelería. › Pauta de evaluación.



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

CIERRE

Estudiantes:

- › Exponen sus conclusiones y dudas en un plenario.

Docente:

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

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Innovación en la pastelería y repostería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Pastelería renovada
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Aplica técnicas innovadoras, para presentaciones en productos de pastelería y repostería, considerando las normas de higiene, los estándares de calidad, haciendo un uso eficiente de los insumos y previniendo situaciones de riesgo.</p>	<p>2.1 Realiza decoración y montaje de productos de pastelería, aplicando técnicas innovadoras, considerando la higiene necesaria para obtener productos inocuos y trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contexto laboral
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"> › Selecciona las fichas técnicas que los y las estudiantes elaborarán. › Realiza una pauta de evaluación específica. › Gestiona la disponibilidad de insumos para la clase. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Fichas técnicas. › Insumos para elaborar los productos de las fichas. › Artículos de aseo.

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 el trabajo a realizar, la finalidad de la actividad, la calificación y la pauta de evaluación.› Destaca valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante.› Enfatiza en el completo uso de uniforme, la higiene del manipulador en todo el proceso y correcto lavado de manos.› Divide al curso en parejas de trabajo. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› En el taller de pastelería, elaboran la ficha técnica seleccionada, modificando la decoración y el montaje del producto elaborado, según innovaciones que consideren apropiadas.› Al finalizar el trabajo, cada pareja presenta su producto y explica la innovación que este tiene y cómo se hizo la decoración y el montaje. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Taller de cocina.› Utensilios de cocina.› Fichas técnicas.› Insumos para elaborar los productos de las fichas.› Artículos de aseo.› Pauta de evaluación.
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 la actividad mediante una rúbrica.› Guía la construcción de la respuesta más adecuada a partir de las intervenciones de sus estudiantes.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Innovación en la pastelería y repostería
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>2. Aplica técnicas innovadoras, para presentaciones en productos de pastelería y repostería, considerando las normas de y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo.</p>	<p>2.1 Realiza decoración y montaje de productos de pastelería, aplicando técnicas innovadoras, considerando la higiene necesaria para obtener productos inocuos y trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.</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>D 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>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>J Empezar iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para generarles viabilidad.</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>

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS
<p>Los y las estudiantes seleccionarán una ficha técnica, la que procederán a elaborar, pero harán modificaciones innovadoras en la decoración y el montaje. Luego en plenario explicarán su trabajo al resto del grupo curso.</p>	<p>Pauta de cotejo:</p> <ul style="list-style-type: none">› Comunicación clara.› Trabajo prolijo y de calidad.› Cumplimiento de plazos.› Trabajo en equipo.› Respeto por los otros sin distinciones.› Uniforme completo.› Higiene del manipulador.› Higiene durante todo el proceso.› Técnicas culinarias.› Técnicas de innovación.› Decorado limpio.› Montaje limpio.

BIBLIOGRAFÍA

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

Castellon, F. (2005). *Cócteles*. Barcelona: Spes editorial.

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.