



Centro de
Desarrollo para
la Educación Media
INACAP



FORMACIÓN CONTINUA DE
DOCENTES Y DIRECTIVOS
DE EDUCACIÓN MEDIA



GASTRONOMÍA

ELABORACIÓN DE MASAS
Y PASTAS

MENCIÓN / PASTELERÍA Y REPOSTERÍA



4°
MEDIO

EQUIPO RESPONSABLE

Alejandro Norambuena Fernández

Especialista Técnico, Docente Área de Hotelería, Turismo y Gastronomía INACAP Osorno

Mario Ruiz Castro

Director del Centro de Desarrollo para la Educación Media INACAP

Andrés Moya Dimter

Coordinador Pedagógico del Centro de Desarrollo para la Educación Media INACAP

Natalia Rivera Córdova

Coordinadora Metodológica Programa de Apoyo a la Implementación Curricular

Edición

Jorge González Moller

Diagramación

Eduardo Correa Arias

**Centro de Desarrollo para la Educación Media, CEDEM
Dirección de Relaciones Educación Media
Vicerrectoría de Vinculación con el Medio y Comunicaciones**

**Universidad Tecnológica de Chile INACAP
Av. Vitacura 10.151, Vitacura, Santiago-Chile
www.inacap.cl/cedem
*cedem@inacap.cl***

Ediciones INACAP

ISBN

Impreso: 978-956-8336-68-4

Ebook: 978-956-8336-69-1

ÍNDICE

PRESENTACIÓN.	5
PLANIFICACIÓN SUGERIDA.	6
Sesión N° 1 - Introducción a la panadería, maquinaria, utensilios, higiene y seguridad	12
Sesión N° 2 - Teoría de los ingredientes	15
Sesión N° 3 - Fases de panificación	18
Sesión N° 4 - Elaboración de panes artesanales	21
Sesión N° 5 - Elaboración de masas duras	23
Sesión N° 6 - Producción de panes con masas laminadas	25
Sesión N° 7 - Elaboración de masas integrales	27
Sesión N° 8 - Creación de fichas técnicas de productos	29
Sesión N° 9 - Elaboración de masas suaves para sándwich	32
Sesión N° 10 - Elaboración de panes blandos saborizados	34
Sesión N° 11 - Elaboración de masas para empanadas	36
Sesión N° 12 - Elaboración de panes escaldados	38
Sesión N° 13 - Pre - fermentos panaderos	41
Sesión N° 14 - Elaboración de panes franceses	44
Sesión N° 15 - Producción industrial de panes típicos franceses consumidos en Chile	47
Sesión N° 16 - Mejoradores panaderos	49
Sesión N° 17 - Pre - mezclas panaderas	52
Sesión N° 18 - Elaboración de panes con pre - mezclas panaderas	55
Sesión N° 19 - Panes italianos	58
Sesión N° 20 - Producción de panes de origen italiano	61
Sesión N° 21 - Elaboración de masas para pizza	64
Sesión N° 22 - Técnicas de cocción y relleno para pizza	67
Sesión N° 23 - Control organoléptico de muestreo de productos	70
Sesión N° 24 - Catálogo de panes	73
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.	76

PRESENTACIÓN

Este módulo está diseñado especialmente para los docentes de especialidad y su propósito fundamental es que los estudiantes conozcan a cabalidad las técnicas básicas, intermedias y avanzadas de la Elaboración del Pan.

La panificación es considerada un arte, que involucra una cantidad de procesos en los cuales se observan cambios físicos y químicos los cuales a través del tiempo, pueden generar productos de excelente calidad ya sea para el consumo propio y comercialización.

La panadería en Chile contempla una gran importancia ya que su consumo per-cápita de pan alcanza los 95 kilogramos al año por habitante. En este contexto, se hace necesario que los alumnos adquieran las competencias y habilidades necesarias para aplicar técnicas y procedimientos que les permitan elaborar productos de calidad, aplicando técnicas de montaje y presentación de acuerdo a lo que exigido por el mercado nacional e internacional.

Este módulo encamina a cada estudiante a acercarse al uso de tecnologías en un ambiente práctico y teórico. También, se busca la aplicación de resolución de problemas ante los requerimientos de cada proceso productivo.

Para el desarrollo de estos aprendizajes, se utilizan distintas estrategias metodológicas dirigidas a incentivar la participación de cada estudiante en la generación de su propio proceso formativo.

Entre las practicas más utilizadas se destacan el trabajo en equipo, desarrollo de ejercicios y la búsqueda de información, además de trabajos prácticos, disertaciones, plenarios y clases expositivos del o la docente de quien se espera que encause y lidere este proceso.

La labor del o la docente es fundamenta en este proceso de enseñanza aprendizaje, dado que ellos deben conducir a los estudiantes a generar un aprendizaje significativo a través de estrategias de enseñanza basadas en el hacer.

Finalmente es importante considerar que este módulo constituye un gran desafío en la formación general de la educación media, ya que alcanza las competencias necesarias para desempeñarse y ser parte del medio laboral.



PROGRAMA DE APOYO
A LA IMPLEMENTACIÓN
CURRICULAR

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

3° Medio Especialidad Gastronomía, Modulo Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad, total de 228 Horas Pedagógicas. (Ministerio de Educación, 2016, p. 56)

Sesión N° 1	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Introducción a la Panadería, Maquinaria, Utensilios, Higiene y Seguridad	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Conoce los tipos de maquinarias y utensilios, siguiendo normas de higiene y seguridad reglamentadas.	6 Horas pedagógicas
Sesión N° 2	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Teoría de los Ingredientes	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Conoce los diferentes tipos de materias primas existentes para la elaboración de panes según fichas técnicas de elaboración.	6 Horas pedagógicas
Sesión N° 3	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Fases de la Panificación	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Identifica las diferentes fases de la panificación y la incorporación de levaduras a la masa, respetando procedimientos y aplicación de normas de elaboración especificadas en las fichas técnicas.	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 4	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Elaboración de Panes Artesanales	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Elabora diferentes tipos de panes artesanales con normas de higiene calidad exigidas en el mercado, normadas bajo el reglamento sanitario de los alimentos.	5 Horas pedagógicas

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 5	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Elaboración de Masas Duras	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Conoce y elabora diferentes tipos de preparaciones a partir de masas duras, utilizando diferentes técnicas de elaboración aplicando normas de higiene y manipulación durante todo el proceso.	5 Horas pedagógicas
Sesión N° 6	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Producción de panes con masas laminadas	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Produce a gran escala variedad de masas duras para panificación, utilizando maquinarias de alta producción y rendimiento, aplicando criterios de higiene y seguridad además de control de tiempos y temperaturas para la obtención de panes de alta calidad para ser comercializados.	5 Horas pedagógicas
Sesión N° 7	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Elaboración de Masas Integrales	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Elabora variedad de panes Integrales aplicando el uso de ingredientes enriquecedores y alternativos, considerando sus gramajes y pasos de elaboración, respetando procedimientos de higiene y seguridad.	5 Horas pedagógicas
Sesión N° 8	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Creación de Fichas técnicas de Productos	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Registra datos históricos, gramajes y rendimiento a través de fichas técnicas según los productos señalados por el docente.	5 Horas pedagógicas

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 9	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Elaboración de Masas Suaves, para Sándwich	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Elabora distintos tipos de panes soft, en diferentes formatos y gramajes de acuerdo a las indicaciones entregadas por el docente, aplicando normas de higiene y manipulación.	5 Horas pedagógicas
Sesión N° 10	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Elaboración de panes blandos saborizados	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Elabora panes blandos de alta complejidad y duración utilizando diferentes métodos indicados por el docente.	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 11	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Elaboración de Masas para Empanadas	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Produce empanadas de diferentes tipos y procedencia, elaborando cada paso de producción, respetando normas de higiene, manipulación y puntos críticos de elaboración.	6 Horas pedagógicas
Sesión N° 12	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Elaboración de Panes Escaldados	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Elabora masas escaldadas aplicando diferentes técnicas de cocción.	6 Horas pedagógicas

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión Nº 13	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Pre-fermentos Panaderos	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Conoce, elabora y aplica pre-fermentos panaderos para ser utilizados en las siguientes sesiones, observando sus cambios y realizando un análisis completo de las transformaciones comprendidas en este proceso.	6 Horas pedagógicas
Sesión Nº 14	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Elaboración de panes franceses	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Elabora diferentes tipos de panes con masa francesa, utilizando altos porcentajes de agua y tiempos de fermentación según indicaciones entregada por el docente.	6 Horas pedagógicas
Sesión Nº 15	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Producción Industrial de Panes típicos Franceses consumidos en Chile	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Produce a gran escala diferentes tipos de panes franceses, bajo la supervisión del docente, respetando normas de higiene, manipulación y puntos críticos de elaboración.	6 Horas pedagógicas
Sesión Nº 16	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Mejoradores Panaderos	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Investiga sobre los diferentes tipos de mejoradores panaderos y los diferentes usos que se les da en el mercado de la panificación chilena, identificando variantes de precio, calidad y otros según los establecimientos que los producen.	6 Horas pedagógicas

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 17	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Pre – Mezclas Panaderas	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Conoce e investiga las diferentes pre - mezclas, tanto como su formulación y los resultados que generan en la elaboración de los productos terminados, según los que se encuentran en el mercado chileno.	5 Horas pedagógicas
Sesión N° 18	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Elaboración de Panes con pre- mezclas	Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Aplica pre-mezclas panaderas en masas y otros productos de panificación , siguiendo las indicaciones y proporciones establecidas por los fabricantes y proveedores de estos.	6 Horas pedagógicas
Sesión N° 19	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Panes Italianos	Elabora pizza, de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Elabora variedad de panes Italianos utilizando masa madre y otros pre- fermentos elaborados en las sesiones anteriores, calculando las proporciones necesarias, siguiendo indicaciones del docente para la obtención de panes con buen volumen y sabor.	5 Horas pedagógicas
Sesión N° 20	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Producción de panes de origen italiano	Elabora pizza, de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Elabora variedad de panes italianos utilizando masa madre y otros pre-fermentos obteniendo productos de gran volumen, sabor y presentación, bajo la supervisión del docente, respetando normas de higiene, manipulación y puntos críticos de elaboración.	6 Horas pedagógicas

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 21	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Elaboración de masas para pizzas	Elabora pizza, de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Elabora diferentes tipos de masa de pizza utilizando distintas materias primas a través de diferentes fórmulas entregadas por el docente considerando además normas de higiene y manipulación.	6 Horas pedagógicas
Sesión N° 22	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Técnicas de cocción y relleno para pizza	Elabora pizza, de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Hornea diferentes tipos de masa de pizza utilizando el método tradicional y a la piedra, siguiendo indicaciones del docente y considerando normas de higiene y manipulación.	6 Horas pedagógicas
Sesión N° 23	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Control Organoléptico de Muestreo de Productos	Elabora pizza, de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado	Identifica diferentes panes que se comercializan en su región según la calidad organoléptica de ellos. Recopila información detallada de datos organolépticos como tamaño y peso a partir de una pauta de cotejo elaborada por el docente	6 Horas pedagógicas
Sesión N° 24	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Catalogo de Panes	Elabora pizza, de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	Diseña catálogo de panes nacionales e internacionales a través de una ficha técnica de elaboración obtenida en las sesiones anteriores..	4 Horas pedagógicas

SESIÓN N° 1**INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA, MAQUINARIA, UTENSILIOS, HIGIENE Y SEGURIDAD****APRENDIZAJE ESPERADO**

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

El propósito fundamental de esta primera sesión es dar la bienvenida al curso, presentación del docente y metodología de evaluación.

Es muy relevante dejar establecidas las directrices del programa del módulo de especialidad y, en términos generales, el cronograma de las actividades, para que así los estudiantes comprendan cual es el objetivo del programa. Asimismo, es importante dejar claros los contenidos de esta sesión, indicando que siempre se encuentran asociados a un contexto laboral.

Los contenidos que se mostrarán en esta sesión serán a través de clases expositivas, complementadas con diferentes actividades grupales donde los alumnos expondrán conceptos y términos técnicos llevados a la vida cotidiana.

Recomendaciones Metodológicas:

El docente debe tener en consideración que, para el desarrollo de esta sesión, es fundamental su rol como facilitador dentro del manejo de grupo, siendo un guía en todo momento para la consecución de los límites propuestos, así mismo entregar autonomía a los estudiantes manteniendo límites y reglas generen un clima agradable.

Referente al trabajo a desarrollar, idealmente se deben respetar los tiempos de las actividades puesto que cada una de ellas cumple un rol fundamental en las sesiones posteriores.

Se recomienda que en esta primera sesión el docente presente claramente cada objetivo de la asignatura a sus estudiantes y recurra a todo el tiempo que sea necesario para responder preguntas, consultas y aportes ya que así logrará el aprendizaje significativo en cada sesión.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Conoce los tipos de maquinarias y utensilios, siguiendo normas de higiene y seguridad reglamentadas.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximado

Presente frente al curso los parámetros generales del módulo de la especialidad, su experiencia como docente y su interés por trabajar los estudiantes este nuevo año.

Muestre los aprendizajes esperados del módulo y refiérase a la metodología de trabajo con el texto de actividades, haciendo énfasis en la aplicación de actividades dinámicas que apuntan directamente al contexto laboral.

Genere una breve dinámica donde los estudiantes individualmente se presenten y además comenten brevemente sus expectativas frente a la asignatura.

Realice una breve presentación de los conceptos de Panadería en el mundo y también en Chile, algunos datos comparativos y anecdóticos de la producción del pan en su región (Tomar en cuenta su expertís en el tema; desarrolle un lluvia de preguntas, se sugiere algunas como las siguientes:

- ¿Qué es el pan?
- ¿Cuál es alimento más importante de la alimentación en Chile?
- ¿Cuál es el consumo Per cápita de Pan en Chile?
- ¿En qué lugar del ranking de consumo mundial de pan se encuentra la población chilena?



ACTIVIDAD - N° 1.1

tiempo 90 minutos aproximado

Explique mediante clase expositiva los siguientes temas, estos pueden ser a través de un PPT que se adjunta en la hoja de apunte anexo 1.1.

- PPT Historia de la Panadería (Ver hoja de apunte 1.1)
- Tipos de Pan (Ver hoja de actividad 1.2)



ACTIVIDAD - N° 1.2

tiempo 90 minutos aproximado

Solicite a los alumnos que formen grupos de cinco personas. Idealmente, la cantidad de integrantes del grupo debe ser la misma.

Realice la introducción de la actividad y solicite a cada grupo que según los conocimientos personales realice lo siguiente

- Un papelógrafo de un plano de una panadería y graficar donde debe estar ubicado cada equipamiento.
- Presentar un plan de acción e higiene y seguridad para aplicar a la panadería.

Para esta actividad se debe entregar a los alumnos una ficha con las fotografías de los equipamientos fundamentales que encuentran en la hoja de actividades anexo 1.2

Recalcar que esta actividad debe ser expuesta y explicada al resto de sus compañeros durante el cierre de la clase.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Como cierre de esta sesión, solicite a cada grupo que elija un representante y pase adelante y explique el plano de la panadería que realizaron. También solicite el plan de acción, higiene y seguridad que fueron desarrollados. Debe ir retroalimentando brevemente cada trabajo, guardar como evidencia los trabajos de los alumnos.

MATERIALES

- Pliegos de Papel Kraft para papelografos
- Plumones permanentes, diferentes colores (para cada grupo)
- Computador o móvil con conexión a internet
- Hoja de actividad N° 1.2

SESIÓN N° 2

TEORÍA DE LOS INGREDIENTES

APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

En esta sesión se busca comprender la existencia de los diferentes ingredientes esenciales para la elaboración del pan y como se clasifican.

Ente indicar al comienzo de esta sesión que las actividades contempladas al comienzo requieren, como base, el conocimiento y dominio entregado por el docente sobre la clasificación de las materias primas de panadería en concreto sobre ingredientes esenciales, enriquecedores y alternativos.

Durante las actividades realizadas en esta unidad, se irá fundamentando todo lo que respecta a la correcta elaboración del pan.

Recomendaciones Metodológicas:

Se recomienda que el docente motive a los estudiantes para adquirir los conocimientos bases de la panadería.

Para el buen uso del tiempo de esta sesión es necesario distribuir bien los tiempos, así mismo para lograr el real aprendizaje de los contenidos es necesario plantear una clase expositiva, referente a los ingredientes usados en panadería, describiendo cada uno de estos.

Se sugiere que, durante la exposición de los contenidos, los alumnos puedan ir realizando pequeñas actividades conjuntas para ir sociabilizando términos conceptos y otros.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Conoce los diferentes tipos de materias primas existentes para la elaboración de panes según fichas técnicas de elaboración



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 90 minutos aproximado

Para comenzar esta actividad, debe realizar una serie de preguntas referentes a la sesión anterior donde puede recopilar información de los conocimientos adquiridos por los alumnos. Se sugieren las siguientes preguntas:

- ¿Cuáles son las principales maquinarias para la panificación?
- ¿Cómo se define el arte u oficio de la Panadería?

Mediante una clase expositiva, explique qué es el pan y los ingredientes utilizados para este:

Pan: Primer alimento nutricional elaborado con harina, agua, sal y levadura, (Se recomienda reforzar con términos utilizados en otros países etc.)

Clasificación de los Ingredientes:

Esenciales o Fundamentales: Harinas, levadura, sal y agua (tipos y formas de obtención).

Enriquecedores: Materias Grasas, azúcar, huevos, leche en polvo (tipos y formas de obtención).

Alternativos: Semillas, granos, mejoradores, levaduras químicas entre otras (tipos y formas de obtención).

Es necesario, recalcar que a partir de esta lista y de los conceptos entregados también se debe hacer hincapié que la panadería es un arte que requiere mucha precisión al momento de elaborarlo, ya sea de manera artesanal e industrial.



ACTIVIDAD - N° 2.1

tiempo 45 minutos aproximado

Los alumnos individualmente ejecutan y escriben las definiciones de las palabras del vocabulario técnico de panadería, (Ver hoja de actividad anexo 2.1)

Durante la actividad, se acompaña en todo momento y se responde a las preguntas de los alumnos.



ACTIVIDAD - N° 2.2

tiempo 90 minutos aproximado

Solicite a los alumnos que formen grupos de cinco personas. Idealmente, la cantidad de integrantes del grupo debe ser la misma.

Con la información analizada en la actividad anterior, ordene a cada grupo el diseño de un mapa conceptual, utilizando como elemento clave los diferentes tipos de ingredientes y su clasificación.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Para la actividad final se llevará a cabo un plenario en el cual cada grupo de estudiantes expone a la clase el mapa conceptual diseñado, recibiendo retroalimentación del resto de los grupos.

Es necesario recalcar a los alumnos que deben guardar evidencias de las sesiones 1 a la 6 con sus respectivas fotografías y también con todos los datos entregados que se deben registrar en el cuaderno de la asignatura.

MATERIALES

- Pliegos de Papel Kraft para papelógrafos
- Plumones permanentes de cada color (para cada grupo)
- Computador o móvil con conexión a internet
- Hoja de actividad 2.1

SESIÓN N° 3**FASES DE PANIFICACIÓN****APRENDIZAJE ESPERADO**

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Durante esta sesión, se contempla ahondar y reconocer los diferentes métodos de incorporación de los ingredientes a la masa y las fases de elaboración y fermentación, junto a los parámetros que influyen en las etapas de la panificación.

En la segunda parte de esta sesión, se requiere que las actividades contempladas sean siempre visadas por el docente ya que durante esta clase se mostrarán todos los procesos más importantes en las etapas de la panificación.

Durante las actividades realizadas en esta unidad se irá fundamentando todo lo que respecta a la correcta elaboración del pan.

Recomendaciones Metodológicas:

Para comenzar se sugiere al docente que verifique a cada alumno, revisando si estos se encuentran uniformados haciendo hincapié en la importancia del uso del uniforme.

Debe utilizar la modalidad demostrativa ya que el dominio del docente jugará un rol fundamental para el éxito del aprendizaje.

Se sugiere que durante la exposición de los contenidos los alumnos puedan ir realizando pequeñas actividades conjuntas con el fin de distinguir los procesos de fermentación y etapas de panificación, de ésta forma ir sociabilizando términos conceptos y otros.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Identifica las diferentes fases de la panificación y la incorporación de levaduras a la masa, respetando procedimientos y aplicación de normas de elaboración especificadas en las fichas técnicas.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 45 minutos aproximado*

Para comenzar la actividad, lleve a cabo una lluvia de ideas sobre cómo se elabora el pan en casa. Los alumnos aportan comentando sus experiencias, se complementa con el relato y sus experiencias vividas durante su trayectoria profesional.

Se debe solicitar a los alumnos que tengan como respaldo, la evidencia de cada clase, pueden ser fotografías de los resultados de los productos y también en el cuaderno de las asignatura, recetas y datos importantes.

Mediante una clase expositiva, explique en qué consisten los métodos de incorporación de la levadura a la masa: directo, esponja, leudo. Además mencione los parámetros que influyen en la fermentación y las etapas de panificación tales como pesaje, amasado, primera fermentación, ovillado, segunda y tercera fermentación y cocción.

Muestre los tres tipos de incorporación mediante ejemplos: (Utilizar taller para esto)
(Ver Hoja de actividad anexo 3.1)

**ACTIVIDAD - N° 3.1***tiempo 90 minutos aproximado*

Los alumnos en grupos elaboran mise en place de una receta entregada, destacando que cada grupo debe realizar la misma receta, pero utilizando diferentes métodos para la incorporación de levadura, lo que llevará a ver diferentes resultados y a identificar los resultados de cada método.

(RECETA PAN TRADICIONAL CHILENO) Ver hoja de actividad anexo 3.2.

Cada grupo tendrá que exponer el logro de su receta. Comente los resultados obtenidos y oriente a los alumnos para las siguientes sesiones.

Es necesario, tomar en consideración, que cada grupo obtendrá diferentes resultados, por lo que se debe retroalimentar por separado y luego en general.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Se realiza resumen de la actividad, analizando sensorialmente los resultados de cada grupo, y brevemente comentando los objetivos logrados.

Los alumnos degustan las preparaciones realizadas y comentan sobre los relatos de sus experiencias al comienzo de la clase, opinan sobre el tamaño, forma, color, sabor etc.

Se realiza aseo de taller y al finalizar, se comenta brevemente sobre la siguiente sesión.

MATERIALES

- Pliegos de Papel Kraft para papelógrafos
- Plumones permanentes diferentes colores, para cada grupo
- Anexo con Receta
- Equipamiento de taller (Horno – Mesones – Lavaderos – Refrigeradores)
- Insumos de panadería anexado en la receta
- Hoja de actividad anexo 3.1
- Hoja de actividad anexo 3.2

SESIÓN N° 4

ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 5 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

El propósito de esta sesión es que los alumnos identifiquen y apliquen los conocimientos adquiridos en sesiones anteriores, principalmente en la elección de materias primas necesarias para la elaboración de pan, cuidando los gramajes y sobre todo en los métodos de elaboración, fundamentando la diferencia existente entre, la panadería de artesanal y la industrial además de explicar los procesos de elaboración de la masa.

Recomendaciones Metodológicas:

Se sugiere contar con todos los recursos necesarios para implementar las experiencias prácticas, así mismo ir experimentando con los alumnos para ver los cambios físicos y químicos que se logran en la elaboración de las masas.

Es recomendable que se preocupe del correcto cumplimiento de los tiempos asignados a cada actividad, para que, durante el desarrollo de esta sesión, se puedan trabajar todas las actividades propuestas y así cumplir todos los objetivos.

Se debe velar por el total cumplimiento de la higiene y la seguridad de cada uno de los estudiantes, para así lograr aprendizaje significativo y entender los hábitos en las etapas de producción.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Elabora diferentes tipos de panes artesanales con normas de higiene calidad exigidas en el mercado, normadas bajo el reglamento sanitario de los alimentos.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximado

Mediante una clase de taller práctico se explica en qué consiste la clase, basada en la elaboración de pan artesanal, retomando contenidos anteriores tales como materias primas, etapas de panificación y métodos de incorporación, con el fin de recopilar información de los conocimientos adquiridos por los alumnos.

Escriba las recetas en la pizarra con el fin de que cada estudiante pueda verificar los ingredientes, métodos y tiempos para cada receta.

Los estudiantes ejecutan la Mise en place de las recetas y la elaboración de pan artesanal. (BAGUEL – PITA) Hoja de actividad anexo 4.1

Guíe en la elaboración del producto, controlando que se apliquen de forma correcta las técnicas de elaboración de la masa, los tiempos de cada etapa de producción, además de la presentación del producto y que se apliquen de forma correcta las normas de higiene y seguridad en la elaboración.



ACTIVIDAD - N° 4.1

tiempo 145 minutos aproximado

Los estudiantes se agrupan en brigadas de 4 personas, seleccionan las materias primas a utilizar según características y necesidad de la receta, seleccionan el método de fermentación correspondiente, Aplique técnica de elaboración de masa y controlan los procesos de cocción. Además de aplicar de forma correcta las normas de higiene y seguridad en la elaboración del producto.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 35 minutos aproximado

Haga que los estudiantes realicen la presentación final del producto. Posteriormente se analiza todo su proceso con el fin de aunar criterios recibiendo retroalimentación del docente y del resto de los grupos.

Se procede a realizar el análisis sensorial del producto y cada alumno anota datos como gramajes, rendimientos, formas de preparación.

Por último, sugiera la limpieza de Taller.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico
- Plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Equipamiento de taller (Horno – Mesones – Lavaderos – Refrigeradores)
- Insumos de panadería, anexada en la receta
- Recetas de la clase (anexo)
- hoja de actividad anexo 4.1

SESIÓN N° 5

ELABORACIÓN DE MASAS DURAS

APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 5 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

En esta sesión los alumnos realizan actividad práctica elaborando diferentes tipos de preparaciones a partir de masas duras, reconociendo el método de elaboración de la masa, además de aplicar la técnica de elaboración y técnica de formado controlando los procesos de fermentación y cocción de los panes, siguiendo los procedimientos de higiene y seguridad en su trabajo.

Recomendaciones Metodológicas:

Preocúpese de guiar a los alumnos en la elaboración del producto. Realice una demostración del producto a obtener, además de ayudar a establecer y conseguir objetivos que estén propuestos para la clase.

Debe ser facilitador y motivador del aprendizaje para lograr autonomía en la elaboración del producto y de ésta forma sus estudiantes se valoren su trabajo y sus logros de forma positiva.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Conoce y elabora diferentes tipos de preparaciones a partir de masas duras, utilizando diferentes técnicas de elaboración Aplicando normas de higiene y manipulación durante todo el proceso.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximado

Los estudiantes activan conocimientos previos sobre métodos de fermentación y elaboración de masa, a través de una guía de estudio. Hoja de actividad anexo 5.1

Al inicio del taller, preparan su puesto de trabajo para la elaboración de las recetas de la sesión. De las instrucciones pertinentes para elaborar masas, Aplicando técnicas de amasado, fermentación y formado. Posteriormente controle los procesos de fermentación y cocción de los panes.



ACTIVIDAD - N° 5.1

tiempo 145 minutos aproximado

Distribuya a los estudiantes en brigadas de trabajo. Una vez organizados preparan su puesto de trabajo. Reúnen los ingredientes y herramientas necesarios para la elaboración de la receta (mise en place). Bajo supervisión los estudiantes comienzan la elaboración de la masa y de sus productos a base de masas duras, siguiendo siempre las normas de higiene y seguridad.

Recetas HALLULLAS – BOCADO DAMA hoja de actividad anexo 5.2.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 35 minutos aproximado

Al Término, realice una síntesis y resumen de la sesión. Se degustan y evalúan los productos, a su vez socializan y hacen críticas constructivas de la elaboración de su producto. Aplique procedimientos de limpieza del taller.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico
- 1 plumon pizarra (para el docente)
- Insumos de taller según recetas
- Pizarra
- Manual o recetario de panadería (anexo)
- Hoja de actividad 5.1
- Hoja de actividad 5.2

SESIÓN N° 6

PRODUCCIÓN DE PANES CON MASAS LAMINADAS

APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 5 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

En la sexta sesión los estudiantes aplicarán técnicas de elaboración de masa para la producción de panes con masas laminadas, de técnica de amasado, procesos de fermentación y parámetros que influyen en la fermentación, además técnicas de cocción.

Durante esta sesión se verán temas muy interesantes como la elaboración de recetas clásicas de la panadería chilena, que se consumen diariamente en todos los hogares de nuestro país.

Recomendaciones Metodológicas:

Esta sesión contempla utilizar una metodología basada en la experimentación, por lo que cada alumno debe producir diferentes tipos de panes, los cuales deben ser supervisados a cada momento. La finalidad es entregar al alumno, la mayor cantidad de conocimientos para que puedan desempeñarse en el mundo productivo actual.

Se debe evaluar con una pauta de cotejo para evidenciar los logros y avances de cada alumno.

Se sugiere estar muy atento a la introducción de esta clase y también entregar directrices correctas para el desarrollo de la sesión.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Produce a gran escala variedad de masas duras para panificación utilizando maquinarias de alta producción y rendimiento, aplicando criterios de higiene y seguridad además de control de tiempos y temperaturas para la obtención de panes de alta calidad para ser comercializados.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximado

Dirija la actividad mediante preguntas dirigidas tales como ¿Qué tipo de harina es óptima para la elaboración de pan? ¿Es necesario desarrollar el gluten en la elaboración de pan? ¿Cuántas fermentaciones conoce? Con el fin de activar conocimientos previos sobre métodos de fermentación y elaboración de masa.

Explique, mediante el siguiente ejemplo, la importancia de las masas duras en nuestra vida cotidiana: Al comprar pan marraqueta y pan hallulla y dejarlo sobre la mesa durante dos días, sin envoltorio, solo expuesto a la temperatura ambiente:

- ¿Qué sucede?

Comente la importancia de los porcentajes de materia grasa en la duración del pan. Evaluar con pauta de observación en clases. Hoja de actividad anexo 6.1



ACTIVIDAD - N° 6.1

tiempo 145 minutos aproximado

Reúna a los alumnos en brigadas de 4 personas, realizan su mise en place (reúnen todos los insumos y/o herramientas necesarios para la elaboración del producto) con las instrucciones y las recetas elaboran masa para la elaboración de panes con masa laminada. Deben aplicar técnicas de amasado, fermentación, y formado de acuerdo a ejemplo realizado por él docente para la elaboración de panes. Controle los procesos de fermentación y cocción de los panes.

Los alumnos producen a gran escala la receta DOBLADITAS y COLIZAS la cual debe ser costeada y así ver los rendimientos en base a la receta anexada.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 35 minutos aproximado

Al término de la sesión, proceda a la degustación del producto final. Vele por la realización de críticas y autocríticas con respecto al producto. Luego resuelva dudas y aúne criterios. Aplique procedimientos de limpieza del taller.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Hoja de actividad 6.1
- Hoja de actividad 6.2

SESIÓN N° 7

ELABORACIÓN DE MASAS INTEGRALES

APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 5 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

El pan integral es un tipo de pan que se destaca por su gran aporte de fibra dietética, con una innumerable cantidad de tipos y formatos, destaca en la dietas alimentarias, ya que con su bajo aporte en grasas y su alto porcentaje de fibra se convierte en uno de los favoritos para combatir algunos problemas de obesidad y otras enfermedades.

En ésta sesión, el estudiante reconoce el método de elaboración de masas integrales y aplica la técnica de elaboración. Elabora distintos moldes de pan, controla la cocción de sus productos, aplica procedimientos de higiene y seguridad en su trabajo.

Recomendaciones Metodológicas:

El docente debe crear un ambiente de trabajo en el cual las reglas sean claras y la distribución de las tareas equitativas. Estimular la participación y tomar en consideración las características individuales de cada uno de los alumnos.

Mostrar interés real en las consultas personales o grupales acerca de sus inquietudes y/o propuestas. Incentivar la creatividad de los alumnos hacia las actividades de la clase (Narváez, 2016).

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Elabora variedad de panes Integrales aplicando el uso de ingredientes enriquecedores y alternativos, considerando sus gramajes y pasos de elaboración, respetando procedimientos de higiene y seguridad.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximado

Para comenzar realice una lluvia de ideas a través de las siguientes preguntas:

- ¿Por qué es tan importante para nuestro organismo, consumir altas cantidades de fibra?
- ¿A qué nos referimos con harina integral?
- ¿Qué características tiene el pan integral que encontramos en el supermercado?

Posterior a la lluvia de ideas, analice el siguiente párrafo con la finalidad de reforzar conocimientos sobre los productos integrales.

“La harina integral, contiene todas las partes del grano de trigo. Es el producto resultante de la molienda del grano, sin la separación de ninguna parte de él, es decir con un grado de extracción del 100%. Tiene un alto contenido en fibra. Se usa en mezcla con harina blanca en porcentajes variables de 10 a 40 %” (INACAP, 2015)

En taller preparan su puesto de trabajo para la elaboración de las recetas. Elaboran masa de pan integral. Forman y hornean los panes.



ACTIVIDAD - N° 7.1

tiempo 145 minutos aproximado

De forma aleatoria, agrupe a los alumnos en brigadas de 4 personas. Ellos deben preparar su mise en place con todos los insumos necesarios para la elaboración de las recetas de la sesión. Reciben instrucciones para la sesión. A su vez, elaboran masa de pan integral, formatean y hornean los panes integrales según instrucción.

Se deben elaborar pan de tipo integral y pan Centeno (Ver hoja de actividad 7.2)



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 35 minutos aproximado

Sintetice y resuma de la sesión, luego los alumnos prueban los productos terminados comparando la textura con la de los otros panes comercializados. Comenten los diferentes resultados, identifiquen diferencias entre los otros grupos. Además verifiquen los rendimientos y comparen las pérdidas de peso de acuerdo a la masa cruda.

Aplique procedimientos de limpieza e higienización del taller.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico
- Plumón pizarra (para el docente)
- Receta (Anexo)
- Pizarra
- Ingredientes necesarios para la clase que aparecen en las recetas.
- Hoja de actividad 7.2

SESIÓN N° 8

CREACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS

APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 5 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Las fichas técnicas de elaboración, son documentos muy importantes en la fabricación de productos en todos los establecimientos donde se elaboran y comercializan alimentos.

Datos importantes como nombre del producto, tiempos de preparación y fases de elaboración son puntos que deben ser tratados en esta sesión con el fin de interiorizar y familiarizar al alumno con esta herramienta que utilizará durante toda su carrera.

El propósito fundamental de esta sesión es que los estudiantes puedan reproducir información a través de fichas técnicas y conocer información adicional, tal como: datos de la historia del pan, origen de los gramajes, incluyendo el poder diferenciar el rendimiento de cada producto y sus costos.

Recomendaciones Metodológicas:

Presente la actividad a los estudiantes, destacando la importancia que tiene la ficha técnica en gastronomía. Se recomienda realizar trabajo en sala de informática, además de exponer y guiar a los estudiantes cómo llenar una ficha técnica con los datos que ellos disponen bajo el patrón indicado en los anexos.

Los estudiantes interpretan una ficha técnica, documento sumamente importante en cocina debido a que cualquiera que utilice esta ficha técnica debería ser capaz de elaborar una preparación bajo un estándar establecido, además de poder determinar el valor de costo del producto

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Registra datos históricos, gramajes y rendimiento a través de fichas técnicas según los productos señalados por el docente.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 45 minutos aproximado*

Los estudiantes reciben una ficha técnica en blanco la cual debe ser explicada. En ella se encuentra toda la información necesaria para ser completada con los datos que se tienen guardados en el cuaderno del alumno. Hoja de actividad anexo 8.1

Explique a los alumnos cada uno, de los diferentes ítems para la construcción de una ficha técnica:

- Nombre de la preparación
- Argumentación comercial
- Argumentación técnica
- Tiempo de preparación
- Rendimiento
- Procesos de elaboración
- Productos por naturaleza
- Unidades de medida
- Técnicas de base
- Puntos críticos
- Montaje

**ACTIVIDAD - N° 8.1***tiempo 145 minutos aproximado*

Los estudiantes, organizados en grupos según disponibilidad de computadores, hacen una revisión de información que disponen, reuniendo documentación de datos como historia, origen gramajes y rendimientos. Deben tomar notas relevantes que les sea útiles en la elaboración de la ficha técnica. El material resultante puede ser posteriormente para una futura comercialización del producto.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 35 minutos aproximado

Realice la revisión del traspaso de datos, posteriormente se analiza todo su proceso con el fin de aunar criterios, se retroalimenta y se obtiene información del resto de los grupos. Al final lo presentan y lo exponen para su evaluación.

MATERIALES

- Sala de informática
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Hoja de actividad 8.1

SESIÓN N° 9**ELABORACIÓN DE MASAS SUAVES PARA SÁNDWICH****APRENDIZAJE ESPERADO**

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 5 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

En ésta sesión los alumnos guiados, elaboran masas de características más suaves, tales como pan hamburguesa, pan Hot dog etc. Panes ideales para la elaboración de sándwich debido a su textura.

Es muy importante destacar que este tipo de panificación es muy importante ya que son fundamentales en la elaboración de Sándwich, los que luego son comercializados y muy apetecidos por los clientes, ya sea por su relleno untadura y por supuesto por el tipo de pan utilizado.

Recomendaciones Metodológicas:

El docente debe organizar activamente las acciones a realizar con los alumnos comenzando, indudablemente, con una cuidadosa preparación de clase. Debe considerar que sus injerencias proveen las herramientas que necesitan los estudiantes cuando están aprendiendo y de las que posteriormente no lo necesitarán cuando los hayan logrado; es decir, cuando sientan la seguridad y el aprendizaje como propio.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Elabora distintos tipos de panes soft, en diferentes formatos y gramajes de acuerdo a las indicaciones entregadas por el docente aplicando normas de higiene y manipulación.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximado

Mediante una clase de taller práctico, explique en que consiste la clase basada en la elaboración de masas suaves, retomando contenidos anteriores tales como materias primas, etapas de panificación y métodos de fermentación. Con el fin de recopilar información de los conocimientos adquiridos por los alumnos.

Los estudiantes desarrollan la elaboración de masas suaves para la elaboración de sándwich. Guíe y verifique a los estudiantes para que ejecuten de forma correcta las técnicas de elaboración de las masas, los tiempos de cada etapa de producción y la presentación del producto, considerando de forma correcta las normas de higiene y seguridad en la elaboración del producto.

Se debe entregar la ficha técnica de las recetas a elaborar hoja de actividad anexo 9.1



ACTIVIDAD - N° 9.1

tiempo 145 minutos aproximado

Muestre una fotografía de los productos que se deben obtener al finalizar la clase (Hoja de actividad 9.2)

Los estudiantes se agrupan en brigadas de 4 personas, seleccionan las materias primas y herramientas a utilizar según características y necesidad de la receta PAN FRICA - LENGUAS PARA HOT DOG (mise en place). Posteriormente seleccionan el método de fermentación correspondiente, aplicando técnica de elaboración de masa y controlando los procesos de cocción. Deben aplicar de forma correcta las normas de higiene y seguridad en la elaboración del producto.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 35 minutos aproximado

Realice la presentación final del producto. Posteriormente se analiza todo su proceso con el fin de aunar criterios recibiendo retroalimentación, comparendo los resultados del resto de los grupos.

Realice con los alumnos el aseo de taller, en el cual se debe designar un jefe de taller para la supervisión de este. Al finalizar la clase debe recibir el taller en perfectas condiciones además de su respectivo inventario. Solicite al alumno que todo el material de apoyo de la asignatura debe estar anexado (pegado en el cuaderno)

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Ingredientes para la clase que aparecen en la receta
- Hoja de actividad 9.1
- Hoja de actividad 9.2

SESIÓN N° 10**ELABORACIÓN DE PANES BLANDOS SABORIZADOS****APRENDIZAJE ESPERADO**

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Hoy en día es muy necesario en la industria gastronómica contar con productos innovadores para poder deleitar y satisfacer los exclusivos paladares que cada día se encuentran más exigentes.

En ésta sesión los estudiantes elaborarán panes saborizados. Es posible agregar distintos ingredientes para elaborar panes con características organolépticas diferentes, que resultan más sabrosos y apetitosos, estos panes son ideales para dar una perspectiva diferente a nuestra mesa.

Recomendaciones Metodológicas:

El docente sugiere las distintas Garnituras disponibles para la elaboración de panes saborizados.

Además, es quién organiza los grupos con el fin de que los estudiantes socialicen con el resto de sus compañeros.

Es recomendable utilizar una gama amplia de productos ya que se podrá ver inmediatamente que la masa soft a elaborar acepta muchas variables, formatos y sabores, los cuales serán apreciados en su totalidad por los alumnos.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Elabora panes blandos de alta complejidad y duración utilizando diferentes métodos indicados por el docente.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximado

En taller práctico, explique el objetivo de la clase de panes saborizados. Posteriormente, los estudiantes desarrollan la elaboración del producto, el cual se debe guiar en su elaboración, controlando que se apliquen de forma correcta las técnicas de elaboración de la masa, los tiempos de cada etapa de producción y la presentación del producto considerando de forma correcta las normas de higiene y seguridad en la elaboración del producto. Entregue ficha técnica de panes a Elaborar

- Pan saborizado - Pan de Molde Hoja de actividad anexo 10.1



ACTIVIDAD - N° 10.1

tiempo 100 minutos aproximado

Los estudiantes se agrupan en brigadas de 4 personas, seleccionan las materias primas a utilizar según características y necesidad de la receta. Posteriormente, seleccionan el método de fermentación correspondiente, aplicando técnica de elaboración de masa y controlando los procesos de cocción, utilizando de forma correcta las normas de higiene y seguridad en la elaboración del producto.

Para esta actividad se recomienda utilizar los siguientes sabores de base:

- Ajo, cebolla, ciboullete, cilantro, perejil, albahaca, pesto, aceitunas, tocino, longaniza, curry, merquen, pimienta, vino tinto, tinta de calamar.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 35 minutos aproximado

Internalizan los procesos realizados en la sesión mediante preguntas dirigidas, como por ejemplo:

- ¿Cuál es el mejor método a utilizar para obtener un pan de mejo volumen?
- ¿Cuál sería el sabor más apropiado para sándwich de carne?

Deguste los productos elaborados, analizando y evaluando el producto final. Disipe dudas y aúna criterios. Finalmente se realiza aseo del taller e inventario.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico
- Plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Receta de la clase (Anexo)
- Hoja de actividad 10.1

SESIÓN N° 11**ELABORACIÓN DE MASAS PARA EMPANADAS****APRENDIZAJE ESPERADO**

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Las empanadas, son un producto que por excelencia se consumen mundialmente, en diferentes formatos, sabores, tamaños y presentaciones.

En el mercado chileno, se han posicionado como un producto emblemático en las fiestas patrias ya que se utilizan como entrada o plato principal.

Es importante que el alumno en esta sesión adquiera la mayoría de los conocimientos para ir utilizándolos posteriormente en las siguientes sesiones, por ende el propósito fundamental de esta sesión es que el alumno conozca la importancia de elaborar una buena masa de empanada.

Recomendaciones Metodológicas:

El docente debe favorecer a que ellos expresen y compartan sus ideas, por lo cual hay que plantear estrategias para que los estudiantes aprendan haciendo, estableciendo sus propio análisis, usando sus ideas, obteniendo conclusiones en relación a su trabajo, investigando y comprobando con hipótesis que respalden sus evidencias, respetando el punto de vista de los otros estudiantes y manteniendo respeto hacia sus compañeros.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Produce empanadas de diferentes tipos y procedencia, elaborando cada paso de producción, respetando normas de higiene y manipulación y puntos críticos de elaboración.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 90 minutos aproximado

Los estudiantes responderán a las siguientes preguntas que serán estructuradas en un cuestionario. Posteriormente, serán comentadas, debatidas y reforzadas en base a sus conocimientos y experiencias que tanto usted como los alumnos posean.

Cuestionario en Hoja de actividad 11.1.



ACTIVIDAD - N° 11.1

tiempo 135 minutos aproximado

En brigadas de 4 personas, los estudiantes reúnen los insumos necesarios para la elaboración de masa de empanada y sus respectivos rellenos (Ver hoja de actividad anexo 11.2). Aplicando técnicas y método de cocción, guiados, diferencian los tipos de masa para empanadas de horno y empanadas fritas

En conjunto, con la participación de grupo completo, se realiza el pino para los dos tipos de empanadas, haciendo hincapié en las diferencias de cada uno, mostrando la forma de enfriado, conservación y duración.

Según demostración, se conocen las técnicas de elaboración de la masa, la forma de rellenar y cocinar. Los estudiantes deben aplicar nuevas técnicas de montaje para la presentación y diferenciación de las empanadas.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Al finalizar la clase, los alumnos, bajo supervisión, realizan la cocción de los productos.

Estos se hornean y fríen, mientras se realiza una evaluación de la clase, respondiendo preguntas, dudas y retroalimentando los contenidos entregados.

Proceda a realizar el aseo de taller, en el cual se debe designar un jefe de taller para la supervisión.

Al finalizar la clase, debe recibir el taller en perfectas condiciones, incluyendo el inventario de taller.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico
- Plumón para pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Recetas (Anexo)
- Ingredientes para la clase aparecen en la receta
- Hoja de actividad 11.1
- Hoja de actividad 11.2

SESIÓN N° 12**ELABORACIÓN DE PANES ESCALDADOS****APRENDIZAJE ESPERADO**

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Antes de continuar con las actividades sugeridas para esta asignatura, es importante destacar que esta sesión es considerada una de las más relevantes, ya que se pueden medir las habilidades y destrezas que los alumnos han adquirido.

En esta sesión veremos una técnica muy importante aplicada a los panes regionales y típicos de algunos países, entre ellos el Bagel de origen judío y también las clásicas roscas chonchinas, del sur nuestro país.

Durante el desarrollo de esa sesión, es preciso lograr una muy buena presentación en los productos finales.

Recomendaciones Metodológicas:

Para esta actividad debe contar con una presentación acerca de las masas escaldadas, en la cual integrará conocimiento teórico y práctico. Para complementar la información, es necesario que se grafique paso a paso las técnicas que van asociadas a estas preparaciones, los cambios físicos y químicos que ocurren con estas preparaciones y los resultados esperados.

Se recomienda que se refuerce las normas básicas de higiene y seguridad con el fin de evitar accidentes. Asimismo, muestre rigurosidad en el uniforme del establecimiento ya que es obligatorio para los talleres prácticos.

Entregue como sugerencia una receta base, para la elaboración de panes.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Elabora diferentes tipos de masas escaldadas aplicando diferentes técnicas de cocción, logrando variedad de panes en diferentes formatos de presentación.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 45 minutos aproximado*

Para el comienzo de esta actividad se activarán algunos conocimientos previos a través de algunas preguntas reflexivas para los estudiantes. Se sugiere tomar algunas de estas como ejemplo:

- ¿Cuáles son los panes que tienen un orificio en el centro?
- ¿Cuáles son los panes típicos que se consumen en el sur del país?

**ACTIVIDAD - N° 12.1***tiempo 135 minutos aproximado*

Entregue a los alumnos la receta que se elaborará en la clase (Hoja de actividad anexo 12.1)

En brigadas de 4 personas los estudiantes reúnen la mise en place que se utiliza para la receta, además de los insumos, utensilios y maquinarias necesarios para la elaboración de las recetas y también de los productos terminados.

Elaboran Receta de masa de Pan Bagel y Roscas Chonchinas. (Hoja de actividad anexo 12.2)

- Amasan – Fermentan en bloque – cortan – ovillan- forman – Aplique segunda fermentación – escaldan – Aplique dora – decoran con semillas - hornean y enfrían en rejilla.

**ACTIVIDAD - N° 12.2***tiempo 45 minutos aproximado*

Preparan mise en place para la presentación de un Sándwich, utilizando como formato de ejemplo algún producto estadounidense que tenga ingredientes tales como:

- Queso crema– Salmon ahumado – mostaza de Dijon – lechuga hidropónica.

Emplatan y Presentan los productos de manera decorativa para su posterior decoración.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

De acuerdo a los resultados obtenidos por cada grupo, evalúe el trabajo realizado con pauta de apreciación (Ver hoja de actividad anexo 12.3), haciendo una síntesis de trabajo y retroalimentando cada paso y resultado obtenido en cuanto a texturas, formatos y características logradas.

Realice la degustación de los productos, incluyendo a los alumnos, quienes deben opinar del trabajo realizado.

Durante el cierre de esta sesión es muy importante recalcar lo aprendido durante las sesiones anteriores, preguntando a los alumnos cuales son las fortalezas y debilidades que ellos observan con la finalidad de mejorar ciertos aspectos en la parte práctica, teórica y también en factores fundamentales como lo son las competencias blandas.

Se procede a realizar el aseo de taller, en el cual se debe designar un jefe de taller para la supervisión de este.

Al finalizar la clase se debe recibir el taller en perfectas condiciones así también el inventario de taller. Se sugiere hacer revisión de los cuadernos de los estudiantes cada clase.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Fichas técnicas de Masas Escaldadas (anexo)
- Útiles de aseo y limpieza
- Abarrotes
- Materias primas de origen vegetal y animal
- Hoja de actividad 12.1
- Hoja de actividad 12.2

SESIÓN N° 13

PRE – FERMENTOS PANADEROS

APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

La sesión N° 13, denominada Pre- Fermentos, determina un avance fundamental en la asignatura, ya que trata temas importantes relacionados con la elaboración directa de diferentes tipos de Panes internacionales.

Desde un tiempo a la fecha, los pre-fermentos utilizan un lugar muy importante en la formulación de las recetas de panadería, ya que generan organolépticamente excelentes resultados, los cuales deben ser identificados por los alumnos y posteriormente utilizados en las futuras producciones.

Durante esta sesión se verán pre-fermentos panaderos como Masa Madre, Sauer, Biga, Poolish entre otros, la activación y puesta en marcha de estos, es fundamental ya que se utilizarán en las recetas de la siguiente sesión.

Recomendaciones Metodológicas:

Esta sesión contempla utilizar una metodología basada en la experimentación, por lo que cada alumno debe preparar diferentes tipos de pre-fermentos individualmente, los cuales deben ser observados durante la clase y también durante toda la semana hasta el comienzo de la próxima sesión.

Se debe entregar una guía de apoyo para reforzar el conocimiento y también una pauta de seguimiento donde el alumno debe ir evidenciando y registrando los cambios ocurridos durante todo el proceso.

Se sugiere, estar muy atento a la introducción de esta clase y también entregar directrices correctas para el desarrollo de la sesión.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Conoce, elabora y aplica pre- fermentos Panaderos para ser utilizados en las siguientes sesiones, observando sus cambios y realizando un análisis completo de las transformaciones comprendidas en este proceso.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 90 minutos aproximado

Para comenzar la sesión se realiza entrega de la siguiente información:

Los diferentes tipos de Pre- fermentos y la utilización de estos en la industria panadera.

Explique la clasificación de los pre-fermentos y enfatice sobre el uso de los pre-fermentos en otros países.

Entregue una guía de apoyo para los alumnos (Hoja de actividad anexo 13.1)

Entregue la pauta de seguimiento (Hoja de actividad 13.2)

Los alumnos toman nota de la información dada y hacen preguntas sobre acerca de los temas tratados.



ACTIVIDAD - N° 13.1

tiempo 45 minutos aproximado

Entregue directrices para el trabajo práctico como seguridad, limpieza, trabajo en equipo. Refuerce y guíe en procesos de higienización a los estudiantes.

En el taller práctico, demuestre los diferentes tipos de pre-fermentos entre ellos masa madre, forma de elaboración, cuidados temperaturas de almacenaje y mantenimiento

Nota 1: Tener pre-fermentos listos

Nota 2: utilizar envases de vidrio limpios, higienizados y esterilizados.



ACTIVIDAD - N° 13.2

tiempo 90 minutos aproximado

Cada alumno realiza:

Una receta de masa madre a partir de la misma cantidad de agua y harina de centeno.

Para esta actividad cada alumno debe tener su frasco de vidrio (Se sugiere el conservero)

En grupos realizan la mise en place de las siguientes recetas:

- 1 receta de Saurteig (masa ácida de centeno)
- 1 receta de Poolish (Prefermento de origen Polaco)
- 1 receta de Biga (Prefermento de origen Italiano)

Nota: Cada alumno debe rotular sus preparaciones con un plumón permanente y llevarlas a casa para comenzar con la anotación de los datos.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Para finalizar, con el propósito de asentar el aprendizaje entre los estudiantes sobre los pre-fermentos, formule las siguientes preguntas. Entre usted y ellos desarrollen las respuestas, procurando que todos participen.

Preguntas:

1. ¿Cuál es objetivo fundamental de elaborar pre-fermentos?
2. ¿Qué sucede con el uso de pre-fermentos en Europa?
3. ¿Cuáles son los cambios organolépticos que pueden generar el uso de los pre-fermentos?
4. Enumere los pasos secuenciales para la elaboración de los pre-fermentos y los cuidados para su mantenimiento.

Se procede a realizar el aseo de taller, en el cual se debe designar un jefe de taller para la supervisión de este. Al finalizar la clase, debe recibir el taller en perfectas condiciones así también el inventario de taller.

Se debe solicitar al alumno que todo el material de apoyo de la asignatura, debe estar anexado (pegado en el cuaderno)

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Plumones permanentes tipo sharpy (Negro , Azul , Rojo , Verde)
- Pizarra
- Hoja de actividad 13.1
- Hoja de actividad 13.2
- Útiles de aseo y limpieza
- Abarrotes
- Levadura y manzanas
- Frascos de Vidrios (Conserveros)
- Gasa esterilizada
- Ligas color blanco

SESIÓN N° 14**ELABORACIÓN DE PANES FRANCESES****APRENDIZAJE ESPERADO**

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Es importante indicar al inicio de esta sesión, que las actividades contempladas requieren como base el conocimiento entregado respecto a los conceptos de Masas Francesas y como se relacionan con la alta producción de estos productos en Chile.

El propósito fundamental de esta sesión es mostrar al alumno la importancia sobre la calidad de estos productos que se comercializan en nuestro país, asimismo de destacar sus características más importantes.

Es relevante recalcar los orígenes de este tipo de masas, su historia en Chile, sus principales materias primas y sobre todo los puntos críticos de elaboración.

Recomendaciones Metodológicas:

Se sugiere que se prepare material audiovisual, para que en la primera etapa de la clase realice una clase expositiva donde abarque la mayor cantidad de conocimientos relevantes para el aprendizaje del alumno.

Es recomendable dividir la totalidad de alumnos en grupos de 4, a los cuales se les debe dar un tiempo establecido para la elaboración de los productos.

Realice una demostración de todos los pasos secuenciales en la elaboración de la receta, recalcando las diferencias existentes entre la forma artesanal e industrial de elaborarlos.

Se adjunta en el anexo una ficha técnica de elaboración de instrucción como ejemplo para el docente.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Elabora diferentes tipos de panes con masa francesa, utilizando altos porcentajes de agua y tiempos de fermentación según indicaciones entregada por el docente.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 90 minutos aproximado*

Entregue información acerca de la historia de la marraqueta.

Muestre un video de la historia de la marraqueta en el cual se sintetiza como este producto ha llegado a Chile y se ha posesionado como uno de los más importantes en el consumo de todos los habitantes de nuestro país.

Video N°1 La historia de la marraqueta

<https://youtu.be/CCscCaMwrqQ>

Explique la diferencia entre la elaboración artesanal e industrial de los productos panaderos con la finalidad de dejar muy claro la brecha de ambos métodos.

Los alumnos toman nota de la información dada y hacen preguntas sobre acerca de los temas

- ¿Cuáles son las características del pan marraqueta?
- ¿Cuál es la diferencia entre el Pan Francés y el Pan Batido?

**ACTIVIDAD - N° 14.1***tiempo 45 minutos aproximado*

Analice y entregue ficha técnica a los alumnos (Hoja de actividad anexo 14.1).

Entregue directrices para el trabajo práctico siguiendo los pasos utilizados en las sesiones anteriores. Refuerce y guíe en procesos de higienización.

Demuestre la forma de elaboración de masa francesa, porcentajes de agua, temperaturas de horneado y uso de vapor en la cocción.

Nota 1: Muestre diferentes variedades de productos que se pueden realizar con masa francesas. Se sugiere (MARRAQUETAS – ROSITA – BAGUETTE –CHOCOSO)

Nota 2: Haga estudio de los rendimientos y la pérdida de peso por cocción



ACTIVIDAD - N° 14.2

tiempo 90 minutos aproximado

Cada Grupo realiza:

2 Recetas de masas francesas Aplicando la secuencia que se encuentra en disponible (Ver hoja de actividad anexo14.2) En grupos realizan la mise en place de las siguientes recetas mencionadas ahí.

Nota : Cada Grupo al comienzo de la elaboración debe registrar en su cuaderno lo siguiente datos:

- PESO TOTAL DE LA MASA
- PESO DEL PRODUCTO INDIVIDUAL CRUDO
- PESO DEL PRODUCTO INDIVIDUAL COCIDO
- RENDIMIENTO POR RECETAS



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Al finalizar la clase, los alumnos bajo supervisión realizan la cocción de los productos. En cada minuto les guía y muestra la importancia del uso de vapor en la cocción.

Se hornean los productos y se realiza una evaluación de la clase, respondiendo preguntas, dudas y haciendo retroalimentación de los contenidos entregados.

Se solicita a los alumnos, para la siguiente sesión, hacer una breve presentación, donde se investigue y recopile toda la información en el proceso de la elaboración industrial. Esta debe ser mostrada al inicio de la siguiente sesión. Se procede a realizar el aseo de taller, en el cual se debe designar un jefe de taller para la supervisión de este.

Al finalizar la clase debe recibir el taller en perfectas condiciones, así también el inventario de taller.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico
- Cámara de fermentación
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Data Show
- Hoja de actividad 14.1
- Hoja de actividad 14.2
- Útiles de aseo y limpieza
- Abarrotes
- Levadura
- Video 1 cnnchile (2016 Octubre 13) La historia de la marraqueta [Archivo de video] Recuperado de <https://youtu.be/CCscCaMwrqQ>

SESIÓN N° 15

PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE PANES TÍPICOS FRANCESES CONSUMIDOS EN CHILE

APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Esta sesión sucede en contenidos a la sesión 14, pero ahonda profundamente en la producción a gran escala de estos productos.

Pan Francés, Batido, frío o marraqueta, son algunos de los nombres con los que se apodan este tipo de masas y son consumidas por la población Chilena de Norte a Sur.

Existen varias diferencias entre la elaboración de una panadería y otra ya que puede verse afectada gracias a la formulación de la receta o del o los ingredientes utilizados y también el tipo de horno que el panadero utiliza para su producto final.

Para la realización de esta nueva sesión, es importante poner en contexto y llevar a cabo una visita técnica a diferentes panaderías de su ciudad, para ver in situ la producción a gran escala de este alimento fundamental en la alimentación Chilena.

Recomendaciones Metodológicas:

Para esta sesión es necesario primero que todo solicitar los permisos necesarios para una salida a terreno con los cuales se procede en el establecimiento.

Se sugiere que quien dicta la asignatura sea acompañado por otros dos docentes de apoyo, para que en cada visita a los diferentes establecimientos se pueda aprovechar al máximo el tiempo en cada lugar.

Es recomendable dividir la totalidad de los alumnos en 2 grupos, para que sea más efectiva la visita técnica.

Se debe exigir a cada alumno que se presente con su uniforme de taller ya que se ingresará a lugares de producción donde se deben tomar las precauciones necesarias de higiene y seguridad.

Se adjunta en el anexo una ficha de Recopilación de datos, los cuales los alumnos deben llenar y registrar en su cuaderno.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Produce a Gran Escala Diferentes tipos de panes Franceses, respetando normas de higiene, manipulación y puntos críticos de elaboración.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximado

Para comenzar la clase, los alumnos exponen la tarea que se solicitó la clase anterior donde debían averiguar los procesos de la panificación de forma industrializada. Retroalimente la actividad realizada y se aclare dudas. Entregue información acerca de los lugares que se van a visitar, los tiempos que se utilizarán y la normativa necesaria para las salidas a terreno.

Muestre, comente y explique la ficha de Recopilación de datos que se anexa y la forma en cómo debe completarse.

Solicite a los alumnos, en grupos, un registro fotográfico de la salida y una reseña de lo que significó para ellos la visita. Este material se debe exponer en el diario mural de la sala de clases o en algún otro lugar del colegio.



ACTIVIDAD - N° 15.1

tiempo 180 minutos aproximado

Analice y entregue la ficha de recopilación de datos a los alumnos (Hoja de actividad anexo 15.1)

Los alumnos visitan diferentes establecimientos donde se elaboran masas francesas y completan con los datos recopilados en la visita.

Refuerce y guíe, durante la visita, las preguntas que los alumnos van manifestando.

Nota: Solicite a los alumnos que lleven cuaderno y lápiz para apuntar los datos que se obtengan.

Los alumnos regresan al establecimiento y registran toda la información obtenida durante la visita



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

AL finalizar la clase, los alumnos resumen la experiencia y cuantifican las características que pudieron observar en la visita.

Entregan la Ficha de recopilación de Datos. Luego, realice un plenario de todo lo visto, conectando con la clase anterior y dando por terminada la unidad de masas francesas.

MATERIALES

- Bus con capacidad para los alumnos.
- Hoja de actividad 15.1
- Colación o Snack

SESIÓN N° 16

MEJORADORES PANADEROS

APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

El termino MEJORADOR PANADERO se refiere a toda aquella mezcla de compuestos químicos que promueven mejores condiciones organolépticas y de duración para diferentes tipos de panes.

En el mercado chileno, existen grandes marcas que hoy se posicionan en diferentes panaderías del país ya que se utilizan en las formulaciones panaderas, alargando calidad y vida útil.

Es importante que el alumno en esta sesión adquiera la mayoría de los conocimientos para ir utilizándolos posteriormente en las siguientes sesiones.

De esta forma, el propósito fundamental de esta sesión es que el alumno conozca la importancia de los mejoradores y aditivos panaderos existentes en nuestro país, distinguir, usos, marcas y clasificación.

Recomendaciones Metodológicas:

Se recomienda motivar a los alumnos a través de actividades teóricas y prácticas grupales colaborativas que no solo permitan entregar conocimientos sino que también estén orientadas al desarrollo de habilidades comunicativas, trabajo en equipo y organizativas.

Es recomendable velar por el cumplimiento de los tiempos asignados a cada actividad, para que durante el desarrollo de la sesión, pueda trabajar todas las actividades y contenidos propuestos y de ese modo dar cumplimiento al objetivo.

Tome el tiempo necesario para aclarar las dudas de los alumnos, ya que, para el correcto desarrollo de las actividades diseñadas en esta sesión, los alumnos deben tener claridad respecto a los conceptos y temas de base.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Investiga sobre los diferentes tipos de mejoradores panaderos y los diferentes usos que se les da en el mercado de la panificación chilena, identificando variantes de precio, calidad y otros según los establecimientos que los producen.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 90 minutos aproximado*

Inicie esta actividad presentando una conceptualización sobre MEJORADORES Y ADITIVOS PANADEROS, con el propósito de que ellos tengan claridad del uso de estos productos en la panadería.

Realice clase expositiva con PPT (Ver hoja de actividad anexo 16.1 y ver PPT material complementario 16.2) Enumere las diferentes marcas existentes y los productos que se utilizan en Chile. Utilice como referencia- Puratos- Bakels- Lefersa.

**ACTIVIDAD - N° 16.1***tiempo 90 minutos aproximado*

Solicite a los alumnos que formen grupos de 4 personas, luego distribuya la hoja de actividad anexo 16.1.

Entregue a cada grupo 16 bolsas ziploc con diferentes productos en polvo en los cuales no deben estar rotulados, solo con un número. El objetivo de esta actividad es que los alumnos sean capaces de adivinar a través de los sentidos los productos que contienen cada bolsa.

Los alumnos anotan en la hoja de actividad el producto que corresponde a cada bolsa.

Al finalizar la actividad, revise junto a los alumnos y retroalimente como reconocer los productos existentes.

**ACTIVIDAD - N° 16.2***tiempo 45 minutos aproximado*

Muestre las recetas bases y, mediante instrucciones del fabricante, aplique la cantidad correcta de producto a la formulación panadera. Miden y pesan los ingredientes correctos, mostrando la diferencia si se realiza de manera incorrecta.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Revise las formulaciones para recetas tradicionales, retroalimentando los contenidos.

Al finalizar la clase, los alumnos bajo supervisión realizan la revisión de los preparaciones. Debe guiar y mostrar la importancia del uso de estos productos en la panadería.

Se hornean los productos y se realiza una evaluación, respondiendo preguntas, dudas y haciendo retroalimentación de los contenidos entregados.

MATERIALES

- 64 bolsas ziploc (con diferentes productos en polvo)
- PPT material complementario 16.2
- Hoja de actividad 16.1
- Fichas técnicas
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Data Show

SESIÓN N° 17**PRE – MEZCLAS PANADERAS****APRENDIZAJE ESPERADO**

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 5 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

La sesión N° 17 denominada Pre – mezclas panaderas, muestra mezclas precisas compuestas de diferentes ingredientes funcionales escogidos de la mejor calidad y especial para panadería como harina, esencias, emulsificantes, enzimas, anti – oxidantes, polvo de hornear, sal, azúcar, preservantes, colorantes entre otros (“Premezclas para Pastelería”, 2016).

Estos productos son multipropósito, ideales para la elaboración de diferentes tipos o formatos de panes, cabe mencionar que en el mercado se pueden encontrar diferentes marcas, y que la calidad de éstas tiene directa relación con el costo/calidad. Son productos de fácil uso, pero que generalmente están más enfocados en las grandes producciones, es decir, para elaborar grandes cantidades.

Recomendaciones Metodológicas:

Esta sesión contempla utilizar metodología basada en actividad práctica con demostración, por lo que cada alumno o brigada debe(n) utilizar diferentes pre – mezclas, las cuales serán conocidas en la teoría para luego ser aplicadas en los talleres prácticos.

La sesión tendrá material de apoyo para reforzar el o los aprendizajes esperados para el seguimiento y avances de éstos, para lograr una retroalimentación efectiva y verdadera.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Conoce e investiga las diferentes pre - mezclas, tanto como su formulación y los resultados que generan en la elaboración de los productos terminados, según los que se encuentran en el mercado chileno.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 45 minutos aproximado*

Realice una lluvia de ideas a través de las siguientes preguntas: ¿Qué son las pre-mezclas?, ¿Para qué sirven? y ¿Qué conocen de ellas?, una vez que los alumnos responden se hace una reflexión sobre el tema. Utilice hoja de actividad anexo 17.1 para abordar sobre las pre-mezclas.

**ACTIVIDAD - N° 17.1***tiempo 135 minutos aproximado*

Para la siguiente actividad, solicite a los estudiantes que trabajen en la sala de computación formando grupos de 4 estudiantes y señale las siguientes indicaciones:

Organicen el grupo designándose funciones para lograr un mejor trabajo en equipo. (Pueden designarse diferentes roles, como por ejemplo, un secretario, el que elaborará la presentación y los que expondrán el trabajo.

Trabajen en sus grupos investigando en internet (distintas páginas dadas como referencia por el docente) sobre los tipos de pre – mezclas panaderas que existen en Chile y complementen la información junto al material de apoyo expuesto por usted (Puratos- Lefersa- Bakels)

- Deben investigar el origen de ellas en nuestro país
- Investiguen los ingredientes principales que las componen y vean diferencias entre las marcas
- Investiguen la importancia de ellas en la panadería
- Evalúen el por qué son algunas más importantes que otras
- Preparen una presentación digital (PPT, Prezi, etc.) por grupo con las ideas principales del texto guía más la información recopilada en las redes
- Por último expongan sus presentaciones a sus pares y al docente en un tiempo estipulado de un máximo de 10 minutos por grupo



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Al finalizar la clase se realizará una síntesis de lo visto y una retroalimentación con todo lo aprendido durante la sesión. Esta será a través de preguntas dirigidas a 5 estudiantes al azar. Estas preguntas pueden ser las siguientes:

- ¿Por qué son importantes las pre-mezclas?
- ¿Cuáles son las ventajas de trabajar con pre-mezclas?
- ¿Cuáles son las empresas que distribuyen pre-mezclas panaderas en Chile?
- ¿Cuál son los costos asociados de trabajar con pre-mezclas panaderas?

Para finalizar, se recordará a los alumnos que la próxima clase habrá evaluación teórica sobre esta sesión con nota sumativa.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Fichas técnicas de Masas Escaldadas (anexo)
- Útiles de aseo y limpieza
- Abarrotes
- Materias primas de origen vegetal y animal

SESIÓN N° 18

ELABORACIÓN DE PANES CON PRE – MEZCLAS PANADERAS

APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Esta sesión es la continuación secuencial de la sesión N° 17 donde se ahonda profundamente en las Pre- mezclas panaderas y se fundamenta la importancia de estos productos en el mundo actual.

Desde un tiempo a la fecha, los pre-mezclas utilizan un lugar muy importante en la formulación de las recetas de panadería, ya que generan una optimización del tiempo y la mano de obra además de generar excelentes resultados, los que las panaderías los prefieren y convierten en sus favoritos.

Durante esta sesión se elabora pan con pre-mezcla panadera. Además los alumnos podrán ver los resultados in situ y comparar con los elaborados tradicionalmente de manera artesanal.

Recomendaciones Metodológicas:

Esta sesión contempla utilizar una metodología basada en la experimentación, por lo que cada alumno debe preparar diferentes PANES CON DISTINTAS pre-mezclas, los cuales deben ser analizados en todo su proceso.

Se sugiere al docente estar muy atento a la introducción de esta clase y también entregar directrices correctas para el desarrollo de la sesión.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Aplica pre-mezclas panaderas en masas y otros productos de Panificación, siguiendo las indicaciones y proporciones establecidas por los fabricantes y proveedores de estos.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 90 minutos aproximado*

Para comenzar la sesión muestre a los alumnos, de manera presencial en el taller, diferentes PRE- MEZCLAS de productos panaderos, los cuales corresponden a diferentes marcas y empresas que los comercializan. Los alumnos verán su dosificación, método de elaboración y sugerencias de preparación. Durante este proceso los estudiantes podrán hacer todas las preguntas necesarias para aclarar dudas antes de comenzar a elaborar dichas preparaciones.

Al final, cada grupo debe hacer un cuadro comparativo entre los productos obtenidos de manera tradicional y los productos obtenidos con las pre-mezclas, sintetizando los resultados y comentando las ventajas y desventajas.

**ACTIVIDAD - N° 18.1***tiempo 135 minutos aproximado*

En brigadas de 4 personas, los estudiantes reúnen la mise en place utilizada para la receta que el docente explica. Los insumos, utensilios y maquinarias necesarios para la elaboración de las recetas y también de los productos terminados.

Cada grupo elabora dos recetas:

- La pre- mezcla panadera, la cual sigue las recomendaciones del fabricante.
- La receta tradicional artesanal según las indicaciones del docente o ficha técnica. (Hoja de actividad anexo 18.1)

Durante este periodo, los alumnos deben anotar cada paso realizado. Recalque al finalizar que se debe realizar un cuadro comparativo consistente con las diferencias existentes entre ambas preparaciones.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Para finalizar esta sesión, divida la pizarra en dos y con un plumón escriba

- Receta Pre-mezcla - Receta Artesanal

De acuerdo a los resultados obtenidos por cada grupo, invite a los alumnos a completar las diferencias entre una preparación y la otra.

Se sugiere anotar ciertos datos que complementarán la totalidad del aprendizaje del alumno.

- Rendimiento
- Tiempo de cocción
- Volumen
- Tiempo de preparación
- Aspecto visual
- Duración del producto, entre otros

Se procede a realizar el aseo de taller, en el cual se debe designar un jefe de taller para la supervisión de este. Al finalizar la clase debe recibir el taller en perfectas condiciones así también el inventario de taller. Se sugiere hacer revisión de los cuadernos de los estudiantes y solicitar alguna tarea para la posterior sesión.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico.
- Plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Fichas técnicas de Hoja de actividad 18.1
- Útiles de aseo y limpieza
- Abarrotes
- Materias primas de origen vegetal y animal
- Pre-mezcla panadera al 100 %

SESIÓN N° 19**PANES ITALIANOS****APRENDIZAJE ESPERADO**

Elabora pizza, de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 5 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Las masas italianas destacan en el mundo entero por su gran versatilidad y calidad frente a otros tipos de masas, su crocancia, sabor y aroma se ha posesionado como uno de los favoritos en las mesas de casas y restaurantes a lo largo de todo el mundo.

El tema fundamental de esta sesión refiere a mostrar al alumno gran cantidad de información referente a los panes italianos para que luego puedan identificar y racionalizar dichos contenidos.

Para lograr el aprendizaje total de esta sesión, se ha planificado este tema Panes Italianos en dos sesiones de trabajo, considerando estudio, conocimiento y ensayo a través de elaboración de productos, donde se espera que los alumnos puedan aplicar conocimientos adquiridos y también resolución de problemas para ciertos inconvenientes que puedan aparecer durante el desarrollo de la clase.

Recomendaciones Metodológicas:

Se recomienda trabajar con estrategias docentes que favorezcan la integración de todos los objetivos, a través, de metodologías activas e inductivas de aprendizajes, dada la importancia que tiene incorporar las diferencias competencias.

Fomente el trabajo colaborativo entre los estudiantes, repita las indicaciones cuantas veces sea necesaria, busque las formas de contribuir al trabajo entre todos los alumnos aportando ideas para que así pueda garantizar el logro de los objetivos.

Realice una evaluación formativa al término de la sesión y re-actualmente los resultados.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Elabora variedad de panes italianos utilizando masa madre y otros pre-fermentos elaborados en las sesiones anteriores, calculando las proporciones necesarias, siguiendo indicaciones del docente para la obtención de panes con buen volumen y sabor.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 45 minutos aproximado*

En la primera etapa de esta sesión, de las instrucciones acerca de la actividad que deben realizar los alumnos. Es muy importante dejar establecido todo aquello que se podrá utilizar en esta actividad para no generar dudas en los alumnos.

La actividad se denomina “Jugando a ser chef de Televisión”

Para esta actividad agrupe a los alumnos en grupos de 4. También indique que se necesita una cámara fotográfica o de video o algún celular con cámara para poder grabar un video que dure 15 minutos.

Cada grupo, tiene un alumno que debe asumir como jefe de grupo, el cual lidera y lleva a cabo cada secuencia de lo que está solicitando.

Sorteé diferentes temas en los cuales al azar los alumnos deberán desarrollar.

Los temas podrán ser los siguientes:

- La historia de la pizza
- Los ingredientes clásicos de la panadería italiana
- Las regiones panaderas de Italia
- Restaurantes típicos de Italia en el mundo
- Los panes clásicos de Italia
- Tipos de pizza existentes en el mundo
- La diferente cocción de las pizzas
- Los chef italianos más reconocidos.

**ACTIVIDAD - N° 19.1***tiempo 135 minutos aproximado*

Los estudiantes indagan, recopilan y reúnen información acerca del tema que se les asignó mediante el sorteo, y comienzan a preparar los elementos necesarios para grabar su video.

Cada grupo debe elegir un lugar para la locación del video y debe tomar las siguientes consideraciones:

El presentador del video debe utilizar el uniforme necesario, además de tener claridad y personalidad para llevar a cabo el guion cuidando, los decorados la utilizaría, del cual cada integrante del grupo debe estar preocupado. Durante este periodo, los alumnos deben ser acompañados para resolver dudas y para hacer las sugerencias, necesarias.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Para finalizar la sesión, reciba un bosquejo de la actividad anterior y retroalimente mediante sugerencias para este video.

Cada grupo, al finalizar la clase, debe comentar a sus pares que ha significado realizar este video, cuáles han sido las mayores dificultades y lo que esperan al término de este.

Recuerde a los alumnos la importancia de saber proyectar hacia otras personas ya que una de las competencias necesarias en el rubro de la alimentación es la comunicación. (Ver hoja de apunte anexo Sesión 19.1)

La revisión final del video será al comienzo de la sesión 23.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico.
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Sala con conexión a internet
- Biblioteca
- Hoja de actividad 19.1

SESIÓN N° 20

PRODUCCIÓN DE PANES DE ORIGEN ITALIANO

APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora pizza, de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Chile se caracteriza por ser uno de los países con los índices más altos de consumo de pan del mundo, pero con el tiempo los gustos han variado y se han incluido diferentes tipos de panes con sabores, texturas y formas distintas. Asimismo, se pueden seleccionar de acuerdo a los servicios o en combinaciones de sabores con las untaduras o rellenos.

En esta sesión se busca que los y las estudiantes apliquen los conocimientos adquiridos en la sesión anterior a través de las materias primas que se emplean en el rubro de la panadería italiana (trigo, diversos tipos de harinas, levaduras naturales, almidones, lácteos, huevos, materias grasas vegetales y animales, leudantes como levaduras o polvos de hornear, entre otros) y que aprendan cuáles son los diferentes tipos de panes que se producen en este país.

Además, se espera que sean capaces de reconocer, clasificar y utilizar diferentes materias primas propias de panificación, aplicando las técnicas culinarias para preparar diversas masas duras, blandas, integrales, entre otras.

Recomendaciones Metodológicas:

Esta sesión contempla utilizar metodología basada en la activación de conocimientos conceptuales y procedimentales para lograr el saber hacer por medio de la ejecución en la aplicación de las diferentes técnicas empleadas en la elaboración de diferentes variedades de panes de origen italiano. Se entregan fichas técnicas para la elaboración de las diferentes recetas requeridas para la sesión. Es necesario diferenciar muy bien cada tipo de cocción para los diferentes resultados de las masas.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Elabora variedad de panes italianos utilizando masa madre y otros pre-fermentos obteniendo productos de gran volumen, sabor y presentación, respetando normas de higiene, manipulación y puntos críticos de elaboración.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximado

Por medio de la activación de conocimientos, solicite a los alumnos recordar las técnicas más utilizadas en la panadería italiana, además de comentar y describir cuales son las materias primas que se utilizan con sus respectivas características, para poder realizar las diferenciaciones al momento de ejecutar las recetas designadas. Realice una síntesis previa al momento de ejecutar los procesos prácticos y aclare las dudas que surjan en el momento.



ACTIVIDAD - N° 20.1

tiempo 90 minutos aproximado

Enseñe a las y los estudiantes a realizar los siguientes pasos:

- Pesaje de los ingredientes.
- Realización del volcán.
- Amasado.
- Sobado de la masa.
- Corte.
- Forma.
- Fermentando.
- Horneado.
- Revisa que los y las estudiantes usen correctamente el uniforme



ACTIVIDAD - N° 20.2

tiempo 90 minutos aproximado

Explique la actividad a realizar y cuál es su importancia, en la asignatura.

Comente que se elaboraran diferentes tipos de panes italianos, utilizando diferentes métodos de cocción. Luego, organice a sus estudiantes en grupos o brigadas de trabajo.

Los estudiantes observan la demostración inicial realizada por el usted para luego llevar a cabo el mise en place de insumos y utensilios de acuerdo a las fichas técnicas.

Elaboran las distintas masas de focaccia y pan Italiano, solicitadas según fichas técnicas establecidas, siguiendo los diferentes procesos que se presentan en ellas.

Hornean las distintas producciones de pan, considerando las temperaturas indicadas en las fichas técnicas.

Luego, los equipos de trabajo presentan sus elaboraciones considerando algunas normas básicas de higiene y presentación.

Realizan lavado y sanitizado de utensilios, ordenan el mise en place de materias primas y el de utensilios para entregar el taller en las mejores condiciones de higiene y presentación (Ver hoja de actividad anexo 20.2).



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Al finalizar la actividad, se presentan de manera ornamental todos los productos en forma de Bufete. Cada preparación debe estar presentada con su letrero para identificar el método de cocción y también el nombre de cada preparación.

En plenario, exponen sus preparaciones explicando diferencias entre ellas, aludiendo fortalezas y debilidades encontradas durante el proceso.

Retroalimente y enfatice las técnicas de elaboración de masas italianas.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico.
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Hoja de actividad 20.2
- Útiles de aseo y limpieza
- Abarrotes
- Materias primas de origen vegetal y animal
- Pre-mezcla panadera al 100 %
- Hoja de actividad 20.2

SESIÓN Nº 21**ELABORACIÓN DE MASAS PARA PIZZA****APRENDIZAJE ESPERADO**

Elabora pizza, de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

La pizza, clasificada como un sándwich abierto, es una especialidad de Italia que se ha difundido con gran éxito por todo el mundo. Existen una gran cantidad de establecimientos que las preparan para consumo directo o servicio de domicilio. A su vez, se presencia un gran mercado para la pre – pizza, es decir la masa pre - cocida que se envasa para que el cliente la rellene y termine de hornear en su casa.

Recomendaciones Metodológicas:

Debe convertirse en un entrenador y facilitador del aprendizaje de los estudiantes y de la comprensión general del material. El aprendizaje se medirá a través de formas formales e informales, incluyendo proyectos de grupo.

Referente al trabajo a desarrollar, idealmente se quiere enfocar en que los estudiantes puedan ser autónomos en su desempeño, aprendiendo a trabajar en equipo y que finalmente sean capaces de autoevaluarse, para lograr aprendizajes significativos.

Se recomienda que el docente presente claramente cada objetivo de la asignatura a sus estudiantes y recurra a todo el tiempo que sea necesario para responder preguntas, consultas y aportes ya que así logrará el aprendizaje significativo en cada sesión

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Elabora diferentes tipos de masa de pizza utilizando distintas materias primas a través diferentes fórmulas entregadas por el docente considerando además normas de higiene y manipulación.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 45 minutos aproximado*

Se introduce la sesión declarando el objetivo de ésta, para que el alumno tenga la claridad de lo que se quiere lograr durante el desarrollo de la clase.

Una vez informado el objetivo, se activan los conocimientos previos, a través de preguntas de fácil respuesta como por ejemplo: ¿Conocen la pizza?, ¿pueden describir una pizza?, ¿cuáles son los ingredientes básicos para elaborar una pizza?, ¿qué conocen de esta preparación?, etc.

**ACTIVIDAD - N° 21.1***tiempo 135 minutos aproximado*

Explique la actividad a realizar y su importancia para clarificar todo lo que se solicita a través de instrucciones claras. De esta manera los estudiantes, una vez iniciada la actividad, se organicen de tal manera que puedan hacerse responsables del trabajo a desarrollar.

Señale cómo será la evaluación y organice a sus estudiantes en grupos.

Los estudiantes deben organizarse como equipo de trabajo y determinar cómo será su funcionamiento, una vez organizados deben realizar lo siguiente:

En sala de computación, a través de las TICs deberán investigar el origen de la pizza.

Investiguen los ingredientes tradicionales tanto para las masas como para los rellenos.

Investiguen técnicas y procesos más utilizados para elaborar los diferentes tipos de masas que se encuentran en el mercado.

Para complementar la información también deben investigar sobre datos generales del país de origen como en que continente se encuentra, superficie, número de habitantes, entre otros. Haga que los estudiantes elaboren una presentación digital con la información recopilada.

**ACTIVIDAD - N° 21.2***tiempo 45 minutos aproximado*

Seleccione 5 grupos al azar para que expongan sus presentaciones, colocando un máximo de tiempo por cada uno de ellos y el resto de los grupos toman apunte y discuten sobre la información recibida por medio de sus compañeros.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Una vez finalizadas las presentaciones a través de un plenario en la sala de clases, evalúe las presentaciones y determine en conjunto las interrogantes planteadas en la actividad. Realice una síntesis para que todos los alumnos manejen la misma información después de haber realizado aprendizajes colaborativos.

Se debe solicitar a los alumnos que para la próxima sesión N° 22 puedan traer elementos decorativos para la presentación de un bufete de Pizzas.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico.
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Útiles de aseo y limpieza
- Abarrotes
- Materias primas de origen vegetal y animal
- Pre-mezcla panadera al 100 %

SESIÓN N° 22

TÉCNICAS DE COCCIÓN Y RELLENO PARA PIZZA

APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora pizza, de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

En esta sesión se busca que los estudiantes conozcan las materias primas que se emplean en el rubro de las pizzerías (trigo, diversos tipos de harinas, almidones, quesos, salsas, huevos, materias grasas vegetales y animales, leudantes como levadura o polvos de hornear, etc.) y que aprendan cuáles son los diferentes tipos de pizzas más tradicionales que se encuentran en el mercado nacional e internacional (de masa de pan, a la piedra o especiales). Se espera que sean capaces de reconocer, clasificar y utilizar diferentes materias primas propias de la elaboración de pizzas, aplicando las técnicas culinarias necesarias para preparar diversos tipos de masas y rellenos.

Recomendaciones Metodológicas:

Esta sesión se sugiere utilizar metodología basada en actividad práctica con demostración, experimental, para que cada alumno en sus respectivas brigadas puedan desarrollar y practicar la utilización de las diferentes técnicas de la gastronomía para poder aplicar la elaboración de los diferentes tipos de masas y de los innumerables tipos rellenos que se pueden encontrar en el mundo de las pizzas.

Se sugiere para esta sesión elaborar también todas las salsas y también los diferentes rellenos.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Hornea diferentes tipos de masa de pizza utilizando el método tradicional y a la piedra, siguiendo indicaciones del docente y considerando normas de higiene y manipulación.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximado

Inicie la clase motivando a los alumnos con el tema a tratar, la importancia de la Pizza en la panadería y la restauración.

Activar conocimientos previos con las siguientes preguntas:

- ¿Cuál es su pizza favorita?
- ¿Cuáles son los restaurantes de comida rápida clásicos que venden pizza?
- ¿De dónde proviene el término Napolitano?

Los alumnos ven un video sobre la elaboración de la pizza,

Video N°2 La Historia de la comida italiana La pizza Documentales 2017 <https://youtu.be/n0NHBk42Scc>

(Se sugiere ver el video en dos partes o también dejarlo como tarea)

Comente el video y de las instrucciones para la siguiente actividad: al finalizar, solicite a los alumnos que realicen una ficha resumen del video, donde menciones las técnicas más relevantes.



ACTIVIDAD - N° 22.1

tiempo 90 minutos aproximado

Explique la actividad a realizar a medida que va avanzando la clase, va demostrando en una pequeña cantidad la elaboración de masa y relleno de la receta descrita en ficha técnica.

Enseñe a las y los estudiantes a realizar los siguientes pasos:

- Pesaje de los ingredientes.
- Realización del volcán, corona o fontana.
- Amasado.
- Forma de la masa.
- Fermentando (tiempos y técnicas)
- Horneado, en este último ítem hay que poner mucha atención ya que se debe enfatizar en los dos métodos de horneado, el tradicional y a la piedra.

También se debe mostrar a los alumnos la forma correcta de hornear por pocos minutos y luego congelar, para utilizar en los procesos productivos de altos

Revisa que los y las estudiantes usen correctamente el uniforme, hagan un adecuado lavado de manos y apliquen los estándares de higiene durante todo el proceso.



ACTIVIDAD - N° 22.2

tiempo 90 minutos aproximado

En esta etapa de la sesión, los alumnos ejecutan los procesos que fueron observados en la demostración, bajo los siguientes criterios de evaluación.

Realizan mise en place de insumos y utensilios, de acuerdo a las fichas técnicas. (hoja de actividad 22.2)

Asimismo, elaboran masa para pre pizza y salsa, establecida y preparan salsa de acuerdo a los requerimientos de la ficha técnica.

Hornean las masas, considerando las temperaturas indicadas en la ficha técnica y la prevención de riesgos propias de la actividad.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Cada grupo expone su elaboración en un mesón de presentación.

Realice una evaluación formativa para que los estudiantes puedan comentar las fortalezas y debilidades que encontraron durante el proceso y puedan apreciar las diferencias que se halladas entre un grupo y otro, teniendo como fundamento que todos partieron con la misma base de ingredientes pero que el resultado puede ser totalmente diferente, es decir que sean capaces de autoevaluarse y co-evaluarse para determinar los aciertos y desaciertos de los procesos.

Encárguese de ir mediando y acompañando para ir reforzando los procesos que fueron bien ejecutados y corregir los que estuvieron más débiles.

Por último, se debe solicitar a los alumnos para la clase siguiente conseguir diferentes productos panaderos (Hallullas, marraquetas, pan amasado, dobladitas) comprados en variadas panaderías, amasanderías y supermercados, ya que se utilizarán para un estudio de caso.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico.
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Útiles de aseo y limpieza
- Abarrotes
- Materias primas de origen vegetal y animal
- Pre-mezcla panadera al 100 %
- Hoja de actividad 22.2

SESIÓN N° 23**CONTROL ORGANOLÉPTICO DE MUESTREO DE PRODUCTOS****APRENDIZAJE ESPERADO**

Elabora pizza, de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

El propósito de la sesión tiene como finalidad que los alumnos tomen conciencia de la responsabilidad que tienen respecto de la salud de los comensales al manipular alimentos, a fin de comprender y aplicar las normas de higiene y seguridad en todas las etapas del proceso productivo. Esto a través del análisis sensorial de los ingredientes y alimentos, el cual es un método preciso para el control de calidad y aceptabilidad de los productos.

Recomendaciones Metodológicas:

Esta sesión contempla utilizar metodología basada en estudios de casos, para que los alumnos se enfrente a diferentes situaciones para que sean capaces de reconocer cuando los alimentos se encuentren en condiciones óptimas e inocuas para ser comercializados.

Uno de los factores más importantes los cuales deben ser identificados por los alumnos debe ser que en Chile, nadie regula los parámetros de la fabricación del pan.

Esta actividad es muy provechosa para el futuro de los alumnos por lo que se recomienda acompañar al alumno durante todo el proceso hasta finalizar el estudio de caso indicado para esta sesión.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Identifica diferentes panes que se comercializan en su región según la calidad organoléptica de ellos.
- Recopila información detallada de datos organolépticos como tamaño y peso a partir de una pauta de cotejo elaborada por el docente.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 90 minutos aproximado*

Parta la sesión con la revisión de los videos elaborados en la sesión 19. La finalidad de esto es compartir con los alumnos y sus pares los trabajos realizados para así poder evaluarlos.

De inicio con el objetivo de la sesión, complementado con una presentación con imágenes (ver hoja de actividad anexo 23.2) de diferentes tipos de panes y a continuación se les presentan 4 preguntas:

1. Identifican algún pan en las imágenes, ¿cuáles?
2. ¿Cómo detectan en sus respectivas casas, restaurant u otro establecimiento cuando el pan está fresco o añejo? (sentidos)
3. ¿Cuál o cuáles serían los instrumentos para identificar si el pan está en buenas condiciones?
4. ¿Quién sabe que son las características organolépticas de un alimento?

**ACTIVIDAD - N° 23.1***tiempo 135 minutos aproximado*

Realice esta actividad en el taller de gastronomía. La finalidad es que los estudiantes sean capaces de identificar y clasificar 4 tipos de panes a través del análisis sensorial.

A continuación se describirán los pasos a seguir:

Formarán grupos de trabajo integrados por 4 estudiantes.
Deben preparar el mise en place necesario para desarrollar la actividad.

Se les presenta 4 tipos de panes: 5 unidades de marraqueta compradas en diferentes panaderías , 5 unidades de hallullas compradas en diferentes lugares, 5 unidades de pan amasado comprados en diferentes establecimientos y 5 unidades de dobladitas compradas en diferentes panaderías.

A través del análisis sensorial, deberán evaluar las características organolépticas de cada pan, llegando a una conclusión entre los integrantes de cada grupo.

Una vez analizados los panes, deben clasificarlos de acuerdo a la calidad, teniendo como parámetros las características propias de una buena marraqueta, una buena hallulla y un buen copihue, es decir, analizando: corteza, esponjosidad, sabor, color, alveolos pronunciados, etc., los cuales deben ser registradas en una lista de cotejo (hoja de actividad anexo 23.1).

Una vez analizado y evaluado lo solicitado deben presentar sus resultados del trabajo a sus pares y docente fundamentando sus respuestas.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Al finalizar la clase, realice una síntesis de lo visto y una retroalimentación con todo lo aprendido durante la sesión. Esta será a través de preguntas dirigidas a 3 estudiantes al azar.

A continuación se presentan algunas preguntas como sugerencias:

- ¿Características de una buena marraqueta?
- ¿Características de una buena hallulla?
- ¿Características de un buen pan copihue?
- ¿Diferencias claves entre los 4 panes analizados que nos ayuden a diferenciarlos y a identificarlos como productos de calidad?

Al finalizar la sesión se debe recordar a los alumnos, que la próxima clase habrá evaluación teórica sobre esta sesión con nota sumativa

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico.
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Hoja de Actividad 23.1
- Hoja de actividad 23.2
- Útiles de aseo y limpieza
- Abarrotes
- Materias primas de origen vegetal y animal
- Pre-mezcla panadera al 100 %

SESIÓN N° 24

CATÁLOGO DE PANES

APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora pizza, de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.

DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

El propósito de esta sesión radica en los estudiantes y la posibilidad de trabajar en equipo, demostrando corresponsabilidad y compromiso para entregar un producto de calidad. Este trabajo consiste en recopilar todas las fichas técnicas desarrolladas durante el año en la asignatura. Este dossier (catálogo) debe contener las imágenes de las elaboraciones, fichas técnicas más una breve reseña de cada pan que describa las características más relevantes y significativas de cada uno.

La idea es que el estudiante se pueda dar cuenta de todo el trabajo que desempeñaron durante un año y como resultado obtener un instrumento de panadería.

Recomendaciones Metodológicas:

El enfoque debe ir centrado en el trabajo y aprendizaje colaborativo entre los alumnos, el docente se convierte en un mediador y facilitador del aprendizaje, como un guía para ordenar las ideas y estructura del material.

Referente al trabajo a desarrollar, idealmente se quiere enfocar en que los estudiantes puedan ser autónomos en su desempeño, que aprendan a trabajar en equipo y que finalmente sean capaces de entregar un producto de calidad.

Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Diseña catálogo de panes nacionales e internacionales a través de una ficha técnica de elaboración obtenida en las sesiones anteriores.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 45 minutos aproximado*

Introduzca la sesión declarando el objetivo de ésta, para que el alumno tenga la capacidad de comprender que es el cierre a un trabajo arduo y extenso, pero colocando todas las capacidades de cada uno al servicio del otro podrán concluir de buena manera para lograr el objetivo final.

Explique claramente que esta actividad involucra las 23 sesiones anteriores. Cada alumno debe utilizar su cuaderno y su recopilación personal de todas las actividades realizadas.

**ACTIVIDAD - N° 24.1***tiempo 90 minutos aproximado*

Explique la actividad a realizar y su importancia, comprometiendo a los estudiantes a que el trabajo de todos y cada uno es primordial para provocar una sinergia y sacar adelante la etapa final de este mega proyecto. (Anexo Hoja de actividad 24.1)

Además se informe y explique cómo será evaluado el trabajo para tener la claridad con anterioridad.

A continuación se les presentará en detalle la actividad a realizar:

Elaborar un catálogo de panadería.

Este dossier debe tener la compilación de todas las fichas técnicas desarrolladas durante el año.

Las fichas técnicas deben tener los ingredientes, unidades de medidas, preparación más algunos tips necesarios de acuerdo a cada receta.

Cada ficha debe tener la foto del pan elaborado, una vez seleccionada la mejor imagen de todos los grupos. Cada ficha técnica debe tener una breve reseña del pan elaborado, ésta debe contener la siguiente información:

- Historia
- Lugar de origen.
- Características técnicas

Una vez recopilada la información deberán organizar el formato del dossier: letra, tamaño, márgenes, espaciado, entre otros.

Por último deben anillar el material y entregar el dossier al docente dentro del plazo acordado en las sesiones I y II de inicio del año académico para ser evaluado.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Una vez finalizado el trabajo entregado por los alumnos, invite a realizar una retroalimentación para analizar y reflexionar el trabajo de todo un año, que será plasmado en un manual o dossier creado por ellos mismos.

MATERIALES

- Herramientas y maquinarias de taller práctico.
- 1 plumón pizarra (para el docente)
- Pizarra
- Hoja de actividad 24.1
- Sala de Computación



REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Collister, L., & Blake, A. (2001). *Elaboración artesanal del pan*. Barcelona: Blume.

INACAP (2015) *Manual taller de panadería y bollería*. Inacap, Santiago.

Larousse. (2007). *Larousse Gastronomique en español*. Larousse Panteta Sa Avda.

Ministerio de Educación (2015). *Gastronomía Especialidad Sector Alimentación Programa de Estudio Formación Diferenciada Técnico-Profesional Menciones: Cocina, Pastelería y Repostería*. Santiago, pp.144-152. Recuperado de: http://www.curriculumenlineamineduc.cl/605/articles-30013_recurso_18_14.pdf

Narváez, I. (2016). *Desempeño docente en el proceso de enseñanza aprendizaje. "Estudio realizado en el nivel básico, sexto, séptimo, octavo, noveno y décimo grado del Colegio Militar Eugenio Espejo" Año lectivo 2013-2014*. Trabajo de Titulación. Loja: Universidad Técnica Particular de Loja. Recuperado de http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/11291/1/Narvaez_Chiriboga_Ivan_Ernesto.pdf

Pérez Oreja, N., & Civera Bendicho, J. (2015). *Los procesos de preelaboración y conservación de alimentos en cocina*. Madrid: Síntesis.

Premezclas para Pastelería. (2016). *Alimentos-santillana.com*. Recuperado de http://alimentos-santillana.com/santillana/productos/panaderia_pasteleria/premezcla_pasteleria

Reinhart, P. (2006). *El Aprendiz de panadero*. Barcelona: RBA.

Sheasby, A. (2005). *365 recetas de pan*. Barcelona: Naturart / Blume.



INACAP es un sistema integrado de Educación Superior, constituido por la Universidad Tecnológica de Chile INACAP, el Instituto Profesional INACAP y el Centro de Formación Técnica INACAP, que comparten una Misión y Valores Institucionales.

El Sistema Integrado de Educación Superior INACAP y su Organismo Técnico de Capacitación INACAP están presentes, a través de sus 26 Sedes, en las 16 regiones del país.

INACAP es una corporación de derecho privado, sin fines de lucro. Su Consejo Directivo está integrado por miembros elegidos por la Confederación de la Producción y del Comercio (CPC), la Corporación Nacional Privada de Desarrollo Social (CNPDS) y el Servicio de Cooperación Técnica (SERCOTEC), filial de CORFO.

ISBN: 978-956-8336-68-4



@cedem@inacap.cl

www.facebook.com/cedem.inacap

@cedeminacap

www.inacap.cl/cedem



CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA INACAP ACREDITADO

7
años

- Gestión Institucional.
- Docencia de Pregrado.

ENERO 2025

INSTITUTO PROFESIONAL INACAP ACREDITADO

6
años

- Gestión Institucional.
- Docencia de Pregrado.

DICIEMBRE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE INACAP ACREDITADA

2
años

- Gestión Institucional.
- Docencia de Pregrado.
- Vinculación con el Medio.

NOVIEMBRE 2018