

# 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><b>OA 2</b> Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para componer y /o decorar productos de pastelería y repostería, de acuerdo a recetas.</p> <p><b>OA 3</b> 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><b>OA 4</b> 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><b>1.</b> 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><b>1.1</b> 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><b>1.2</b> 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><b>1.3</b> 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><b>2.</b> 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><b>2.1</b> 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	C	I
	<p><b>2.2</b> 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>	K	B	C
<p><b>3.</b> 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><b>3.1</b> 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	C	D
	<p><b>3.2</b> 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>	I	K	B
<p><b>4.</b> 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><b>4.1</b> 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	C	I
	<p><b>4.2</b> 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>	K	B	C
	<p><b>4.3</b> 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>	K	B	C

## 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><b>1.</b> 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><b>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Gestiona la solicitud de materias primas.</li> <li>› Forma los equipos de trabajo.</li> <li>› Escoge las recetas y las imprime y multicopia en cantidad necesaria.</li> <li>› Diseña la ficha de registro para la evaluación de los productos terminados.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Taller de cocina.</li> <li>› Recetas impresas.</li> <li>› Utensilios de cocina.</li> <li>› Insumos alimenticios para la elaboración de productos seleccionados.</li> </ul>

3.

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 eliminado 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><b>1.</b> 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><b>2.</b> 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><b>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Preparara una presentación digital sobre las tortas clásicas y modernas.</li> <li>› Prepara la pauta de evaluación de las presentaciones en PowerPoint que realizarán los y las estudiantes.</li> <li>› Elabora una guía de estudio y de registro para que sus estudiantes la realicen a medida que se desarrolla la actividad.</li> <li>› Formula preguntas para ser contestadas al azar, al final de clase, como parte de la retroalimentación.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Computador e impresora.</li> <li>› Textos con recetas de tortas.</li> </ul>

3.

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 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:
  - Tortas clásicas.
  - Bases.
  - Cremas de relleno.
  - Decoraciones.
  - Tortas modernas.
  - Tortas nacionales.

**Estudiantes:**

- › 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.

**Recursos:**

- › Laboratorio de computación.
- › Presentación digital.
- › Computador y proyector.
- › Pauta de cotejo.

**CIERRE**

**Estudiantes:**

- › Exponen sus conclusiones y dudas en un plenario.

**Docente:**

- › 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><b>1.</b> 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><b>1.1</b> 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>B</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><b>C</b> 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><b>K</b> 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><b>1.2</b> 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>2.1</b> 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>	
<p><b>2.</b> 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>			

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.