

1. Guía de trabajo autónomo

Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza

Nombre del docente: Sarita Ulloa Pérez

Medio de contacto: Celular 8743-0749 WhatsApp. Plataforma TEAMS o Correo electrónico: sarita.ulloa.perez@mep.go.cr

Especialidad: Turismo en A & B

Sub área: Cocina Internacional

Unidad de Estudio: El Pastelero

Nivel: 12vo.

Horario de atención a distancia: Lunes, miércoles, jueves y viernes según horario.

Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Nombre del Estudiante: _____ **Sección:** _____

Nombre del encargado (a): _____ **Firma:** _____

Periodo establecido para el desarrollo de la guía: Marzo, 2021

Medio para enviar las evidencias: Vía email: sarita.ulloa.perez@mep.go.cr

II Parte. Planeación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:	Cuaderno de apuntes de la materia, lápiz, borrador, lapicero, lápices de color, recortes, imágenes, dispositivo tecnológico si lo posee, lápices de color, anexos de esta guía según los ambientes de aprendizaje y los escenarios.
Indicaciones generales:	<p>Antes de iniciar, lea muy bien las instrucciones en cada una de las actividades descritas en esta Guía de Trabajo Autónomo.</p> <p>Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean a continuación.</p> <p>Cuide su caligrafía y ortografía.</p> <p>Trabaje en forma limpia y ordenada.</p>



Detalle de la planificación de las actividades que realiza el estudiante.

Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):

1. Identificar diferentes utensilios y equipos de repostería y pastelería
2. Elaborar repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica.
3. Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p>Conexión</p> <p>La docente introduce el tema referente a las especificaciones, los equipos y los utensilios utilizados en la preparación de reposterías y pastelerías, por medio de una presentación en PowerPoint y material escrito. Presencial.</p> <p>Clarificación -colaboración-construcción</p> <p>Los estudiantes describen los distintos utensilios y equipos de preparación de repostería y pastelería por medio de la elaboración de un álbum con imágenes y descripción de los 20 utensilios y equipos más utilizados. Anexo 1 . Este trabajo lo realizarán en grupo (familiar y burbuja amigos). A distancia</p> <p>Aplicación-colaboración</p> <p>Los estudiantes investigan una receta de pan dulce y una receta de pan salado con especias, la elaboran en casa y graban un video de la preparación., además deben escribir la receta en una ficha con el nombre de las recetas, los ingredientes y pasos y porciones.</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>
<p>Conexión</p> <p>La docente describe los diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados por medio de videos y brinda material escrito a sus estudiantes.</p> <p>Clarificación- construcción-colaboración.</p> <p>Los estudiantes investigan en internet acerca de los conceptos y elaboración de dulces, cremas y glaseados, y realizan exposición por medio de PowerPoint., lo realizan en grupo burbuja familiar y burbuja amigos.</p> <p>Aplicación. Construcción.</p> <p>Los estudiantes deben buscar el significado de: crema pastelera, crema catalana, natilla de convento., Bischoff Glass;, crema Chantilly, Merengue. Y Merengue italiano, esto lo realizan de manera individual a distancia. Posteriormente deben elaborar un arrollado con crema pastelera y un glaseado.</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>



“Autoevalúo mi nivel de desempeño”

Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.

Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador

	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
1. Identifica diferentes utensilios y equipos de repostería y pastelería	Identifico diferentes utensilios y equipos de repostería y pastelería, con mucha dificultad y errores. <input type="checkbox"/>	Identifico diferentes utensilios y equipos de repostería y pastelería, con alguna dificultad y pocos errores. <input type="checkbox"/>	Identifico diferentes utensilios y equipos de repostería y pastelería sin ninguna dificultad. <input type="checkbox"/>
2. Elabora repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica.	Elaboro repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica, con mucha dificultad y errores. <input type="checkbox"/>	Elaboro repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica, con alguna dificultad y pocos errores. <input type="checkbox"/>	Elaboro repostería y panes más comúnmente servidos en el servicio de la oferta gastronómica sin ninguna dificultad. <input type="checkbox"/>
3. Elabora diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.	Elabora diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería con mucha dificultad y errores <input type="checkbox"/>	Elabora diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería, con alguna dificultad. <input type="checkbox"/>	Elabora diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería sin dificultad y de manera correcta. <input type="checkbox"/>



TEMA 1: UTENSILIOS Y EQUIPOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

20 UTENSILIOS Y EQUIPOS MÁS NECESARIOS

1. Báscula

Utensilio fundamental para que las cantidades sean más precisas, tanto de los sólidos como de los líquidos y en muchas recetas de repostería los ingredientes deben ser pesados con precisión. Lo importante al comprarla es que sea digital, plana para que ocupe poca espacio y que además pese en distintas medidas (gramos, milímetros y onzas). Pero lo importante es que tenga la función tara para que pueda poner primero el recipiente y luego agregar los ingredientes individualmente de forma progresiva.

2. Cucharas, tazas y jarras medidoras

Se utilizan principalmente en recetas americanas en que las medidas vengan en cucharitas, cucharas o tazas. También hay jarras medidoras para medir líquidos e incluso ingredientes sólidos, porque incorporan marcas con otras capacidades.

3. Recipientes hondos, boles o cuencos de distintos tamaños

Estos recipientes se utilizan para mezclar los ingredientes de un bizcocho o para montar las claras o crema batida. El tamaño ideal es que sea mínimo de 24 cm de ancho y 14 cm de alto y es recomendable que sea apto para introducir en el microondas en el caso que tengamos que derretir mantequilla o chocolate de una manera limpia. También puedes tener alguno más pequeño.

4. Colador y tamizador

En general el colador es necesario para tamizar o airear las harinas, levaduras, azúcar e ingredientes secos para conseguir masas perfectas, por ejemplo, para un bizcocho ligero o unas magdalenas esponjosas. En él se quedan también las impurezas de la harina, hay tamizadores en forma de taza que al presionar en el mango se abre para tamizar el ingrediente, pero si no se tiene, se puede utilizar un colador grande.

También se utilizan los coladores para asegurarse que la mezcla no tenga **ningún grumo** como por ejemplo la [crema pastelera](#) o para colar purés de frutas, también es necesario cuando desee o necesite espolvorear la superficie de un bizcocho con azúcar glas o azúcar flor.

5. Varillas o máquina eléctrica de varillas

Las varillas o batidor se usan en cualquier preparación que requiera incorporar aire como puede ser al montar nata, claras o también para integrar la masa de un bizcocho.



6. Una espátula o lengua de silicona

La espátula es imprescindible para aprovechar toda la masa o cremas cuando la volcamos en el molde, o para mezclar ingredientes. También sirve para mezclar de forma envolvente nuestras preparaciones, así como para extender, nivelar e igualar rellenos y coberturas. En las tiendas las puedes encontrar de silicona y metálicas, también en distintos tamaños y formas: planas, acodadas, en punta, en forma de rombo, pero lo más importante es escoger una de buena calidad y que resista temperatura elevada para que no se deforme.

7. Rodillo

El rodillo es un cilindro con un mango en cada extremo que se utilizan para extender o estirar masas y nivelarlas. Puede ser de madera, silicona o metal y es uno de los necesarios para hacer pastas, hojaldre, cruasanes...

8. Moldes

Hay de diversos materiales y formas, desmontables de una sola pieza.

Los básicos sería un molde rectangular o tipo [plum cake](#) de 30 cm de largo por 11 cm de ancho y 7 cm de alto, un molde desmontable de 26 cm de diámetro y unos 3 cm de alto, que sirve para hacer tartas que no suben

9. Pincel de silicona o brochas

Se usan para dar brillo a las [masas](#) o para pintar con mantequilla fundida un molde o bien repartir una glasa o un almíbar en un bizcocho. Hay una gran variedad, no sólo en cuanto a forma y tamaño, sino también en cuanto a composición..

10. Papel de hornear, papel film, papel de aluminio y papel de cocina.

Todos estos papeles los puedes encontrar en cualquier supermercado y es de uso continuo en repostería.

- El papel vegetal o para hornear se usa para forrar un molde y de esta forma no se pegue al hornearse o bien sea, más fácil desmoldar una tarta.
- El papel film o papel transparente se usa para envolver bizcochos a fin de que estos no se resequen, también se usa para cubrir cremas para evitar que éstas formen una costra al enfriarse, o cuando se conservan en el frigorífico para evitar que se impregnen de otros olores.
- El papel de aluminio se suele utilizar para hacer [flanes](#), suflés o preparaciones al baño María en el horno. También se suele usar para forrar un molde desmontable por fuera en el caso que usemos mezclas muy líquidas que creamos que se puedan salir por los bordes.
- El papel de cocina es muy apropiado para secar diferentes alimentos o para que escurra sobre él el aceite de diferentes preparaciones fritas como pueden ser las [torrijas](#) .

11. Termómetro de Cocina y Termómetro de Horno

En repostería el termómetro de cocina se utiliza para medir la temperatura de nuestros alimentos, salsas, cremas y bizcochos..



12. Temporizador

Otro utensilio que debemos tener en la cocina es un temporizador para evitar cocinar más tiempo del necesario nuestras preparaciones, sobre todo mientras que estamos haciendo otras cosas.

13. Manga pastelera

Aunque creas que no vas a hacer muchas decoraciones de tartas, cupcakes, [galletas](#), pasteles, etc., siempre es importante contar con mangas pasteleras desechables de plástico porque son mucho más cómodas e higiénicas.

14. Boquillas y adaptadores

Las boquillas y adaptadores son las compañeras de las mangas pasteleras y las podrás encontrar de muchas formas y tamaños. Las puedes encontrar de plástico o de acero inoxidable siendo estas últimas las más recomendadas por su calidad..

También son importante los adaptadores porque con ellos se puede cambiar de boquilla sin tener que cambiar la manga pastelera.

15. Racionador de helado

Este utensilio no solo se utiliza para racionar y [servir helado](#), sino también es muy cómodo para racionar cremas y masas, como por ejemplo para dosificar la masa de las magdalenas o cupcakes.

16. Rallador y exprimidor

Es un utensilio que nos sirve para rallar pieles de frutas como naranjas o limones e incluso para rallar chocolate.

El exprimidor puede ser manual o eléctrico y nos será muy útil para extraer el zumo de los cítricos sobre todo de las naranjas y limones que tanto se usan en los postres.

17. Rejilla

Es necesario contar con una rejilla enfriadora para que los bizcochos o magdalenas no suden por su base. Es

Estas rejillas además se pueden usar para pizzas y panes y las hay de varias formas y tamaños (circulares o rectangulares), e incluso hay algunas de varios pisos que son perfectas cuando tenemos que enfriar galletas o dejarlas reposando cuando se decoran con glass.

18. Cucharas de madera, cuchillos y espumadera

- Las cucharas de madera son imprescindibles para trabajar en sartenes y cazuelas antiadherentes ya que nos ayudan a no rallarlas.
- Los cuchillos sirven para cortar para pelar y los de sierra son muy apropiados para cortar bizcochos, tartas o panes.

- Y la espumadera es muy útil para retirar los alimentos fritos en la sartén, a la vez que escurren el exceso de aceite.

19. Descorazonador

Este utensilio es importante para extraer el corazón de diversas frutas, sobre todo de la manzana.

20. Cazos, ollas y sartenes antiadherentes

Estos utensilios son necesarios para calentar o cocinar diferentes productos.



Los Utensilios Basicos



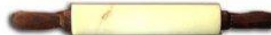
Arañas, Pinzas
(Spider, tongs)



Balanza
(Scale)



Mangas y Boquillas
(Icing Bag & tips)



Bolillo
(Rolling pin)



Batidora
(whisk)



Tazon
(Bowl)



Tazas Medidoras
(Measuring cups)



Cortadores
(Cookie Cutter)



Termometros
(Thermometer)



Moldes, Bandejas
Rejillas, Capacillos
(Baking Molds, sheets,
racks, liners)



Tenedor
Cuchillo
(Fork, Knife)



Cucharas
Medidoras
(Measuring
spoons)



Cernidor
Colador
(Strainer)



Espaulas
Cuchara Madera
Brocha
(Spatula, Wooden
spoons, brush)



Cucharas
Helado
(Ice cream scoops)



Rallador
(Grater)



Papel
Parafinado
(Parchment
paper)

