Educación Básica de Adultos
Formación en Oficio

Sector Alimentación

Oficio:
Ayudante de Panadería

Introducción al Plan de Estudio

Nivel de entrada: Segundo Nivel

oficios.indd 33 20/4/09 22:10:09

Presentación

El Ministerio de Educación ha iniciado un proceso de reforma de la Educación de Adultos, uno de cuyos hitos más destacados es la aprobación de un nuevo Marco Curricular en el contexto de una educación para toda la vida.

El nuevo Marco Curricular, aprobado mediante Decreto Supremo de Educación Nº239/2004, define para la educación básica y media Objetivos Fundamentales y Contenidos Mínimos Obligatorios de Formación General. A su vez, considera, en forma opcional, la formación en oficio para educación básica, que tiene como propósito preparar a los estudiantes adultos y adultas para ejecutar una tarea normalizada, la mayor parte de las veces de carácter individual.

La formación en oficio se orienta a dar respuesta a las demandas del desarrollo productivo dentro de las tendencias que presenta el empleo. Además, ofrece la posibilidad de articulación con las especialidades de la Formación Diferenciada Técnico-Profesional de la educación media, lo que permite sea reconocida como parte de esta última si la persona decide continuar en la especialidad técnica en el nivel medio.

La propuesta del Ministerio de Educación para la formación en oficio incluye un plan de Estudio estructurado a través de módulos de aprendizaje, los que han sido diseñados con un enfoque de competencias laborales. Cada oficio puede incluir entre 1 y 3 módulos que presentan los Aprendizajes Esperados que se busca desarrollar en las personas del curso, criterios de evaluación para monitorear el logro de aquéllos, los contenidos que deben ser trabajados a lo largo del módulo, la duración temporal, y los requerimientos de recursos de aprendizaje y de recursos de infraestructura necesarios para impartir el oficio.

El oficio de Ayudante de Panadería prepara a las personas del curso para realizar operaciones de elaboración, conservación y presentación de productos de panadería, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento la normativa y prácticas de seguridad e higiene.

Las actividades más significativas que realiza el ayudante de panadero son:

- Pesa, divide y amasa; labra y fermenta la masa para el pan.
- Hornea y controla el enfriamiento de los distintos tipos de pan.
- Prepara y presenta toda clase de productos y preparados a base de masas.

El ayudante de panadería ejercerá su actividad laboral bajo la supervisión de otros profesionales de su área funcional, en la manipulación, preelaboraciones y elaboraciones básicas de panadería. Podrá ejercer su actividad laboral en los distintos tipos de establecimientos hoteleros, en empresas de panadería artesanal, semiindustrial o industrial, de carácter público o privado, como trabajador autónomo o contratado. Permite la especia-

lización en áreas propias de la panadería para satisfacer la demanda de preparación de distintos tipos de pan que hoy piden los consumidores, además del progreso potencial hacia otras áreas como la repostería y pastelería.

Entre las actividades que podrá desempeñar se encuentran el limpiar y preparar los equipos, utensilios y lugar de trabajo; la preparación de las materias primas y la disposición de éstas para su uso, así como la elaboración de diversos productos de panadería. Una función esencial será el mantener su higiene y presentación personal en las distintas actividades que realice.

Este oficio se articula con la especialidad de Servicios de Alimentación Colectiva del sector Alimentación, de la Enseñanza Media Técnico-Profesional. En particular, con el módulo "Pastelería y repostería", orientado al desarrollo de las siguientes capacidades:

- Elaborar productos intermedios o bases para la elaboración gastronómica, utilizando equipos y utensilios para cortar, trozar y picar las materias primas e insumos requeridos.
- Higienizar y limpiar las materias primas e insumos, aplicando los procedimientos y técnicas que permitan su utilización en la elaboración de productos preelaborados y finales.
- Ordenar, organizar y disponer los productos preelaborados, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, con su naturaleza, con el proceso de elaboración gastronómica y con las normativas de higiene e inocuidad.
- Elaborar los alimentos, aplicando técnicas de corte, horneo y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados, para cumplir con las especificaciones indicadas en la receta gastronómica.
- Mantener las condiciones higiénicas y de funcionamiento de la infraestructura, utensilios y equipos manuales, mecánicos, eléctricos y electrónicos utilizados en la elaboración gastronómica, aplicando procesos de sanitización y siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones de su entorno de trabajo, con el fin de intervenir en la generación de un ambiente saludable, utilizando los elementos de protección personal de la especialidad y respetando las normas de prevención de riesgos, de higiene y seguridad.

El diseño del oficio está basado en las siguientes competencias laborales del perfil ocupacional de Ayudante de Panadería:

- Elaborar masas de panadería, dulces y saladas.
- Hornear productos de panadería.
- Preparar mise en place.
- Mantener presentación personal y de la cocina.

Plan de Estudio

Módulo	Aprendizajes Esperados
Preparación de mise in place	■ Limpia el lugar de trabajo, equipos y utensilios ■ Limpia y prepara materias primas ■ Prepara y ordena los productos y equipos para su utilización en la elaboración de panes
Duración	**108 horas**

Módulo	Aprendizajes Esperados
Elaboración de panes	■ Prepara lugar de trabajo ■ Elabora y ordena subproductos para la elaboración de panes ■ Prepara, hornea y conserva panes ■ Distribuye los residuos generados en los procesos de elaboración de pan para su desecho o reutilización
Duración	**108 horas**

Requerimientos de recursos de aprendizaje

Material impreso

Un conjunto de material impreso actualizado, al cual tengan acceso en forma expedita y oportuna estudiantes y docentes, con el fin de consultar, profundizar y actualizar materias referidas a los módulos del oficio. Deberá incluir material impreso relativo a los siguientes temas: preparación de productos de panadería, mise en place, higiene y limpieza en la manipulación de alimentos.

Material audiovisual

Conjunto de material audiovisual actualizado, al cual tengan acceso en forma expedita y oportuna, estudiantes y docentes, con el fin de apoyar materias referidas a los módulos del oficio.

Material instrumental o concreto

Máquinas y equipos

Una cantidad de maquinaria y equipos suficiente para que cada estudiante pueda lograr los aprendizajes del oficio, como por ejemplo, cocina industrial, lavaplatos, horno industrial, refrigerador semiindustrial, congelador, calefont, abridor mural de tarros, procesador de alimentos.

Instrumentos

Una cantidad de instrumentos suficiente para que cada estudiante pueda lograr los aprendizajes propios del oficio, como son, pesa electrónica, balanza, termómetro.

Herramientas, implementos y utensilios

Una cantidad suficiente de herramientas, implementos y utensilios que permitan que cada estudiante logre los aprendizajes del oficio, tales como: bandejeros, basurero, extinguidores; ollas, budineras, sartenes y fondos de distintos tamaños; bolos de acero inoxidable, cucharas de madera, espumaderas, cucharones, trinches, cucharas porcionadoras, coladores diferentes tamaños, tablas acrílicas de picar, ralladores inoxidables, prensas de papas, medidores plásticos; moldes de queque inglés, de

tartas y de bizcochuelos; timbales de aluminio, cortapastas de diferentes tamaños, especieros, tostadores, usleros, brochas, planchas, espátulas, platos, cuchillo medio golpe, astil, piedra o afilador, batidores manuales, mangas pasteleras, boquillas, pedestales, yegua, bandejas plásticas, dispensadores de jabón, herramientas de corte, material de escritorio.

Insumos y fungibles

Una cantidad de insumos y fungibles suficiente para que cada estudiante pueda lograr los aprendizajes propios del oficio, como por ejemplo: harinas, levaduras, abarrotes, lácteos y huevos, especias y semillas, envoltorios, licores, entre otros.

Implementos de higiene y seguridad personal

Una cantidad de implementos y vestuario que permitan mantener la higiene y seguridad de los estudiantes adultos y adultas, como por ejemplo: uniforme de cocina, gorro, jabones y desinfectantes, entre otros.

Requerimientos de infraestructura

Espacio que permita efectuar actividades de cocina industrial, que cuente con iluminación natural y cortinas, además de iluminación artificial, con una red de enchufes dobles para toma de corriente en condiciones seguras, distribuidos por las paredes de la sala, y con características de iluminación, ventilación y temperatura acordes con la normativa vigente de construcción de establecimientos educacionales.

Las redes de electricidad, agua y gas deben cumplir con la normativa vigente.

Se recomienda que las personas del curso tengan acceso a lockers o estantes en los que puedan guardar sus pertenencias, así como a un espacio en que se puedan asear y cambiar de ropa.

Educación Básica de Adultos
Formación en Oficio

Sector Alimentación

Oficio
Ayudante de Panadería

Módulo
Preparación de Mise en Place

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

108 horas

oficios.indd 41 20/4/09 22:10:12

Introducción

El objetivo de este módulo es que las personas del curso desarrollen la capacidad para preparar y disponer todos los utensilios, equipos, ingredientes y alimentos para cocinar (elaborar recetas); así como la capacidad para prepararse a sí mismos respecto a la vestimenta, presentación e higiene personal, para poder elaborar y servir en el momento previsto.

En el caso del ayudante de panadería, estas capacidades implicarán acomodar y limpiar todas las zonas de servicio, así como reservar y preparar productos para el próximo día o semana; buscando con estas acciones la simplificación del proceso de cocinar.

Este módulo se articula con la especialidad de Servicios de Alimentación Colectiva del sector Alimentación de la Educación Media Técnico-Profesional, en particular, con aprendizajes esperados contenidos en los módulos "Elaboración de entradas", "Elaboración de platos típicos nacionales e internacionales" y "Preparación de platos principales".

De igual forma, este módulo articula los oficios de "Ayudante de cocina" y "Ayudante de repostería y pastelería" ya que es común a los tres. Aún cuando existen ciertos contenidos diferenciadores relacionados con el contexto del oficio en el que se trabaje, este módulo es esencialmente idéntico para los tres oficios, lo que implica que podría ser convalidado y así facilitar la formación en los otros oficios sólo cursando los módulos que falte realizar.

El módulo se orienta a desarrollar las siguientes capacidades:

- Elaborar productos intermedios o bases para la elaboración gastronómica, utilizando equipos y utensilios para cortar, trozar y picar las materias primas e insumos requeridos.
- Higienizar y limpiar las materias primas e insumos, aplicando los procedimientos y técnicas que permitan su utilización en la elaboración de productos preelaborados y finales.
- Ordenar, organizar y disponer los productos preelaborados, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, con su naturaleza, con el proceso de elaboración gastronómica y con las normativas de higiene e inocuidad.
- Mantener las condiciones higiénicas y de funcionamiento de la infraestructura, utensilios y equipos manuales, mecánicos, eléctricos y electrónicos utilizados en la elaboración gastronómica, aplicando procesos de sanitización y siguiendo las instrucciones del fabricante.

- Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones de su entorno de trabajo con el fin de intervenir en la generación de un ambiente saludable, utilizando los elementos de protección personal de la especialidad y respetando las normas de prevención de riesgos, de higiene y seguridad.

En la base del diseño del módulo se encuentran las siguientes unidades de competencia laboral:

- Mantener presentación personal y de la cocina.
- Preparar mise en place.

Orientaciones metodológicas

Se sugiere abordar en una actividad integradora los tres aprendizajes que contiene el módulo, para asegurar el logro y la aplicación práctica de ellos.

Para esto se sugiere utilizar una metodología de taller que acerque a las personas del curso a las exigencias del contexto laboral, en términos de la adquisición de hábitos de higiene y presentación personal, así como también de las destrezas propias de la mise en place.

Algunas actividades que se pueden realizar en el taller son:

- Hacer demostraciones prácticas en las que el docente muestre la aplicación de diversas técnicas para limpiar e higienizar los equipos, utensilios y el lugar de trabajo, las cuales deben ser repetidas por los estudiantes adultos y adultas.
- Demostrar en el taller, previo a la realización por parte de los estudiantes, las técnicas de preparación de distintos tipos de masas, utilizando harinas, levaduras y otros insumos que permitan elaborar diversos tipos de pan.
- Realizar trabajos grupales, proporcionado guías de los diversos métodos de tiempo de cocción y preparaciones, según los panes en los que serán utilizados y usando como base una ficha técnica que deberá ser interpretada por los estudiantes adultos y adultas.
- Programar visitas a panaderías, restaurantes y otros lugares, donde los estudiantes puedan observar las prácticas de higiene, mise en place y elaboración de panes, así como conversar con las personas respecto a su experiencia.

Sugerencias de evaluación

Durante todo el proceso se recomienda utilizar la evaluación formativa y sumativa, a través de diversas estrategias e instrumentos para evaluar aprendizajes, que permitan recoger evidencias sobre el logro de los desempeños y conocimientos considerados en los aprendizajes esperados.

Se sugiere que al inicio del módulo se aplique una evaluación diagnóstica a cada estudiante, la que permitirá realizar ajustes a la estrategia de enseñanza diseñada por el profesor o profesora.

Dada la naturaleza de los aprendizajes señalados en el módulo, se recomienda diseñar actividades de evaluación que consideren procesos y resultados de las actividades de aprendizaje, acompañadas con un instrumento de evaluación que sea consistente con los criterios de evaluación. Dichas evaluaciones ponderarán un 80% respecto de la evaluación final y un 20% corresponderá a evaluaciones teóricas que permitan comprobar dominio de normas.

En términos generales, se sugiere tener en cuenta los siguientes criterios en el momento de diseñar las actividades de evaluación:

- Considerar que las actividades deben integrar los conocimientos, habilidades y actitudes que se busca desarrollar.
- Orientar las actividades hacia el logro de desempeños técnicos y no al manejo de definiciones o técnicas aisladas.
- Favorecer actividades que sitúen a las personas del curso en el contexto real en el cual tendrán que desempeñar el oficio.

Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Limpia el lugar de trabajo, equipos y utensilios.	• Utiliza agua, líquidos saponificantes, solventes y desinfectantes autorizados en las cantidades apropiadas y que no signifiquen riesgo a la salud, eliminando los residuos de éstos y cumpliendo el reglamento sanitario. • Utiliza técnicas de limpieza acordes con las condiciones y características de los equipos, utensilios y lugar de trabajo, aplicando normas de prevención de riesgos y de acuerdo con el reglamento sanitario. • Revisa que los equipos y utensilios de cocina se encuentren en buenas condiciones de uso y funcionamiento según indicaciones técnicas del fabricante y cumpliendo el reglamento sanitario. • Utiliza los implementos de protección e higiene personal durante las labores de limpieza y desinfección del área de trabajo, equipos y utensilios de producción, según normativa y reglamentación vigentes. • Lava y cepilla sus manos, antebrazos y uñas antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos y todas las veces que sea necesario, aplicando el reglamento sanitario.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Dispone insumos y materias primas para la elaboración de panes.	• Utiliza técnicas para limpiar las materias primas que lo requieran, aplicando los productos en dosis que no signifiquen riesgo para la salud, de acuerdo con las características de las materias primas y respetando el reglamento sanitario. • Solicita a quien corresponda las cantidades de materias primas e insumos que falten, de acuerdo con los requerimientos indicados en la ficha técnica. • Verifica que la cantidad de insumos y materias primas disponibles corresponda con las especificaciones de la ficha técnica, utilizando los instrumentos que se requieran para pesar y calcular. • Mantiene limpia su indumentaria de trabajo y presentación personal, aplicando técnicas de higiene y limpieza acordes con el reglamento sanitario.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Prepara y ordena los productos y equipos para su utilización en la elaboración de panes.	• Dispone los distintos insumos que serán utilizados en la preparación de diversos panes, aplicando técnicas requeridas y respetando tiempos y requerimientos indicados en la ficha técnica. • Mantiene la temperatura de los distintos insumos para conservar sus propiedades organolépticas y características culinarias que permitan su utilización en la elaboración de panes. • Ordena los equipos, utensilios e insumos para la elaboración de diversos panes, de acuerdo con su compatibilidad y secuencia de utilización, evitando posibles contaminaciones. • Mantiene la higiene utilizando la indumentaria personal de higiene y seguridad, de acuerdo con el reglamento sanitario y estándares de aseguramiento de la calidad. • Limpia los utensilios usados durante la manipulación de alimentos, mediante el uso de detergentes en cantidades autorizadas, según normativa y reglamentación vigentes.

Contenidos

- Uso de productos de limpieza: técnicas de aplicación, dosificaciones. Riesgos para la salud.
- Técnicas de limpieza de equipos y utensilios usados en la manipulación de alimentos.
- Reglamento sanitario vigente.
- Código sanitario vigente.
- Técnicas de rotulado y etiquetado de alimentos.
- Uso de implementos de protección y de seguridad personal.
- Hábitos de higiene: lavado de pelo, cepillado de uñas, lavado de manos, afeitado.
- Técnicas de primeros auxilios.
- Cuidado de máquinas, equipos y utensilios.
- Procedimientos para conservar alimentos crudos y elaborados.
- Factores de riesgo de contaminación de alimentos.
- Características organolépticas de los alimentos utilizados en la elaboración de panes.
- Control de basuras y tipos de residuos.
- Técnicas básicas de envasado y almacenaje.
- Ficha técnica: su uso y aplicación.
- Procedimientos para ordenar la cocina: compatibilidad, secuencia de uso, contaminación cruzada.

oficios.indd 49 20/4/09 22:10:14

Bibliografía

- Blasco A., J. Bachs, J. Bancells y R. Vives, Manual de gestión de producción de alojamiento y restauración, Editorial Síntesis, España, 2006.
- Gallego, Jesús, Manual práctico de restaurante, Editorial Paraninfo, España, 1997.
- Petrini, Carlo, Bueno, limpio y justo: Principios de una nueva gastronomía, Editorial Devenir, España, 2007.
- Thoulon-Page, Ch., Nutrientes, alimentos y tecnologías alimentarias, Editorial Masson Salvat, España, 1995.
- Travaux, Pratiques de cuisine, Fiches Techniques de Fabrication, Éditions B.P.I., París, 1984.
- Wrihts, J. y E. Trevell, Guía completa de las técnicas culinarias, Blume, España, 1997.

Sitios de Internet

- Decreto con Fuerza de Ley Nº. 725, publicado en el Diario Oficial de 31.01.68, respecto al Código Sanitario Chileno, en:

  www.sso.cl/Legislacion.Htm

  www.sernac.cl/Leyes/Compendio/Dfl/Dfl725_Codigo_Sanitario.Pdf

- Reglamento Sanitario de los Alimentos. Decreto Supremo N° 977/96, en: www.minsal.cl/Ici/S_1/Salud_Ambiental/ds977.Pdf

Educación Básica de Adultos
Formación en Oficio

Sector Alimentación

Oficio
Ayudante de Panadería

Módulo
Elaboración de Panes

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

108 horas

oficios.indd 51 20/4/09 22:10:14

Introducción

El objetivo de este módulo es que cada estudiante desarrolle la capacidad para preparar masas, hornearlas y elaborar panes, a partir de la interpretación de recetas y fichas técnicas, manteniendo la higiene del lugar de trabajo y la presentación personal.

En el caso del ayudante de panadería, estas capacidades implicarán aplicar diversas técnicas, utilizando equipos, baterías de cocina y utensilios, controlando los parámetros de temperatura mediante instrumentos apropiados, para cumplir con las especificaciones indicadas en la receta.

El módulo se orienta a desarrollar las siguientes capacidades:

- Elaborar productos intermedios o bases para la elaboración gastronómica, utilizando equipos y utensilios para cortar, trozar y picar las materias primas e insumos requeridos.
- Elaborar los alimentos, aplicando técnicas de corte, horneo y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados, para cumplir con las especificaciones indicadas en la receta gastronómica.
- Mantener las condiciones higiénicas y de funcionamiento de la infraestructura, utensilios y equipos manuales, mecánicos, eléctricos y electrónicos utilizados en la elaboración gastronómica, aplicando procesos de sanitización y siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones de su entorno de trabajo, con el fin de intervenir en la generación de un ambiente saludable, utilizando los elementos de protección personal de la especialidad y respetando las normas de prevención de riesgos, de higiene y seguridad.

En la base del diseño del módulo, se encuentran las siguientes unidades de competencia laboral:

- Elaborar masas de panadería, dulces y saladas
- Hornear productos de panadería

Orientaciones metodológicas

Se sugiere abordar en una actividad integradora los aprendizajes que contiene el módulo, para asegurar el logro y la aplicación práctica de aquéllos.

Para ello se sugiere utilizar una metodología de taller que acerque a las personas del curso a las exigencias del contexto laboral, en términos de la adquisición de habilidades propias de la aplicación de técnicas de preparación de masas, la interpretación de recetas y el horneado de panes, aplicando medidas de seguridad e higiene.

Algunas actividades que se pueden realizar en el taller son:

- Realizar demostraciones prácticas en las que el profesor o profesora muestre la aplicación de diversas técnicas para limpiar e higienizar los equipos, utensilios y el lugar de trabajo, las cuales deben ser repetidas por los estudiantes.
- Demostrar en el taller, previo a la realización por parte de los estudiantes adultos y adultas, las técnicas para preparar masas, agregar ingredientes y hornear alimentos, destacando el uso de implementos y medidas de seguridad al efectuar estos procedimientos.
- Realizar trabajos grupales, proporcionado guías que permitan la aplicación de distintas técnicas de preparación de masas y de horneado, utilizando como base una receta que deberá ser interpretada por los estudiantes para elaborar diversos tipos de pan, agregando los ingredientes que se requieran para su presentación final.
- Programar visitas a panaderías, restaurantes, hoteles y otros lugares en que se puedan observar los procesos de preparación y horneado, así como conversar con las personas respecto a su experiencia.

oficios.indd 53 20/4/09 22:10:15

Sugerencias de evaluación

Durante todo el proceso se recomienda utilizar la evaluación formativa y sumativa, a través de diversas estrategias e instrumentos para evaluar aprendizajes, que permitan recoger evidencias sobre el logro de los desempeños y conocimientos considerados en los aprendizajes esperados.

Se sugiere que al inicio del módulo se aplique una evaluación diagnóstica a cada estudiante, la que permitirá realizar ajustes a la estrategia de enseñanza diseñada por el profesor o profesora.

Dada la naturaleza de los aprendizajes señalados en el módulo, se recomienda diseñar actividades de evaluación que consideren procesos y resultados de las actividades de aprendizaje, acompañadas con un instrumento de evaluación que sea consistente con los criterios de evaluación. Dichas evaluaciones ponderarán un 80% respecto de la evaluación final y un 20% corresponderá a evaluaciones teóricas que permitan comprobar dominio de normas.

En términos generales, se sugiere tener en cuenta los siguientes criterios en el momento de diseñar las actividades de evaluación:

- Considerar que las actividades deben integrar los conocimientos, habilidades y actitudes que se busca desarrollar.
- Orientar las actividades hacia el logro de desempeños técnicos y no al manejo de definiciones o técnicas aisladas.
- Favorecer actividades que sitúen a los estudiantes adultos y adultas en el contexto real en el que tendrán que desempeñar el oficio.

Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Prepara el lugar de trabajo.	• Selecciona y prepara las materias primas a utilizar según los pesos y cantidades señalados en la receta o ficha técnica. • Selecciona y ubica los equipos y utensilios de acuerdo con el tipo de procesamiento a realizar indicado en la receta y con la orden de utilización. • Verifica que las condiciones de equipos y utensilios permitan su uso seguro acorde con la preparación a realizar, informando en caso de encontrar un estado defectuoso. • Revisa que las condiciones de higiene y limpieza del lugar, equipos y utensilios cumplan con lo indicado en el reglamento sanitario. • Acondiciona los equipos para el tipo de procesamiento a efectuar, realizando acciones como precalentar el horno, batir masas, entre otras, de acuerdo con lo indicado en la receta.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Elabora y ordena subproductos para la elaboración de panes.	• Fabrica la masa para elaborar diversos productos de panadería, mezclando los distintos ingredientes, en forma manual o con máquina mezcladora, según especificaciones de la receta. • Agrega ingredientes y estructuradores de sabor a la masa en elaboración, de acuerdo con especificaciones de la receta. • Aplica técnicas de división, boleado, reposo, formado y fermentación adecuadas a cada tipo de masa y producto a elaborar, según lo indicado en la receta. • Amasa y lamina la masa fabricada, utilizando los utensilios y equipos que correspondan, para obtener el espesor indicado en la receta. • Ordena los subproductos generados o preelaborados, de acuerdo con la secuencia de utilización en la elaboración del pan, cautelando la inocuidad del subproducto elaborado. • Mantiene la higiene durante la manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria personal de higiene y seguridad, de acuerdo con normativa vigente. • Mantiene la temperatura de los distintos subproductos elaborados, para conservar sus propiedades organolépticas y consistencia. • Limpia los utensilios y equipos utilizados durante la manipulación de alimentos, mediante el uso de detergentes en cantidades autorizadas, según normativa y reglamentación vigentes.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Prepara, hornea y conserva panes.	• Corta la masa en las formas y tamaños indicados en la receta, utilizando moldes o a mano alzada, según el tipo de pan a elaborar. • Arma panes a partir de los trozos cortados, aplicando técnicas manuales de panadería, de acuerdo con el tipo de pan a elaborar, cautelando que la forma y tamaño sean los requeridos para cada unidad. • Distribuye las unidades de pan crudo en la bandeja para su cocción, con el espacio suficiente entre unidades para que no se peguen y maximizando la utilización efectiva del espacio en la bandeja. • Aplica el método de cocción al producto crudo, controlando el tiempo y la temperatura, de acuerdo con especificaciones de la receta. • Conserva las masas y panes preparados, aplicando el tratamiento que se requiera en cada caso, que evite su deterioro y contaminación • Limpia los utensilios y equipos utilizados durante la elaboración de panes, usando cantidades autorizadas de detergentes, según normativa y reglamentación vigentes.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Distribuye los residuos generados en los procesos de elaboración de pan para su desecho o reutilización.	• Recolecta los residuos generados durante la elaboración de pan, cautelando la inocuidad de los residuos reutilizables. • Clasifica los residuos generados durante la elaboración de pan, de acuerdo con su condición: desechable, reutilizable, perecible, no perecible, según normativa y reglamentación vigentes. • Separa los residuos reutilizables perecibles de los reutilizables no perecibles, para su almacenamiento y conservación en lugares, cámaras o equipos de almacenamiento correspondientes, de acuerdo con normativa y reglamentación vigentes. • Traslada los residuos clasificados como desechables, a su depósito asignado, mediante mecanismos o implementos de apoyo, según normativa vigente. • Traslada los residuos reutilizables al lugar de almacenamiento designado, mediante mecanismos o implementos de apoyo, según normativa y reglamentación vigentes.

Contenidos

- Materias primas para la elaboración de panes.
- Interpretación de recetas y fichas técnicas para elaboración de panes.
- Pesos, tamaños y volúmenes de los alimentos.
- Reglamento sanitario vigente.
- Código sanitario vigente.
- Técnicas de rotulado y etiquetado de alimentos.
- Uso de batidoras, mezcladoras, etc.
- Técnicas de división, boleado, reposo, formado y fermentación de masas.
- Técnicas de amasado y laminado de masas.
- Procedimientos para ordenar la cocina: compatibilidad, secuencia de uso, contaminación cruzada, etc.
- Técnicas para hornear: tiempos de cocción, temperatura, tipos de recipientes y sus características, entre otras.
- Uso de instrumentos para medir temperatura.
- Medidas de seguridad.
- Técnicas de primeros auxilios.
- Procedimientos para conservar alimentos.
- Factores de riesgo de contaminación de alimentos.
- Control de basuras y tipos de residuos.
- Uso de productos de limpieza: técnicas de aplicación, dosificaciones, riesgos para la salud.
- Técnicas de limpieza de equipos y utensilios usados en la manipulación de alimentos.

oficios.indd 59 20/4/09 22:10:17

Bibliografía

- Aguirre, Maino, Entre-panes. Hernán Origo Ediciones y Comunicaciones, 2001.
- Blake, Anthony y Linda Collister, Elaboración artesanal del pan, Naturart, 2001.
- Humanes, Juan Pablo, Pastelería y panadería (ciclo formativo grado medio hostelería y turismo), McGraw-Hill Interamericana de España, 1994.
- Pérez, Nuria, Mayor Rivas et al, Procesos de pastelería y panadería, Paraninfo, España, 2001.
- Picas, C. y Anna Vigata, Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos, Editorial Síntesis, España, 1997.
- Tejero, Francisco, El libro de los maestros panaderos, Montagud Editores, 2006.