

Educación Media Técnico-Profesional
Sector Alimentación

Especialidad:
Servicios de alimentación colectiva

Módulo

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Horas sugeridas para desarrollar las actividades orientadas a conseguir los aprendizajes esperados y evaluar su logro:

240 horas



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE EDUCACION

Introducción

El postre es considerado la culminación de una buena comida. Los profesionales de las empresas de servicios gastronómicos se han preocupado cada día de elaborar nuevas preparaciones, utilizando productos novedosos, exóticos y atractivos. Este módulo está orientado a desarrollar los aprendizajes que los alumnos y alumnas deben adquirir para el logro de destrezas y habilidades en el rubro de pastelería y repostería.

A través de este módulo los alumnos y alumnas:

- Identifican las técnicas adecuadas para cada tipo de producto.
- Preparan y presentan productos de pastelería y repostería.
- Aplican las técnicas adecuadas para elaborar pasteles y postres.

Este módulo permite reforzar contenidos y habilidades aprendidos en algunos sectores de la Formación General como:

- **Matemática:**
Resolución de problemas.
- **Biología:**
Nutrición, salud y contaminación.
- **Química:**
Nociones de química orgánica.
- **Educación Tecnológica:**
Técnicas y herramientas.
- **Educación Artística:**
Sensibilidad estética, capacidades expresivas y creativas.

Además, posibilita discutir y aplicar Objetivos Transversales tales como el trabajo en equipo, la prevención de riesgos, leer, interpretar y elaborar informes técnicos.

Orientaciones metodológicas

Este módulo es eminentemente práctico y básico en la formación. El trabajo se debe desarrollar en talleres equipados con maquinaria y utensilios diseñados para pastelería y repostería.

Se sugiere que el trabajo se efectúe en grupos, asignándoles a cada uno el mismo producto a elaborar, lo que permitirá una evaluación más objetiva. Al final del taller es conveniente hacer una exposición con los productos para analizar ciertos factores del proceso de elaboración o del producto terminado como: color, sabor, manguado, decoración y otros. Ello permite desarrollar en alumnos y alumnas la capacidad de observación, análisis y de autoevaluación.

Se recomienda:

- Realizar talleres especiales, donde el alumnado pueda desarrollar habilidades manuales y la creatividad con las técnicas del manguado y decoraciones en azúcar, chocolate y otros. Estos talleres deben ser de trabajo individual.
- Visitas a centros de producción del rubro donde se pueda ver y comparar los diferentes estilos y procesos.
- Realizar trabajos de investigación con disertaciones donde se den a conocer las pastelerías de otros países de América y de Europa con sus productos e ingredientes más representativos y la influencia en la pastelería chilena.
- Realizar exposiciones con los productos de los estudiantes, sobre todo aquellos que demandan una mayor complejidad desde el punto de vista decorativo.

Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Acata las normas y condiciones sanitarias de producción y servicios de alimentos.

- Aplica las normas sanitarias legales vigentes en la presentación personal, las instalaciones, locales, equipos, elaboración y presentación de los productos gastronómicos.
- Utiliza los productos y útiles de aseo, siguiendo los procedimientos sugeridos por los fabricantes y el establecimiento.
- Respeto las normas de señalización y mantiene expeditas las vías de circulación.

Solicita materias primas e insumos a bodega para la producción de pastelería y repostería.

- Toma inventario físico de las materias primas e insumos de las áreas de producción.
- Coteja con los niveles de existencia asignados por la empresa.
- Identifica y separa los alimentos que se utilizarán en la producción y que presentan alteraciones, contaminaciones químicas, físicas y bacterianas.
- Selecciona los diferentes insumos de acuerdo a los requerimientos de la producción.
- Procesa los insumos, aplicando las técnicas básicas de manipulación y utilizando las fichas de rendimientos.
- Calcula las necesidades y productos derivados de los pronósticos de venta y eventos contratados, especificando los niveles de calidad.
- Utiliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de insumos a los departamentos que procedan.
- Ejecuta las operaciones de regeneración (lavado, sanitizado y otros), que precisen los insumos para su posterior utilización en la elaboración culinaria.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Elabora preparaciones de base (masas y rellenos) para ser utilizadas durante el proceso productivo, y/ o almacenar para su posterior utilización aplicando las técnicas de la pastelería internacional

- Selecciona útiles, herramientas y equipos necesarios para la realización de las preparaciones básicas.
- Solicita materias primas necesarias para la producción, utilizando la orden de pedido de acuerdo a los pronósticos de venta.
- Ejecuta las preparaciones de base de la pastelería y repostería internacional en el orden y tiempos establecidos, aplicando las normativas de higiene vigente, de acuerdo al menú y a la oferta gastronómica.
- Controla los tiempos y las temperaturas durante el proceso de producción.
- Ejecuta las técnicas de pastelería y repostería siguiendo la receta base o procedimientos que la sustituyan, en el orden y tiempo estipulado de acuerdo con las normas higiénicas y prevención de riesgos.
- Aplica normas básicas de mantención preventiva y en caso de fallas comunica al departamento pertinente.
- Presenta y decora el producto de acuerdo al tipo de establecimiento y servicio.
- Selecciona los productos para su conservación, utilizando métodos tradicionales, frío o congelado, y también aplicando nuevas tecnologías como al vacío y ultracongelado.
- Almacena o mantiene los productos, aplicando los métodos y lugares apropiados, teniendo en cuenta el destino o consumo asignado a las elaboraciones culinarias básicas, y a las características que se derivan de su propia naturaleza.
- Mantiene en orden y en perfectas condiciones de higiene los equipos de conservación.
- Aplica medidas correctivas en el proceso de elaboración del producto, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones que le aseguren los niveles de calidad establecidos.
- Utiliza los equipos y su energía de acuerdo a los estándares preestablecidos, aplicando las normas de higiene y prevención de riesgos.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Elabora productos de pastelería tales como: tortas, pasteles dulces, salados y cremas.

- Selecciona y ejecuta el aprovisionamiento de materias primas, así como la preparación de los útiles y equipos de acuerdo a lo solicitado.
- Selecciona las materias primas.
- Mide y pesa ingredientes según tipo y uso de acuerdo a la fórmula.
- Separa los ingredientes y manipula de acuerdo al uso.
- Incorpora mezcla de diferentes ingredientes, aplicando la técnica adecuada a las características del producto.
- Cocina, refrigera o congela el producto de acuerdo a las características.
- Aplica el método de cocción y las temperaturas adecuadas al tipo de producto.
- Controla los tiempos y las temperaturas durante el proceso de producción.
- Aplica las técnicas adecuadas en el uso de espátula y manga pastelera.
- Copia, diseña y confecciona elementos decorativos en azúcar, chocolate o pasta goma.
- Aplica técnicas de control de calidad en cada una de las etapas de elaboración, decoración y montaje final, considerando la armonía del diseño, color, sabor y textura.
- Ejecuta las tareas de limpieza, aplicando los métodos y procedimientos adecuados.
- Utiliza los equipos y su energía de acuerdo a los estándares preestablecidos, aplicando las normas de higiene y de prevención de riesgos.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Elabora y presenta postres fríos y calientes, helados y congelados (frutas, cremas, batidos, huevos), aplicando las técnicas básicas de repostería.

- Lista y solicita las materias primas, insumos y equipos por utilizar de acuerdo al producto, a la demanda y a las órdenes del chef.
- Planifica diferentes tipos de postres de acuerdo al menú, carta y al tipo de servicio.
- Aplica las técnicas básicas de repostería en la elaboración de postres de acuerdo a los estándares establecidos.
- Controla los tiempos y temperaturas durante el proceso de producción.
- Verifica punto de almíbares y caramelos.
- Prepara salsas de acompañamiento, de acuerdo al elemento principal del postre, con relación al color, sabor y textura.
- Presenta postres en platos con decoración y salsas adecuadas.
- Aplica las normas de uso de equipos, máquinas y útiles de pastelería, siguiendo los procedimientos adecuados, que le permitan la optimización de los recursos.

contenidos

- **Técnicas en la elaboración de masas básicas:**
 - Masa de hoja.
 - Pate au choux.
 - Masas secas.
 - Biscochuelos simples.
 - Masas fermentadas.
 - Masa danesa.
- **Técnicas en la elaboración de postres:**
 - Confección de copas de helados.
 - Preparación de mousse y bavaroise.
 - Preparación de postres, basándose en frutas.
 - Preparación sobre la base de huevos, masa y batidos, jaleas, semifríos.
 - Preparación de postres sobre la base de lácteos.
- **Técnicas de preparación y decoración de tortas:**
 - Elaboración de tipos de biscochuelos especiales.
 - Confección de coberturas: fondant, glasés, etc.
 - Elaboración de elementos y figuras decorativas.
 - Preparación de cremas de relleno.
 - Montaje y decoración.

Bibliografía

- AMENÁBAR, LAURA. (1998). Repostería. Editora Zig-Zag, Chile, 7ª Edición (*).
- CLASE DE COCINA. (1994). Publicaciones Internacional. Ltda. Canadá.
- FERNÁNDEZ, BEATRIZ. (1994).y la comida se hizo de dulces y postres. Trillas México (*).
- GRÄJE UND UNZAR GMBH. (1983). El gran libro de la repostería. München. Editorial Everest. S.A.
- MAÎTRISER, La Pâtisserieie, Editions B.P.I. - 5 Rue Duc -75018, París 42.62.2529.
- PROGRAMA EDUCATIVO VISUAL S.A. (1994). Decoración de torta y repostería paso a paso. Colombia.
- SUBERCASEAUX, MIGUEL. (1996). Repostería práctica chilena. Alfa Editores, 2ª Edición (*).
- VARIOS AUTORES. (1997). Arte y secretos de la repostería. Ediciones Hyma España, 6ª Edición. (*)

(*) Biblioteca Programa Mece Media.