

SEP

SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



Capacita T El futuro en tus manos

Alimentos y Bebidas

APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE REPOSTERÍA



Material para el docente



Material para el docente: Aplicación de técnicas de repostería.

© 2017, Secretaría de Educación Pública, DGCFT.

Avenida División del Norte 2786, Col. Parque San Andrés, C.P. 04040, Ciudad de México.

Impreso en México.

La reproducción total o parcial de esta obra, incluida la portada, su transmisión por cualquier otro medio mecánico, electrónico, fotográfico, audiográfico o algún otro, requiere la autorización previa por escrito de la Secretaría de Educación Pública. Lo contrario, representa un acto de piratería, perseguido por la Ley Penal.

ISBN: en trámite.



Contenido

Presentación	5
¿Qué contiene este material?	7
1. Función docente, estrategias y técnicas didácticas como recursos pedagógicos	9
2. Secuencia didáctica como un recurso para crear escenarios de aprendizaje	15
3. Secuencia didáctica para la Aplicación de técnicas de Repostería	22
Fuentes	110
Anexos	112
Técnicas didácticas	
NOM-093	
Glosario	
Recetario	



Presentación

La Secretaría de Educación Pública (SEP), a través de la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo (DGCFT), ha puesto en marcha el programa **Capacita T El futuro en tus manos**, con el propósito de ofrecer a los jóvenes una alternativa de formación para el desarrollo de competencias necesarias para desempeñarse social y laboralmente.

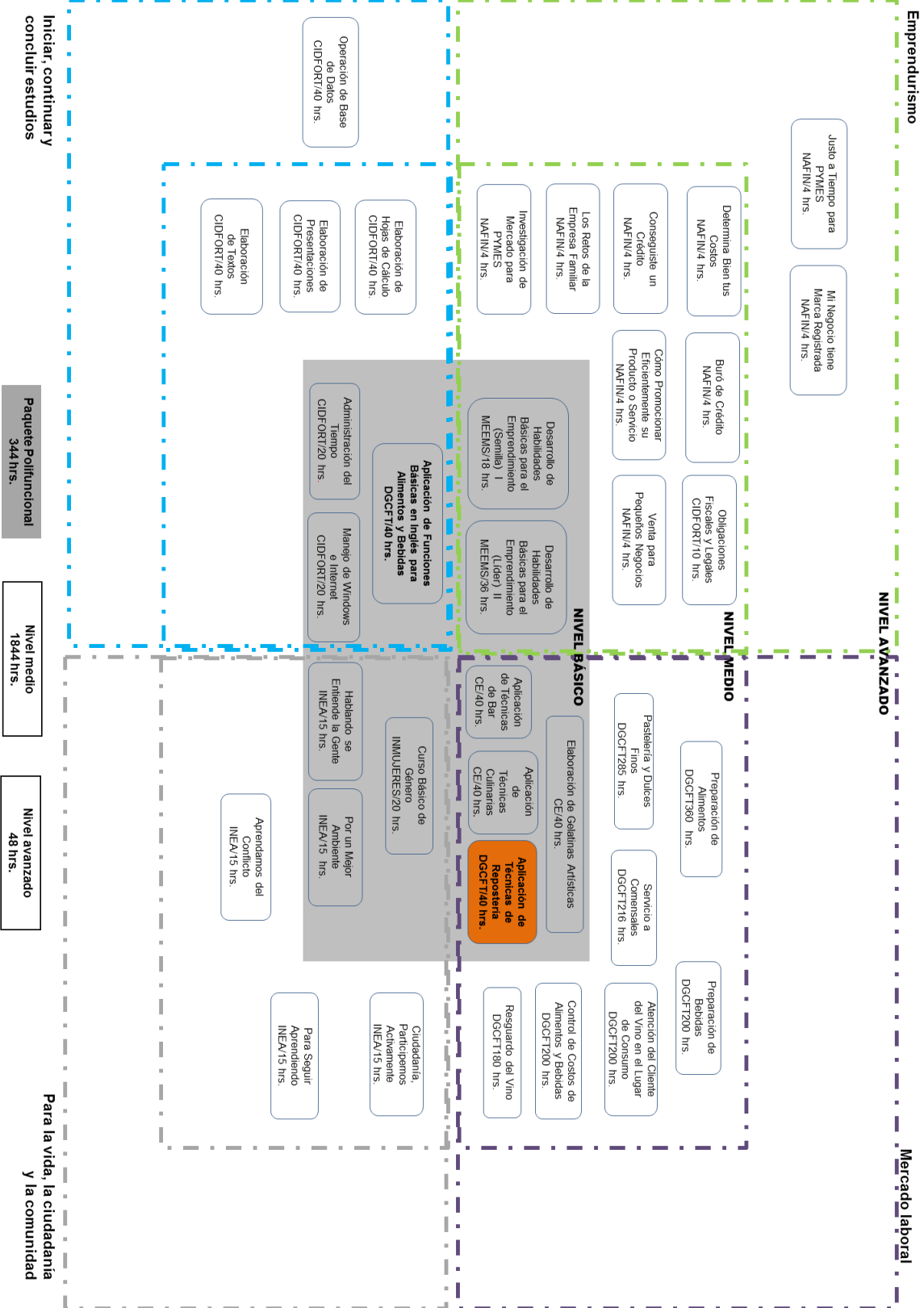
El programa cuenta con una variedad de cursos presenciales y en línea que integran un **paquete polifuncional** asociado a una o más especialidades, acorde con las necesidades e intereses de los jóvenes, lo que les posibilita elegir su **trayectoria formativa** para que en un futuro próximo se incorporen al campo laboral, les brinde las herramientas para ser emprendedor y autogestivo, mejorar su relación con la comunidad y entorno, y/o retomar sus estudios si así lo desean.

Este material incluye el **mapa curricular** de la especialidad **Alimentos y Bebidas**. En la zona sombreada del mapa se pueden identificar los cursos que corresponden al paquete polifuncional así como las trayectorias ya señaladas por las que el estudiante puede optar.

Este curso **Aplicación de técnicas de repostería** tiene una duración de **40 horas**, en las que el estudiante podrá realizar ejercicios, prácticas y evaluaciones que lo lleven al desarrollo de competencias específicas.

Este material tiene la finalidad de acompañar la práctica docente en el aula, con orientaciones técnico-didácticas que permitan la creación de escenarios que fortalezcan el desarrollo de las competencias en los estudiantes en un ambiente de cooperación, colaboración y corresponsabilidad. Esperamos te sea de utilidad.

Alimentos y Bebidas





¿Qué contiene este material?

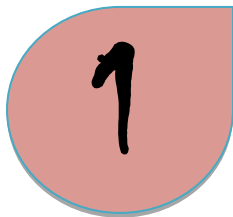
El primer apartado del documento, está dedicado a definir el **perfil del docente** en el actual contexto de la reforma educativa, así como a la revisión de **estrategias y técnicas didácticas** como herramientas pedagógicas de apoyo a su labor docente.

El segundo apartado, está destinado al conocimiento de las etapas y momentos que conforman una **secuencia didáctica**; así como a ofrecer una gama de acciones que podrá considerar para la creación de escenarios de aprendizaje.

El tercer apartado, es para la instrumentación didáctica del curso, a través de **secuencias didácticas**, como una acción de **planeación específica** para la creación de escenarios formativos, contruidos a partir de las etapas de **apertura, desarrollo y cierre**, con los siguientes momentos didácticos: **encuadre grupal, contextualización, teorización, ejercitación y reflexión**.

Al final del material, se encuentra un apartado con la descripción y desarrollo puntual de las **técnicas** seleccionadas para el desarrollo de las competencias en cada **secuencia didáctica**, con el propósito de ser aprovechadas como un recurso pedagógico y enriquecidas con la experiencia de los docentes.





Función docente, estrategias y técnicas didácticas como recursos pedagógicos.

Sabías que...

El artículo IV, fracción XXV de la **Ley General del Servicio Profesional Docente**, define como **docente**: *"Al profesional en la Educación Básica y Media Superior que asume ante el Estado y la sociedad la responsabilidad del aprendizaje de los alumnos en la escuela y, en consecuencia, es responsable del proceso de enseñanza aprendizaje, promotor, coordinador, facilitador, investigador y agente directo del proceso educativo"*.

Por el tipo de formación que se oferta en los CECATI e ICAT, los cursos se imparten en espacios físicos denominados aula-taller, por lo que es importante también considerar el perfil del técnico docente, que de acuerdo al artículo IV Fracción XXVII de esta Ley es ... *"aquél con formación técnica especializada formal o informal que cumple un perfil, cuya función en la Educación Básica y Media Superior lo hace responsable de enseñar, facilitar, asesorar, investigar o coadyuvar directamente con los alumnos en el proceso educativo en talleres prácticos y laboratorios, ya sea de áreas técnicas, artísticas o de deporte especializado."*

Además, el **Acuerdo 447** establece las competencias docentes para quienes impartan educación media superior en la modalidad escolarizada, las cuales son:

- Organiza su formación continua a lo largo de su trayectoria profesional.
- Domina y estructura los saberes para facilitar experiencias de aprendizaje significativo.
- Planifica los procesos de enseñanza y de aprendizaje atendiendo al enfoque por competencias, y los ubica en contextos disciplinares, curriculares y sociales amplios.
- Lleva a la práctica procesos de enseñanza y de aprendizaje de manera efectiva, creativa e innovadora a su contexto institucional.
- Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo.
- Construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo.
- Contribuye a la generación de un ambiente que facilite el desarrollo sano e integral de los estudiantes.

Además de las competencias indicadas, ¿Qué más realizas con tus estudiantes?



Nadie puede enseñar lo que no sabe, por eso es importante formar docentes estratégicos, que conozcan su propio proceso de aprendizaje, así como los recursos que posee y cómo los utiliza para desempeñarse en un espacio de aprendizaje para sus estudiantes.

Por qué seleccionar y aplicar estrategias...

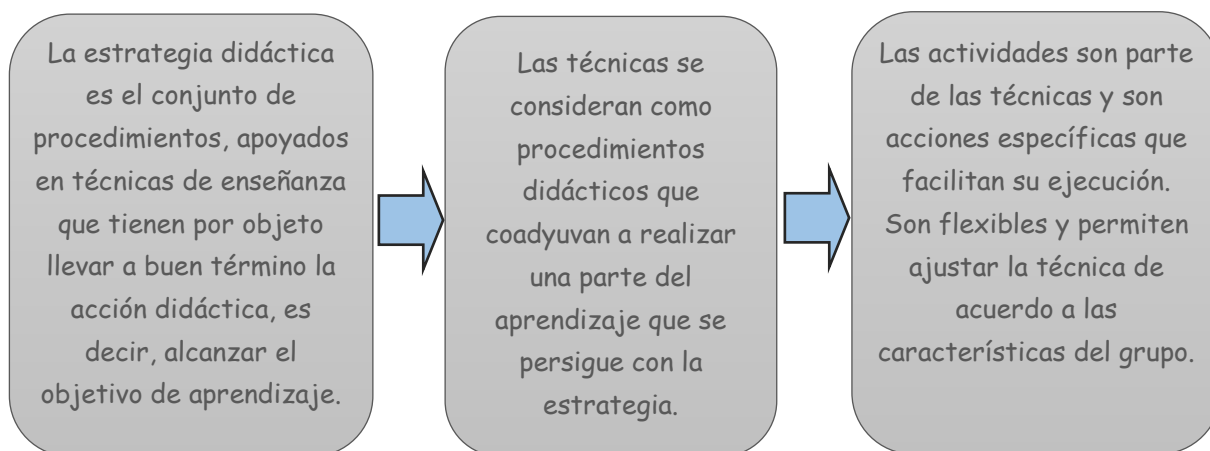
Díaz Barriga F. (2002) define la estrategia de enseñanza como... "procedimientos que el agente de enseñanza utiliza en forma reflexiva y flexible para promover el logro de aprendizajes significativos en los estudiantes".

La misma autora define a la estrategia de aprendizaje como... "procedimientos (conjunto de pasos, operaciones o habilidades) que un aprendiz emplea en forma consciente, contralada e intencional como instrumentos flexibles para aprender significativamente y solucionar problemas".

Si visualizamos a las estrategias en un mismo entorno, podemos decir que son aliadas incondicionales del docente y del estudiante porque les permite actuar en un ambiente compartido, para que ambos desarrollen o fortalezcan la capacidad de manejarse con los demás de manera creativa, con iniciativa y solucionando problemas cotidianos apoyados con recursos didácticos.

La estrategia tiene sentido cuando se apoya en...

Diversos recursos para el logro de los objetivos del curso, lo que lleva al docente a seleccionar las estrategias educativas, las técnicas didácticas y las actividades de enseñanza y aprendizaje adecuadas para el desarrollo de las competencias en los estudiantes y la convivencia con sus compañeros.



Para asumirlas como recursos didácticos, primero debemos conocer sus propósitos y algunos tipos de estrategias...

Para activar los conocimientos previos e identificar expectativas en los estudiantes.

Permiten articular los conocimientos previos de los estudiantes con los nuevos aprendizajes. En este momento, podemos incluir las intenciones educativas y los objetivos a lograr al término de un curso o paquete polifuncional, lo que dará sentido y valor funcional a las competencias desarrolladas.

Para organizar la información que se ha de aprender.

Posibilita la organización de la información previa con la que se aprenderá, al representarla en forma gráfica o escrita asegurando con ello una mayor significatividad de los aprendizajes logrados.

Para orientar la atención de los estudiantes.

Focalizan y mantienen la atención de los estudiantes durante una sesión, discurso o texto, a través de acciones selectivas que buscan enfatizar conceptos, ideas, nociones o fundamentos en los que los estudiantes deben centrar sus procesos para la codificación y aprendizaje.

Para promover el dominio de las competencias en diversas situaciones.

Determinan actividades para el desarrollo de las competencias, mediante ejercicios y prácticas de los estudiantes en diversos contextos, con la corrección de errores y reforzamiento de aciertos, mediante la aplicación de diversos instrumentos de evaluación.

Lo puntual de las técnicas didácticas es que...

El docente debe aplicarlas para propiciar un aprendizaje significativo y grupal en el aula, lo que significa que el alumno asuma la co-responsabilidad, tanto del aprendizaje de los contenidos del curso, así como de la interacción, comunicación que conlleve a complementarse unos con otros, en un acto de socialización dentro del espacio áulico.

Cada técnica tiene un propósito que la hace idónea para determinados grupos en diferentes escenarios de aprendizaje, por lo que para su selección debes considerar lo siguiente:

Objetivos	La finalidad de uso debe establecerse con claridad, ya que existen técnicas que propician la comunicación, la observación, la creatividad, la discusión, el análisis, el estudio, la detección de roles, la reflexión, la aceleración de los procesos de aprendizaje y la asimilación de contenidos.
Proceso que está viviendo el grupo	Es el momento por el que esté pasando y que varía en complejidad, por eso el docente debe conocer la técnica, al grupo y su dinámica, para elegir aquella más adecuada para lograr los objetivos.
Tamaño del grupo	Es importante saber la cantidad de estudiantes que integran el curso; sin embargo, el docente, a partir de su experiencia, puede adaptar las técnicas y hacer las modificaciones de acuerdo a cada circunstancia.
Disposición de los materiales	Los requeridos para aplicar la técnica, lugar, tiempo y mobiliario.
Características de los estudiantes	Son condicionantes en la selección de técnicas: la edad, los intereses y las expectativas. Las técnicas se pueden adaptar y modificar según las condiciones mencionadas.

De acuerdo con los diversos procesos que se dan en el aula, le presentamos algunas técnicas para:

Acelerar la integración y el conocimiento de un grupo de aprendizaje:

TÉCNICA	PROPÓSITO
Palabras clave	<ul style="list-style-type: none"> - Dar a conocer las expectativas del grupo, con respecto al tema que se va a trabajar. - Determinar por medio de un análisis sus actitudes ante el curso. - Explicar la necesidad de conocerse y de esta manera tratar de integrar al grupo.
Presentación por parejas	<ul style="list-style-type: none"> - Determinar la importancia de la comunicación cuando se trabaja con un grupo de personas. - Conocer a otros y darnos a conocer ante el grupo.
Auto-retrato	<ul style="list-style-type: none"> - Permitir que los integrantes del grupo inicien el proceso de conocerse a través de las características más significativas de cada uno de ellos. - Permitir la integración del grupo, a través del proceso de la comunicación.

TÉCNICA	PROPÓSITO
Diálogos simultáneos	<ul style="list-style-type: none"> - Promover el diálogo entre los miembros del grupo conformados en parejas. - Fomentar la discusión grupal sobre un tema o problema que surja en el momento.
Collage	<ul style="list-style-type: none"> - Facilitar el conocimiento entre los miembros de un grupo. - Identificar qué tanto interpretamos, en lugar de entender cómo son los otros. - Facilitar el conocimiento de sí mismo como un acto de autoconocimiento.
Foro Verdad	<ul style="list-style-type: none"> - Promover el conocimiento mutuo entre compañeros de grupo. - Promover la liberación de la personalidad, la desinhibición, y el bloqueo que pudiera darse ante una situación nueva. - Valorar el conocimiento que se tiene sobre un tema específico.

Acelerar el rendimiento del estudiante en el proceso de asimilación de conocimientos:

TÉCNICA	PROPÓSITO
Encuadre	<ul style="list-style-type: none"> - Explicar los objetivos, la metodología a seguir, los contenidos programáticos, los recursos, las estrategias de evaluación, los horarios, funciones y responsabilidades, tanto del docente como de los estudiantes.
Rejillas	<ul style="list-style-type: none"> - Obtener mayor información en el menor tiempo posible y que, al mismo tiempo, el grupo aprenda a analizar, sintetizar y a compartir la información.
Banco de preguntas y respuestas	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer los puntos de vista de los participantes por medio de preguntas específicas del tema del cual queremos obtener información.
Especialistas	<ul style="list-style-type: none"> - Escuchar a diferentes expertos, sus puntos de vista y sus experiencias en algún tema; cuestionar e integrar estos diferentes aspectos en ideas comunes.

Formación de los estudiantes para el trabajo en los grupos de discusión:

TÉCNICA	PROPÓSITO
Comunicación	<ul style="list-style-type: none"> - Analizar las consecuencias de la comunicación unilateral y bilateral. - Detectar el liderazgo autocrático y democrático.
Ejercicio de comunicación A-B-C	<ul style="list-style-type: none"> - Descubrir que la comunicación es un proceso que requiere ser ejercitado constantemente, escuchar a los otros, ser claros en lo que expresamos y comprender lo que otros dicen.
Saber escuchar	<ul style="list-style-type: none"> - Reflexionar de manera personal sobre las cualidades que debe reunir la persona que quiera aprender a escuchar a los demás.

TÉCNICA	PROPÓSITO
La NASA	- Explicar la importancia de tomar decisiones en consenso, en contraposición a tomarlas por votación.
Reformulación	- Solicitar la opinión personal de un participante sobre una imagen sugestiva que se le muestre, con la finalidad de que al concluir, otra persona reformule la opinión que el primer participante dio.

Propiciar el análisis de los roles y la construcción de equipos de trabajo:

TÉCNICA	PROPÓSITO
Rompecabezas	- Propiciar un cuestionamiento personal de la colaboración y la complementariedad a través de la experiencia.
Colaboración contra competencia	- Conformación de grupos de trabajo, es importante que el grupo reflexione sobre las necesidades de realización personal y/o las eficiencias del trabajo dentro del equipo del que forma parte.
Abanicos de roles	- Crear conciencia al grupo de lo que realmente le resulta atractivo o repulsivo en cuanto a los roles que se viven. - Permite adoptar los diferentes roles que se tienen que asumir a lo largo de la vida.
Organigrama	- Permite el análisis del tipo de relaciones que se da en su interior, implica por lo mismo, un mayor conocimiento y confianza entre los participantes, para poder expresar lo que piensan de sí mismos y de los demás.

Análisis en situación de docencia:

TÉCNICA	PROPÓSITO
Concordar y discordar	- Explicar la relación que tiene la dinámica de los grupos con la realidad social en la que los grupos viven.
El poder de las estrellas	- Fomenta el respeto y la tolerancia a la igualdad y equidad de género.
Estudio de caso	- Permitirá analizar situaciones concretas de las que el docente no puede prescindir, puesto que inciden constantemente en el aula.
Unir los puntos	- Fomenta en el grupo la reflexión para la solución de problemas a partir de experiencias y la creatividad.

Las técnicas como recurso didáctico del docente le permite promover la aceleración del proceso de aprendizaje, propician en el estudiante la formación de una consciencia crítica, el desarrollo de la creatividad, la colaboración, el sentido de responsabilidad y de trabajo en equipo. En este material se incorporan en el apartado de anexos algunos ejemplos de técnicas didácticas vinculadas con el desarrollo de las secuencias didácticas, así como referencias bibliográficas que le permitan contar con otras posibilidades.

2

Secuencia didáctica como un recurso para crear escenarios de aprendizaje.

Sabía que...

La secuencia didáctica es una sucesión ordenada de experiencias de aprendizajes que permiten el desarrollo de conocimientos, habilidades y actitudes en el estudiante, por lo que es un elemento sustantivo para la planeación de las sesiones; requiere de la selección y aplicación de estrategias y técnicas didácticas, así como de actividades de enseñanza y aprendizaje para el logro de los objetivos del curso, con el enfoque de competencias y centrado en el estudiante.

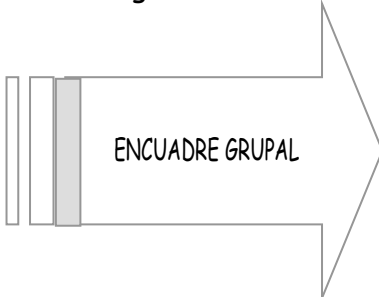


Qué aspectos debe considerar antes de desarrollar o utilizar la secuencia didáctica de un curso...

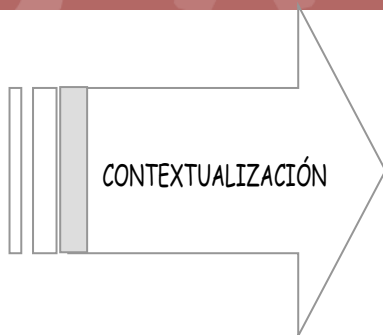
Las fases de construcción de la secuencia son: **apertura, desarrollo y cierre**, y en cada una de ellas existen los momentos didácticos de **encuadre grupal, contextualización, teorización, ejercitación y reflexión** que promueven la asimilación, integración, demostración y evaluación de las competencias técnicas y transversales desarrolladas por los estudiantes en diversos contextos.

Apertura:

Son actividades de las cuales es posible identificar y recuperar las experiencias, los saberes y conocimientos previos de los estudiantes, se desarrollan en cada etapa, con los siguientes momentos didácticos:



Permite identificar las **expectativas**, generar el interés por aprender, así como presentar al estudiante el **objetivo** del curso, **metodología** de aprendizaje, los **contenidos** de aprendizaje, los medios o **recursos** de apoyo y la forma de **evaluación**.



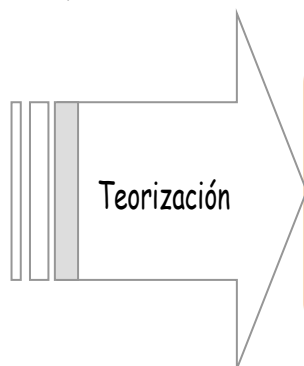
Permite visualizar el **contexto** en que se desempeñara el estudiante para tener acercamientos con los diferentes **sectores**. Puede realizarse a través de visitas, investigaciones de campo, videos o software, entre otros.

El docente hace referencia a:

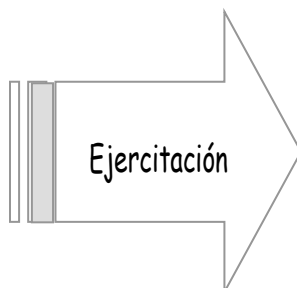
- ✓ La **información**, los **contenidos** o a la **realidad** en la que se encuentra inmerso el tema integrador, destacando los aspectos relevantes que dan pie al **interés** y a la **reflexión** de los estudiantes por abordar el tema o curso.
- ✓ La **recuperación de conocimientos previos**, ya que no es posible **asimilar** toda la información que nos rodea, sino sólo aquella que es significativa y que ya tienen registrada los estudiantes.
- ✓ El **planteamiento de problemas o situaciones de la vida real** que permite a los estudiantes identificar aquellos elementos que conoce, para establecer relaciones entre éstos y otros conocimientos, a fin de **modificar y reestructurar** aquellos conceptos o ideas que forman parte de su bagaje cultural.

Desarrollo:

Se introducen nuevos conocimientos técnicos para relacionarlos con los identificados y recuperados en las actividades de la apertura.



Aborda el **contenido teórico más representativo de las competencias** que se pretenden lograr para que éstas sean significativas. Con el apoyo de técnicas didácticas para el estudio de contenido temático y ejercicios prácticos y mediante cuestionarios, preguntas o planteamiento de situaciones reales que el estudiante deberá resolver.



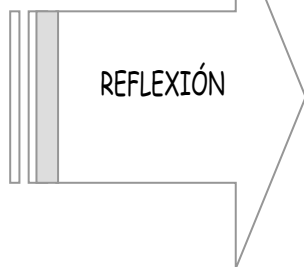
Implica **ejercicios teóricos y prácticos** que permiten al estudiante demostrar las competencias adquiridas durante la formación. Incluye también actividades como la demostración de procedimientos técnicos, resolución de ejercicios y planteamientos de problemáticas a resolver.

El docente promueve:

- ✓ El desarrollo de los **contenidos adquiridos** con un nuevo sentido al conceptualizarse como **problemática**, es decir, que permitan los cuestionamientos como verdades inamovibles e interpretaciones unívocas, orientadas hacia un **proceso de construcción y reconstrucción del conocimiento** de los estudiantes.
- ✓ La orientación de las **actividades de aprendizaje planeadas**, a partir de los intereses de los estudiantes y de los contenidos a tratar. En este sentido, sólo será apoyo para que los estudiantes partan de sus **experiencias e incorporen y transfieran** los conocimientos adquiridos a su estructura mental a **nuevas experiencias de aprendizaje**, generando y/o reforzando con ello la **observación**, la **reflexión** y el **análisis** entre otras habilidades procedimentales del pensamiento que estén encaminadas al desarrollo de la creatividad y la **interacción con sus iguales y su entorno**.

Cierre:

Es la etapa en la que los estudiantes elaboran una síntesis final de un tema o curso (integración en consenso), a partir de la reflexión e integración de los contenidos aprendidos y aplicados:



Propicia la **reflexión** oportuna sobre el desempeño demostrado durante la formación, tomando en cuenta el logro de las competencias adquiridas o reforzadas.
Supone la **retroalimentación**, mediante actividades paralelas para lograr las competencias, en los casos en los que el estudiante aún no alcanza los niveles requeridos.

El docente promueve:

- ✓ El **desarrollo de habilidades mentales** para la reafirmación disciplinar de los **conceptos adquiridos**, mediante la exposición de **experiencias y vivencias grupales** relacionadas con los contenidos tratados.
- ✓ La realización de **actividades integradoras** que articulen el tema con los conceptos fundamentales.
- ✓ La **transferencia de los conocimientos** adquiridos en situaciones concretas, es decir, los estudiantes serán capaces de **aplicar los aprendizajes adquiridos**, valorar su utilidad y emplearlos en su formación.
- ✓ La verificación de la **capacidad de análisis y síntesis del aprendizaje** adquirido de los estudiantes, así como provocar situaciones de conflicto para corroborar su movilidad y flexibilidad en la **integración de contenidos**.

- ✓ La valoración y reforzamiento paulatino de los **logros de los estudiantes**, a partir de la comparación entre los objetivos de aprendizaje y su demostración en diversos contextos o situaciones.



TIP:

Procure que sus estudiantes vinculen los contenidos del curso con la realidad a través de visitas, resolución de problemas o casos reales o la realización de algún proyecto. Ejemplifique con su práctica profesional: aproveche su experiencia y conocimiento práctico.

Qué elementos contiene una secuencia didáctica...

Para una mayor y mejor comprensión de la secuencia didáctica revise el mapa curricular del paquete polifuncional, así como los materiales del estudiante y del docente. En el cuadro siguiente reflexione sobre los elementos que componen la secuencia didáctica:

Competencia y duración	Enunciado que determina la capacidad de movilizar una serie de atributos, para desempeñarse exitosamente en diversos contextos y bajo diferentes situaciones emergentes.
Objetivo	Enunciado que describe la competencia a lograr por el estudiante, el cual debe ser reconocido y valorado por los diversos sectores.
Unidad de competencia	Agrupación de tareas específicas que pueden realizarse por una persona e incluyen no solo los conocimientos asociados al objetivo del trabajo, sino a aquellos de carácter socioemocional requeridos para la vida y la ciudadanía.
Estrategias didácticas	Integran las actividades tanto del docente como de los estudiantes, teniendo como base los momentos didácticos de encuadre, contextualización, teorización, ejercitación y reflexión.
Materiales didácticos	"Productos diseñados para ayudar en los procesos de aprendizaje."
Tiempo	Duración destinada a la realización de las actividades del docente y del estudiante.
Evaluación	Proceso que valora el dominio de la competencia, a través de diversas técnicas, instrumentos y evidencias en distintos momentos del proceso educativo.

3

Secuencia didáctica para la Aplicación de Técnicas de Repostería.

Competencia 1: Aplica disposiciones sanitarias para la preparación de productos de repostería.			Duración: 5 horas.		
Objetivo: El estudiante identificará las causas de contaminación en los alimentos y las condiciones que permiten el desarrollo de microorganismos, para aplicar acciones preventivas y evitar la contaminación de alimentos, con base en la NOM-093-SSA1-1994, manejando adecuadamente los residuos orgánicos.					
Unidad de competencia	Estrategias didácticas		Materiales didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
Apertura Bienvenida al curso.	Encuadre Grupal El docente da la Bienvenida y presenta el curso con la técnica expositiva, el objetivo general, duración, las competencias a desarrollar, metodología de trabajo y forma de evaluar para establecer compromisos de aprendizaje y de trabajo. Retomará las expectativas de los estudiantes enfatizando las que se cumplirán creando un clima de confianza y compañerismo.	Encuadre Grupal Los estudiantes observan, escuchan y al final plantean preguntas, si lo de-sean. Tras la exposición del docente, cada alumno da una opinión o comentario sobre cómo piensa participar como parte del grupo, a fin de promover compromisos con su pro-pio proceso de aprendiza-je y como miembro del grupo.	Cañón, PC y presentación electrónica. Pintarrón, plumones	30 min.	

Unidad de competencia	Estrategias didácticas		Materiales didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
	<p>El docente aplica la técnica de integración grupal "Presentación en parejas", dando tiempo para que, en pares, compartan los rasgos principales de su manera de ser, cualidades, defectos, hobbies y otros gustos o aspiraciones. Después el compañero presentará al grupo a su compañero y viceversa.</p> <p>Contextualización El docente comentará qué habilidades posee un repostero, para que los alumnos identifiquen cuáles poseen y cuales han de desarrollar.</p> <p>Aplica un diagnóstico, con la finalidad de valorar los conocimientos previos del grupo. Explica las normas de trabajo y circula entre los estudiantes una hoja con el Compromiso adquirido a fin de que lo firmen.</p>	<p>Los estudiantes, por parejas, comentarán su manera de ser, gustos e inclinaciones y después el compañero presentará a cada uno; alternándose.</p> <p>Contextualización El estudiante, al término de la exposición del docente, dibujará en una hoja de rotafolio qué habilidades cree poseer mezclando rasgos de su personalidad. Los dibujos serán presentados por el autor al grupo, explicándolo.</p> <p>Los estudiantes responden a una Evaluación Diagnóstica, la entrega al docente, y acepta el compromiso grupal de trabajo y responsabilidad.</p>	<p>Hojas de rotafolio y plumones.</p> <p>Manual del Estudiante (Evaluación Diagnóstica y Compromiso)</p>	<p>1 hora</p> <p>30 min.</p>	<p>Diagnóstica</p> <p>Manual del Estudiante (Cuestionario) y Compromiso Grupal</p>

Unidad de competencia	Estrategias didácticas		Materiales didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
Desarrollo Identificar las causas de la contaminación en los alimentos. Identificar las condiciones que permiten el desarrollo de micro-organismos en los alimentos. Aplicar acciones preventivas para evitar la contaminación de alimentos, con base en la NOM-093-SSA1-1994.	Teorización El docente, con la técnica expositiva describirá los factores que intervienen en la contaminación de los alimentos, citando ejemplos a fin de que los alumnos comprendan la importancia de evitarla, mencionando la existencia de la norma NOM-093-SSA1-1994, que considera también el manejo adecuado de los residuos orgánicos. Solicitará elaborar un resumen y rescatará el contenido a base de preguntas grupales.	Teorización Los estudiantes elaboran individualmente, un resumen sobre la contaminación de alimentos, acciones preventivas para su manejo higiénico y el de los residuos orgánicos.	Cañón, PC y presentación electrónica. Manual del Estudiante y cuadernos.	30 min.	Continua: Resumen. (Coevaluación)
	El docente solicitará realizar una investigación documental sobre las prácticas de seguridad y manejo de los alimentos, cuyo resultado deberá presentarse en forma de periódico mural.	Los estudiantes, organizados en equipos, realizarán una investigación documental.	Manual del Estudiante. Investigación 1	10 min.	

Unidad de competencia	Estrategias didácticas		Materiales didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
Manejar adecuadamente los desechos orgánicos e inorgánicos.	y cuyos resultados serán analizados en el aula para obtener conclusiones. El docente evaluará los trabajos con una lista de cotejo. Encargará a los estudiantes leer su Manual.	Por equipo, los estudiantes entregarán al docente una copia de la lista de cotejo con sus nombres y presentarán ante el grupo sus resultados, comparando la información de los trabajos y sacando conclusiones.		30 min.	Lista de cotejo
	Ejercitación Para valorar la comprensión del tema, el docente solicitará a los estudiantes que, individualmente, respondan al Ejercicio 1 socializando las respuestas grupalmente.	Ejercitación Responder el Ejercicio 1. Se revisará grupalmente, pidiendo a los estudiantes explicación de las respuestas.	Manual del Estudiante. Ejercicio 1.	20 min.	Ejercicio 1.
	Solicitará responder al Ejercicio 2 de manera individual realizando la revisión, primero en equipo y después grupalmente, promoviendo el debate para reforzar el aprendizaje.	Responderá individualmente el Ejercicio 2 y lo revisará en equipo consultando la NOM-NOM-093-SSA1-1994	Manual del Estudiante. Ejercicio 2 y NOM-093 (ANEXOS)	20 min.	Ejercicio 2

Unidad de competencia	Estrategias didácticas		Materiales didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
Cierre	Reflexión El docente coordinará una sesión grupal de discusión para valorar los aprendizajes logrados y ofrecer una retro-alimentación oportuna, a partir de la pregunta ¿Vale la pena acatar la NOM-093? ¿Por qué?	Reflexión Los estudiantes discuten en orden y con respeto a la opinión ajena, coordinados por el docente, si vale la pena o no obedecer la NOM-093 explicando por qué.	Manual del Estudiante, Ejercicio 3 (Caso 1 y 2). Pintarrón, plumones.	10 min.	Coevaluación Ejercicio 3 (Caso 1 y 2).
	El docente pide al grupo, como tarea, analizar dos casos, y recuperará el análisis grupalmente, caso por caso, fomentando el análisis y la crítica para la toma de decisiones así como la retro-alimentación de los estudiantes, en lo individual y colectivo.	Los estudiantes analizarán dos estudios de caso para identificar los beneficios del manejo higiénico y sanidad con base en la NOM-093. Las respuestas se discutirán en clase, respetando las respuestas divergentes y argumentando. El docente esclarecerá las confusiones, en su caso.		20 min.	

Unidad de competencia	Estrategias didácticas		Materiales didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
.	Evaluación El docente aplica los instrumentos de evaluación: Práctica 1 y Lista de Cotejo.	Evaluación Cada estudiante se presentará con copia de la Práctica 1 y la Guía de Observación correspondiente con su nombre escrito en ambos. Resolverá la Práctica a indicación del docente y al terminar la entregará junto con la Guía de Observación.	Manual del Estudiante, Práctica 1 y Lista de Cotejo.	40 min.	Sumaria: Práctica 1 y Lista de Cotejo

EVALUACIÓN DIAGNÓSTICA

NOMBRE DEL PARTICIPANTE: _____

FECHA DE APLICACIÓN: _____

EDAD: _____ OCUPACIÓN: _____

ESCOLARIDAD: _____

CURSO: APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE REPOSTERÍA

El objetivo de esta evaluación es conocer las nociones del participante sobre el tema del curso. NO AFECTARÁ su acreditación, sin embargo, permitirá al instructor hacer los ajustes necesarios para que usted pueda tener un curso exitoso. Es muy importante que sólo conteste lo que usted conoce.

Instrucciones: Marque con una X la respuesta que conteste la pregunta.

Pregunta	Respuesta	
	Si	No
1. ¿150g de harina equivalen a 1 taza?		
2. ¿la harina contiene gluten?		
3. ¿los moldes se engrasan para que no se pegue el pastel?		
4. ¿el fondant es un merengue?		
5. ¿el batido esponjoso es con mantequilla?		
6. ¿las básculas digitales sólo pesan hasta 3 kilogramos?		
7. ¿el huevo contiene lípidos?		
8. ¿el polvo de hornear es una levadura?		
9. ¿el pan se guarda en el refrigerador?		
10. ¿los pastelillos pueden echarse a perder?		
11. ¿la "raspa" es un ingrediente de repostería?		

12. Si padeces alguna enfermedad es importante mencionarla o hablarla con tu instructor, para saber qué hacer en caso de algún contratiempo.

Subraya tu respuesta ¿Por qué te inscribiste al curso?

- a) Porque me mandaron
- b) Por disposición de tiempo libre
- c) Porque estoy en espera de incorporarme a otra institución
- d) Porque quiero entrar a trabajar
- e) Porque quiero avanzar en el trabajo.
- f) Otra: _____.

¡Gracias por tu colaboración!



ACUERDO DE COMPROMISO

CURSO		FECHA:	
COMPROMISOS DEL INSTRUCTOR.		COMPROMISOS DE LOS PARTICIPANTES.	
<ol style="list-style-type: none"> 1. El instructor se compromete al dar inicio el curso a informar, sobre el objetivo del curso, los temas y reglamentos interno y externo. 2. El instructor se compromete a cubrir el 100% de los temas y subtemas del curso así como el objetivo del mismo. 3. El instructor se compromete a informar la forma de evaluación, la cual consiste en 95% práctica y un 5% teórica. 4. El instructor se compromete a resolver todas las dudas que los participantes tengan, y en caso de no saber la respuesta se compromete a investigar sobre el tema, para dar la información. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Los participantes se comprometen a asistir a las sesiones del curso, teniendo ____ min. de tolerancia. 2. Los participantes se comprometen a tener un 90% de asistencia para tener derecho a la acreditación del curso. 3. Los participantes se comprometen a entregar en las fechas acordadas los trabajos y portafolios de evidencias para su revisión en las fechas acordadas. 4. Los participantes aceptan la forma de evaluación del curso. 5. Los participantes se comprometen a cuidar el equipo y herramienta que se encuentra en el salón de clases. 6. Los participantes aceptan los reglamentos interno y externo. 7. Los participantes se comprometen a trabajar en equipo y a responsabilizarse de los insumos que les correspondan, así como la limpieza del salón. 8. Los participantes se comprometen a usar el uniforme completo; de lo contrario NO podrán tomar clase. 9. El alumno se compromete a expresar sus dudas, quejas o sugerencias durante el curso. 	

FIRMAN DE COMÚN ACUERDO

	Nombre del capacitando	Firma
1.		
2.		
3.		

INSTRUCTOR



INVESTIGACIÓN 1
NORMA SANITARIA NOM-093-SSA1-1994

VAMOS INVESTIGANDO Las prácticas de higiene y sanidad en el manejo de alimentos.	APLICA DISPOSICIONES SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
<p>¿Qué es la NOM-093-SSA1-1994?</p> <p>¿Quién la expide?</p> <p>¿Quiénes deben obedecerla?</p> <p>¿Para qué sirve?</p> <p>¿Qué finalidad tiene?</p> <p>¿Qué es el control Sanitario?</p> <p>¿Qué significa ETA?</p> <p>¿Qué significa NOM?</p> <p>¿Cuáles son las 2 enfermedades más comunes causadas por alimentos contaminados?</p> <p>¿Qué alimentos pueden ser potencial-mente peligrosos? ¿Por qué?</p> <p>¿Qué es la higiene de los alimentos?</p> <p>¿Cómo deben ser los alimentos para que no hagan daño?</p> <p>¿Cuáles son las características organolépticas?</p> <p>Indica las de lácteos, queso, huevos, mantequilla, granos, harina y panes.</p> <p>Los productos enlatados ¿cuándo debemos rechazarlos?</p> <p>Enuncia las condiciones en que debe ser guardado cada tipo de alimento.</p> <p>¿Cuánto tiempo deben estar los alimentos a la temperatura ambiente?</p> <p>¿Cómo deben ser exhibidos?</p> <p>¿Cómo deben tratarse los materiales usados en repostería?</p> <p>¿Cómo deben tratarse los equipos usados en repostería?</p> <p>¿Cómo deben tratarse los utensilios usados en repostería?</p> <p>¿Cómo debe tratarse el lugar usado para preparar alimentos?</p> <p>¿Qué es el Distintivo H? ¿Quién lo otorga?</p> <p>¿A quién?</p>	<p>Consulta la NOM-093-SSA1-1994 en los anexos de tu Manual, donde se ha extractado lo relativo a repostería a fin de facilitarte su comprensión.</p> <p>1.- Debes leerla con cuidado y después contestar en tu cuaderno lo que se pregunta en la columna izquierda.</p> <p>2.- Consulta la página de la WEB: http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_9231_distintivo_h he indaga qué es el distintivo H y a quiénes se otorga.</p> <p>3.-Una vez tengas toda la información, organízala por temas y discútela con tus compañeros de equipo, a fin de que conjunten la información de todos en un solo trabajo, tamaño grande, tipo periódico mural, e ilústrenlo, para presentarlo al grupo. No olviden anotar el nombre de ustedes.</p> <p>4.- Discutan entre ustedes los beneficios que podría reportarles el conocer la norma sanitaria y añadan sus respuestas al periódico mural.</p>

¿Qué beneficios tendrás al conocer la NOM-093?	
Si ingresas al mercado laboral:	Si planeas abrir tu propio negocio:
Con tu comunidad:	Si deseas incorporarte a la escuela:

NOTA: Un periódico mural es información sobre uno o varios temas, desplegada en papel grande (por ejemplo, minagris, manila, bond de rotafolio, etc.) que se fija en un muro a fin de que pueda ser leída "de pasada" por las personas.



INVESTIGACIÓN 1
 Norma sanitaria **NOM-093-SSA1-1994 (Periódico Mural)**
 Lista de Cotejo para el docente
 NOMBRE DE INTEGRANTES DEL EQUIPO:

Núm.	Rasgo	Cumplimiento	
		sí	no
1	¿Se presenta la información en forma de periódico mural?		
2	¿Contiene al menos la respuesta a 15 de las preguntas planteadas?		
3	¿Menciona los beneficios de conocer la Norma Sanitaria?		
4	¿Menciona quién expide la NOM?		
5	¿Menciona la finalidad de la NOM?		
6	¿Enuncia el nombre completo de la Norma?		
7	¿Menciona las ETA's?		
8	¿Menciona características organolépticas de algunos alimentos?		
9	¿Menciona condiciones de higiene?		
10	¿Menciona y explica el Distintivo H?		
11	¿Incluye imágenes o ilustraciones?		
12	¿Tiene el nombre de los integrantes del equipo?		
13	¿Tiene título?		
14	¿Las letras usadas son visibles desde 1 m. de distancia?		
15	¿Usaron colores o elementos gráficos ?		



Ejercicio 1

¿Qué entendí sobre la Norma Samitaria?

INSTRUCCIONES: Lee con mucha atención las preguntas siguientes y subraya la respuesta.

1. Este tipo de contaminación se considera potencialmente peligrosa ya que los microorganismos son dañinos para la salud ¿A cuál hace referencia?

- a) Química
- b) Biológica
- c) Física
- d) Ambiental

2. De acuerdo a la NOM-093-SSA1-1994 ¿A qué rango de temperaturas se le conoce como Zona de Peligro de la Temperatura (ZPT)?

- a) 4°C a los -12°C
- b) 12°C a los 17°C
- c) 4°C a los 70°C
- d) 17°C a los -4°C

3. ¿Cuáles son las enfermedades más comunes por alimentos contaminados?

- a) Varicela y sarampión
- b) Salmonela y Estafilococos
- d) Diarrea

4. ¿Por qué la contaminación es más riesgosa que la descomposición en los alimentos y bebidas?

- a) Modifica el olor del producto
- b) Produce sabores desagradables
- c) No se percibe a simple vista
- d) Cambia la textura del producto

5. El personal debe cubrirse:

- a) pelo y manos
- b) pelo, bigote y barba
- c) pelo, bigote, barba y boca
- d) manos, pelo, bigote, barba y boca

6. El equipo debe mantenerse:

- a) lavado y desinfectado
- b) limpio, lavado y cubierto
- c) cubierto y desinfectado
- d) lavado, desinfectado y en buen estado

Respuestas: 1 (b), 2 (c), 3 (b), 4 (c) 5 (b) 6 (d)



Ejercicio 2

¿Puedo aplicar la Norma Sanitaria?

Instrucciones: Contesta a cada planteamiento escribiendo en las líneas la respuesta más completa posible:

¿Cuál es el nombre completo de la NOM-093-SSA1-1994?

¿Qué secretarías de Estado se relacionan con ella?

¿Qué Secretaría de Estado la expide y supervisa?

¿Quiénes deben obedecerla?

¿Qué enfermedades son causadas por alimentos contaminados?

¿Cuánto tiempo deben dejarse los alimentos a la temperatura ambiente?

¿Cómo se deben exhibir los alimentos?

¿Cómo se llaman las características que debe tener un alimento inocuo?

¿Qué se entiende por ETA?

¿Cómo debe ser la higiene de los utensilios de repostería?



¿Cómo deben ser los materiales de los equipos y utensilios de repostería?

En general, ¿cómo saber cuándo un alimento está contaminado?

Explica si contaminación y descomposición en los alimentos es lo mismo.

¿Cómo deben guardarse o almacenarse los alimentos secos?

Escribe 3 alimentos secos usados en repostería:

¿A quién se otorga el Distintivo H? ¿Quién lo otorga?

DESCRIBE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE:

Mantequilla _____

Huevo _____

Escribe 3 equipos usados en repostería: _____

Respuestas: Norma Oficial Mexicana de Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos que se Ofrecen en Establecimientos Fijos / Sría. de Salud y Sría. de Turismo/ la Secretaría de Salud/ Todos los que preparan y venden alimentos en todo México/ Salmonelosis y Estafilococo / el menor tiempo posible/ cubiertos, envueltos y protegidos de la intemperie/ características organolépticas/ Enfermedades Transmitidas por Alimentos/ lavarse y desinfectarse y secarse al ambiente/ deben ser de materiales no porosos/ no presenta sus características organolépticas/ no es lo mismo; la contaminación es invisible mientras que la descomposición se nota por el olor y la textura anormales/ en un lugar cerrado, ventilado y limpio y estar en envase o empacados/ harina, almendras, chocolate, azúcar, etc./ a quienes acatan totalmente la NOM- la Secretaría de Turismo/ la mantequilla debe tener sabor dulce y fresco sin partículas extrañas/ el huevo debe estar limpio y con el cascarón entero/ refrigerador, estufa, licuadora, batidora(3).

¿Ya sabemos qué hacer...?

EJERCICIO 3.- Estudio de Casos

Instrucciones: Lee con cuidado caso por caso. Imagínate que tú estás en esa situación y después contesta lo que se te pide con base en la Norma Sanitaria de Prácticas de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos que se Ofrecen en Establecimientos Fijos,

CASO 1

El viernes, a las 8 a.m. la banquetera Bojórquez preparó una barra de pasteles que consistió en pastel Mil hojas, una fuente de pastelillos y un pastel Sacher, rebanadas de Brazo gitano y pasteles rellenos de mousse y cremas pasteleras.

A las 11:00 a.m. cuando el receso terminó, quienes fueron a la reunión, pusieron los sobrantes en el mostrador de la despensa que está junto a la sala de reuniones.

A las 4:00 p.m., dos empleados comieron rebanadas de Brazo gitano y pastel relleno de mousse.

A las 5:00 p.m. la banquetera llegó para limpiar y recoger las bandejas de postres.

Al día siguiente, los dos empleados se reportaron enfermos y después tuvieron que recibir tratamiento por salmonelosis.

Enlista 4 cosas que la banquetera debió haber hecho para la inocuidad de los alimentos y no hizo:

¿Por qué los empleados que comieron los sobrantes no se dieron cuenta de que los pasteles eran potencialmente peligrosos?

¿Qué factores determinaron el desarrollo de bacterias?

¿Cómo se llama la enfermedad causada por la Salmonella? _____

¿Crees que la variedad de pasteles elegidos por la banquetera fue la correcta para la ocasión? ¿Por qué? _____

Suponiendo que la selección de pasteles fue encargo del cliente ¿cómo debió haberlos exhibido la banquetera? _____

CASO 2

Mi prima Ana puso una pastelería en la cochera de su casa. Cocina los pasteles y pastelillos en su cocina y después los exhibe y expende en la cochera. Como su cocina es pequeña, a veces está preparando la comida para su familia y al mismo tiempo está amasando o rellenando pastelillos, de manera que si se derrama algo, con el trapo de secar los trastes, limpia lo derramado. Desde que comenzó su negocio, su refrigerador casero resulta insuficiente por lo que los huevos y otros ingredientes, los deja ahora sobre la mesa pues no caben en el refrigerador. La cochera que tiene paredes de ladrillo, la enjarró con yeso y la pintó de un tono rosa pálido, muy bonito. Compró un exhibidor de vidrio que le vendió una señora que había tenido una papelería, todo de vidrio por adelante y con puertas corredizas de madera por atrás. Allí coloca ella un pastel entero, para que la gente vea lo bonito que se ve y se le antoje probarlo, y junto, en platitos de cartón individuales, coloca rebanadas de ese mismo pastel u otros pastelillos. Dice que a las personas les gustan más las empanadas y pastelillos rellenos que las rebanadas de pastel, así que prepara principalmente, Brazos de Gitano y empanadas de mermelada o crema pastelera. Cuando calcula mal la cantidad de crema pastelera u otro relleno, lo guarda en vasitos tapados con papel celofán, para el día siguiente, pues dice, se trata de ganar y no de desperdiciar.

Imagina que tú eres Inspector de la Secretaría de Salud. Enlista qué infracciones a la Norma Sanitaria encontrarías en la pastelería de mi prima.

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

6 _____

7 _____

Ahora, numera las infracciones que encontraste y en las casillas de abajo, escribe el número de la infracción y cómo debería manejar tu prima ese aspecto.

Aspecto Al respecto, la NOM- 093-SSA1-1994 indica que:

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

¿Qué aprendí a hacer...?

PRÁCTICA 1

NOMBRE _____

Instrucciones: De cada planteamiento, elige tu respuesta y subráyala.

a) El nombre completo de la NOM-093 es:

- Norma Sanitaria para la Preparación de Alimentos, Higiene y Sanidad de la República Mexicana.
- Norma Sanitaria de Prácticas de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos que se ofrecen en Establecimientos Fijos.
- Norma Sanitaria, de Higiene y Sanidad para los Establecimientos Fijos de Preparación de Alimentos

b) La NOM-093 la expidió y supervisa la:

- Secretaría de Turismo
- Secretaría de la Defensa Nacional
- Secretaría de Salud

c) Deben obedecerla y seguir sus lineamientos:

- todos los que preparen y vendan alimentos en México
- todos los mexicanos
- todas las industrias alimenticias mexicanas

d) La textura, color y olor acusan cuando los alimentos presentan:

- Corrupción
- Contaminación
- Descomposición

e) Los materiales de utensilios, equipos y mobiliario donde se preparen alimentos:

- deben ser de metal, madera, cristal o plástico
- deben ser de materiales sólidos
- deben ser de materiales no porosos

f) Los utensilios, equipos y mobiliario de preparación de alimentos deben ser:

- lavados y mantener con higiene
- desinfectados y lavados continuamente
- limpios, lavados y desinfectados



g) Las características organolépticas de los alimentos son:

- su textura, color y sabor inocuos
- su textura, color y sabor atractivos
- su textura, color y sabor normales

h) El Distintivo H se otorga por la Secretaría de Turismo a:

- los preparadores y vendedores de comida más limpios
- los preparadores y vendedores de comida que cumplen la NOM-093
- los preparadores y vendedores de comida que atienden al turismo

Instrucciones: En la línea al final de cada afirmación, escribe **F** si es falso lo que se dice, o **V**, si es verdad.

Al cocinar se deben utilizar trapos de cocina para limpiar. _____

Con tal de que se laven bien los utensilios, dónde se laven no importa. _____

Los alimentos secos se pueden dejar en el suelo de la alacena. _____

Los alimentos secos pueden guardarse en bolsas de papel o plástico. _____

Los productos de repostería con crema pastelera deben estar envueltos. _____

Los sobrantes de mermelada o relleno deben desecharse. _____

Todo debe lavarse y desinfectarse antes y después de preparar alimentos. _____

No todos los productos de repostería requieren refrigeración. _____

Es normal y aceptable que el huevo de rancho venga a veces con suciedad. _____

El azúcar debe estar siempre en envase tapado y lugar fresco. _____

No debe preferirse la leche pulverizada a la natural. _____

La finalidad de la NOM-093 es mantener los alimentos inocuos. _____

Cualquier alimento es potencialmente peligroso si no se conserva debidamente. _____

Las ETA's ocurren en cualquier establecimiento comercial. _____

La basura debe estar separada en orgánica e inorgánica - _____

Instrucciones: Imagina que eres dueño de un establecimiento donde se preparan productos de repostería. Con base en tu conocimiento de la NOM-093, contesta lo que se te pregunta:

¿Cuántas tarjas pondrías en tu cocina y para qué las destinarías? _____

¿Además de la verdura, qué desinfectarías? _____

¿Cómo prepararías tu despensa o almacén para guardar los ingredientes secos? _____

¿En qué tipo de equipo refrigerarías tus ingredientes y productos? _____

¿Cómo sería el uniforme tuyo y el de tus empleados? _____

¿Cómo exhibirías los productos que requieren refrigeración? _____

¿Por qué debe importarte la salud de tus clientes? _____

Describe el proceso completo para lavarte las manos en el taller o cocina: _____

Respuestas: Norma Sanitaria de Prácticas de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos que se ofrecen en Establecimientos Fijos/ todos los que preparen y vendan alimentos en México/ Descomposición/ deben ser de materiales no porosos/ desinfectados y lavados continuamente/ su textura, color y sabor inocuos/ los preparadores y vendedores de comida que cumplen la NOM-093.- F-F-F-F-F-V-V- F- F- V- F-F- V-F-V. 3 tarjas= verduras, trastes y utensilios y equipo/ todo debe ser desinfectado (muebles, equipo, utensilios)/ muros no porosos, todo envasado y tapado, y nada en el suelo; con ventilación suficiente/ en un refrigerador comercial los ingrediente y en otro regular, los productos/ con cabeza cubierta, guantes y filipina/ en un refrigerador comercial con vitrina y regulador de temperatura/ porque si se enferman sería mi culpa y además no volverían a comprar mis productos.

¿Qué aprendieron mis alumnos a hacer...?

Lista de Cotejo para el Docente- PRÁCTICA 1

NOMBRE DEL
ESTUDIANTE _____

Núm.	Rasgo	Cumplimiento	
		sí	no
1	¿Comprendió la finalidad de la NOM-093?		
2	¿Conoce los procedimientos higiénicos y sanitarios para los alimentos (al menos 5 respuestas correctas en el cuestionario)?		
3	¿Comprende el manejo que deben tener los alimentos según la NOM (al menos 7 respuestas correctas en la sección de Falso-Verdadero)?		
4	¿Aplica las normas higiénicas y sanitarias (al menos 5 aspectos correctos para su negocio de repostería)?		
5	¿Distingue la diferencia entre contaminación y descomposición?		
6	¿Sabe quiénes deben acatar la Norma Sanitaria?		
7	¿Conoce las características organolépticas de los principales alimentos usados en repostería?		

OBSERVACIONES DEL DOCENTE SOBRE EL APRENDIZAJE DEL ALUMNO

Competencia 2: Identifica procesos de elaboración para la preparación de productos de repostería y panificación.			Duración: 17 horas.		
Objetivo: Aplica de manera diferenciada los procesos de elaboración de los productos de panificación y de repostería.					
Unidad de competencia	Estrategias didácticas		Materiales didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
APERTURA	Contextualización El docente pedirá a los estudiantes que compartan su experiencia so-bre panes y productos de reposte-ría, lo que escribieron en su Manual.	Contextualización Los estudiantes mencionarán sus panes y pasteles preferí-dos lo cual servirá al docente como introducción al tema.	Plumones Pintarrón	20 min.	
DESARROLLO	Teorización El docente, apoyado en una presentación electrónica, con la técnica expositiva explicará la diferencia entre los productos de panificación y de pastelería que se van a ver durante el curso y abordará el tema de la panificación. Su valor nutritivo, sus ingredientes básicos y el proceso de fermentación.	Teorización Los estudiantes observarán y tomarán notas, planteando preguntas y dudas al final.	Equipo de cómputo Memoria USB	20 min.	
Proceso de elaboración de productos de panificación	A continuación pedirá al grupo que forme equipos y dividirá el texto sobre panificación entre los equipos, de modo equivalente. Solicitará que lean para después narrar al grupo lo leído, como tarea	En equipos, el grupo leerá el texto sobre panificación para después exponerlo al resto del grupo (propiedades nutritivas de los ingredientes tipos de harina, elementos del trigo).	Manual del Estudiante Hojas de rotafolio, plumones y Pintarrón	20 min.	

Unidad de competencia	Estrategias didácticas		Materiales didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
Utensilios	Al recuperar la información, el docente añadirá las omisiones y precisiones necesarias				
	Se pedirá al grupo, dividido en dos equipos, que elabore un cartel mostrando las imágenes y nombres de los utensilios usado en repostería y panificación. El docente evaluará mediante una lista de cotejo.	En dos equipos, el grupo elaborará un cartel mostrando los utensilios (imagen y nombre) usados en repostería y panificación y lo mostrará al resto del grupo, explicando su función y uso.	Manual del Estudiante, plumones y Pintarrón	40 min.	Continúa: lista de Cotejo
	El docente pedirá al grupo resolver individualmente, de tarea, el cuestionario 1. Las respuestas serán socializadas grupalmente y el docente retro-alimentará cuando sea necesario.	El estudiante contestará el Cuestionario 1 y anotará cuando su respuesta requiera completarse.	Manual del Estudiante. Cuestionario 1	20 min.	Continúa: Cuestionario 1
Proceso de elaboración de productos de panadería y repostería	El docente encargará al grupo investigar los procesos de elaboración de panadería y pastelería así como ingredientes básicos utilizados. Los resultados se expondrán grupalmente y se compararán tomando notas para elaborar un resumen, identificando los utensilios comunes a ambos procesos.	En equipos, los alumnos realizarán una investigación sobre los ingredientes básicos y los procesos de la panificación y la pastelería pre-sentando sus resultados al grupo.	Manual del Estudiante. Investigación 2. Láminas, plumones y Pintarrón.	40 min.	Continúa: Investigación 2, Lista de cotejo y resumen

Unidad de competencia	Estrategias didácticas		Materiales didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
Medidas	El docente, con una presentación electrónica, expondrá los procesos básicos de repostería, enfatizando la importancia de la precisión en las medidas de ingredientes.	Los estudiantes observarán y al final plantearán dudas y preguntas.	Equipo de cómputo, USB, presentación electrónica	20 min.	
	El docente solicitará al grupo resolver individualmente el Cuestionario 2 para reforzar lo expuesto, fomentando la retroalimentación de los estudiantes en lo individual y colectivo. Ejercitación: El docente solicitará al grupo realizar individualmente el Ejercicio 4, cuyas respuestas serán recuperadas grupalmente para retro-alimentar al estudiante debidamente.	Individualmente, los estudiantes contestarán el Cuestionario 2 para afirmar la información recibida y comprenderla. Ejercitación: El estudiante resolverá, como tarea, individualmente el Ejercicio 4.	Manual del Estudiante. Cuestionario 2	40 min.	Continúa: Cuestionario 2
			Manual del Estudiante. Ejercicio 4.	20 min.	Continúa: Ejercicio 4.

Unidad de competencia	Estrategias didácticas		Materiales didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
Receta básica de panificación	El docente con una presentación explicará la técnica básica de panificación y el procedimiento de elaboración de productos de pastelería, enfatizando las diferencias y mostrando tipos de batidos.	Los estudiantes observarán, tomarán notas y al final plantearán dudas y preguntas.	Cuadernos, Manual del Estudiante, equipo de cómputo, USB	20 min.	
Receta básica de repostería	El docente demostrará conforme al recetario base, el procedimiento para elaborar pan de ajo, y después hará lo mismo con la ciabatta.	Los estudiantes, plantearán dudas y por equipo, elaborarán pan de ajo y ciabatta, mientras el docente supervisa y retro-alimenta.	Cuadernos, Manual del Estudiante Ejercicios 5 y 6	6 hrs.	
Cierre	Reflexión En cada caso, el docente recuperará de los alumnos el proceso base de panificación, la diferencia entre panificación y repostería y la importancia de la exactitud en las medidas.	Reflexión Los estudiantes, con base en su experiencia anterior, explicarán la diferencia entre panificación y repostería, la importancia de la exactitud en medir, y el procedimiento para elaborar pan de caja y Brazo de Gitano, observando las medidas de higiene y sanidad debidas.	Cuadernos, pintarrón y plumones Manual del Estudiante. Práctica 2 y 3	40 min.	Continúa: Ejercicio 5 Guía de observación.
	El docente solicitará al grupo, elaborar pan de tocino y pan de caja integral, por equipos.			6 hrs.	Ejercicio 6 Guía de observación. Sumaria: Lista de cotejo(2)

Unidad de competencia	Estrategias didácticas		Materiales didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
		Los alumnos seguirán las instrucciones del recetario para la realización de pan de tocino y pan de caja integral, pre sentando el producto terminado para la degustación.			

UTENSILIOS DE REPOSTERÍA Y PANIFICACIÓN

LISTA DE COTEJO PARA EL DOCENTE

Núm.	Rasgo	Cumplimiento	
		sí	no
1	¿Se presentaron todos los utensilios para repostería/panificación? (más de 8)		
2	¿Se presentaron los utensilios con imagen y nombre?		
3	¿El cartel tiene título del tema?		
4	¿El cartel tiene los nombres de los miembros del equipo?		
5	¿El cartel es homogéneo en su vista general?		
6	¿Usaron colores o elementos gráficos para hacerlo atractivo?		

RECOMENDACIONES DEL DOCENTE PARA TRABAJOS FUTUROS

EL PAN

CUESTIONARIO 1

Instrucciones: Subraya la respuesta a cada cuestión.

* El consumo de pan es:

Causa de gordura en quien lo consume

Benéfico para la digestión

Nutritivo para la alimentación adecuada.

* Los ingredientes básicos del pan son:

Harina, sal y agua.

Harina, sal, levadura y alguna grasa.

Harina, sal, algún líquido, levadura y alguna grasa.

* La harina más utilizada para elaborar pan es:

La de maíz

La de trigo

La de centeno

* El ingrediente que levanta o infla el pan es:

La grasa

Los huevos

La levadura

* El trigo es nutritivo por su contenido de:

Carbohidratos y proteínas

Colesterol y fibra

Carbohidratos, proteínas y fibra

* La harina de trigo común se hace:

Mezclando salvado y germen

Mezclando todos los elementos del trigo

Mezclando trigo duro y trigo blando

* Se llaman "harinas fuertes" a las que:

Tienen bajo contenido de proteínas

Tienen alto contenido de calorías

Tienen alto contenido de proteínas

*Mientras más se amase una masa de pan, ésta:

No levantará

Levantará más

Levantará muy poco

Respuestas: Benéfico para la digestión y Nutritivo para la alimentación adecuada/
Harina, sal y agua/ La de trigo/ La levadura/ Carbohidratos, proteínas y fibra/
Mezclando trigo duro y trigo blando/ Tienen alto contenido de proteínas/ Levantará
más/

Instrucciones: Responde sobre la línea, de la manera más completa posible, lo que se pide:

* Explica qué es la panificación: es el proceso de preparar y cocer el pan

* Escribe 5 ingredientes optativos que se pueden añadir a la elaboración del pan:

Huevo, azúcar, grasa, verduras, frutas, semillas

* Explica cómo se hace la harina integral de trigo: mezclando todos los elementos del trigo

* ¿Cuáles son las características organolépticas de la harina de trigo? Color blanco puro, textura tersa y fina, si uno forma un terrón, éste no se desbarata

* ¿Cuál es el requisito principal cuando usamos levadura? Estar a la temperatura ambiente

* ¿Cuál es la función del huevo al añadirlo a la masa del pan? Da sabor, humedad y liga los ingredientes

* ¿y sobre la masa del pan? Le da color dorado

* Normalmente, ¿qué líquidos se agregan a la masa de pan? Agua o leche

* ¿para qué? Para que los ingredientes se ligen y tenga humedad

* ¿Para qué sirve el azúcar en la masa de pan? Para dar sabor y agregar suavidad

* Enlista 4 sustancias oleosas o grasas que se pueden añadir a la masa: Manteca, aceite, mantequilla y margarina

* ¿Qué efecto tiene la grasa en la masa? Da suavidad, humedad, frescura y riqueza.

* ¿Qué sustancia mata a los microorganismos que forman la levadura? La sal

PROCESO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

INVESTIGACIÓN 2 Documental y de Campo

<p>VAMOS INVESTIGANDO</p> <p>Los procesos de elaboración de productos de panificación y repostería.</p>	<p>Identifica procesos de elaboración para la preparación de diferentes productos de repostería y panificación.</p>
<p>1- Procedimiento general para elaborar pan.</p> <p>2 y 3-Ingredientes básicos e ingredientes optativos para elaborar pan.</p> <p>4- Nombres de panes (por forma y aspecto)</p> <p>5- Nombres de bizcochos</p> <p>6.- ¿El bizcocho es pan o pastel?</p> <p>7- Procedimiento general para elaborar pasteles</p> <p>8 y 9- Ingredientes básicos e ingredientes optativos para elaborar pasteles.</p>	<p>Cuando se busca información en libros, revistas o la WEB se trata de una investigación documental, ya que la información está publicada. Cuando se busca la información en la realidad se trata de una investigación de campo, y lo común es utilizar la técnica de entrevista. ESTA ES UNA INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL Y DE CAMPO.</p> <p>1.- En la columna de la izquierda se te indica qué debes investigar. Tus compañeros y tú deben decidir qué harán documentalmente y qué en campo. Para los nombres de panes y bizcochos deberás tomar fotos o buscar ilustraciones. Se sugiere primero, realizar la recopilación de la información y después armar el trabajo para su presentación ante el grupo.</p> <p>2.- Para presentar su trabajo, no olviden ponerle un título y los nombres de ustedes. Pueden armarlo en hojas de rotafolio o papel manila, usando como subtítulos los puntos que se investigaron e ilustrarlo. No olviden anotar el nombre de ustedes.</p> <p>3.- Cuando presenten su trabajo ante el grupo, deben mencionar:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) qué fue investigación documental b) qué fue investigación de campo c) qué obstáculos encontraron en la realización del trabajo, y d) para qué creen les servirá conocer tal información. <p>4.- Entregar a su docente la lista de cotejo de la investigación con sus nombres en ella.</p>

PROCESO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

LISTA DE COTEJO PARA EL DOCENTE

NOMBRES:

Núm.	Rasgo	Cumplimiento	
		sí	no
1	¿Se contestaron las 9 preguntas?		
2	¿Se incluyeron ilustraciones en el trabajo?		
3	¿Se presentaron más de 5 bizcochos?		
4	¿El trabajo tiene título o tema?		
5	¿El trabajo tiene los nombres de los miembros del equipo?		
6	¿En la presentación participaron todos los miembros del equipo?		
7	¿Distinguen entre investigación documental y de campo?		
8	¿Usaron colores o elementos gráficos para hacerlo atractivo?		
9	¿Mencionaron obstáculos en la realización?		
10	¿Encuentran la tarea útil en su formación?		

RECOMENDACIONES DEL DOCENTE PARA TRABAJOS FUTUROS

INGREDIENTES, UTENSILIOS Y MEDIDAS

CUESTIONARIO 2

Instrucciones: Lee con atención cada cuestión y marca con una "X" el inciso que corresponda a tu respuesta.

*El gluten es parte de...

- a) La harina.
- b) La mantequilla.
- c) El huevo.
- d) La levadura.

* La grenetina proviene de...

- a) La piel de algunos peces.
- b) Cartílagos y huesos de animales.
- c) Los minerales.
- d) Compuestos químicos.

* La harina contiene entre otras cosas.

- a) Lípidos y almidón.
- b) Grasas y vitaminas.
- c) Sodio y agua.
- d) Aminoácidos y potasio.

* ¿Qué es leudar?

- a) Cuando la masa se hornea.
- b) Cuando se fracciona la masa.
- c) Cuando la masa dobla su volumen.
- d) Cuando se bolea la masa.

* Algunos aditamentos de la batidora son:

- a) Espiral, gancho, paleta.
- b) Paleta, globo espiral.
- c) Globo, espiral, gancho.
- d) Globo, gancho, paleta.



* 1 taza medidora de harina, en gramos, a cuánto equivale?

- a) De 125 a 135g.
- b) De 130 a 140g.
- c) De 140 a 145g.
- d) De 145 a 200g.

* ¿De qué está compuesto el huevo?

- a) Almidón, proteínas, colesterol.
- b) Lípidos, colesterol, agua, proteínas.
- c) Carbohidratos, proteína, agua, grasas.
- d) Aminoácidos, agua, grasas.

* ¿Qué harina contiene gluten?

- a) Harina de centeno.
- b) Harina de maíz.
- c) Harina de trigo.
- d) Harina de avena.

* Los desechos:

- a) Deben separarse y después tirarse
- b) Deben tirarse inmediatamente
- c) Deben tirarse en botes diferentes
- d) Deben separarse y tirarse en botes diferentes

* El *mise en place* es:

- a) Disponer utensilios e ingredientes
- b) Preparar el lugar de trabajo
- c) Preparar el lugar de trabajo y disponer utensilios e ingredientes
- d) Limpiar el área de trabajo antes y después de trabajar

(continúa)



Instrucciones: en la siguiente ilustración identifica los distintos utensilios y anótalos en la línea correspondiente:



- | | |
|------------|---------------------|
| 1.- _____ | tazón o bowl |
| 2.- _____ | raspa |
| 3.- _____ | batidora |
| 4.- _____ | rodillo o palote |
| 5.- _____ | colador |
| 6.- _____ | molde para panqué |
| 7.- _____ | moldes redondos |
| /pastel | 8.- _____ |
| _____ | miserable |
| 9.- _____ | brocha |
| 10.- _____ | papel encerado |
| 11.- _____ | dulla o manga |
| 12.- _____ | rejilla o enfriador |

EJERCICIO 4 ¡Manos a la obra!

Instrucciones: Lee con atención las siguientes cuestiones y reflexiona antes de subrayar tu respuesta

*Mi receta para hacer unas conchas me pide 40 g. de levadura fresca o comprimida y voy a utilizar levadura en polvo o seca. ¿Qué debo hacer?

- a) Agregar igual cantidad de levadura.
- b) Agregar polvos de hornear
- c) Utilizar un 25% más de levadura
- d) Utilizar un 20% menos de la indicada

* En los batidos ligeros ¿cuáles podrían ser los ingredientes?

- a) Harina, chocolate, huevo.
- b) Harina, huevo, azúcar
- c) Harina. Polvos de hornear, saborizantes.
- d) Harina, mantequilla, huevo.

* En panadería ¿qué es labrar?

- a) Dejar reposar la masa.
- b) Darle forma al pan para hornearlo
- c) Dejar reposar la levadura.
- d) Fermentar la levadura.

* ¿Qué es emulsionar?

- a) Cuando 2 ingredientes se unen por medio de un tercero.
- b) Batir la mantequilla a punto de pomada.
- c) Unir 2 ingredientes por medio del calor
- d) Cuando se licuan los ingredientes secos.

* ¿Para qué es importante el temperado?

- a) Para conseguir la emulsión
- b) Para que los ingredientes queden bien incorporados
- c) Para evitar la clarificación de los ingredientes
- d) Para que no se queme el producto a la hora de hornear

Instrucciones: A continuación se te presentan los pasos de la RUTINA MAESTRA, ordénalas en el orden en que deben de seguirse, colocando números (del 1 al 9) a la izquierda de cada paso.

RUTINA MAESTRA

- 4 Checar receta.
- 9 Presentar el producto terminado.
- 1 Portar el uniforme completo, limpio y planchado. (filipina, mandil y cofia).
- 7 Realizar la elaboración.
- 2 Lavarse las manos correctamente.
- 8 Dejar limpias las áreas de trabajo.
- 3 Lavar la mesa de trabajo.
- 5 *mise en place*
- 6 Pesar y medir ingredientes.

Instrucciones: En las líneas siguientes nota los puntos que integran el REGLAMENTO de nuestro taller o cocina.

- 1.- _____
- 2.- _____
- 3.- _____
- 4.- _____
- 5.- _____
- 6.- _____
- 7.- _____

- Puntualidad.
- Higiene personal.
- Usar el uniforme completo (filipina, mandil, cofia, cubre bocas).
- Trabajar en equipo.
- Seguir las normas de seguridad e higiene.
- Respeto mutuo.
- Lavar, secar y guardar en su lugar las herramientas que se utilicen.

EJERCICIO 5 GUÍA DE OBSERVACIÓN**PAN DE AJO**

No.	RASGOS	SI	NO
1	Se presenta aseado, con el uniforme limpio y planchado		
2	Limpia áreas de trabajo		
3	Revisa la receta estándar a realizar		
4	Realiza el mise en place		
5	Elabora la pasta conforme lo tratado en clase		
6	Deja la masa suave, húmeda y homogénea		
7	Deja leudar la masa		
8	Deja reposar		
9	Labra correctamente		
10	Barniza el pan		
11	Hornea el pan de manera correcta (ni crudo ni quemado)		
12	Aplica normas de seguridad e higiene durante todo el proceso		
13	Separa los desechos y dispone de ellos adecuadamente		
14	Limpia todos los utensilios		
15	Limpia el lugar de trabajo		

RECOMENDACIONES DEL DOCENTE:

EJERCICIO 6 GUÍA DE OBSERVACIÓN CIABATTA

No.	RASGOS	SI	NO
1	Se presenta aseado, con el uniforme limpio y planchado		
2	Limpia áreas de trabajo		
3	Revisa la receta estándar a realizar		
4	Realiza el mise en place		
5	Elabora la pasta conforme lo tratado en clase		
6	Deja la masa suave, húmeda y homogénea		
7	Labra correctamente		
8	Prepara adecuadamente las hojas de hornear		
9	Hornea el pan de manera correcta (ni crudo ni quemado)		
10	Aplica normas de seguridad e higiene durante todo el proceso		
11	Separa los desechos y dispone de ellos adecuadamente		
12	Limpia todos los utensilios		
13	Limpia el lugar de trabajo		
14	El producto tiene buen aspecto		
15	El producto tiene buen olor y sabor		

RECOMENDACIONES DEL DOCENTE:



PRÁCTICA 2 A PANIFICACIÓN
LISTA DE COTEJO PAN DE TOCINO

No.	RASGOS	SI	NO
1	Se presenta aseado, con el uniforme limpio y planchado		
2	Limpia áreas de trabajo		
3	Revisa la receta estándar a realizar		
4	Realiza el mise en place		
5	Elabora la pasta conforme lo tratado en clase		
6	Deja la masa suave, húmeda y homogénea		
7	Deja leudar la masa		
8	Deja reposar		
9	Labra correctamente		
10	Barniza el pan		
11	Hornea el pan de manera correcta (ni crudo ni quemado)		
12	Aplica normas de seguridad e higiene durante todo el proceso		
13	Separa los desechos y dispone de ellos adecuadamente		
14	Limpia todos los utensilios		
15	Limpia el lugar de trabajo		

Observaciones:



PRÁCTICA 2 B PANIFICACIÓN
LISTA DE COTEJO PAN DE CAJA INTEGRAL

No.	RASGOS	SI	NO
1	Se presenta aseado, con el uniforme limpio y planchado		
2	Limpia áreas de trabajo		
3	Revisa la receta estándar a realizar		
4	Realiza el <i>mise en place</i>		
5	Elabora la pasta conforme a la receta		
6	Deja la masa suave, húmeda y homogénea		
7	Prepara adecuadamente el molde.		
8	Barniza el pan		
9	Hornea el pan de manera correcta (ni crudo ni quemado)		
10	Desmolda correctamente		
11	Presenta el pan de forma agradable a la vista		
12	Aplica normas de seguridad e higiene durante todo el proceso		
13	Dispone de los desechos correctamente		
14	Lava utensilios		
15	Deja limpia el área de trabajo		

OBSERVACIONES:



Competencia 3: Elabora Productos de repostería y panificación.

Duración: 13 horas

Objetivo: Elabora productos de repostería francesa y vienesa así como pan español, francés y bizcocho.

Contenido	Estrategias didácticas		Recursos didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
Apertura Repostería vs. panadería	Contextualización El docente recuperará las experiencias de los alumnos escribiendo en el pintarrón sus productos favoritos, para exponer entonces la diferencia entre repostería y panadería. Pedirá al grupo que clasifique los productos escritos en el pizarrón. Una vez revisados grupalmente, solicitará que lo copien en sus cuadernos y escriban la diferencia entre repostería y panadería.	Contextualización Los estudiantes mencionan su experiencia mencionando sus panes y pasteles favoritos. Después de escuchar al docente diferenciar entre productos de panadería y repostería, clasificarán los productos anotados por el docente. Una vez revisados, anotarán en su cuaderno la diferencia entre estos productos y ejemplos.	Pintarrón, plumones, cuadernos, Manual del Estudiante.	1 hr.	Pregunta diagnóstica (inicio Competencia 3)

Contenidos	Estrategias didácticas		Recursos didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
Productos más comunes: bizcochos, pan español, pan francés, repostería francesa y vienesa.	<p>El docente habrá encargado previamente al grupo la Investigación 3 en equipos. Los resultados los recuperará grupalmente con una lista de cotejo.</p> <p>Tras la presentación de los resultados de investigación, el docente solicitará que todos copien en su cuaderno los nombres de pan o bizcochos que les hayan faltado y que indiquen con una P ó R si se trata de un producto de panadería o de repostería.</p>	<p>que la mayoría del grupo lo haga sin equivocarse.</p> <p>Por equipo, los estudiantes presentarán los resultados de su investigación, leyendo los ingredientes de los productos solicitados,</p> <p>Individualmente, cada estudiante enlistará los panes y bizcochos presentados y los identificará como productos de panadería o de repostería.</p>	<p>Manual del Estudiante. Investigación 3. Material colectivo</p> <p>Cuadernos, hojas de rotafolio, plumones.</p>	40 min.	<p>Continúa: Investigación 3 y lista de cotejo.</p> <p>Continúa: coevaluación.</p>

Contenidos	Estrategias didácticas		Recursos didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
	<p>La socialización de resultados será grupal promoviendo la participación de todos y la argumentación de respuestas.</p> <p>Ejercitación El docente pedirá al grupo que forme equipos para realizar los ejercicios, consulten las recetas y se repartan el aporte de ingredientes y utensilios. Asimismo, les recordará el reglamento del taller. Durante el proceso el docente observará a todos y cada equipo utilizando una Guía de observación y retro-alimentando cuando fuere necesario.</p> <p>Al finalizar, cada equipo informará nombre, tipo de producto, ingredientes, costo, procedimiento de elaboración y problemas presentados y realizará la degustación con todo el grupo.</p>	<p>Ejercitación Los estudiantes asistirán con el uniforme del taller. En equipos, los estudiantes elaborarán cuerno español, tarta de chocolate, bolillo y baguette. Cada equipo elaborará un producto debiendo anotar todo el procedimiento de modo detallado, problemas en el proceso-si los hubo-, costo total y tipo de producto que elaboró.</p> <p>Cada equipo expondrá su producto terminado y comentará la información sobre el mismo, realizando la degustación por parte de todos los compañeros.</p>	<p>Manual del Estudiante (recetario), Ejercicios 7, 8 y 9.</p> <p>Manual del Estudiante, Informe (4), lista de cotejo (3) Ejercicios 7, 8 y 9</p>	6 hrs.	<p>Continúa: Guía de observación por producto (3) Ejercicios 7, 8 y 9</p> <p>Continúa: 4 informes y 3 listas de cotejo Ejercicio 7, 8 y 9.</p>

Contenidos	Estrategias didácticas		Recursos didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
Cierre	El docente enfatizará los aspectos importantes a fin de que los estudiantes tomen nota.		Cuadernos, pintarrón, plumones	20 min.	
	Reflexión El docente promoverá la reflexión sobre los conocimientos abordados en esta unidad de competencia, los procedimientos realizados, utilidad del aprendizaje, y dificultades encontradas.	Reflexión Los estudiantes mencionarán elementos de la experiencia obtenida en esta unidad de competencia. Podrán plantear dudas que el docente esclarezca.	Manual del Estudiante, Cuadernos		
	El docente pedirá al grupo, como tarea, que analice las recetas a preparar como Práctica, que serán 3, por equipo: pastelillos individuales, pan de caja y moños, cuernos y bigotes. El docente explicará que por disponibilidad de tiempo, la pasta danesa y la del pan, deberán elaborarla en su casa, un día antes	Cada equipo se organizará para traer lo necesario a la práctica, así como las 3 Guías de Observación y listas de cotejo correspondientes.	Manual del Estudiante		

Contenidos	Estrategias didácticas		Recursos didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
.	<p>de la práctica, debido al periodo de leudado que requieren. Y que la labrada y horneada así como la preparación de los pastelillos individuales, se hará en el taller. Como evidencia, al exponer su producto, deberán entregar un informe por producto y responder a un cuestionario.</p> <p>Durante la sesión de evaluación, primero se solicitará responder individualmente el Cuestionario de la Práctica 3 y después se elaborarán los productos y se evaluarán públicamente antes de la degustación grupal.</p> <p>El docente aplicará el cuestionario del Práctica 3.</p>	<p>Cada estudiante se presentará con el uniforme, su masa de pan de caja y su pasta estilo danés así como con los 3 informes, guías de observación y listas de cotejo y su manual del Estudiante.</p> <p>A indicación del docente, se contestará el cuestionario.</p>	<p>Manual del Estudiante. Práctica 3 (a, b, c)</p> <p>Manual del Estudiante. Práctica 3 cuestionario</p>	40 min.	Sumaria: Práctica 3 (cuestionario)

Contenidos	Estrategias didácticas		Recursos didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
.	El docente, junto con el grupo,- a fin de que la evaluación sirva de reforzamiento y sea transparente- observará el proceso de elaboración y la coordinación de cada equipo, después escuchará el informe de cada producto, antes de recogerlo, y evaluará cada producto aplicando una lista de cotejo, antes de la degustación.	Cada equipo elaborará sus 3 productos y los expondrá una vez terminados y leerá en voz alta el informe de cada producto. Una vez concluidas las exposiciones de informes, se realizará la degustación por parte de todos los miembros del grupo.	Manual del Estudiante Práctica 3	3 hrs.	Sumaria y colectiva: (3 guías de observación, 3 listas de cotejo Y 3 informes)

¿QUÉ ENTENDÍ SOBRE PANADERÍA Y REPOSTERÍA?

Cuestionario 3

Instrucciones: Contesta en la línea lo que se te pide:

¿Cuál es la diferencia entre panadería y repostería? La panadería utiliza levadura mientras que la repostería utiliza polvo de hornear. Ambas pueden usar grasa y diferente tipo de harina

Escribe los 3 ingredientes básicos del pan: Harina de trigo, sal y levadura

Escribe 3 ingredientes característicos de la repostería: azúcar y polvo de hornear, aunque también puede ser salada.

¿Con qué otros nombres se le llama a la repostería? Pastelería o confitería

Escribe 3 productos de panadería: bolillo, telera, baguette, pan de caja, moños, pretzels, etc.

Escribe 3 productos de repostería: pastel, donas, tartas, merengues, galletas, budines y bizcochos.

¿Qué tipos de chocolate hay? dulce, semi amargo, blanco y de mesa

Explica cómo se hace un jarabe: azúcar y agua (o jugo de fruta o alguna infusión)

¿Qué características organolépticas debemos buscar en las futas que usemos en panadería o repostería? Aspecto sano y fresco, sin mohos, hongos, mal olor, color extraño o magulladuras.

Enuncia los tipos de batido de mezclas para repostería: Cremado o Acremado, batido, A la mantequilla derretida y Frotado o fregado

¿Qué tipo de batido crees que sea el más común? (cremado o acremado) OPCIONAL

¿Por qué? (porque deja la pasta más esponjosa) OPCIONAL

¿Qué consistencia deben tener las mezclas para galletas? espesa

Instrucciones: Para esta sección puedes consultar el texto de tu Manual, reflexionar y responder sobre la línea.

4 tazas de líquido = 1 litro(s).

1 litro de leche = 34 onzas (medida inglesa)

1 taza = 16 cdas. = 48 tsp.

8 fl. Oz. (fluid ounces) = 1 taza(s)

1 taza = 250 ml.

INVESTIGACIÓN 3 PANADERÍA VS. REPOSTERÍA

VAMOS INVESTIGANDO - Productos de repostería y panificación	Productos de repostería francesa y vienesa; pan bizcocho, pan tipo español y tipo francés.
<ul style="list-style-type: none"> * 3 productos de repostería francesa (con ingredientes e imagen) * 3 productos de repostería vienesa (con ingredientes e imagen) * 10 bizcochos (con imagen y descripción) * 2 panes tipo español (con ingredientes e imagen) * 2 panes tipo francés (con ingredientes e imagen) * Qué son los siguientes productos (descripción e imagen): -13- Pays o pies, tartas, tartaletas, empanadas, pastelillos, budines, merengues, panqués, choux, crepas, macarons, cupcakes y brownies. * Tipo de investigación realizada 	<p>Esta investigación debe hacerse en equipo, así que:</p> <p>1.- Debes leer junto con tus compañeros de equipo, en su Manual, lo relativo a repostería francesa y vienesa así como los panes tipo español y francés y definición de bizcocho. Una vez que hayan comprendido pueden dividirse las tareas a realizar y acordar una nueva reunión para integrar los resultados.</p> <p>2.- En la columna de la izquierda se indica lo que deben indagar. Pueden hacer la investigación tipo documental o bibliográfica (internet o libros de cocina) o de campo (visitando panaderías y pastelerías). Consideren que requieren imágenes, de modo que no olviden tomar fotos o copiar imágenes de la WEB.</p> <p>3.- De los 13 últimos productos deben describir cómo son y tener su imagen.</p> <p>4.- Una vez tengan la información, organícenla en hojas de rotafolio ilustrándola (imágenes de aprox. 20 cm.) y sin olvidar indicar qué tipo de investigación hicieron, sus nombres y las respuestas que se plantean abajo. Deben entregar copia de la lista de cotejo a su docente ya con sus nombres escritos.</p> <p>NOTA: Para economizar espacio, los ingredientes los leerán en voz alta al presentar sus resultados..</p>
¿Qué beneficios crees que tendrás al conocer....?	
a) Diferencia entre panadería y repostería	b) los nombres de diferentes bizcochos.
c) Características de la repostería francesa y vienesa?	d) ¿Encontraste obstáculos para tu investigación? ¿Cuáles?

INVESTIGACIÓN 3 PANADERÍA VS. REPOSTERÍA

Lista de Cotejo para el docente

INTEGRANTES DEL EQUIPO:

Núm.	Rasgo	Cumplimiento	
		sí	no
1	¿Presentan la información en hojas de rotafolio?		
2	¿Tiene el nombre de los integrantes del equipo?		
3	¿Contestan a las preguntas a, b, c y d?		
4	Presentan 3 productos de repostería francesa		
5	Presentan ingredientes de los 3 productos de repostería francesa		
6	Presentan las imágenes de los 3 productos de repostería francesa		
7	Presentan 3 productos de repostería vienesa		
8	Presentan ingredientes de los 3 productos de repostería vienesa		
9	Presentan imágenes de los 3 productos de repostería vienesa		
10	Presentan 10 bizcochos por nombre (con imagen y descripción)		
11	Presentan la imagen de los 10 bizcochos		
12	Describen el aspecto de los 10 bizcochos		
13	Presentan 2 panes tipo español por nombre		
14	Presentan 2 panes tipo español con imagen y sus ingredientes		
15	Presentan 2 panes tipo francés por nombre		
16	Presentan 2 panes tipo francés con imagen y sus ingredientes		
17	Presentan los 13 productos adicionales con imagen		
18	Indican el tipo de investigación realizada		
19	Participan todos los integrantes del equipo en la presentación		

RECOMENDACIONES DEL DOCENTE PARA TRABAJOS FUTUROS:

Ejercicio 7 Guía de Observación para el Docente Elaboración de CUERNO ESPAÑOL

Integrantes del Equipo:

	ASPECTO	Cumplimiento	
1	Se presentan aseados, con el uniforme limpio y planchado	si	no
2	Traen ingredientes completos		
3	Tienen utensilios necesarios		
4	Limpiaron áreas de trabajo antes de comenzar		
5	Revisan la receta a realizar		
6	Realizan el mise en place		
7	Elaboran la masa debidamente		
8	Siguen las indicaciones de la receta		
9	Enfrían convenientemente		
10	Limpiaron área de trabajo y utensilios y colocaron los desechos clasificados en los contenedores de basura		

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

¿CÓMO TE QUEDO EL CUERNO ESPAÑOL?

EJERCICIO 7 Lista de Cotejo para el docente

INTEGRANTES DEL EQUIPO:

Núm.	RASGO	Cumplimiento	
		si	no
1	Consistencia a punto (ni crudo ni quemado)		
2	Textura esponjosa y húmeda		
3	Forma adecuada		
4	Presentación armoniosa, agradable		
5	Olor apetitoso		
6	Buen sabor		

OBSERVACIONES DEL DOCENTE:

INFORME DE EJERCICIO 7

ELABORACIÓN DE CUERNO ESPAÑOL

Integrantes del Equipo:

Nombre de la receta:

Tipo de producto: (tipo de panificación/tipo de repostería)

Ingredientes

Utensilios y equipo:

Procedimiento detallado (indicar acción por acción, con más detalle que en la receta original):

Tipo de batido:

Consistencia:

Costo total:

Advertencia: (¿problemas?)

Ejercicio 8 Guía de Observación para el Docente

Elaboración de BOLILLO Y BAGUETTE

Integrantes del Equipo:

	ASPECTO	Cumplimiento	
		si	no
1	Se presentan aseados, con el uniforme limpio y planchado		
2	Traen ingredientes completos		
3	Tienen utensilios necesarios		
4	Limpiaron áreas de trabajo antes de comenzar		
5	Revisan la receta a realizar		
6	Realizan el mise en place		
7	Elaboran la masa DE BOLILLO debidamente		
8	Elaboran la masa DE BAGUETTE debidamente		
9	Siguen las indicaciones de la receta		
10	Labraron de modo diferenciado		
11	Enfrían convenientemente		
12	Limpiaron área de trabajo y utensilios y colocaron los desechos clasificados en los contenedores de basura		

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

¿CÓMO TE QUEDO EL BOLILLO Y LA BAGUETTE?

EJERCICIO 8 Lista de Cotejo para el docente

INTEGRANTES DEL EQUIPO:

Núm.	RASGO	Cumplimiento	
		si	no
1	BOLILLO.- Consistencia a punto (ni crudo ni quemado)		
2	BOLILLO.- Textura esponjosa y húmeda		
3	BOLILLO.- Forma adecuada		
4	BOLILLO.- Presentación armoniosa, agradable		
5	BOLILLO.- Olor apetitoso y buen sabor		
6	BAGUETTE.- Consistencia a punto		
7	BAGUETTE.- Textura esponjosa y húmeda		
8	BAGUETTE.- Forma adecuada		
9	BAGUETTE.- Presentación armoniosa, agradable		
10	BAGUETTE.- Olor apetitoso y buen sabor		

OBSERVACIONES DEL DOCENTE:

Ejercicio 8 A

ELABORACIÓN DE BOLILLO

Integrantes del Equipo:

Nombre de la receta:

Tipo de producto: (tipo de panificación/tipo de repostería)

Ingredientes

Utensilios y equipo:

Procedimiento detallado (indicar acción por acción, con más detalle que en la receta original):

Tipo de batido:

Consistencia:

Costo total:

Advertencia: (¿problemas?)

NOTA: Reproduce este formato de modo que te quepa toda la información requerida.

Ejercicio 8 B

ELABORACIÓN DE BAGUETTE

Integrantes del Equipo:

Nombre de la receta:

Tipo de producto: (tipo de panificación/tipo de repostería)

Ingredientes

Utensilios y equipo:

Procedimiento detallado (indicar acción por acción, con más detalle que en la receta original):

Tipo de batido:

Consistencia:

Costo total:

Advertencia: (¿problemas?)

NOTA: Reproduce este formato de modo que te quepa toda la información requerida.

Ejercicio 9 Guía de Observación para el Docente
Elaboración de TARTA DE CHOCOLATE

Integrantes del Equipo:

	ASPECTO	Cumplimiento	
		si	no
1	Se presentan aseados, con el uniforme limpio y planchado		
2	Traen ingredientes completos		
3	Tienen utensilios necesarios		
4	Limpiaron áreas de trabajo antes de comenzar		
5	Revisan la receta a realizar		
6	Realizan el mise en place		
7	Elaboran la masa debidamente		
8	Siguen las indicaciones de la receta		
9	Enfrían convenientemente		
10	Decoraron dando aspecto apetitoso		
11	Limpiaron área de trabajo y utensilios y colocaron los desechos clasificados en los contenedores de basura		

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

¿CÓMO TE QUEDÓ LA TARTA DE CHOCOLATE?

EJERCICIO 9 Lista de Cotejo para el docente

INTEGRANTES DEL EQUIPO:

Núm.	RASGO	Cumplimiento	
		si	no
1	Consistencia a punto (ni crudo ni quemado)		
2	Textura esponjosa y húmeda		
3	Forma adecuada		
4	Presentación armoniosa, agradable		
5	Olor apetitoso y buen sabor		

OBSERVACIONES DEL DOCENTE:

INFORME DE EJERCICIO 9

ELABORACIÓN DE TARTA DE CHOCOLATE

Integrantes del Equipo:

Nombre de la receta:

Tipo de producto: (tipo de panificación/tipo de repostería)

Ingredientes

Utensilios y equipo:

Procedimiento detallado (indicar acción por acción, con más detalle que en la receta original):

Tipo de batido:

Consistencia:

Costo total:

Advertencia: (¿problemas?)

NOTA: Reproduce este formato de modo que te quepa toda la información requerida.

PRÁCTICA 3

CUESTIONARIO

NOMBRE DEL ESTUDIANTE _____

Instrucciones: Escribe sobre la línea tu respuesta.

- * ¿Por qué es importante el medir bien los ingredientes? Para calcular el costo y obtener un resultado de calidad
 - * ¿Qué otros nombres recibe la repostería? Pastelería y confitería
 - * ¿El chocolate y la cocoa son lo mismo? (Sí / No) NO
 - * Si un ingrediente presenta mal olor ¿lo aceptas? (Sí / No) NO
 - * La abreviatura para "cucharada" en inglés es: TBSP.
 - * Escribe dos medidas inglesas usadas en las recetas onza, libra,
 - * Para medir líquidos como la esencia de vainilla ¿qué utilizas? Cuchara de medir
 - * Para medir harina ¿qué utilizas? Taza medidora
 - * Explica para qué se cierne la harina al preparar un pastel para deshacer los terrones y que la masa sea más fina
 - * 4 tazas de líquido equivalen a 1 litro(s).
 - * Menciona el nombre de 3 bizcochos: _____
 - * ¿Cuál es la diferencia entre un pastel y un bizcocho? El bizcocho no lleva grasa
 - * La pasta estilo danés sirve para preparar bizcochos y bocadillos
- El pan de tocino es un pan tipo español
- * El pan de ajo es un pan de tipo francés
 - * Escribe 3 ejemplos de pan blanco: bolillo o virote, telera, pan de caja, baguette

(continúa)

Instrucciones: Subraya la respuesta a cada afirmación.

* El polvo de hornear es una levadura:

Natural Química Mezcla de elementos

* Los panes comúnmente llamados "pan de dulce", en realidad son:

Pasteles postres bizcochos

* En repostería se usan también las medidas:

Inglesas Francesas Vienesas

* La abreviatura para "cucharadita" en español es:

Tsp. Cdita. Cda.

* Cuando utilizamos algún jugo ácido podemos sustituir el polvo de hornear con:

Royal Levadura Bicarbonato

* En algunos países le llaman "torta" a:

Pastel pay tamal

* El producto formado por una base o fondo circular con relleno y tapa con orificios es:

Tartaleta Torta Pay o Pie

* El producto formado por finas obleas de harina de trigo rellenas o bañadas de alguna fruta o jarabe es:

Postre crepas empanada

* El Choux es un producto de repostería: francesa inglesa vienesa

* El chocolate y la pasta de hojaldre son característicos de la repostería:

francesa inglesa vienesa

* El pan conocido como "baguette" es un producto tipo:

Español Francés Inglés



Práctica 3 A PAN DE CAJA
Lista de Cotejo para el docente

Núm.	RASGO	Cumplimiento	
		si	no
1	Se presentaron debidamente uniformados		
2	Estaba laudada la pasta		
3	Realizaron el mise en place		
4	Siguieron fielmente la receta		
5	Prepararon debidamente el molde		
6	Consistencia a punto (ni crudo ni quemado)		
7	Textura esponjosa y húmeda		
8	Forma adecuada		
9	Presentación armoniosa, agradable		
10	Olor apetitoso y buen sabor		
11	Dejaron limpios utensilios y área de trabajo		
12	El equipo trabajó coordinadamente		
13	Desecharon los residuos adecuadamente		

RECOMENDACIONES:

Práctica 3 B MOÑOS, CUERNOS Y BIGOTES
Lista de Cotejo para el docente

Núm.	RASGO	Cumplimiento	
		si	no
1	Mantuvieron el uniforme razonablemente limpio		
2	Estaba laudada la pasta		
3	Realizaron el mise en place		
4	Labraron adecuadamente la pasta		
5	Siguieron fielmente la receta		
6	Prepararon debidamente las láminas de hornear		
7	Consistencia a punto (ni crudo ni quemado)		
8	Textura esponjosa y húmeda		
9	Forma adecuada		
10	Presentación armoniosa, agradable		
11	Olor apetitoso y buen sabor		
12	Dejaron limpios utensilios y área de trabajo		
13	El equipo trabajó coordinadamente		
14	Desecharon los residuos adecuadamente		

RECOMENDACIONES:

Práctica 3 C PASTELILLOS INDIVIDUALES

Lista de Cotejo para el docente

Núm.	RASGO	Cumplimiento	
		si	no
1	Mantuvieron el uniforme razonablemente limpio		
2	Realizaron el mise en place		
3	Siguieron fielmente la receta		
4	Prepararon debidamente los moldes		
5	Textura esponjosa y húmeda		
6	Presentación armoniosa, agradable		
7	Olor apetitoso y buen sabor		
8	Dejaron limpios utensilios y área de trabajo		
9	El equipo trabajó coordinadamente		
10	Desecharon los residuos adecuadamente		

RECOMENDACIONES:

INFORME PRÁCTICA 3 A PAN DE CAJA

Integrantes del Equipo:

Nombre de la receta:

Tipo de producto: (tipo de panificación/tipo de repostería)

Ingredientes

Utensilios y equipo:

Procedimiento detallado (indicar acción por acción, con más detalle que en la receta original):

Tipo de batido:

Consistencia:

Costo total:

Advertencia: (¿problemas?)

NOTA: Reproduce este formato de modo que te quepa toda la información requerida.

INFORME PRÁCTICA 3 B MOÑOS, CUERNOS Y BIGOTES

Integrantes del Equipo:

Nombre de la receta:

Tipo de producto: (tipo de panificación/tipo de repostería)

Ingredientes

Utensilios y equipo:

Procedimiento detallado (indicar acción por acción, con más detalle que en la receta original):

Tipo de batido:

Consistencia:

Costo total:

Advertencia: (¿problemas?)

NOTA: Reproduce este formato de modo que te quepa toda la información requerida.

INFORME PRÁCTICA 3 C PASTELILLOS INDIVIDUALES

Integrantes del Equipo:

Nombre de la receta:

Tipo de producto: (tipo de panificación/tipo de repostería)

Ingredientes

Utensilios y equipo:

Procedimiento detallado (indicar acción por acción, con más detalle que en la receta original):

Tipo de batido:

Consistencia:

Costo total:

Advertencia: (¿problemas?)

NOTA: Reproduce este formato de modo que te quepa toda la información requerida.

Competencia 4: Decora diferentes productos de repostería y panadería.

Duración: 5 horas.

Objetivo: El estudiante decorará productos de panificación y repostería.

Contenido	Estrategias didácticas		Recursos didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
Apertura	Contextualización El docente coordinará un ejercicio práctico, como revisión del tema anterior e introducción al nuevo. Pedirá a los alumnos que numeren del 1 al 20 en forma de lista y explicará que irá mostrando distintas imágenes y sólo dará medio minuto para que ellos escriban si se trata de un producto de panificación o uno de repostería. Al finalizar volverá a mostrar las imágenes preguntando qué tipo de producto es y si saben cómo está decorado.	Contextualización El estudiante clasificará productos de repostería y panificación en su cuaderno ante la vista de imágenes. Tratará de identificar formas de decorar los productos.	PC, cañón, presentación electrónica, cuadernos.	30 min.	Pregunta diagnóstica.
Desarrollo El estudiante decorará productos de panifica-	Teorización El docente mostrará en una presentación electrónica los tipos de decorado más usuales: betún, crema, glaseado y fondant. Pedirá al terminar al grupo que responda al cuestio-	Teorización El estudiante leerá previamente su Manual para después de la presentación plantear sus dudas. Responderá un cuestionario para afirmar	PC, cañón, presentación electrónica, cuadernos. Manual del Estudiante, Cuestionario. Ejercicio 10.	30 min.	Continúa: Cuestionario Ejercicio 10.

Contenido	Estrategias didácticas		Recursos didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
ción y re- postería.	nario Ejercicio 10. Se revisará grupalmente para retroalimentar el aprendizaje.	su conocimiento.			
Cierre	Ejercitación Con anterioridad, el docente encargará a los estudiantes que asistan de uniforme y ya traigan elaborado un pastel de café, sin decorar. Así como los ingredientes para los choux y el betún de su preferencia.	Ejercitación El ejercicio es sobre técnicas de decoración. Cada estudiante rellenará y decorará su pastel a fin de practicar el uso de la dulla. Asimismo, preparará cierta cantidad de choux.	Manual del Estudiante Guía de observación (2) e informe de receta de pastel. Ejercicios 11 y 12.	100 min.	Continua: Guía de observación choux, Guía de observación betún. Lista de cotejo de pastel, decorado y relleno. Ejercicios 11 y 12.
	Reflexión Al concluir el ejercicio, el docente conducirá una discusión, cuidando el respeto a la opinión ajena, sobre ventajas y desventajas de tipos de decorado (clima, costo).	Reflexión El estudiante analizará la ventaja y desventaja de cada tipo de decorado en distintos climas y situaciones financieras.	Manual del Estudiante, Cuadernos, pintarrón, plumones.		
	La evaluación se realizará preparando la crema y usando la dulla para rellenar los choux, y elaborando y decorando un brazo de gitano/un pastel mil hojas, aplicando una lista de	Por equipos, los estudiantes terminarán la preparación de choux, y elaborarán un pastel con relleno y decorado.	Manual del Estudiante, 2 Guías de Observación, 2 listas de cotejo. Auto-evaluación personal. Práctica 4.	2 hrs.	Sumaria: 2 Guías de Observación, 2 listas de cotejo y autoevaluación personal. PRÁCTICA 4.

Contenidos	Estrategias didácticas		Recursos didácticos	Tiempo	Evaluación
	Actividades del docente	Actividades del estudiante			
.	cotejo y una guía de observación por producto. Cabe señalar que puede sortearse la receta (Brazo de Gitano/Mil Hojas) o dejar a elección de los equipos.				

EJERCICIO 10 CUESTIONARIO

Instrucciones: Escribe en la línea lo que se pregunta.

El último paso en la elaboración de un pastel es: la decoración_____

La decoración incluye dos acciones: el relleno___ y el decorado_____

Las secciones horizontales que conforman un pastel se llaman: capas

Antes de decidir el decorado ¿qué se debe tomar en cuenta? La ocasión/ el motivo

¿Cuáles son los 5 aspectos a considerar en la calidad de un pastel? Forma, color, textura, sabor y aspecto.

Escribe 3 rellenos para pastel: crema pastelera, mermelada, chocolate, betún, etc.

Escribe cómo puede ser la cubierta de un pastel: glaseada, betún o crema, chantilly, fondant, merengue, chocolate

Explica para qué sirve la dulla para dar forma al merengue, la crema o el betún.

Además de pasteles ¿qué otros productos pueden decorarse? Menciona 3. Panqués, donas, bocadillos, cuernos

¿Qué otro nombre recibe la manga pastelera? Dulla

Menciona 5 elementos que pueden decorar cualquier cubierta: grageas, chochos, lunetas, chips, cacao en polvo, azúcar glas, figuras, frutas en almíbar, frutas frescas, frutas secas, frutas deshidratadas, láminas de chocolate

Instrucciones: Responde en la línea a cada afirmación, con un SÍ, si es correcta o un NO, si no lo es.

El mejor decorado para un clima cálido es el merengue. _____ no

La crema chantilly se conserva mejor refrigerada. _____ sí

Las claras son el ingrediente básico para el betún. _____ sí

La mantequilla es la mejor grasa por su textura y sabor. _____ sí

No se recomienda usar mezcla de margarina con mantequilla. _____ no

El fondant sirve para todos los climas. _____ sí

El betún es la crema más fácil y económica para decorar. _____ sí

Se pueden utilizar caramelos para acabar la decoración sólo con merengue. _____ no

El fondant permite realizar figuras de todo tipo. _____ sí

La única cubierta que no permite colorearse es la crema: _____ no

La mantequilla tiene que estar muy sólida para usarse. _____ no

El queso crema puede mezclarse con el merengue. _____ no

Siempre es mejor batir a mano. _____ no



**EJERCICIO 11 Guía de observación
RELLENO Y DECORADO PASTEL**

NOMBRE(S) _____

No.	ASPECTOS	CRITERIO CUMPLIDO	
		SI	NO
1	Se presenta aseado, con el uniforme limpio y planchado		
2	Limpia áreas de trabajo		
4	Revisa la receta estándar a realizar		
5	Realiza el <i>mise en place</i>		
6	Elabora el relleno conforme a la receta		
7	Rebana la torta horizontal y limpiamente.		
8	Utilizó la espátula para untar el betún.		
9	Usa al menos dos tipos de dulla.		
10	Coloca los desechos en el lugar adecuado.		
11	Deja utensilios y área de trabajo limpios.		

RECOMENDACIONES DEL DOCENTE:

EJERCICIO 11 Lista de cotejo
PASTEL RELLENO Y DECORADO

NOMBRE(S) _____

Núm.	RASGO	Cumplimiento	
		si	no
1	Mantuvieron el uniforme razonablemente limpio		
2	Realizaron el mise en place		
3	Siguieron fielmente las instrucciones de relleno		
	Siguieron fielmente las instrucciones de montaje		
4	Textura esponjosa y húmeda		
5	Presentación armoniosa, agradable		
6	Olor apetitoso y buen sabor		
7	Dejaron limpios utensilios y área de trabajo		
8	El equipo trabajó coordinadamente		
9	Desecharon los residuos adecuadamente		

RECOMENDACIONES:

EJERCICIO 12 Guía de observación
ELABORACIÓN DE PASTA CHOUX

NOMBRE(S) _____

No.	ASPECTOS	CRITERIO CUMPLIDO	
		SI	NO
1	Limpia áreas de trabajo		
2	Revisa la receta estándar a realizar		
4	Realiza el <i>mise en place</i>		
5	Elabora la pasta conforme a instrucciones		
6	Los choux quedaron en su punto.		
7	Coloca los desechos en el lugar adecuado.		
8	Deja utensilios y área de trabajo limpios.		

RECOMENDACIONES DEL DOCENTE:

PRÁCTICA 4 Guía de observación
CHOUX RELLENOS

NOMBRE(S) _____

No.	ASPECTOS	CRITERIO CUMPLIDO	
		SI	NO
1	Se presenta aseado, con el uniforme limpio y planchado		
2	Limpia áreas de trabajo		
4	Revisa la receta estándar a realizar		
5	Realiza el <i>mise en place</i>		
6	Rellena usando dulla siguiendo instrucciones		
7	Manipula la pasta y el relleno con cuidado.		
8	Coloca los desechos en el lugar adecuado.		
9	Deja utensilios y área de trabajo limpios.		
10	El relleno de las piezas es equitativo.		

RECOMENDACIONES DEL DOCENTE:

PRÁCTICA 4 Lista de cotejo
CHOUX RELLENOS

NOMBRE(S) _____

No.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO	CRITERIO CUMPLIDO	
		SI	NO
1	El área de trabajo quedó limpia.		
2	Los utensilios quedaron limpios.		
4	Los choux tienen aspecto agradable a la vista.		
5	El relleno no se desparrama.		
6	Utilizó alguna técnica de decoración.		
7	La presentación de los choux es limpia.		
8	La presentación es agradable a la vista.		

OBSERVACIONES DEL DOCENTE:

--

PRÁCTICA 4 Guía de observación
Elaboración de BRAZO DE GITANO/ PASTEL MIL HOJAS

NOMBRE(S) _____

No.	ASPECTOS	CRITERIO CUMPLIDO	
		SI	NO
1	Limpia áreas de trabajo		
2	Revisa la receta estándar a realizar		
4	Realiza el <i>mise en place</i>		
5	Sigue las instrucciones de batido		
6	Prepara láminas de horneado adecuadamente		
7	La plancha queda de aproximadamente 2cm de grosor		
8	Hornea el pan de manera correcta (ni crudo ni quemado)		
9	Coloca el relleno a la plancha lo suficiente para que no se desperdicie demasiado a la hora de enrollar.		
10	Moja el pan conforme lo está enrollando, lo suficiente para que quede húmedo		
11	Deja enfriar antes de decorar		
12	Coloca los desechos en el lugar adecuado.		
13	Deja utensilios y área de trabajo limpios.		
14	Decora según imagen del recetario		

OBSERVACIONES DEL DOCENTE:

PRÁCTICA 4 Lista de cotejo

BRAZO DE GITANO/ PASTEL MIL HOJAS

NOMBRE(S) _____

No.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO	CRITERIO CUMPLIDO	
		SI	NO
1	El área de trabajo quedó limpia.		
2	Los utensilios quedaron limpios.		
4	El horneado está en su punto.		
5	El pastel tiene aspecto agradable.		
6	El relleno no se desparrama.		
7	Utilizó la técnica de decoración indicada en la receta.		
8	La presentación del pastel es limpia.		
9	Tiene olor apetitoso.		

OBSERVACIONES DEL DOCENTE:

¿QUÉ APRENDÍ?

Autoevaluación

NOMBRE _____

Instrucciones: Subraya tu respuesta.

* La importancia de las normas sanitarias al elaborar productos de panificación y repostería.

Totalmente Parcialmente Muy poco Nada

* Cuidaré de las características organolépticas de mis ingredientes

Totalmente Parcialmente Muy poco Nada

* Distingo entre productos de panificación y de repostería

Totalmente Parcialmente Muy poco Nada

*Creo que soy capaz de distinguir entre pan tipo francés y pan tipo español

Totalmente Parcialmente Muy poco Nada

* Creo que soy capaz de distinguir entre pan y bizcocho

Totalmente Parcialmente Muy poco Nada

* Identifico la pastelería vienesa

Totalmente Parcialmente Muy poco Nada

* Identifico los bollos

Totalmente Parcialmente Muy poco Nada

* Identifico el tipo de decorado

Totalmente Parcialmente Muy poco Nada

* Soy capaz de seguir las instrucciones de una receta

Totalmente	Parcialmente	Muy poco	Nada
------------	--------------	----------	------

* Identifico la diferencia entre "preparación" y "montaje"

Totalmente	Parcialmente	Muy poco	Nada
------------	--------------	----------	------

* Soy capaz de elaborar un pastel en su punto

Totalmente	Parcialmente	Muy poco	Nada
------------	--------------	----------	------

* Soy capaz de elaborar dos tipos de crema o betún, cuando menos

Totalmente	Parcialmente	Muy poco	Nada
------------	--------------	----------	------

* Limpio mi área de trabajo antes y después de trabajar

Totalmente	Parcialmente	Muy poco	Nada
------------	--------------	----------	------

* Mis productos tienen aspecto agradable y son sabrosos

Totalmente	Parcialmente	Muy poco	Nada
------------	--------------	----------	------

* Este curso me dejó satisfecho

Totalmente	Parcialmente	Muy poco	Nada
------------	--------------	----------	------



MATERIAL	HERRAMIENTA	INSTALACIONES Y EQUIPO
<ul style="list-style-type: none"> • Jabón para manos • Jabón para trastes • Fibra • Esponja para trastes (Ver Recetas en el apartado de ANEXOS)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 charolas para hornear de 35 x 45. • 1 batidor de globo. • Batidora manual. • 3 bowls pequeños. • 3 bowls medianos. • 3 bowls grandes. • 1 jgo. De cucharas medidoras. • 1 jgo. De tazas medidoras. • 1 cernidor • 1 espátula pastelera recta. • 1 espátulas miserable. • 2 pliegos de papel estrella. • 1 cuchillo para pan • 1 rejilla grande. • 1 plato rectangular • 1 encendedor largo. • 1 rollo de servi toallas 	<ul style="list-style-type: none"> • Horno. • Tarja. • Refrigerador. • Báscula digital. • Estufón. • Mesa de trabajo. • Batidora Kidchen ed. • Horno de microondas. • Espiguero. • Instalación eléctrica. <p>Equipo de protección personal:</p> <p>Filipina, cofia, cubre bocas, red para el cabello, 5 trapos de cocina, mandil.</p>

Bibliografía

Documentales

- * Díaz Barriga Arceo, Frida y Hernández Rojas, Gerardo. (1998). Estrategias docentes para un aprendizaje significativo. México: McGraw-Hill.
- * Chehaybar y Kury, Edith. (1989). Técnicas para el aprendizaje grupal. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- * Diario Oficial de la Federación, ACUERDO número 447 por el que se establecen las competencias docentes para quienes impartan educación media superior en la modalidad escolarizada, publicado el 29 de octubre de 2008.
- * Diario Oficial de la Federación. Decreto por el que se expide la Ley General del Servicio Profesional Docente, publicado el 11 de septiembre de 2013.
- * Glisslen, Wayne (2010) Repostería y panadería para profesionales. México: Limusa.
- * Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. (s/f). Las estrategias y técnicas didácticas en el rediseño, Dirección de Investigación y Desarrollo Educativo. México: TEC de Monterrey.
- * Sanders, Ma. Elena y Jesús Urrutia (2010) Un dulce desafío. México: Nestlé de México, S.A. de C. V.
- * SEP Dirección General de Bachillerato (2003). Compendio de técnicas grupales para el trabajo escolar con adolescentes. Material auto instruccional. México: SEP.

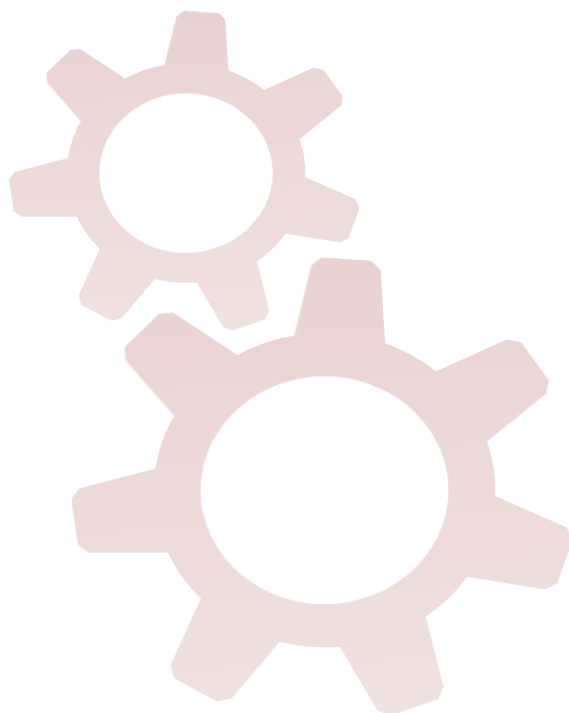
Electrónicas

<http://www.ilo.org/public/spa>

http://portalacademico.cch.unam.mx/materiales/prof/textos/material_didactico.pdf

<http://www.sistemas.itesm.mx/va/dide/inf-doc/estrategias>

ANEXOS



Técnicas Didácticas

Nombre de la técnica: **Conoce a tu compañero**

Objetivo: Promover el conocimiento mutuo entre compañeros para desaparecer el ambiente tenso que inhibe a los integrantes del grupo.

Integrantes: Todos los integrantes del grupo.

Duración: 30 minutos aproximadamente.

Disposición del grupo: En forma de círculo.

Materiales Didácticos: Salón o taller amplio y ventilado.

Procedimiento de aplicación:

Introducción.

1. Mencionar que nos conoceremos, enfatizando que todos los miembros del grupo deben participar para obtener mayor eficiencia en el trabajo.

Desarrollo.

2. Pedir a los participantes que se pongan de pie y formen un círculo.

3. Preguntar al azar el nombre y edad de algún participante, el cual será el punto de referencia.

4. Continuando por la derecha el participante que fue el punto de referencia, pregunta al que sigue su nombre y dice el de él y el de su nuevo compañero, y así sucesivamente hasta terminar.

Conclusión.

5. Solicitar a los participantes que expresen si lograron conocer a todos sus compañeros o si conocieron mejor a unos que a otros.

6. Con el grupo en general se pueden elaborar las siguientes preguntas para analizar el desarrollo de la técnica:

¿Qué piensan de esta forma de conocerse?

¿Qué importancia tiene conocer a sus compañeros?

¿Creen que lograrán una integración grupal armónica?

7. Señalar la importancia de conocer a los compañeros para trabajar con armonía y confianza.

Nombre de la técnica: **Expositiva**

Objetivo: Presentar un "tema" de manera oral ante un grupo de personas, logrando la reflexión de los oyentes sobre la información que se desarrolla.

Integrantes: Todos los miembros del grupo participan.

Duración: De 30 a 45 minutos aproximadamente.

Disposición del grupo: En forma circular, en herradura o líneas paralelas.

Materiales Didácticos: Pizarrón, láminas de rotafolio, presentaciones digitales, adherogramas, equipo real, etc. Salón, taller o laboratorio amplio, iluminado y ventilado. Hojas o cuaderno de notas y bolígrafo. Mobiliario adecuado para la exposición.

Procedimiento de aplicación:

Introducción.

1. Explicar que se va a exponer un tema teórico (como teorías, principios, leyes, etc.).

Desarrollo.

2. Presentar el objetivo del tema y explicar brevemente su importancia.

3. Desarrollar el tema siguiendo una secuencia lógica, empleando ejemplos, anécdotas, citas o referencias, para facilitar la comprensión de la información.

4. Emplear materiales didácticos (láminas de rotafolio, pizarrón o presentaciones digitales) para fomentar la comunicación y la asimilación del contenido desarrollado.

5. Integrar la información con la realización de un resumen parcial, formulación de preguntas, cuadro sinóptico o escenificaciones sobre los puntos importantes, con el fin de verificar la comprensión de las ideas expuestas y tener oportunidad de corregir errores o reforzar aciertos.

Conclusión.

6. Resaltar los puntos más significativos de la exposición realizada, a través de esquemas, resúmenes o cuadros sinópticos.

7. Solicitar la realización de comentarios o la elaboración de conclusiones finales, ya sea por parte del expositor, de un estudiante o del grupo en general.

8. Con el grupo en general se pueden formular preguntas para analizar el desarrollo de la técnica por ejemplo:

¿Qué aprendieron con esta forma de trabajar?

¿Para qué creen que sirva en la práctica lo recién aprendido?

¿Cómo podemos aplicar lo aprendido en nuestra práctica laboral?

9. Señalar lo importante que es reflexionar sobre la información, así como expresar comentarios ante los demás compañeros.



Nombre de la técnica: **Demostrativa o de los cuatro pasos**

Objetivos:

Desarrollar habilidades prácticas como el uso de una herramienta, equipo o material y la ejecución de una operación práctica, en donde las manos, los pies y la coordinación ojo-mano juegan un papel importante.

Aplicar de manera inmediata los aprendizajes adquiridos al trabajo real, cumpliendo con la característica de "aprender haciendo".

Integrantes: Todos los miembros del grupo divididos en parejas, triadas o equipos.

Duración: 30 minutos aproximadamente.

Disposición del grupo: En forma de círculo o semicírculo para que todos observen la ejecución de la actividad.

Materiales Didácticos: Salón, taller o laboratorio amplio, iluminado y ventilado. Hojas o cuaderno de notas, bolígrafo y equipo real necesario.

Procedimiento de aplicación:

Introducción.

1. Explicar al grupo que vamos a aprender a manejar un equipo, material o instrumento o a realizar una serie de pasos para ejecutar una actividad propia de la especialidad, (como por ejemplo, preformar unas prendas o montar una mesa).

Desarrollo.

2. Averiguar el grado de conocimientos o experiencia de los estudiantes en cuanto a la ejecución que se va a realizar y organizar al grupo para que todos observen y escuchen.

3. Mostrar el producto terminado en caso de que la actividad sea la realización de un objeto específico como un platillo o una plantilla y comentar si son zurdos o derechos, algún equipo está diseñado únicamente para diestros.

4. Ejecutar el procedimiento completo, explicando lo que se hace y cómo se hace, a un ritmo menor que el empleado en la realidad con el fin de facilitar la comprensión.

5. Repetir la ejecución cuantas veces sea necesario, señalando detalles importantes y medidas de seguridad que se tienen que aplicar para lograr calidad en la ejecución de la tarea.

6. Al finalizar invitar al grupo a realizar la actividad demostrada, dando el material necesario, corregir errores y cuidar el cumplimiento de las medidas de seguridad.

7. Evaluar el trabajo en forma individual, sugiriendo recomendaciones para perfeccionar la ejecución. En esta etapa se puede aplicar un instrumento de evaluación (guía de observación y/o lista de cotejo).

Conclusión.

8. Solicitar que cada estudiante presente su trabajo terminado o las ejecuciones realizadas.

9. Con el grupo en general se pueden formular preguntas para analizar el desarrollo de la técnica por ejemplo:

¿Qué piensan de esta forma de aprender?

¿Cuál es la importancia de aplicar las medidas de seguridad en la ejecución de nuestro trabajo?

¿En qué grado influye el trabajo en equipo para realizar un servicio con calidad?

¿Cuál es la importancia para nuestro trabajo del tiempo que consumimos en realizar una actividad práctica?

¿A qué problemas se enfrentaron y cómo los resolvieron?

10. Señalar la importancia del trabajo grupal, aplicar las medidas de seguridad, lograr los estándares de calidad y la capacidad para resolver problemas.

Nombre de la técnica: **Investigación campo**

Objetivo: Permitir a los estudiantes vincular la teoría con la práctica aprovechando las experiencias directas con la realidad.

Integrantes: Todos los miembros del grupo.

Duración: El indicado por el docente.

Disposición del grupo: Equipos de trabajo.

Materiales Didácticos: Salón, taller o laboratorio amplio, iluminado y ventilado. Hojas o cuaderno de notas, bolígrafo y equipo real necesario.

Procedimiento de aplicación:

Introducción.

1. Indicar al grupo que se va a realizar una actividad que vincula lo teórico y lo práctico del tema asignado.

Desarrollo.

2. Formar equipos de trabajo para realizar la investigación del tema asignado.

3. Indicar la elaboración de un "plan de trabajo" que incluya objetivo, temática, metodología para la recuperación de la información y presentación de los resultados.

4. Revisar periódicamente el desarrollo de la investigación de cada equipo y presentar el reporte de resultados.

Conclusión.

5. Solicitar a los equipos la presentación de su investigación, enriqueciéndola con comentarios y experiencias del grupo. Evaluar el desempeño de los estudiantes con un informe final.

6. Con el grupo en general se pueden formular preguntas para analizar el desarrollo de la técnica por ejemplo:

¿Qué piensas de esta forma de aprender?

¿Cuál es la importancia de relacionar tus aprendizajes con los diversos contextos?

7. Señalar la importancia de unir la teoría y la práctica para tener una formación integral, así como la importancia de trabajar en equipo.

Nombre de la técnica: **Investigación bibliográfica**

Objetivo: Indagar, recolectar, analizar e interpretar la información de un tema determinado.

Integrantes: Todos los miembros del grupo.

Duración: El indicado por el docente.

Disposición del grupo: Equipos de trabajo.

Materiales Didácticos: Salón, taller o laboratorio amplio, iluminado y ventilado. Hojas o cuaderno de notas, bolígrafo y material bibliográfico.

Procedimiento de aplicación:

Introducción.

1. Indicar al grupo que se va a realizar en equipo una investigación bibliográfica del tema asignado.

Desarrollo.

2. Formar equipos de trabajo para acudir a la biblioteca, hemeroteca o centros de investigación para seleccionar, revisar y recolectar información del tema asignado.

3. Solicitar la elaboración de un informe que incluya objetivo, temática, metodología para la recuperación de la información y presentación de información.

Conclusión.

4. Solicitar a los estudiantes que comenten sus experiencias a todo el grupo y enriquecer la sesión con comentarios generales.

5. Con el grupo en general se pueden formular preguntas para analizar el desarrollo de la técnica por ejemplo:

¿Qué piensas de ésta forma de obtener información en diversas fuentes?

¿Cuál es la importancia de sistematizar la información para lograr un aprendizaje organizado y significativo?

6. Señalar la importancia de partir de fundamentos, principios o bases teóricas para comprender su aplicación en el ejercicio de procedimientos.

Nombre de la Técnica: **Estudio de caso**

Objetivo: Analizar situaciones concretas de hechos reales fomentando el pensamiento crítico, el trabajo en equipo y la toma de decisiones.

Integrantes: Trabajar en forma individual o equipos pequeños.

Duración: El acordado por el docente y estudiantes.

Disposición del grupo: Libre.

Materiales Didácticos: Salón, taller o laboratorio amplio, iluminado y ventilado o situaciones reales (campo). Material del tema o temas a tratar. Biblioteca cercana o fuentes bibliográficas al alcance del grupo.

Procedimiento de aplicación:

Preparación.

1. Definir el tipo de estudio de caso a desarrollar.

2. Diseñar o seleccionar el caso que permita estudiar una situación concreta basada en la realidad o una problemática que implique un diagnóstico y una solución, por lo que hay que considerar:

Personajes: ¿Quién será el protagonista? Y ¿Qué características físicas y psicológicas debe cumplir?

Escenario: ¿Cuál es el entorno familiar, educativo, social y económico que girará en torno al protagonista? y ¿Quién apoya al protagonista y al antagonista (si es que existe)?

Situación: ¿Qué hechos y personas han influido a corto y largo plazo para que desemboque en el problema actual?

Solución: ¿Interesa que en el estudio de caso exista una "moraleja" o tan sólo que los estudiantes reflexionen y planteen diversas alternativas?

3. Elaborar un cronograma de actividades y cuestionamientos que faciliten el análisis y discusión para realizar un juicio crítico del caso estudiado.

Introducción.

4. Explicar al grupo que se va a estudiar un caso, a través de una exposición y entrega de preguntas concretas que les permitirán reflexionar y plantear alternativas de solución.

5. Proporcionar las reglas de trabajo, tiempos a invertir dentro y fuera del aula, la asignación de roles (funciones y cargos) y una relación firmada por los equipos para entregarla al docente.

6. Definir con los equipos de trabajo los compromisos y entregar de la(s) posible(s) solución(es) del o los caso(s).

Desarrollo.

7. Indicar la elaboración de un plan de trabajo que incluya objetivo, formulación de la hipótesis, temas para hacer el análisis, causas y consecuencias, así como la presentación de la información.

8. Dar seguimiento al trabajo desarrollado y si es necesario, interrumpir la actividad para orientar las acciones.

9. Promover la discusión de la información con base en las preguntas asociadas al estudio de caso para posibles soluciones o alternativas.

10. Elaborar el informe que describa el caso y las soluciones.

Conclusión.

11. Solicitar a los estudiantes que comenten sus experiencias a todo el grupo y enriquecer la sesión con comentarios generales.

12. Con el grupo en general se pueden formular preguntas para analizar el desarrollo de la técnica por ejemplo:

¿Qué piensan de ésta forma de enfrentarse a casos reales?

¿Cuál es la importancia de identificar un hecho, analizar el comportamiento de los actores y proponer soluciones?

13. Señalar la importancia de abordar situaciones reales considerando diversos factores para proponer soluciones.

Nombre de la Técnica: ***Simulación de procesos***

Objetivo: Simular una realidad para observar el desempeño en contexto de las personas.

Integrantes: Trabajar en forma individual o en equipos pequeños.

Duración: El acordado por el docente y los estudiantes.

Disposición del grupo: Libre o de acuerdo con el proceso a simular.

Materiales: Salón amplio para las asesorías. Material del tema o procedimiento a ejercitar. Biblioteca o fuentes documentales. Laboratorio, taller ambiente real (campo).

Procedimiento de aplicación:

Preparación.

1. Definir el tipo de proceso a desempeñar y observar la aplicación de principios y normas legales, de forma que los estudiantes se ejerciten en la selección y aplicación de los procedimientos simulados y en la resolución de situaciones.
2. Elaborar un programa de actividades o lista de cotejo del proceso que facilite la identificación de los pasos.

Introducción.

3. Explicar al grupo que la simulación de procesos permite el manejo idóneo de situaciones reales, lo que posibilita visualizar el escenario de práctica y aplicar sus conocimientos, habilidades y actitudes.

Desarrollo.

4. Analizar y discutir la información recabada con el grupo esclareciendo las preguntas del proceso.
5. Identificar el ambiente de trabajo y los procesos a realizar de manera individual y/o en equipo.
6. Dar seguimiento al trabajo desarrollado y si es necesario, interrumpir la actividad para orientar las acciones.

7. Elaborar un informe que describa los resultados de la simulación del proceso.

Conclusión.

8. Establecer un tiempo al final de la sesión para promover la reflexión del grupo sobre la simulación del proceso y los aprendizajes obtenidos.



NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-093-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS [extracto]

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

PREFACIO

En la elaboración de la presente norma participaron los siguientes organismos e instituciones:

SECRETARIA DE SALUD

Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios.

Dirección General de Servicios de Salud Pública en el Distrito Federal.

Laboratorio Nacional de Salud Pública.

SECRETARIA DE TURISMO

Coordinación de Asesores.

Dirección General de Coordinación Intersectorial.

0. Introducción

El control sanitario en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos, es el conjunto de acciones de orientación, educación, muestreo y verificación que deben efectuarse con el fin de contribuir a la protección de la salud del consumidor, mediante el establecimiento de las disposiciones sanitarias que se deben cumplir tanto en la preparación de alimentos, como en el personal y los establecimientos, en los puntos críticos presentes durante su proceso; que permitan reducir aquellos factores que influyen durante su preparación en la transmisión de enfermedades por alimentos (ETA).

Esta norma tiene como propósito el de asegurar que todos los alimentos que se preparen y ofrezcan en los establecimientos fijos lleguen al consumidor de manera inocua.

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones sanitarias que deben cumplirse en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos con el fin de proporcionar alimentos inocuos al consumidor.

1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a la preparación de alimentos.

Referencias

Esta norma se complementa con lo siguiente: [se enuncian sólo las relativas al curso]

NOM-110-SSA1-1994 Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.**

NOM-114-SSA1-1994 Método para la determinación de Salmonella en alimentos.**

NOM-111-SSA1-1994 Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.**

NOM-115-SSA1-1994 Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos.**

NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.**

NOM-001-STPS-1993 Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo.

3. Definiciones

Para fines de esta norma se entiende por:

3.1 Alimentos potencialmente peligrosos, aquellos que en razón de su composición o sus características físicas, químicas o biológicas pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y la formación de sus toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud humana. Requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio; éstos son: productos de la pesca, lácteos, carne y sus productos y huevo entre otros.

3.2 Alimentos preparados, los que se someten a un procedimiento mecánico como picado, mezclado entre otros; físico-químico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación para su consumo.

3.3 Desinfección, reducción del número de microorganismos presentes en una superficie o alimento vegetal, a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos.

3.4 Escamoteo, acción de eliminar todos los residuos alimenticios de los platos, cubiertos, utensilios y recipientes.

3.5 Establecimientos fijos de servicios de alimentos, los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos formalmente construidos, donde se procesan los alimentos a fin de prepararlos para su consumo.

3.6 Estropajo, porción de material fibroso que sirve para tallar y lavar la loza, utensilios, etc.

3.7 Higiene de los alimentos, las medidas necesarias que se realicen durante el proceso de los alimentos y que aseguren la inocuidad de los mismos.

3.8 Inertes, características de un material de no modificar las propiedades físicas, químicas o biológicas al contacto con cualquier sustancia que se presente en sus diferentes estados.

3.9 Inocuo, aquello que no causa daño.

3.10 Manipulación de los alimentos, el conjunto de las operaciones empleadas en la preparación de alimentos.

3.11 Proceso, conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público, de alimentos.

3.14 Superficies vivas, las áreas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y alimentos durante su preparación y consumo.

3.15 Superficie limpia, aquella que se encuentra de forma visible libre de cualquier sustancia o materia diferente al material intrínseco del que está hecha.

5. Disposiciones sanitarias

Los materiales, recipientes, equipo y utensilios que se empleen en cualquiera de las etapas del proceso de alimentos deben cumplir con las especificaciones señaladas en el apéndice normativo A.

5.1.3 Se deben corroborar las características organolépticas de los alimentos frescos como son color, textura y olor característicos, a fin de aceptar o rechazar los alimentos de origen animal que presenten cualquiera de las siguientes características:

5.1.3.4 Lácteos Acepte: A base de leche pasteurizada

Quesos Acepte: Olor y textura: característicos, bordes limpios y enteros Rechace: con mohos o partículas extrañas

Mantequilla: Acepte: Sabor dulce y fresco Rechace: con mohos o partículas extrañas

5.1.3.5 Huevos: Acepte: Limpios y con cascarón entero. Rechace: Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre. Fecha de caducidad vencida.

5.1.4 Las características organolépticas de los productos frescos de origen vegetal se deben controlar rechazando aquellos que presenten mohos, coloración extraña, magulladuras o mal olor.

5.1.6 Los granos y harinas se deben rechazar cuando presenten agujeros, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores.

5.1.7 Las galletas, panes y tortillas no deben presentar mohos ni coloraciones no propias del producto.

5.1.10 En todos los alimentos industrializados, deben revisarse las fechas de consumo preferente o de caducidad de acuerdo al producto de que se trate.

5.1.11 En el caso de los alimentos enlatados revisar si presentan abombamientos, abolladuras o corrosión en cuyo caso no deben aceptarse.

5.2.1.2 No almacenar alimentos directamente sobre el piso. Cualquier estiba, tarima y anaquel que se utilice para almacenarlos debe estar limpio y a 15 cm sobre el nivel del piso, evitar el contacto con el techo y permitir el flujo de aire entre los productos.

5.2.1.3 Almacenar los alimentos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con la fecha de entrada y colocarlos en orden, separar los cocidos de los crudos; mantener estos últimos en los compartimentos inferiores.

5.2.1.4 No se deben almacenar alimentos en huacales, cajas de madera, recipientes de mimbre o costales en los que se reciben.

5.2.1.5 Se debe dar mantenimiento constante, realizar la limpieza y desinfección del área, así como verificar la temperatura periódicamente, la cual se puede registrar por escrito para un mejor control interno.

5.2.5 Almacén de secos:

5.2.5.1 Debe estar localizado en un área cerrada, seca, ventilada y limpia. Cualquier estiba, tarima o anaquel que se utilice para almacenar debe estar limpio y a 15 cm del nivel del piso.

5.2.5.2 Almacenar los alimentos en recipientes cubiertos, cerrados o en sus envases originales y en orden, etiquetados o rotulados con la fecha de entrada al almacén.

5.2.5.3 Cuando no se cuente con almacén de secos, se puede tener una alacena o despensa, siempre y cuando reúna las condiciones anteriores.

5.2.8 Todo lugar de almacenamiento debe estar libre de fauna nociva o mascotas, mohos o suciedad visible, se debe establecer un sistema de control preventivo efectivo así como limpiarse periódicamente y lavarse al final de la jornada.

5.2.9 El almacenamiento de detergentes o cualquier otro producto "químico", se debe hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de alimentos. Todos los recipientes, frascos, botes y bolsas deben estar etiquetados o rotulados y cerrados.

5.2.10 El almacenamiento de insecticidas se debe hacer en un lugar delimitado y separado de cualquier área de manipulación o almacenamiento de alimentos y tener un control estricto para su distribución y uso. Deben etiquetarse o rotularse de tal manera que se informe sobre su toxicidad y empleo.

5.3 La manipulación de alimentos debe cumplir con lo señalado a continuación:

5.3.1 Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, éstos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible.

5.3.2 La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas.

5.3.3 Se debe evitar en todos los casos la descongelación a temperatura ambiente; en caso de aplicarse la descongelación con agua, ésta debe ser a "chorro de agua fría" evitando estancamientos.

5.3.4 Todos los alimentos frescos se deben lavar individualmente.

5.3.5 Los alimentos de origen vegetal se deben lavar con agua, jabón, estropajo o cepillo según el caso; se deben desinfectar con yodo, cloro, plata coloidal o cualquier otro desinfectante que tenga el registro de la Dependencia competente. De acuerdo al producto que se emplee, se deben cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante.

5.3.11 Las salsas, aderezos, cremas, sustitutos de crema, jaleas, mermeladas, miel, jocoque, mantequilla, margarina, patés, pastas de verduras para untar y similares que se sirvan en porciones, deben cumplir con las instrucciones del fabricante para su conservación y una vez utilizadas deben desecharse.

5.3.12 Los utensilios y recipientes que se empleen para servir porciones de los alimentos señalados en el punto anterior, deben lavarse por lo menos cada 4 horas o cuando se vayan a emplear en diferentes alimentos y al final de cada jornada.

5.3.13.1 Corroborar que las materias primas que se empleen no han sufrido cambios en sus características organolépticas, de tal manera que no impliquen riesgos a la salud.

5.3.15 Las mayonesas que se empleen para la preparación de alimentos deben ser las industrializadas a fin de asegurar que no implican riesgo a la salud.

5.4 El manejo de los utensilios y enseres de cocina debe efectuarse de acuerdo a lo señalado a continuación:

5.4.1 Las tablas y utensilios cortantes tales como: hachas, cuchillos, sacabocados y mondadores, así como cucharas, palas, cucharones, etc., que se empleen para efectuar la manipulación de alimentos, deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.

5.4.2 Todos los utensilios de cocina antes de ser empleados en la preparación de alimentos deben desincrustarse, lavarse y posteriormente desinfectarse con yodo o cloro o mediante inmersión de agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto, cada vez que se utilicen con alimentos diferentes. Además se deben almacenar en un área específica. El uso de los desinfectantes se debe hacer de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

5.4.4 El equipo de cocción como son: estufas, hornos, salamandras, freidores, marmitas, vaporeras, mesas térmicas, ollas, sartenes y comales, deben lavarse según el caso y mantenerse en buen estado. Las superficies de contacto con los alimentos de este equipo deben desinfectarse por lo menos cada 24 horas.

5.4.5 Las partes de licuadoras, rebanadora, sierra, mezcladora, molino, peladora, procesadora, batidoras, abrelatas, extractores de jugos y similares que estén en contacto con los alimentos, deben lavarse o limpiarse según el caso después de cada uso. Lavarse, desincrustarse y desinfectarse después de cada jornada y mantenerse en buen estado.

5.4.6 Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos diferentes. Los carros de servicio deben lavarse al final de la jornada y mantenerse limpios mientras se utilicen durante el servicio.

5.4.7 Después de lavar y desinfectar el equipo y utensilios de las superficies de contacto con los alimentos no deben secarse con trapos o jergas sino dejarse secar al aire del ambiente.

5.4.8 Se deben utilizar jergas y trapos exclusivos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo. Estos se deben mantener limpios, lavarse y desinfectarse después de cada uso. Se deben utilizar diferentes trapos para el área de preparación de alimentos crudos y para el área de alimentos preparados.

5.4.9 Deben distribuirse en el área de preparación de alimentos depósitos para basura con bolsa de plástico ya sea para desperdicios o material desechable, evitar la acumulación excesiva de basura eliminándola una vez que los depósitos estén llenos. Los depósitos para basura deben lavarse al final de la jornada.

5.4.10 El lavado de loza y cubiertos se debe hacer mediante el siguiente procedimiento:

5.4.10.1 Escamoteo, se debe realizar y eliminar antes de iniciar el lavado.

5.4.10.2 Lavar pieza por pieza con agua y detergente, jabón líquido, en pasta u otros similares para este fin.

5.4.10.3 Enjuagar y desinfectar conforme a lo señalado en el punto 5.4.2.

5.4.11 Los establecimientos podrán adquirir un equipo mecánico para el lavado de loza.

5.4.12 El secado de vajillas, vasos o cubiertos que no se laven automáticamente se debe hacer a temperatura ambiente, en un área específica, o se pueden emplear toallas de papel desechable.

En el caso de que se utilicen trapos, deben ser limpios, de colores claros y exclusivos para este fin, lavarse y desinfectarse, además deben ser de tamaño suficiente para que las manos no toquen los utensilios y deben cambiarse por trapos limpios y secos una vez mojados.

5.5 Las instalaciones físicas deben sujetarse a lo señalado a continuación:

5.5.1 Los pisos de las áreas de recibo, almacenamiento y preparación de alimentos deben ser de recubrimientos continuos, no porosos y se deben mantener limpios, secos y sin roturas o grietas y con declive hacia las coladeras.

5.5.2 En el caso de que aún existan pisos con losetas, deben lavarse y cepillarse las juntas diariamente.

5.5.3 Las coladeras, canaletas y trampas de grasa deben estar limpias, con rejillas, sin basura y estancamientos.

5.5.4 Las paredes deben ser de recubrimientos continuos, no porosos, sin grietas o roturas y se deben mantener limpias y secas.

5.5.5 En el caso de que aún subsistan paredes recubiertas con materiales no continuos, las juntas deben ser lavadas y cepilladas.

5.5.6 La parte superior de las paredes debe limpiarse cada 3 meses o por lo menos cada 6 meses; las partes inferiores de las paredes se deben lavar por lo menos una vez a la semana; se puede anotar en registros específicos las fechas de su cumplimiento para un mejor control interno.

5.5.7 Quienes cuenten con instalaciones de aire acondicionado, evitarán que las tuberías y techos provoquen goteos, particularmente en las áreas de preparación de alimentos.

5.5.8 El área donde se manipulen alimentos debe estar ventilada de tal manera que se evite el calor y la condensación de vapor excesiva.

5.5.9 En la parte superior de estufas, braceros, rosticeros y hornos destinados a la cocción de alimentos en el área de cocina, debe contarse con campana de extracción o filtros y

extractores que cubran las superficies de calentamiento, además debe lavarse, desinfectarse y mantenerse en buen funcionamiento.

5.5.10 Se debe contar con superficies y tarjas limpias exclusivas para el lavado de loza y utensilios dotados de agua corriente, sin fugas y lavarse después de utilizarse.

5.5.11 En caso de contar con máquina lavaloza, ésta debe funcionar a las temperaturas adecuadas en cada etapa, de acuerdo a las recomendaciones del fabricante, además debe lavarse al final de la jornada desensamblando las partes removibles y de contacto con la loza.

5.5.12 En el caso de contar con triturador de alimentos éste se debe mantener limpio, libre de restos de comida, sin huellas de grasa y con la protección adecuada.

5.5.13 El área destinada al escamoteo debe lavarse, desinfectarse y desincrustarse. Los residuos o sobrantes de alimentos servidos deben ser eliminados diariamente.

5.5.14 El almacén de loza debe contar con ventilación y estantes a 15 cm de altura del nivel del piso, manteniéndose limpio y libre de fauna nociva.

5.6 Las áreas de servicio y comedor deben cumplir con las siguientes disposiciones:

5.6.1 Los utensilios de servicio deben estar limpios y se debe cuidar especialmente lo siguiente:

5.6.1.1 Los manteles no deben presentar manchas ni suciedad.

5.6.1.2 En caso de utilizar servilletas de tela deben ser reemplazadas por servilletas limpias para cada consumidor.

5.6.1.3 Las superficies de las mesas se deben limpiar después de cada servicio, limpiar y desinfectar al final de la jornada.

5.6.1.4 Se deben manipular los cubiertos en forma tal que no se tomen con los dedos las partes que están en contacto con los alimentos, sino que se tomen por los mangos.

5.6.1.5 No se deben colocar los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estén en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.

5.6.1.6 Los establecimientos y tiendas de autoservicio que expendan alimentos para consumo fuera del mismo, deben utilizar envases desechables de acuerdo a lo establecido en el apéndice normativo A.

5.6.1.7 Las barras de servicio para buffet y venta de alimentos preparados, deben contar con las instalaciones necesarias para mantener los alimentos a las temperaturas señaladas en el punto 5.6.2 de este ordenamiento.

5.6.1.8 Los alimentos preparados exhibidos para buffet o venta en tiendas de autoservicio deben conservarse durante el turno de trabajo, posteriormente al mismo se desecharán.

5.6.1.9 La exhibición de alimentos preparados sólo debe hacerse en recipientes con tapadera, así como en vitrinas limpias y desinfectadas.

5.7 Los establecimientos deben contar con lo siguiente:

5.7.1 Sistema de agua potable cuya capacidad sea suficiente para cubrir la demanda que requiere el establecimiento; conforme a lo establecido en el título correspondiente del Reglamento.

5.7.2 El mantenimiento adecuado del equipo de potabilización con que se cuente es responsabilidad del establecimiento de acuerdo a las especificaciones emitidas por el fabricante.

5.8 Las instalaciones sanitarias deben reunir las siguientes disposiciones:

5.8.1 Las instalaciones de plomería no deben presentar reflujos ni fugas y los desagües deben estar libres de basura y fauna nociva.

5.8.2 Los sanitarios no se deben usar como bodegas y deben estar situados fuera del área de preparación de los alimentos. Deben lavarse y desinfectarse diariamente y contar con lo siguiente:

5.8.2.1 Agua corriente, lavabos, jabón, papel sanitario y toallas desechables o secadora de aire de paro automático.

5.8.2.2 Depósitos para basura con bolsa de plástico, tapadera accionada por pedal u oscilante; en los excusados y en el área de secado de manos.

5.8.2.3 Puertas de salida preferentemente sin picaporte y con cierre automático.

5.8.2.4 Si el número de usuarios no sobrepasa a 25, puede contar con un solo servicio para ambos sexos.

5.8.2.5 Si el número de usuarios es entre 25 y 50 debe haber un sanitario para hombres y otro para mujeres con sus respectivos lavabos.

5.8.2.6 Si el número de usuarios es mayor de 50, se debe aumentar un excusado y un lavabo por cada 30 lugares más, en el caso de los sanitarios de hombres se debe aumentar además un mingitorio.

5.8.3 Los lavaderos o tarjas para los útiles de limpieza deben estar separados de la tarja para el lavado de trapos y jergas para las mesas.

5.8.4 En el área de preparación de alimentos debe contarse con una estación de lavado y desinfección de manos "equipada", es decir provista de jabón, desinfectantes, toallas desechables, cepillo para tallarse las uñas y depósitos para basura con tapadera oscilante o de pedal y bolsa de plástico.

5.8.5 El área destinada para desechos y basuras puede estar refrigerada o no, pero en ambos casos debe tener depósitos limpios con bolsa de plástico, tapadera y en buen estado, piso y paredes sin manchas o basura, estar desprovista de malos olores y estar lejos del área de alimentos. Asimismo debe retirarse la basura por lo menos una vez al día y lavar y desinfectar el área diariamente.

5.8.6 Todas las áreas del servicio deben estar libres de fauna nociva o mascotas, excepción hecha de los perros guía, contar en puertas y ventanas con protección a prueba de insectos y roedores, presentar comprobante de fumigación preventiva de los últimos 3 meses proporcionado por la empresa responsable y donde conste el número de licencia expedida por la autoridad correspondiente.

5.9 El personal debe cumplir con lo siguiente:

5.9.1 El personal del área de preparación de alimentos debe utilizar bata, delantal, red, turbante y cofia o gorra de colores claros, que cubra completamente el cabello; sin manchas o suciedad visible y en buen estado.

5.9.2 Todo el personal debe lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón antes de iniciar las labores y después de interrumpirlas siguiendo el procedimiento señalado a continuación:

5.9.2.1 Frotar vigorosamente ambas superficies de las manos y brazos, durante 20 segundos como mínimo;

5.9.2.2 Enjuagar muy bien con agua limpia, y

5.9.2.3 Poner particular atención a las áreas por debajo de las uñas y entre los dedos utilizando cepillo para su lavado.

5.9.3 Debe lavarse las manos con agua, jabón y desinfectante, secarse con toallas desechables o aire caliente, antes de: comenzar labores, manipular vajilla limpia y alimentos crudos, cocidos o desinfectados; después de: ausentarse del área de trabajo, manipular basura, sonarse la nariz o toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular dinero o alimentos crudos y tocar las perillas o puertas de equipo sucio.

5.9.4 Se debe exigir el lavado de manos, en lugar del uso de guantes. En el caso de necesitar guantes, éstos deben ser desechables y descartarse cada vez que se interrumpan labores.

5.9.5 La presentación de todo el personal debe ser pulcra: bañado, afeitado, con el pelo corto y cubierto completamente, así como con ropa limpia.

5.9.6 Las uñas deben estar limpias, recortadas y sin esmalte.

5.9.7 No se permite el uso de joyería en manos, cuello y orejas.

5.9.8 No debe trabajar en el área de almacén o preparación de alimentos personal que padezca alguna enfermedad transmisible, heridas o abscesos; asimismo toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, sólo puede reintegrarse al trabajo cuando se encuentre totalmente sana.

5.9.9 No se permite comer, fumar o beber en el área de preparación de alimentos; a excepción de cuando se proceda a probar el sazón de los alimentos preparados, utilizando para este fin, platos y cubiertos específicos.

5.10.2 Se debe evitar que los alimentos preparados estén expuestos a temperatura ambiente por tiempos prolongados.

10. Observancia de la norma

La vigilancia en el cumplimiento de la presente norma corresponde a la Secretaría de Salud.

11. Vigencia

La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor con su carácter de obligatoria a los 180 días siguientes a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 10 de mayo de 1995.- El Director General de Control Sanitario de Bienes y Servicios, José Meljem Moctezuma.- Rúbrica.

APENDICE NORMATIVO A

A. DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES

1. Materiales de superficie lisa: Los materiales utilizados para recipientes de contacto directo con los alimentos deben tener las siguientes características: superficie lisa, continua, sin porosidad ni revestimientos, no deben modificar el olor, color y sabor de los alimentos, no ser tóxicos ni reaccionar con los alimentos, se puede utilizar el vidrio, acero inoxidable, resinas de nylon polipropileno, policloruro de vinilo y aluminio, polietileno de alta densidad y polietilentereftalato; o materiales que bajo condiciones de uso continuo presenten características iguales a las de estos materiales.

2. Materiales para el empaque de alimentos: Los materiales utilizados para el empaque de alimentos durante su almacenaje o transporte, en seco, frío o caliente, deben ser desechables y cumplir con las características de materiales de superficie lisa; se pueden utilizar materiales como polipropileno, polietileno, policloruro de vinilo, polibond, alubond, polifán o materiales que presenten características iguales a las de los anteriores.

3. Materiales de superficie inerte: Son aquellos que cumplen con las características de superficie lisa y presentan resistencia al desgaste, al impacto, a la oxidación y a la corrosión. Puede utilizarse el acero inoxidable o cualquier material que bajo condiciones de uso continuo cumpla con las características señaladas.

4. Los alimentos recibidos a granel, en piezas o porciones, deben ser empacados para su almacenamiento con materiales que se ajusten a lo señalado en el punto número 2.

5. En las cámaras de refrigeración, refrigeradores, cámaras de congelación, congeladores o neveras y almacén de secos, se deben almacenar los alimentos en recipientes con tapa de material de superficie lisa (punto número 1), si el recipiente no cuenta con tapa se debe utilizar para cubrirlo material para empaque de acuerdo a lo señalado en el punto 2.

6. Los utensilios para la manipulación y proceso de los alimentos deben ser de material de superficie inerte.

7. Los materiales para las tablas de picar y cortar deben cumplir con las características de los materiales de superficie lisa, deben tener alta dureza, ser fáciles de desincrustar, lavar y desinfectar tales como: polietileno de alta densidad, estireno y resinas policarbonatadas, preferentemente al uso de madera.

8. Las mesas de trabajo, tarjas y carros de servicio deben ser de material de superficie inerte.

Glosario

Abarrotes: Conjunto de mercancías de consumo generalizado. Se consideran dentro de este rubro chiles secos, harinas y comestibles, productos embotellados, enlatados y envasados.

Acitronar Freír algo en muy poco aceite hasta lograr una apariencia transparente.

Acremar Batir una preparación hasta que tenga consistencia y apariencia de crema.

Volver suave y maleable un trozo de mantequilla, trabajándola a mano o poniéndola en un recipiente y con una pala o cuchara batir hasta que tenga consistencia cremosa.

Adobar Untar o sumergir alimentos crudos en alguna preparación.

Adornar: Decorar las pastas y pasteles con diferentes elementos.

Agua potable: Aquella cuyo uso y consumo no causa efectos nocivos a la salud.

Alargar: Dar la longitud deseada a una porción de masa (modelar).

Alimentos potencialmente peligrosos: Aquellos que en razón de su composición o sus características físicas, químicas o biológicas pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y la formación de sus toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud humana. Requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio; éstos son: productos de la pesca, lácteos, carne y sus productos y huevo entre otros. Son altos en proteína, bajos en acidez y altos en humedad.

Alimentos preparados: Los que se someten a un procedimiento mecánico como picado, mezclado entre otros; físico-químico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación para su consumo.

Almacenamiento: Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo, reservorio, troje, área con resguardo o sitio específico, las mercancías, materia prima o productos para su conservación, custodia, suministro, futuro procesamiento o venta.

Amasar: Trabajar con las manos o raspa una mezcla determinada, en la que domine siempre la harina hasta que bien aglomerados los ingredientes, se forme con ellos una pasta fina.

Aparejo: Del francés *Appareil*, es un término muy usado en la cocina clásica. Indica algunas preparaciones iniciales que constituyen la base de muchas recetas. En pastelería se denomina así a la mezcla de varias sustancias como huevos, harina, mantequilla, leche, azúcar, etc. que son la base de los dulces.

Azúcar glass: Llamada también azúcar impalpable, azúcar pulverizada, azúcar para confección, etc. Muy utilizada en repostería.

Bañar: Cubrir totalmente una pieza de alimento con salsa, caldo, cremas, jarabe o licor.

Baño María: Sistema de cocción para preparaciones delicadas (souflés, bizcochuelos, sabayón, cremas finas, moldeados, etc.), que consiste en introducir en un recipiente más o menos profundo, lleno hasta la mitad de agua, otro recipiente que contenga los elementos a cocinar. Es fundamental que el agua del baño María no alcance nunca la ebullición, debiendo mantenerse a una temperatura constante de 95°C. También se utiliza para mantener caliente, antes de su utilización, salsas como la holandesa, bearnesa, etc. purés y guarniciones de estabilidad delicada.

Barnizar: Tomar una brocha de cocina y mojarla con yema de huevo o grasa y con ello untar cualquier pieza de pan o carne

Base: En pastelería, término empleado para designar una parte de pasta extendida con el rodillo, de un espesor determinado, según el uso que se le dará.

Basura: Cualquier material cuya calidad o características, no permiten incluirle nuevamente en el proceso que la genera ni en cualquier otro, dentro del procesamiento de alimentos. Conforme a dicha fecha de tal manera que se asegure la rotación de los mismos.

Batidor: Utensilio utilizado para batir o remover.

Batidor de globo: Utensilio compuesto de hilos metálicos, tipo alambre, unidos a un mango. Sirve para batir huevos, claras, salsas, etc. El batidor más adecuado para montar la crema de leche, está formado por varillas de mimbre. Se emplea también el término "varillas".

Batir: Agitar enérgicamente una sustancia líquida o cremosa para homogeneizarla.

Batir a punto de cordón: Batir yemas hasta que al levantar el batidor, se forme una especie de cordón y las yemas tomen un fuerte color amarillento. Mezclar vigorosamente los ingredientes para que se unan entre sí y quede una mezcla más ligera y esponjosa, al incorporar aire.

Batir a punto de listón: Bata las yemas hasta que al levantar el batidor este forme un hilo suave.

Batir a punto de nieve: Batir con batidor de globo o con batidora, claras de huevo hasta que espesen suavemente

Batir a punto de turrón: Batir con batidor de globo o batidora claras de huevo hasta que al invertir el recipiente el contenido no caiga (esté espeso y un poco seco, con aspecto de nieve).

Bebida: Líquido que se ingiere.

Bebida alcohólica: Que contiene alcohol etílico en una proporción de 2% hasta 55% en volumen.

Bebida no alcohólica: Aguas envasadas, bebidas saborizadas, polvos y jarabes que se puedan reconstruir.

Betún: Mezcla de clara de huevo y azúcar batidos que sirve para bañar muchas clases de dulces.

Blanquear: Pasear por agua caliente las carnes o algunas frutas para que tomen su color.

Boquilla: Pequeño embudo, con la abertura inferior lisa, orlada o dentada. Sirve para labores de decoración en pastelería.

Brocha: Utensilio con cerdas naturales o sintéticas, particularmente resistentes a los lavaplatos, con ellas se puede engrasar fácilmente moldes y untar rápidamente productos de panificación.

Capacillos: Moldes de diferente material (papel aluminio, papel encerado, plástico) que se utilizan, según su tamaño, para panquecitos, tartaletas, confitería, etc.

Caramelizar: Acaramelar bañar de azúcar en punto de caramelo, azúcar fundida que adquiere un color entre claro y marrón oscuro por el calor.

Caramelo: Azúcar que ha sido sometida a cierto grado de cocción, haciéndole perder su estado de cristalización y modificando su composición, de modo que adquiera un color dorado, intenso aroma y se torne líquido.

Caramelo liquido: Se prepara cociendo a fuego lento azúcar y agua en una proporción específicamente dada, hasta que adquiera un bonito color dorado. Se puede conservar por tiempo indefinido en frasco de vidrio bien tapado.

Cartucho: Cono de papel encerado o celofán, que se utiliza en sustitución de las bolsas, también llamadas "mangas" para decorar.

Cascar: Quebrantar, romper, golpear, pegar a uno.

Cercar: Hacer una incisión con la punta del cuchillo sobre un pastel para marcarlo.

Cernir: Pasar harina o cualquier ingrediente seco por un tamiz, coladera o cernidor, para incorporar aire y eliminar grumos.

Cobertura: Baño de chocolate, azúcar, almíbar o glass que se utiliza para recubrir repostería.

Cocción: Es la transformación de una masa en pan por acción del calor.

Cocer en blanco o en ciego: Cocer pasta de pay en moldes de tartaletas, sin relleno, poniendo en su lugar arroz, frijol o garbanzo, para que no se encoja la pasta.

Conservación: Acción de mantener un producto alimenticio en buen estado, guardándolo cuidadosamente, para que no pierda sus características a través del tiempo.

Contaminación Se considera contaminado el producto o materia prima que contenga microorganismos, hormonas, sustancias bacteriostáticas, plaguicidas, partículas radiactivas, materia extraña, así como cualquier otra sustancia en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud.

Contaminación cruzada Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de elaboración correspondientes a otros productos o durante el proceso del mismo producto.

Corrosión Deterioro que sufre la hoja de lata, los envases o utensilios metálicos, como resultados del diferencial de potencial de intercambio eléctrico producido por el sistema metal-producto-medio ambiente.

Cuajar Hacer que un líquido obtenga una consistencia firme.

Cuarterones Cuatro partes iguales entre las que se divide algún ingrediente.

Cuerpo Elasticidad y tenacidad de una masa.

Desechos Recortes, residuos o desperdicios sobrantes de la materia prima que se ha empleado con algún fin y que resultan directamente inutilizables en la misma operación; pero que pueden ser aprovechados nuevamente.

Desinfección: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no da lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

Desinfectante: Cualquier agente, por lo regular químico, capaz de matar las formas en desarrollo, pero no necesariamente las esporas resistentes de microorganismos patógenos.

Desmoldar: Sacar del molde cualquier pasta o masa cocida.

Detergente: Mezcla de sustancias de origen sintético, cuya función es abatir la tensión superficial del agua, ejerciendo una acción humectante, emulsificante y dispersante, facilitando la eliminación de mugre y manchas.

Diluir: Disolver un cuerpo sólido en un líquido.

Distintivo "H": Reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo a aquellos establecimientos de alimentos y bebidas, por cumplir con los estándares de higiene que marca la presente Norma Mexicana y los lineamientos de la SECTUR.

Dorar: Aplicar con una brocha, huevo batido a la superficie de una pasta antes de la cocción, para que adquiera color dorado.

Edulcorante: Sustancia que aporta sabor dulce.

Emulsionar; Mezclar un líquido o ingrediente con otro en la licuadora.

Emulsionar: Mezclar un líquido o ingrediente con otro en la licuadora.

Enharinar: Poner harina en un molde recién engrasado, distribuyéndola uniformemente en el molde hasta que quede totalmente cubierto, con el fin de evitar que se pegue el pan.

Entremés: Este término francés, intraducible, se refiere a dos tipos de preparaciones o empleando la terminología clásica, a dos capítulos de cocina. El primero hace referencia a los potajes, platos o base de harinas y hortalizas; el segundo, componente de los dulces de repostería elaborados en la cocina.

Envasado: Acción de introducir, colocar o meter cualquier material o producto alimenticio en los recipientes que lo han de contener.

Envase: Todo recipiente destinado a contener mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria.

Envinar: Poner vino o licor en un postre, pastel o pan.

Envolver: Mezclar sin batir haciendo movimientos envolventes con el batidor o pala.

Escamoteo: Acción de eliminar todos los residuos alimenticios de los platos, cubiertos, utensilios y recipientes.

Esencias: Sustancias oleosas, volátiles, olorosas, solubles en alcohol, que se extraen de las plantas. En la actualidad se emplean más las esencias artificiales. Su uso es frecuente en repostería.

Espátula de goma: Tiene un mango de madera o plástico y una parte superior lisa y elástica de goma blanda que se adapta suavemente a las paredes y al fondo de la fuente. Con este utensilio se pueden raspar fácilmente las cacerolas y fuentes.

Fermentación: Proceso de leudado o fermentación antes de la cocción que va desde la formación de las piezas hasta su entrada en el horno.

Filetear: Cortar finamente en sentido longitudinal, por ejemplo: filetear almendras.

Flamear: Rociar un postre con licor y encenderlo, pasar una pieza por encima de una llama.

Fondant: Baño utilizado en repostería básicamente hecho con azúcar a punto de bola y glucosa o limón. Jarabe espeso para cubrir repostería.

Formar: Dar una forma particular y definitiva, modelando la masa con las manos o mecánicamente.

Frapé: Ingrediente molido finamente hasta pulverizarlo.

Fresar: Mezclar las materias primas al comienzo del amasado de una masa con levadura biológica (panadera).

Fundir: Derretir por medio de calor. Por ejemplo, suavizar en baño maría el chocolate.

Galleta: Producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina, grasas y aceites comestibles o sus mezclas y agua, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada caracterizado por su bajo contenido en agua.

Glasa: Preparación a base de azúcar que se utiliza para napar pasteles. También se le llama "glass".

Glasear: Cubrir con un preparado de azúcar glas, algunos pasteles, galletas y postres. Es una operación muy frecuente en pastelería, confitería y significa cubrir un pastel con mermelada, gelatina, jarabe, jalea, etc.

Glucosa: Especie de miel gelatinosa, utilizada en la elaboración de pasta de azúcar, fondant etc.

Goma tragacanto: Viene en polvo y es indispensable para elaborar pasta de azúcar y fondant.

Greña: Corte preciso que permite que la masa crezca bajo los efectos del gas carbónico de su interior, provocando el greñado o "surco".

Guantes de horno: Son guantes realizados en tejidos ignífugos y resistentes al calor lo que permite sacar bandejas, charolas o moldes del horno sin peligro de quemaduras.

Guarnición: Lo que se le agrega a cualquier platillo como complemento o adorno.

Harinas blandas: Son el resultado de las moliendas de trigos blandos, los cuales son cultivados en climas templados. Tienen menor cantidad de proteína y peso específico. Son de color blanco, sedoso al tacto dando la impresión de estar oprimiendo un almidón.

Harinas duras: Son el resultado de la molienda de trigos duros que provienen del cultivo de climas fríos, poseen un elevado grado de proteínas y peso específico. Estas harinas son de color crema acentuado, ásperas al tacto y esto hace que tengan mayor grado de absorción.

Higiene: Conjunto de medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

Inocuo: Aquello que no causa daño a la salud.

Jarabe: Término aplicado a cualquier edulcorante líquido.

Juliana: Tipo de corte fino y delgado, no muy largo, como rectángulos, para frutas y verduras.

Laminar: Estirar una masa con el rodillo o la laminadora hasta conseguir la forma y espesor deseados.



Leudar: Fermentar la masa de pan mediante la añadidura de levadura. Doblar de volumen o alzar la masa. Para levitar las masas, el tiempo es indefinido ya que la masa puede ser de 1 hora o 1:30 horas y esto es por el tipo de ingredientes que se usan en su elaboración. Las masas indirectas tienen un tiempo de levitación entre 4, 8 y 12 horas, remotamente 24 horas.

Levadura: Sustancia compuesta por hongos microscópicos que fermentan los azúcares del sustrato sobre el cual se desarrollan. La levadura da volumen a la masa.

Levadura de masa: Fermentación espontánea de una mezcla de harina y agua para levaduras salvajes.

Ligar: Espesar un líquido añadiéndole alguna fécula o maicena, mediante cocción.

Limpieza: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

Macerar o Marinar: Poner a remojar en un líquido para que un ingrediente tome sabor.

Manga pastelera: Especie de embudo flexible que sirve para formar, adornar, decorar y rellenar, existen en tamaños diferentes y con diferentes boquillas. Las mejores son las de material resistente al calor y recubiertas por dentro.

Marinar: Véase Macerar.

Masa directa: Es aquella en la que se ponen los ingredientes en el centro de la fuente y se hace una sola masa.

Masa indirecta: Es aquella que va compuesta o formada por una masa de esponja con levadura y una masa de revoltura, como por ejemplo la masa de las conchas, chilindrinas, pan de muerto, rosca de reyes, etc. Estas llevan más azúcar y más huevo y tardan más en levitar.

Materia prima: Sustancia o producto de cualquier origen que se use en la elaboración de alimentos, bebidas, cosméticos, tabacos, productos de aseo y limpieza.



Mezclar: Juntar varias sustancias removiéndolas hasta formar un compuesto homogéneo.

Mezclar en forma envolvente: Unir una mezcla con claras batidas, revolviendo suavemente para evitar que se bajen.

Molde: Recipiente que se emplea para cocer piezas o darles forma en frío.

Microorganismos: Organismos microscópicos tales como parásitos, levaduras, hongos, bacterias, rickettsias y virus.

Microorganismos patógenos: Microorganismos capaces de causar alguna enfermedad al ser humano.

Mondar: Quitar la piel o cáscara a frutas, verduras y hortalizas.

Montar: Batir enérgicamente.

Napar: Cubrir una pieza de repostería.

Organoléptico: Características de una materia o producto (olor, color, textura y apariencia) consideradas normales y aceptables.

Palote: Rodillo de palo usado en las cocinas.

Pan blanco: Producto que resulta de hornear una masa obtenida de harina fermentada por acción de leudante, agua y sal, acondicionadores y mejoradores de masa, adicionado o no de aceites y grasas comestibles, leche, otros ingredientes y aditivos para alimentos.

Pan de harina integral: Producto que resulta de la panificación de la masa fermentada, por la acción de leudante, preparada con harina de trigo, harinas de cereales integrales o de leguminosas, agua, sal, azúcares, grasas comestibles, otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos.

Pan dulce: Producto de panificación constituido por harina, agua, huevo, azúcares, grasas o aceites comestibles o aceites hidrogenados, levaduras, adicionada o no de aditivos para alimentos, frutas en cualquiera de sus presentaciones, sal y leche; amasado, fermentado, moldeado y cocido al horno o por fritura en grasas o aceites comestibles.

Pastel o panqué: Producto que se somete a batido y horneado, preparado con harinas de cereales o leguminosas, azúcares, grasas o aceites, leudante y sal; adicionada o no de huevo y leche, crema batida, frutas y otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos.



Pastelería: Oficio y arte de trabajar las masas o pasteles para elaborar dulces, tartas, etc. Específicamente llamado "Repostería".

Pay o Pie: Producto elaborado con harina de cereales o galleta molida, azúcares, agua y sal, con o sin leudante, grasas o aceites comestibles, fruta, crema pastelera, ingredientes opcionales y aditivos para alimentos; moldeado en forma de corteza para contener un relleno dulce o salado, puede ser cubierto horneado, frito o congelado.

Película: La película es la protección delgada que tienen las frutas o algunas semillas.

Preparación: Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor ulterior para la obtención de un producto.

Productos de bollería: Los que son cocidos por horneado de la masa fermentada preparada con harina de trigo, agua, sal, azúcares, grasas comestibles, leudante, aditivos para alimentos e ingredientes opcionales.

Productos de panificación: Los obtenidos de las mezclas de harinas de cereales o harinas integrales o leguminosas, agua potable, fermentados o no, pueden contener: sal comestible, mantequilla, margarina, aceites comestibles hidrogenados o no, leudante, polvo de hornear, especias y otros ingredientes opcionales tales como, azúcares, mieles, frutas, jugos u otros productos comestibles similares, pueden emplear o no aditivos para alimentos; sometidos a proceso de horneado, cocción o fritura; con o sin relleno o con cobertura, pueden ser mantenidos a temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación según el caso.

Productos de panadería industrial: Los obtenidos por procesos continuos de fabricación, estandarizados, con alto grado de automatización y en lotes de mayor escala. Pueden utilizar aditivos para alimentos y comercializarse tanto a granel como pre envasados.

Productos de panadería tradicional: Los obtenidos por un proceso artesanal, básicamente manual, de formas variadas y nombres de uso común con una vida útil corta. Utilizan ocasionalmente aditivos para alimentos de acuerdo al producto y se venden a granel o pre envasados.



Puntos de huevo batido: A fin de obtener la textura deseada, existen diversos métodos para batir los componentes del huevo.

Punto de cordón: Se baten las yemas hasta que al levantar el batidor se forma una especie de cordón con las yemas. Estas deben adquirir un color amarillo fuerte.

Punto de listón: Batir las yemas que al levantarse el batido, este forme un hilo suave.

Punto de nieve: Se baten las claras hasta que espesan suavemente.

Punto de turrón: Obtener una consistencia espesa y ligeramente seca como cuando se baten claras de huevo que adquieren un punto de turrón cuando al voltear el molde donde se batieron, las claras no se escurra.

Raspa: Es un instrumento de lámina gruesa enrollada en un extremo que sirve para amasar especialmente pays y galletas con el fin de que la pasta no se resquebraje si se amasa con las manos.

Receta: Relación de los ingredientes y normas para la elaboración de un manjar.

Recortar: Suprimir los bordes que sobresalen irregularmente de una pieza.

Reducir: Dejar concentrar algún líquido.

Relleno: Ingrediente agregado antes o después del horneado y que se encuentra en la parte interna o entre dos o más unidades de los productos de panificación.

Repostería: Pastelería

Saltear: Dejar cocer un alimento en un poco de aceite caliente.

Sazonar: Agregar sal, pimienta o alguna otra especie, hasta que la preparación adquiera un sabor agradable.

Templar: Entibiar, enfriar.

Tóxico: Aquello que constituye un riesgo para la salud cuando al penetrar al organismo humano produce alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañan la salud de manera inmediata, mediata, temporal o permanente, o incluso ocasionan la muerte.



Trocear Dividir algún alimento en trozos sin importar que el corte sea parejo o uniforme.

Untar Aplicar y extender superficialmente, mantequilla, aceite, crema u otra materia grasa sobre una cosa. Recubrir el fondo y paredes de un molde, con una grasa (mantequilla, aceite, margarina, etc), para dar forma o poder retirar sin que se estropee lo que se ha cocido.

Vaciador: Utensilio en forma de tubo que se utiliza para eliminar el corazón y semillas de las manzanas.

Vaporizar: Inyectar agua en el horno para conseguir vapor de agua en su interior, justo antes del horneado del pan.

Volcán: Término en pastelería para designar la harina dispuesta en forma de montón encima de la mesa, con un hoyo en el centro, para poner los ingredientes que han de formar la masa.

Zona de peligro de la temperatura (ZPT): Para productos potencialmente peligrosos, es mayor a 4°C y hasta 60°C exceptuando frutas y hortalizas frescas.



Recetario



PAN DE AJO (tipo francés)

500g de harina.
70g de azúcar.
8g de levadura seca.
10g de sal.
50g de mantequilla.
30g de ajo picado.
10g de hierbas finas
20ml. De aceite de oliva.
300ml de agua tibia.



Procedimiento

1. Hacer una fuente con la harina
2. Por fuera de la fuente colocar la sal
3. En el centro de la fuente el resto de los ingredientes, menos el agua
4. Incorporar los ingrediente del centro
5. Integrar los ingredientes mezclados con la harina
6. Amasar y golpear hasta dejar una mezcla húmeda, elástica y homogénea
7. Dejar leudar
8. Labrar el pan y dejar leudar por segunda vez
9. Hornear a 200°C por 15min.

Material y herramienta

Juego de bowls, raspa, molde rectangular de 20cm de largo, colador, cuchillo para pan, brocha para barnizar, satén pequeño de teflón, pala miserable.



CIABATTA (pan tipo francés)

Para la biga:

1k de harina.

650ml de agua.

10g de levadura fresca.

Mezclar y dejar reposar por 8 horas.

Para la masa:

220g de harina.

100ml. De agua.

22g de sal.

10g de malta.

25ml. De aceite de oliva.

Para la cubierta:

50g de harina.

50g de sémola.



Procedimiento

1. Hacer una fuente con la harina
2. Por fuera de la fuente colocar la sal
3. En el centro de la fuente el resto de los ingredientes, junto con el polish
4. Incorporar los ingredientes del centro
5. Integrar los ingredientes mezclados con la harina
6. Amasar y golpear hasta dejar una mezcla húmeda, elástica y homogénea
7. Dejar leudar
8. Labrar el pan y dejar leudar por segunda vez, espolvorear la sémola y la harina.
9. Hornear a 200°C por 15min.

Material y herramienta

Juego de bowls, raspa, charola para hornear de 50 X40cm, colador, cuchillo para pan, brocha para barnizar, sartén pequeño de teflón, pala miserable.

PAN DE TOCINO (tipo español)

375g de harina.

5g de sal.

35g de leche en polvo.

10g de levadura seca.

150g de tocino frito y picado.

10g de azúcar.

1 huevo para barnizar.

Leche o agua tibia c/n.



Procedimiento

1. Hacer una fuente con la harina
2. Por fuera de la fuente colocar la sal
3. En el centro de la fuente el resto de los ingredientes, menos el agua
4. Incorporar los ingrediente del centro
5. Integrar los ingredientes mezclados con la harina
6. Amasar y golpear hasta dejar una mezcla húmeda, elástica y homogénea
7. Dejar leudar
8. Labrar el pan y dejar leudar por segunda vez
9. Hornear a 200°C por 15min.

Material y herramienta

Juego de bowls, raspa, molde rectangular de 20cm de largo, colador, cuchillo para pan, brocha para barnizar, sartén pequeño de teflón, pala miserable.



PAN DE CAJA INTEGRAL (tipo francés)

250g de harina integral

250g de harina de trigo

8g de levadura comprimida

1 pizca de sal

2 $\frac{1}{2}$ cdas de azúcar

Agua tibia

Ajonjolí tostado

1 huevo para barnizar



Procedimiento

1. Hacer una fuente con las harinas
2. Por fuera de la fuente colocar la sal
3. En el centro de la fuente el resto de los ingredientes, menos el agua
4. Incorporar los ingrediente del centro
5. Integrar los ingredientes mezclados con la harina
6. Amasar y golpear hasta dejar una mezcla húmeda, elástica y homogénea
7. Dejar leudar
8. Labrar el pan y dejar leudar por segunda vez, barnizar y espolvorear con el ajonjolí.
9. Hornear a 200°C por 15min.

Material y herramienta

Juego de bowls, raspa, molde rectangular de 20cm de largo, colador, cuchillo para pan, brocha para barnizar, sartén pequeño de teflón, pala miserable.



TARTA DE CHOCOLATE (repostería vienesa)

315g de chocolate oscuro marca Turín
185g de mantequilla.
5 yemas.
50g de azúcar.
1cda de café expreso.
1cda de licor de café
1cda de vainilla.
1 pizca de sal.
3 claras.

Procedimiento

1. Batir la mantequilla a punto de pomada
2. Agregar el chocolate derretido y frío a la mezcla y el azúcar
3. Incorporar las yemas 1X1 y la sal
4. Mezclar el café, el licor de café y la vainilla y agregarlo a la mezcla
5. Batir las claras a punto de turrón y vaciar a la mezcla en forma envolvente
6. Hornear a 250°C por 40 min. aprox



Betún de chocolate:

125g de mantequilla.
250g de chocolate oscuro marca Turín.
2 cdas de miel de maíz.

Procedimiento

1. Batir la mantequilla a punto de pomada
2. Agregar el chocolate derretido a baño María y la miel sin dejar de batir

Montaje

1. Cubrir con el betún el pastel y decorarlo con monedas de chocolate y trufas de chocolate



Material y herramienta

1 molde de tarta de 24cm de diámetro, batidor de globo, pala miserable, manga, juego de dulas, espátula para embetunar, batidora manual, colador, cuchillo para pan, juego de bowls, plato para presentar el producto, tazas y cucharas medidoras.

PASTELILLOS INDIVIDUALES DE MANGO

Costra:

250g de galleta molidas.

100g de nuez molida.

150g de mantequilla.

Procedimiento

1. Mezclar las galletas con la nuez
2. Derretir la mantequilla y una vez fría agregarla a la galleta molida
3. Mezclar todo hasta formar una pasta que no se pegue en las manos



Relleno:

1tz de crema para batir.

300g de queso crema.

20g de grenetina.

$\frac{1}{2}$ tz de agua.

200g de azúcar glas.

500g de pulpa de mango.

Procedimientos

1. Hidratar la grenetina en el agua
2. Batir el queso crema con el azúcar glas
3. Montar la crema con la pulpa de mango
4. Al queso crema agregar la crema montada y la grenetina diluida sin dejar de batir

Para decorar: hojas de menta o hierba buena, 100g de azúcar, 1 hoja de acetato.

Montaje

1. Hacer con la mezcla de la galleta una base en un aro
2. En la base de galleta vaciar el mousse de mango dejar cuajar y decorar con el caramelo y las hojas de menta.

Material y herramienta

7 aros de acero inoxidable de 10cm de diámetro, batidor de globo, pala miserable, manga, juego de dulas, espátula para embetunar, batidora manual, colador, cuchillo para pan, juego de bowls, plato para presentar el producto, tazas y cucharas medidoras, 1 charola para hornear de 50 X40 cm.

PAN DE CAJA U HOGAZA (tipo español)

Ingredientes:

800g de harina.
1 pizca de sal.
35g de levadura comprimida.
70g de azúcar.
140g de manteca vegetal.
Agua tibia c/n.

Material y herramienta

Juego de bowls o tazones, raspa, molde rectangular de 20cm. de largo, colador, cuchillo para pan, papel estrella.

Procedimiento

1. Hacer una fuente con la harina
2. Por fuera de la fuente colocar la sal
3. En el centro de la fuente el resto de los ingredientes, menos el agua
4. Incorporar los ingrediente del centro
5. Integrar los ingredientes mezclados con la harina
6. Amasar y golpear hasta dejar una mezcla húmeda, elástica y homogénea
7. Dejar leudar
8. Labrar el pan y dejar leudar por segunda vez
9. Hornear a 200°C por 15min.



BAGUETTE (tipo francés)

500g de harina.

20g de levadura comprimida.

1 pizca de sal.

5g de azúcar.

5 g. de mejorante.

1 huevo par barnizar.

50g de ajonjolí tostado.

Agua o leche tibia c/n.



Procedimiento

1. Hacer una fuente con la harina
2. Por fuera de la fuente colocar la sal
3. En el centro de la fuente el resto de los ingredientes, menos el agua
4. Incorporar los ingredientes del centro
5. Integrar los ingredientes mezclados con la harina
6. Amasar y golpear hasta dejar una mezcla húmeda, elástica y homogénea
7. Dejar leudar
8. Labrar el pan y dejar leudar por segunda vez
9. Hornear a 200°C por 15min.

Material y herramienta

Juego de bowls, raspa, charola para hornear de 50 X40cm., colador, cuchillo para pan, brocha para barnizar, papel estrella.



CUERNO ESPAÑOL

500g de harina.

7.5g de levadura en polvo.

10g de sal.

75g de manteca vegetal.

25g de azúcar.

250ml de agua.

Leche para barnizar.

Azúcar para espolvorear.



Procedimiento

1. Hacer una fuente con la harina
2. Por fuera de la fuente colocar la sal
3. En el centro de la fuente el resto de los ingredientes, menos el agua
4. Incorporar los ingrediente del centro
5. Integrar los ingredientes mezclados con la harina
6. Amasar y golpear hasta dejar una mezcla húmeda, elástica y homogénea
7. Dejar leudar
8. Labrar el pan y dejar leudar por segunda vez
9. Hornear a 200°C por 15min.

Material y herramienta

Juego de bowls, raspa, papal estrella, charola para hornear de 50 X40cm., colador, cuchillo para pan, brocha para barnizar.



BOLILLO o VIROTE (tipo español)

1 k de harina.

15g de levadura fresca.

10g polvos p/hornear.

20g de manteca vegetal.

10g de mejorante.

20g de sal.



Procedimiento

1. Hacer una fuente con la harina
2. Por fuera de la fuente colocar la sal
3. En el centro de la fuente el resto de los ingredientes, menos el agua
4. Incorporar los ingrediente del centro
5. Integrar los ingredientes mezclados con la harina
6. Amasar y golpear hasta dejar una mezcla húmeda, elástica y homogénea
7. Dejar leudar
8. Labrar el pan y dejar leudar por segunda vez
9. Hornear a 200°C por 15min.
10. Barnizar con agua.

Material y herramienta

Juego de bowls, raspa, charola para hornear de 50 X40cm., colador, cuchillo para pan, brocha para barnizar, cutter, papel estrella.



PASTA DANESA (bizcocho)

500g de harina.

50g de azúcar.

10g de sal.

50g de mantequilla.

16g de leche en polvo.

7.5g de levadura seca.

200ml de agua.

150g de margarina para danés.



Procedimiento

1. Hacer una fuente con la harina
2. Por fuera de la fuente colocar la sal
3. En el centro de la fuente el resto de los ingredientes, menos el agua y la margarina para danés
4. Incorporar los ingrediente del centro
5. Integrar los ingredientes mezclados con la harina
6. Amasar y golpear hasta dejar una mezcla húmeda, elástica y homogénea
7. Dejar leudar
8. Laminar la mantequilla para danés y dejar reposar 8 horas.
9. Labrar el pan y dejar leudar por segunda vez
10. Hornear a 200°C por 15min.

Material y herramienta

Juego de bowls, raspa, molde rectangular de 20cm de largo, colador, cuchillo para pan, brocha para barnizar, pala miserable, papel estrella.



MOÑOS, CUERNOS Y BIGOTES (Pasta Danés- pan bizcocho)

Una de las razones por las que el pan hecho con pasta tipo danés es tan popular es su versatilidad; lo mismo puede servir de pan, de base para bocadillos (con relleno salado) o de bizcocho cuando se le rellena o decora con ingredientes dulces (azúcar refinada, chocolate Turín Semi amargo, cajeta, mermelada, etc.)



CALIGRAFÍA PARA DECORACIÓN DE PASTELES

Feliz cumpleaños

FELICIDADES

A B C D E F G H I J K

L M N Ñ O P Q R S T

U V W X Y Z

ƒ ɛ ʌ ʒ ɔ ʒ ɔ ʌ ɔ ʌ ɛ ʌ

FELICIDADES

Felicidades



PASTEL MIL HOJAS

1k de pasta hojaldre.
500g de crema diplomat.
500g de nuez picada.

Procedimiento:

1. Extender la pasta delgada y colocarla en una charola.
2. Picar y hornear el lienzo hasta que dore.
- 100g de chocolate oscuro marca Turín.
- 100ml de crema para batir

50g de azúcar glas

Glas real: 1 clara de huevo, 5 gotas de esencia de limón, 300g de azúcar glas, 1 limón.

Procedimiento:

1. Batir la clara a punto de turrón.
2. Agregarle la azúcar cernida, la esencia y las gotas de limón.
3. Que quede una mezcla espesa.

Crema Diplomat: 300g de crema chantilly, 300g de crema pastelera.

Procedimiento:

1. Mezclar partes iguales las cremas.

Crema Pastelera: 500ml de leche fresca, 4 yemas, 150g de azúcar, 40g de fécula de maíz, 30g de mantequilla, 1 rajita de canela, la cáscara de 1 limón, $\frac{1}{2}$ cda de vainilla.

Procedimiento:

1. Calentar $\frac{3}{4}$ partes de la leche con la azúcar, la rajita de canela y la cáscara de limón.
2. El resto de la leche batirla con las yemas y la fécula.
3. Temperar y batir hasta que se vea el fondo del pocillo.
4. Sacar del fuego y agregar la mantequilla.
5. Dejar enfriar y agregar la vainilla.

Material y herramienta

1 charola para hornear de 50X40cm.

Rodillo, raspa, batidor de globo, juego de baño maría, pala miserable, manga, duya de punto chica, espátula para embetunar, batidora manual, pocillo de 2 litros de capacidad, colador, cuchillo para pan, juego de bowls, plato para presentar el producto, tazas y cucharas medidoras.

Montaje:

1. Cortar en tres láminas la pasta hojaldre.
2. Entre cada una de ellas rellenar con la crema Diplomat y la nuez.
3. En la última capa poner la Diplomat y el Glas Real.
4. Decorar con el chocolate conforme la imagen.
5. En las orillas se le puede poner nuez o los sobrantes de la pasta.



CHOUX DE CREMA PASTELERA

Pasta

160 ml. de agua
160ml. de leche
5 g. de sal
150 g. de mantequilla
180 g. de harina
320 g. de huevo



Barnizar con la mezcla de: 1 huevo, 2 yemas, 1 pizca de sal, 1 pizca de azúcar.

Procedimiento

1. Poner a hervir por 5 min. agua, leche, sal y mantequilla.
2. Sin sacar de la lumbre agregar de un solo golpe la harina y uno por uno los huevos
3. Vaciar la mezcla a una manga y formar la pasta.
4. Hornear a 230°C, después de 15 minutos apagar el horno con la charola dentro. Esperar 10 min. y volver a encenderlo a 160°C durante otros 15 minutos para que sequen.
5. Dejar enfriar y rellenar con la crema Museline o crema pastelera.

CREMA MUSELINE o CREMA PASTELERA

500ml de leche
250g azúcar
1 vaina de vainilla
125g huevo
60g de fécula de maíz
250g de mantequilla



Procedimiento:

1. Calentar $\frac{3}{4}$ partes de la leche con la azúcar, la vaina de vainilla
2. El resto de la leche batirla con las yemas y la fécula.
3. Temperar y batir hasta que se vea el fondo del pocillo.
4. Sacar del fuego y agregar la mantequilla.

Material y herramienta

1 charola para hornear de 50X40cm. Batidor de globo, pala miserable, manga, dulla rizada grande, batidora manual, olla de 3 litros de capacidad, colador, cuchillo para pan, papel estrella, juego de bowls, plato para presentar el producto, tazas y cucharas medidoras.

PASTEL DE CAFÉ

8 huevos

200g de azúcar.

$\frac{1}{2}$ cda de vainilla.

280g de harina

Procedimiento

1. Separar las yemas de las claras
2. Batir las claras a punto de turrón con la mitad del azúcar
3. Batir las yemas con el resto del azúcar a punto de listón
4. Integrar las dos mezclas en forma envolvente
5. Agregar la harina cernida en forma envolvente junto con la vainilla
6. Hornear a 200°C por 20 min. aprox.

ALMÍBAR:

300ml de agua.

280g de azúcar.

30g de café instantáneo.

50ml. de licor de café.

Procedimiento

1. Hervir todo menos el licor de café por 5 min.
2. Agregar el licor de café cuando el jarabe esté frío.



BRAZO DE GITANO (Pastel)

Pasta:

- 11 claras
- 225g de azúcar.
- 11 yemas
- 250g de harina

Procedimiento

1. Batir las claras a punto de turrón.
2. Agregar el azúcar poco a poco
3. Aumentar las yemas una por una sin dejar de batir.
4. Incorporar la harina de forma envolvente y cernida
5. Preparar una charola, vaciar la mezcla y hornear.



Jarabe

- 500ml de agua.
- Azúcar al gusto.
- El jugo de 2 naranjas.
- La cáscara de un limón.

Procedimiento

1. Hervir todo por 3 min. dejar enfriar y agregar 1 cda. de ron o brandy.

Betún de chocolate

- 200g de chocolate semi amargo
- 300g de mantequilla
- 150g de azúcar glas.
- 1cda de licor de café.

Procedimiento

1. Batir la mantequilla a punto de pomada
2. Agregar el azúcar cernida poco a poco
3. Integrar el chocolate fundido y frío sin dejar de batir.
4. Incorporar el licor de café también al batido

Montaje

1. Enrollar la plancha de pan embetunada y con nuez picada espolvoreada.
2. Conforme se va enrollando ir bañando el pan.
3. Una vez enrollado, terminar de embetunar y decorar conforma a la fotografía.

PASTEL DE CHOCOLATE (Pastelería Vienes)

200g de mantequilla.

300g de azúcar.

6 yemas.

6 claras.

2 cdas de café soluble.

2cdas de chocolate en polvo.

60ml de ron o brandy.

400g de harina.

1 cda de vainilla

1 cda de polvos para hornear

Procedimiento

1. Batir la mantequilla punto de pomada
2. Agregar el azúcar poco a poco sin dejar de batir
3. Incorporar las yemas 1x1, batiendo mucho entre una y otra
4. Mezclar el café, el ron y la vainilla y agregarlo a la mezcla sin dejar de batir
5. Combinar los polvos y agregarlos en forma envolvente
6. Batir las claras a punto de turrón e incorporarlas a la mezcla
7. Hornear a 200°C por 50min. prox.

Decorado

200g. de chocolate semi amargo

1cdita de vainilla.

60ml de ron o brandy.

250g de mantequilla.

250g de margarina.

150g de azúcar glas.

Virutas de chocolate

Procedimiento

1. Batir las grasas a punto de pomada
2. Agregar azúcar glas poco a poco
3. Incorporar el chocolate derretido a la mezcla sin dejar de batir
4. Combinar el licor con la vainilla y agregar a la mezcla.

Montaje

1. Cubrir el pan con el decorado y hacer las virutas sobre el pastel, decorar como en la imagen

Material y herramienta

1 molde redondo de 28cm de diámetro, batidor de globo, pala miserable, manga, juego de dulas, espátula para embetunar, batidora manual, colador, cuchillo para pan, juego de bowls, plato para presentar el producto, tazas y cucharas medidoras, juego de baño maría.



BETUNES PARA PASTELES

BETÚN SENCILLO PARA PASTELES

- 1 cucharada(s) azúcar
- 1/4 taza(s) agua
- 1 cucharadita(s) jugo de limón
- 1 cucharadita(s) esencia de Vainilla

1. Prepare un almíbar con el azúcar y el agua, agregue la vainilla y el jugo de limón.
Deje enfriar y bata con una espátula hasta que quede suave y blanco.
2. Entibie a baño María y cubra los pasteles alisando con un cuchillo mojado.

BETÚN DE QUESO CREMA

- 1 caja de queso Philadelphia
- 1/2 barra margarina
- 1 taza azúcar glas

Batir todo muy bien.

BETÚN 2

- 1 taza(s) azúcar granulada
- 1/4 taza(s) agua
- 1 cucharadita(s) jugo de limón
- 1 cucharadita(s) Vainilla
- dulce(s) de colores para decorar



Prepare un almíbar con el azúcar y el agua, agregue la vainilla y el jugo de limón. Deje enfriar y luego y bata con una espátula sobre una superficie lisa hasta que quede suave y blanco. Deje entibiar a baño maría y cubra los pasteles alisando con un cuchillo mojado. Espolvoree dulces de colores (como mostacillas) y deje secar.

CREMA DE VAINILLA

Esta crema es una deliciosa receta ideal para decorar cupcakes, pasteles o galletas.

$\frac{1}{2}$ taza de manteca vegetal
 $\frac{1}{2}$ de mantequilla
4 tazas de azúcar glas cernida
2 cdas. de agua o leche
1 cdita. de esencia de vainilla

Preparación

En un bowl grande, combine los ingredientes poco a poco hasta que queden bien mezclados. Continúe batiendo a baja velocidad por 10 minutos o hasta que quede cremoso. Mantenga el bowl cubierto para prevenir que se derrame.

Puede mantenerse en refrigeración hasta 6 semanas, y después usar cuando usted desee pero siempre batir la crema a baja velocidad antes de usar para tener una consistencia suave y fácil de manejar. (4 porciones)

GLASEADO CON LECHE

Este tipo de glaseado de leche es uno de las mejores decoraciones que podemos usar para cualquier tipo de bizcocho y con el cual podemos combinar colores.

900 g. de azúcar glas
 $\frac{1}{4}$ de leche entera
Colorante vegetal artificial

Preparación

En un tazón colocamos el azúcar glas y con un tenedor movemos hasta no dejar grumos. Le incorporamos la leche entera y el color de colorante que deseemos. Revolvemos hasta incorporar los ingredientes muy bien. Se deja caer sobre el bizcocho o pastel.



BETÚN DE VAINILLA

Este betún es muy rico y queda blanco, pero también puedes ponerle colorante. Excelente para decorar cupcakes.

$\frac{1}{2}$ taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

3 tazas de azúcar glas

$\frac{1}{2}$ cdita. de sal fina

$\frac{1}{3}$ taza leche entera

1 cdita. de extracto de vainilla

Preparación

En un bowl grande, bate la mantequilla hasta que esté suave. Es más fácil si usas una batidora. Agrega el azúcar glas, la sal, la leche y la vainilla. Bate hasta que quede suave y cremoso.



MERENGUE FRANCÉS CLÁSICO

3 claras de huevo

$\frac{1}{4}$ cucharadita cremor tártaro

$\frac{1}{2}$ taza azúcar glas

Preparación

Bate las claras de huevo a punto de turrón junto con el cremor tártaro (éste ayudará a que no se baje tan rápido). Añade poco a poco el azúcar glas y continúa batiendo hasta que forme picos.



MERENGUE FRANCÉS 2

4 claras de huevo

250 gr. de azúcar refinada

Batir las claras e ir agregando el azúcar poco a poco, hasta que adquiera una consistencia firme y el azúcar esté completamente disuelta, Se debe cocinar en horno frío (200°F o 110°C). Es ideal para preparar los merengues que ya horneados, se pegan con manjarblanco entre dos.



MERENGUE SUIZO

4 claras de huevo

250-375 gr. de azúcar en polvo

Un chorrito de jugo de limón

Batir las claras en un recipiente en baño María, a fuego suave, teniendo cuidado para que no se cocine las claras, el azúcar lo echas poco a poco y el batido es constante. Es más compacto que el francés y se cuece en horno a 260°F o 130°C. Si tu horno no tiene esa temperatura, lo pones en la mínima que tenga y le colocas algo a la puerta para que no cierre del todo. Queda como gomoso en el centro.



MERENGUE ITALIANO

4 Claras de huevo

250 gr. de azúcar refinada

100 cc. de agua

Batir las claras a punto de nieve firme. Mientras tanto preparar el almíbar a punto de bola (117-120°C) y vaciarlo suavemente (en chorrito) sobre las claras, con la batidora en marcha. Batir 10 min. más hasta que enfríe. Este merengue sirve para recubrir tortas y otros postres. Se conserva en el refrigerador o en el congelador. El agua la puedes cambiar por vino oporto.

MERENGUE COCIDO

2 claras de huevo
120 g. de azúcar granulada

Poner al fuego una olla con agua, y sobre ella, un bowl o fuente redonda para hacer el baño María, con flama baja para evitar que hierva. En el bowl coloca las claras y el azúcar. Primero mezcla y después comienza a batir con la batidora eléctrica (sobre la lumbre) aproximadamente durante 5 min. Cuando ya esté firme (al cesar de batir forma como picos), retira del fuego y continúa batiendo sobre una mesa otros 5 - 10 min. hasta que enfríe. Queda muy blanco pero si deseas, le puedes añadir colorante. Se aplica con espátula o dulla.

NOTA: utiliza un bowl grande porque al batir irá aumentando de tamaño.

MERENGUE DURO

3 claras de huevo
100 g. de azúcar granulada
100 g. de azúcar glas
1 cda. de maicena



Con batidora eléctrica bate las claras en un bowl hasta que levanten, agrega el azúcar granulada y continúa batiendo a que endurezca. Agrega entonces el azúcar glas y la maicena revolviendo en forma envolvente. Mételo a horno bajo (100° C) durante una hora aproximadamente.

MERENGUE DE VAINILLA

$\frac{1}{2}$ vaso de agua
2 vasos de azúcar granulada
4 claras de huevo
 $\frac{1}{2}$ cdita. de esencia de vainilla

Se baten las claras a punto de turrón, agregue 3 cucharadas de azúcar y bata un poco más hasta incorporar. Prepare un almíbar con el azúcar restante y el agua, conservándolo en el fuego y moviendo hasta que tenga punto de bola. Añade el almíbar a las claras batida y también la vainilla. Continúa batiendo hasta que espese, es decir, que al tomar un poco con la cuchara se quede con su forma. Se vierte sobre pastel o donas.

MERENGUE AMERICANO

5 cucharadas de agua
2 cucharadas de miel Karo de vainilla
350 grs. de azúcar blanca refinada
4 claras de huevo a temperatura ambiente
1/8 de cdita. de cremor tártaro
1 cdita. de esencia de vainilla

A baño María coloca todos los ingredientes y sobre el fuego bajo para que no hiervan, usa la batidora eléctrica hasta que esponje . Añade el cremor tártaro (si excedes la cantidad se pondrá demasiado duro) y bate un poco más para que esponje otro poco hasta que forme picos. Retira del fuego, añade la vainilla y bate otros 3 min. más. Está listo para usarse.

MOUSSE DE DULCE DE LECHE

Hacer el merengue italiano y mezclarlo con un poco de dulce de leche de repostería. Se utiliza para la decoración de pasteles (y también como relleno). Como decoración puedes mezclar merengue italiano con cacao.



CUBIERTA DE CHOCOLATE LÍQUIDO

150 g. de chocolate para cubierta
30 g. de manteca vegetal

Preparación

Poner en un bowl a baño maría el chocolate con la manteca hasta que comience a hervir, Apague el fuego y deje que se derrita solo. Cuando todo esté derretido, mueva con una cuchara para mezclar bien, sólo un poco, no demasiado. Vierta en el centro del pastel y mueva el pastel, ladeándolo hasta que cubra toda la superficie, no es necesario p



Fondant de Malvaviscos

400 g. de malvaviscos blancos o rosas (un solo color)

1 Kg. de azúcar glas

$\frac{1}{4}$ taza de [agua](#)

10 g. de manteca Vegetal Suave

Preparación

Coloca en baño María los malvaviscos hasta que comiencen a derretir, agrega el agua y no dejes de mover hasta que los malvaviscos estén bien derretidos. Quitá del fuego. Aparte ciérne el azúcar en un bowl o tazón. Agrega, poco a poco, el malvavisco derretido. Mezcla con la espátula hasta que se integre. Saca del bowl y sobre una mesa agrega la manteca e incorpórala hasta que te quede una masa lisa y homogénea. Mientras no utilices esta pasta mantenla cubierta con plástico. (Rinde 1.5 Kg.). Se puede palotear o moldear a mano y usar para cubrir pasteles, cupcakes, bollos o hacer figuras para decoración. Algunas personas prefieren este fondant ya que es menos dulce que el tradicional y no empalaga tanto.

Nota: Para pintar el fondant es necesario utilizar colorante vegetal en gel.



Créditos

El diseño y desarrollo de este material estuvo a cargo de un grupo colegiado de docentes que en un entorno multidisciplinario hicieron posible su realización. Reconociendo su labor, se enlistan a continuación sus nombres en orden alfabético:

Olga Nelly González Cruz

Rebeca González Hernández

Ma. de Jesús Hernández Velázquez

Juan Gerardo Ling González

Arturo Lozano Escobedo

Concepción Novelo Freyre

Nayeli Lucy Salazar Ayala

María del Rosario Soto Lescale

Julio César Villafán Morales

Liliana Zavaleta Olmos



Directorio

SECRETARIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Emilio Chuayffet Chemor

SUBSECRETARIO DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

Rodolfo Tuirán Gutiérrez

SUBSECRETARIO DE EDUCACIÓN SUPERIOR

Fernando Serrano Migallón

DIRECTOR GENERAL DE CENTROS DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO

Efrén Parada Arias

RECTOR DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL

Tenoch Esaú Cedillo Ávalos

DIRECTORA TÉCNICA

María Alejandra Ortiz Boza

COORDINADORA GENERAL

Marcela Santillán Nieto

Alejandro Gallardo Cano

Alma Fabiola Hidalgo Martínez

SUBDIRECTORA ACADÉMICA

Rebeca González Hernández

COORDINADOR DEL ÁREA ACADÉMICA DIVERSIDAD E INTERCULTURALIDAD

Jorge Tirzo Gómez

SUBDIRECTORA DE VINCULACIÓN Y APOYO ACADÉMICO

Concepción Novelo Freyre

COORDINADORA DEL ÁREA ACADÉMICA TEORÍA PEDAGÓGICA Y FORMACIÓN DOCENTE

Mónica Angélica Calvo López

JEFA DE DEPARTAMENTO DE DESARROLLO CURRICULAR Y DOCENTE

Olga Nelly González Cruz

JEFA DE DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN EDUCATIVA

Maricela Moreno Gómez



Material para el docente: Aplicación de Técnicas de Repostería.
Esta obra se imprimió por encargo de la SEP en Talleres Gráficos de México, ubicado en Av. Canal del Norte No. 80, Col. Felipe Pescador, Del. Cuauhtémoc, Ciudad de México, en Julio del 2017.
La edición consta de 269 ejemplares.



Universidad Pedagógica Nacional



Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo

