

Educación Media Técnico-Profesional  
Sector Alimentación

Especialidad:  
**Servicios de alimentación colectiva**

---

Módulo

---

**TÉCNICAS DE PANADERÍA**

---

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

En la actualidad, la industria panadera ha creado nuevas tecnologías con el objeto de satisfacer la demanda creciente en este artículo, lo que significa una readecuación permanente de esta actividad.

Este módulo está orientado a desarrollar destrezas y habilidades en técnicas de panadería. En él los alumnos y alumnas:

- Elaboran diferentes tipos de pan.
- Preparan masas dulces y saladas sobre la base de levadura.
- Confeccionan diferentes figuras de masas para la decoración de buffet o auto-servicio.
- Utilizan el lenguaje técnico de la industria.

Este módulo es complementario al proceso de formación en la especialidad. Está estructurado de tal manera que permite el desarrollo gradual del aprendizaje.

El desarrollo del módulo permite reforzar lo aprendido en algunos sectores de la Formación General como:

- **Biología:**

Salud humana, nutrición y contaminación.

- **Química:**

Temperatura en las reacciones, aditivos alimentarios.

- **Educación Tecnológica:**

Técnicas, herramientas y materiales apropiados.

Además, posibilita discutir y aplicar Objetivos Transversales, tales como desarrollar una actitud responsable en el trabajo en equipo y prevención de riesgos.

## Orientaciones metodológicas

El presente módulo se debe desarrollar en talleres equipados especialmente para la producción de panadería. Se sugiere combinar el trabajo grupal, que permite una mejor organización, distribución de materias primas, tareas y funciones, con tareas individuales donde los alumnos y las alumnas experimenten habilidades y destrezas manuales en las técnicas básicas de amasado, uslereado y ovillado.

Durante el desarrollo de los talleres se debe controlar principalmente la temperatura y humedad de los productos. Al término de la sesión se debe realizar una exposición de los productos elaborados, lo que permitirá reforzar el uso de las técnicas adecuadas y evaluar el resultado, características y rendimiento de los productos finales.

Las visitas a centros de producción del rubro se hacen necesarias para que los estudiantes puedan observar los productos y tecnologías.

Se sugiere trabajar con un volumen de producción que permita la comercialización de algunos productos para lograr parte del financiamiento, lo que ayuda al alumno y alumna a desarrollar competencias que le permitan enfrentar y resolver problemas y valerse por sí mismo en la vida.

Se sugieren trabajos de investigación sobre las materias primas utilizadas en la industria panadera.

## Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

### Aprendizajes esperados

### Criterios de evaluación

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

- Acata 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.
- Respeta las normas de señalización y mantiene expeditas las vías de circulación.

Solicita materias primas e insumos a bodega de acuerdo a las instrucciones dadas por el chef a través de los documentos pertinentes y métodos establecidos por la empresa.

- Toma inventario físico de las materias primas e insumos de las áreas de producción.
- Coteja con los niveles de existencia asignados por la empresa.
- 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.

Utiliza adecuadamente equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de panadería de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

- Selecciona los útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinarias, explicando sus funciones y los riesgos asociados a su manipulación.
- Aplica las normas básicas de mantenimiento preventiva y en caso de fallas comunica al departamento pertinente.
- Aplica las normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de panadería, siguiendo los procedimientos adecuados que le permitan evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

## Aprendizajes esperados

## Criterios de evaluación

Elabora masas básicas y productos de panadería, aplicando las normas de higiene y de prevención de riesgos en la industria de producción de alimentos.

- Ejecuta el aprovisionamiento de materias primas (elaboradas y semi-elaboradas) y la preparación de equipos y útiles de acuerdo a la ficha técnica o el procedimiento que la sustituya.
- Chequea y ejecuta el acondicionamiento de las maquinarias y equipos, manipulando los reguladores de control, informando en caso de anomalías detectadas.
- Estandariza, mide y mezcla los ingredientes, formando la masa de acuerdo a la receta estándar, necesidades del cliente y requerimientos del establecimiento.
- Almacena el producto preelaborado en los recipientes y equipos a las temperaturas adecuadas, que le permitan asegurar la calidad final del producto y rentabilidad al establecimiento.
- Aplica medidas correctivas en el proceso de elaboración del producto, en función de los resultados.
- Prepara masas, obteniendo la textura y consistencia adecuadas al tipo de producto:
  - Aplicando las técnicas de manipulación de alimentos en crudo.
  - Utilizando las técnicas adecuadas para confeccionar distintas variedades de pan o producto de panadería.
  - Utilizando el método adecuado de cocción según el tipo de producto, controlando el tiempo y la temperatura.
  - Seleccionando y aplicando la técnica adecuada de decoración a los diferentes tipos de producto de panadería.
- Selecciona los productos para su conservación en frío o congelado y también aplicando nuevas tecnologías como al vacío y ultra congelado

## Aprendizajes esperados

## Criterios de evaluación

Elabora masas básicas y productos de panadería aplicando las normas de higiene y de prevención de riesgos en la industria de producción de alimentos.

- Almacena y mantiene el producto en los lugares, equipos y temperaturas adecuados, que le permitan asegurar la calidad preestablecida al término del proceso productivo.
- Ejecuta las normas de higiene en todas y cada una de las etapas del proceso productivo, dejando las áreas de trabajo en condiciones óptimas de limpieza para continuar la producción de acuerdo al método establecido.

Elabora rellenos de acuerdo a las técnicas, de modo que resulten aptos para su utilización posterior en productos de panadería.

- Ejecuta el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de los equipos y útiles de acuerdo a la ficha técnica o al procedimiento que la sustituya.
- Chequea y realiza el acondicionamiento de las máquinas y equipos, manipulando los reguladores de control y en casos de anomalías detectadas, informando al departamento pertinente.
- Pesa, mide y mezcla los ingredientes formando el producto de acuerdo a la receta estándar, necesidades del cliente y requerimientos del establecimiento.
- Manipula la preparación, obteniendo el relleno adecuado al tipo de producto.
- Almacena o distribuye los productos en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas adecuadas que le permitan asegurar la calidad final del producto y rentabilidad al establecimiento.
- Termina y decora el producto, aplicando el método proporcionado por la ficha técnica o los procedimientos establecidos.
- Aplica las normas de higiene en todas y cada una de las etapas del proceso productivo, dejando las áreas de trabajo en condiciones óptimas de limpieza para continuar la producción de acuerdo al método establecido.

# Contenidos

- **Maquinarias y herramientas:**
  - Panadería industrial grande.
  - Panadería industrial mediana.
  - Panadería industrial pequeña.
  - Diferencias de cada una de ellas.
  - Uso adecuado según producto.
- **Las materias primas, características y su utilización:**
  - Harinas.
  - Sal.
  - Materias grasas.
  - Levaduras.
  - Huevos.
  - Productos lácteos.
  - Aditivos.
  - Semillas.
- **Métodos y técnicas de preparación:**
  - Elaboración de masas para marraqueta.
  - Formación del producto y fermentación.
  - Métodos de cocción.
  - Elaboración de masas para panes especiales.
  - Formación del producto.
  - Método de cocción.
  - Presentación del producto.

- **Preparación de masas dulces:**  
Berlines, trenzas y otros.
- **Preparación de masas saladas:**  
Empanadas, pizzas y otros.
- **Elaboración de los productos dulces de panadería y su decoración.**
- **Métodos de conservación de masas crudas.**



## Bibliografía

- GRÄJE UND UNZAR. (1983). El gran libro de la repostería. Editorial Everest S.A. Gmbh, München.