Educación Básica de Adultos
Formación en Oficio

Sector
Alimentación

Oficio:
Ayudante de Repostería y
Pastelería

Introducción al Plan de Estudio

Nivel de entrada: Segundo Nivel

oficios.indd 87 20/4/09 22:10:27

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 Repostería y Pastelería prepara a los estudiantes adultos y adultas para realizar operaciones de elaboración, conservación y presentación de productos de pastelería y repostería, consiguiendo la calidad y objetivos económicos según criterios de calidad y economía y aplicando en todo momento la normativa y prácticas de seguridad e higiene.

Las actividades más significativas que realiza el ayudante de repostería y pastelería son:

- Asistir en la elaboración de distintos tipos de masas: fermentadas, no fermentadas para los panes, bizcochos y otros.
- Asistir en la elaboración de cremas y rellenos a utilizar en la elaboración de pasteles.
- Asistir en la elaboración de distintos tipos de decorados para los pasteles.

El ayudante de repostería y pastelería ejercerá su actividad laboral bajo la supervisión de otros profesionales de su área funcional, en la manipulación, preelaboración y elaboración de productos de pastelería y repostería. Podrá ejercer su actividad laboral en los distintos tipos de establecimientos hoteleros, en empresas de pastelería y repostería artesanales, semiindustriales o industriales, de carácter público o privado, como trabajador autónomo o contratado.

Entre las actividades que podrá desempeñar se encuentran la limpieza y preparación de los equipos, utensilios y lugar de trabajo, y la elaboración de masas, cremas y rellenos para su uso en la elaboración de diversos productos de pastelería y repostería. 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", y 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.
- 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.

oficios.indd 89 20/4/09 22:10:27

El diseño del oficio está basado en las siguientes competencias laborales del Perfil Ocupacional del Ayudante de Pastelería:

- Preparar productos de pastelería, repostería y masas saladas.
- Interpretar recetas.
- Preparar mise en place.
- Mantener presentación personal y de la cocina.
- Limpiar y trozar alimentos.

Plan de Estudio

Módulo	Aprendizajes Esperados
Preparación de mise en place	■ Limpia el lugar de trabajo, equipos y utensilios. ■ Limpia, pela, troza y corta materias primas. ■ Prepara y ordena los productos y equipos para su utilización en la elaboración de postres y pasteles.
Duración	**108 horas**

Módulo	Aprendizajes Esperados
Elaboración de productos de repostería y pastelería	■ Prepara el lugar de trabajo. ■ Elabora productos de base, rellenos y pastas decorativas. ■ Elabora y decora postres, pasteles y tortas. ■ Distribuye los residuos generados en el proceso 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 y fungibles 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, cucharas porcionadoras, coladores de diferentes tamaños, tablas acrílicas para picar, ralla-

dores inoxidables, 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, frutas (frescas y congeladas), abarrotes, lácteos y huevos, especias y semillas, envoltorios, licores, saborizantes, ayudantes de cocina, entre otros.

Implementos de higiene y seguridad personal

Una cantidad de implementos y vestuario que permitan mantener la higiene y seguridad de las personas del curso, como por ejemplo, uniforme de cocina, gorro.

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 los estudiantes adultos y adultas 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 Repostería y Pastelería

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 95 20/4/09 22:10:29

Introducción

El objetivo de este módulo es que los estudiantes adultos y adultas 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 repostería y pastelería, 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 panadería", 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:

- Limpiar y trozar alimentos.
- 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 en que se 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:

- Realizar 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 repetir los estudiantes adultos y adultas.
- Demostrar en el taller, previo a la realización por parte de las personas del curso, las técnicas de limpieza y trozado de distintos alimentos, así como la preparación de masas, cremas, salsas y rellenos para usar en pastelería y repostería.
- Realizar trabajos grupales, proporcionado guías de los diversos métodos de tiempo de cocción y preparaciones, de acuerdo con los postres y pasteles en los que serán utilizados y usando como base una ficha técnica que deberá ser interpretada por los estudiantes.
- Realizar visitas a casinos, pastelerías, restaurantes y otros lugares donde se elaboren pasteles y postres, en que las personas del curso puedan observar las prácticas de higiene, mise en place y elaboración, 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 todos los estudiantes adultos y adultas, 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 para la salud, eliminado los residuos de éstos y cumpliendo el reglamento sanitario. • Utiliza técnicas de limpieza acordes a las condiciones en que se encuentran 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 productos de repostería y pastelería.	• Verifica que los equipos y utensilios se encuentren en buen estado y limpios, permitiendo que la manipulación de las materias primas sea segura y sin riesgo para la salud. • Utiliza técnicas para limpiar las materias primas que lo requieran, aplicando los productos necesarios, en dosis que no signifiquen riesgo para la salud, de acuerdo con las características de las materias primas y respetando el reglamento sanitario. • Troza, pela y corta las distintas materias primas de acuerdo con el uso que se hará de ellas, aplicando las técnicas requeridas según especificaciones de la ficha técnica. • Coloca los desechos en depósitos tapados y alejados de la zona de preparación de alimentos, utilizando elementos de seguridad personal y respetando el reglamento sanitario. • Mantiene limpia su indumentaria de trabajo y presentación personal durante la manipulación de alimentos, 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 postres, pasteles y tortas.	• Dispone los distintos insumos que serán utilizados en la preparación de diversos postres, pasteles y tortas, aplicando técnicas requeridas y respetando requerimientos indicados en la ficha técnica. • Mantiene la temperatura de los distintos insumos y materias primas para conservar sus propiedades organolépticas y características culinarias que permitan su utilización en la elaboración de postres, pasteles y tortas. • Ordena los equipos, utensilios y subproductos generados para la elaboración de diversos postres, pasteles y tortas, de acuerdo con su compatibilidad y secuencia de utilización, evitando posibles contaminaciones. • Mantiene la higiene durante la manipulación de los alimentos, utilizando la indumentaria personal de higiene y seguridad, según el reglamento sanitario y estándares de aseguramiento de la calidad. • Envasa los alimentos preparados en recipientes para su posterior utilización, en condiciones de calidad que eviten su deterioro y contaminación (tipo de envase, hermetismo, temperatura, otras). • Limpia los utensilios usados durante la manipulación de alimentos, mediante el uso de detergentes y desinfectantes autorizados, 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.
- Uso de implementos de protección y de seguridad personal.
- Hábitos de higiene: lavado de pelo, cepillado de uñas, lavado de manos, afeitado.
- Técnicas de uso de cuchillos para corte y trozado.
- Tipos de corte para diversos alimentos.
- Cuidado de máquinas, equipos y utensilios.
- Procedimientos para la higienización de frutas y verduras.
- Procedimientos para conservar alimentos crudos y elaborados.
- Factores de riesgo de contaminación de alimentos.
- Características organolépticas de los alimentos.
- Control de basuras y tipos de residuos.
- Técnicas básicas de envasado y almacenaje.
- Ficha técnica: su uso y aplicación.
- Técnicas de elaboración de salsas frías y calientes.
- Procedimientos para ordenar la cocina: compatibilidad, secuencia de uso, contaminación cruzada, etc.

oficios.indd 103 20/4/09 22:10:31

Bibliografía

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

Educación Básica de Adultos
Formación en Oficio

Sector Alimentación

Oficio
Ayudante de Repostería y Pastelería

Módulo
Elaboración de Productos de Repostería y Pastelería

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

108 horas

oficios.indd 105 20/4/09 22:10:32

Introducción

El objetivo de este módulo es que las personas del curso desarrollen la capacidad para preparar masas, hornearlas y elaborar pasteles y otros productos de repostería, 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 repostería y pastelería, estas capacidades implicarán aplicar diversas técnicas, utilizando equipos, baterías 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:

- Preparar productos de pastelería, repostería y masas saladas.
- Interpretar recetas.

Orientaciones metodológicas

Se sugiere abordar en una actividad integradora los 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 los estudiantes adultos y adultas a las exigencias del contexto laboral, en términos de la adquisición de habilidades propias de la aplicación de técnicas de cocción, la interpretación de recetas y el montaje de platos, aplicando medidas de seguridad e higiene.

Algunas actividades que se pueden realizar en el taller son:

- Hacer demostraciones prácticas en las que el docente muestra la aplicación de diversas técnicas para limpiar e higienizar los equipos, utensilios y el lugar de trabajo, las cuales deben ser repetidas por las personas del curso.
- Demostrar en el taller, previo a la realización por parte de los estudiantes adultos y adultas, las técnicas para preparar masas de base, bizcochuelos, rellenos, cremas, entre otro tipo de productos para la elaboración de postres y pasteles; 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 cocción, utilizando como base una receta que deberá ser interpretada por los estudiantes para elaborar productos de pastelería y repostería, que serán montados para su presentación final.
- Realizar presentaciones audiovisuales de diversos tipos de postres y pasteles, para mostrar las características de distintos tipos de decoraciones y montajes.
- Realizar visitas a pastelerías, restaurantes, hoteles y otros lugares de manipulación de alimentos, donde se puedan observar los procesos de cocción y montaje, así como conversar con las personas respecto a su experiencia en la cocina.

oficios.indd 107 20/4/09 22:10:32

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 todos los estudiantes adultos y adultas, 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, acompañado 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
Prepara el lugar de trabajo.	• Selecciona y prepara las materias primas a utilizar de acuerdo con las unidades de medidas y cantidades señaladas 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 su 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 señalado en la receta.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Elabora productos de base, rellenos y pastas decorativas.	• Mezcla materias primas y productos auxiliares para el producto a elaborar, de acuerdo con lo indicado en la ficha técnica. • Elabora masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre) para ser utilizadas en postres y pasteles, de acuerdo con ficha técnica • Elabora salsas dulces, rellenos y cremas para agregar al postre, torta o pastel, aplicando las técnicas que se requieran, siguiendo las especificaciones de la ficha técnica. • Conserva los productos preparados, con la temperatura y punto requerido para su posterior utilización, en condiciones que eviten su deterioro y contaminación. • Mantiene la higiene durante la manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria personal de higiene y seguridad, de acuerdo con la normativa vigente. • Limpia los utensilios utilizados durante la manipulación de alimentos, usando detergentes en las cantidades autorizadas, según normativa y reglamentación vigentes.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Elabora y decora postres, pasteles y tortas.	• Ensambla los productos preelaborados, aplicando técnicas culinarias y criterios de equilibrio y unidad en el orden indicado en la ficha técnica de cada producto. • Agrega rellenos, salsas dulces y cremas al producto en elaboración, utilizando las técnicas y utensilios que se requieran, en las secuencias y tiempos especificados en la ficha técnica. • Realiza el rellenado y recubrimiento de pasteles y tortas, empleando los utensilios necesarios y aplicando criterios de equilibrio y limpieza, para cumplir lo indicado en la ficha técnica. • Monta elementos de decoración adicionales, combinando colores, textura y temperaturas, en armonía respecto del montaje principal, de acuerdo con especificaciones de la ficha técnica. • Almacena los postres, tortas y pasteles elaborados en el lugar y con la temperatura requerida, para su posterior utilización, en condiciones que eviten su deterioro y contaminación. • Limpia y desinfecta los utensilios empleados durante la manipulación de alimentos, implementos y detergentes en las cantidades autorizadas, según normativa y reglamentación vigentes. • Mantiene la higiene durante la manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria personal de higiene y seguridad, de acuerdo con el reglamento sanitario.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Distribuye los residuos generados para su desecho o reutilización.	• Clasifica y recolecta los residuos generados durante la elaboración de los productos, de acuerdo con su condición: desechable, reutilizable, perecible, no perecible, según normativa y reglamentación vigentes, y cautelando la inocuidad de los residuos reutilizables. • Separa los residuos reutilizables perecibles de los reutilizables no perecibles, para su almacenamiento y conservación en lugares, cámaras o equipos de almacenamiento correspondientes, según 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

- Interpretación de recetas y fichas técnicas.
- Pesos, tamaños y volúmenes de los alimentos.
- Cuidado de máquinas, equipos y utensilios.
- Reglamento sanitario vigente.
- Código sanitario vigente.
- Uso de hornos, freidoras, sartenes, ollas, hervidoras.
- 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, etc.
- Técnicas para freír: tiempos de cocción, temperatura, uso de aceites, etc.
- Técnicas para cocer: tiempos de cocción según alimentos, temperatura, etc.
- Técnicas para hervir: tiempos de cocción, temperatura, etc.
- Funcionamiento de equipos de cocción.
- Características organolépticas de los alimentos.
- Uso de instrumentos para medir temperatura.
- Medidas de seguridad.
- Técnicas de montaje de platos: criterios de equilibrio, unidad, estética, etc.
- Técnicas de elaboración de salsas frías y calientes.
- Uso de ingredientes secundarios, agentes espesantes y estructuradores de sabor.
- 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, etc.
- Técnicas de limpieza de equipos y utensilios usados en la manipulación de alimentos.

oficios.indd 113 20/4/09 22:10:34

Bibliografía

- Ariztía, L., y P. Lira, Cocinemos no nos compliquemos, Editorial Universitaria, Chile, 1996.
- Carrasco, José, Cómo aprender mejor, Editorial Ediciones Rialp, España, 1998.
- Marín, R., Secretos de la cocina chilena, Editorial Origo, Chile, 2006.
- Potter, Norman, La ciencia de los alimentos, Editorial Harla, México, 1999.
- Regidor, Vicente, Cocina, Editorial Interamericana McGraw-Hill, España, 1995.
- Sánchez Alfaro, María, La gastronomía latinoamericana, Edelsa, España, 2005.
- Schinharl, Cocina china, sencillamente exquisita, Editorial Everest, España, 2004.
- 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.
- Vivancos, Gines, Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana: más de 7000 definiciones de alimentos, bebidas, técnicas y preparaciones culinarios, con su traducción en varios idiomas, Editorial Everest, España, 2003.
- Wrihts, J, y E. Trevell, Guía completa de las técnicas culinarias, Blume, España, 1997.