



PLAN FORMATIVO	OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA
CÓDIGO PLAN FORMATIVO	PF0607
SECTOR	ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
SUB SECTOR	PANADERO
AREA	Gastronomía, hotelería y turismo
SUB AREA	Gastronomía
ESPECIALIDAD	Panadería, pastelería y repostería
PERFILES ASOCIADOS	SIN PERFIL DE CHILEVALORA ASOCIADO
NIVEL CUALIFICACION	Nivel 3
MODALIDAD PRESENCIAL / NO PRESENCIAL (ONLINE)	Presencial, ningún módulo de este plan formativo es adaptable a modalidad online.
DESCRIPCIÓN DE LA OCUPACIÓN Y CAMPO LABORAL ASOCIADO	Este trabajador se desempeña en pastelerías de distinto tamaño, asistiendo en la elaboración y decoración de tortas, pasteles, dulces y panes especiales, además hornear productos de pastelería.
VERSIÓN N°	3
N° RESOLUCIÓN	2294
FECHA DE RESOLUCIÓN	22-09-2020

REQUISITOS OTEC	Sin requisitos especiales.
INSTRUMENTO HABILITANTE PARTICIPANTE	Sin Instrumento habilitante.

REQUISITOS DE INGRESO AL PLAN FORMATIVO	Educación Básica completa, preferentemente; Conocimientos de lectoescritura básica; Conocimientos de cálculos matemáticos básicos.
COMPETENCIA DEL PLAN FORMATIVO	Realizar operaciones básicas de pastelería bajo supervisión, aplicando normas de seguridad y de prevención de riesgos.

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



NÚMERO DE MÓDULOS	NOMBRE DEL MÓDULO	HORAS DE DURACIÓN
Módulo N°1	HIGIENE, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA LA PRODUCCIÓN EN PANADERÍA Y PASTELERÍA	30,00
Módulo N°2	PREPARACIÓN, MANTENIMIENTO, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE EQUIPOS E INSUMOS PARA PRODUCCIÓN EN PANADERÍA Y PASTELERÍA	20,00
Módulo N°3	PREPARACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	100,00
TOTAL DE HORAS		150,00

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



MÓDULO FORMATIVO N° 1		
Nombre	HIGIENE, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA LA PRODUCCIÓN EN PANADERÍA Y PASTELERÍA	
N° de horas asociadas al módulo	30,00	
Código Módulo	MB00064	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SEGÚN EL CONSIGNADO EN EL PLAN.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD / U-1071-7512-007-V02.	
Requisitos de ingreso	De acuerdo con los requisitos de ingreso al plan formativo.	
Competencia del módulo	Aplicar normas y procedimientos de higiene, seguridad y prevención de riesgos en la producción en panadería y pastelería.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	Este módulo solo puede ser ejecutado de forma presencial.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Identificar los principales agentes contaminantes biológicos, químicos y físicos asociados a las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA).	1.1 Identifica las condiciones que favorecen la presencia de agentes contaminantes en los alimentos. 1.2 Identifica los agentes biológicos, químicos y físicos más comunes, los cuales son causantes de toxiinfecciones alimentarias. 1.3 Reconoce las principales enfermedades transmisibles a través de los alimentos. 1.4 Relaciona los agentes contaminantes con los tipos de alimentos en que se encuentran. 1.5 Identifica los factores de riesgo específicos de contaminación alimentaria, asociados a la producción de panadería y pastelería.	1. Agentes contaminantes biológicos, químicos y físicos asociados a enfermedades de transmisión alimentaria. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. Factores que contribuyen al desarrollo de los agentes biológicos. Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA).
2. Analizar las normas y protocolos de higiene establecidos por la legislación sanitaria y las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) atinentes a la panificación.	2.1 Identifica las normas legales que regulan el ejercicio laboral de los manipuladores de alimentos. 2.2 Realiza lavado de manos de acuerdo a procedimientos establecidos por las normas higiénicas. 2.3 Usa y mantiene su uniforme de trabajo completo y en buenas condiciones de limpieza. 2.4 Aplica buenas prácticas de manufactura en particular aquellas que dicen relación con los requisitos de higiene en la elaboración y control de alimentos, para la producción de productos saludables y seguros. 2.5 Compara buenas y malas prácticas de manufactura alimentaria.	2. Normas, protocolos de higiene y presentación personal. Reglamento sanitario de los alimentos, articulado referido a panificación. Requisitos para los manipuladores de alimentos. Salud e higiene personal. Lavado de manos. Vestimenta y equipo de trabajo. Heridas y su protección. Actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Buenas prácticas de Manufactura en Panadería.
3. Aplicar técnicas de limpieza e higienización de superficies de trabajo, instalaciones, utensilios, y	3.1 Identifica equipos, implementos y productos para higienizar el ambiente, los equipos y utensilios de	3. Limpieza de instalaciones y equipos de panadería. Concepto y niveles de limpieza. Requisitos higiénicos

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

equipos empleados en la producción gastronómica.	trabajo. 3.2 Identifica las normas técnicas de aplicación de los productos de limpieza y desinfección y los riesgos asociados a su uso. 3.3 Aplica técnicas de higienización de superficies de trabajo, implementos y equipos, utilizando productos adecuados, con seguridad y prevención de riesgos.	generales de instalaciones y equipos. Procesos de limpieza: Desinfección, Esterilización, Desinsectación y desratización. • Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. • Medidas de seguridad y normas de almacenaje. • Interpretación de las especificaciones. Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones en los equipos, utensilios y herramientas y materiales básicos de uso culinario. Procedimientos habituales: tipos y ejecución. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
4. Aplicar normas de seguridad laboral, manejando protocolos básicos en caso de accidentes, emergencias o catástrofes naturales.	4.1 Identifica los riesgos más comunes para la seguridad laboral asociados a las faenas de producción alimentaria. 4.2 Explica las emergencias, accidentes o catástrofes naturales más comunes asociadas a la producción gastronómica. 4.3 Utiliza las normas de seguridad laboral. 4.4 Emplea los protocolos para actuar en caso de emergencias y/o catástrofes naturales. 4.5 Maneja técnicas de primeros auxilios, en caso de accidentes, incendios u otras emergencias.	4. Seguridad y situaciones de emergencia. Factores y situaciones de riesgo más comunes, asociadas a las faenas de producción de pan. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, las maquinarias y el pequeño material característicos de la actividad alimentaria. Medidas de prevención y protección: en instalaciones y en utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento y prendas de protección de seguridad personal. Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Técnicas de primeros auxilios.
5. Aplicar buenas prácticas en el manejo de residuos alimentarios y en el uso del agua y energía, considerando los diversos procesos productivos en la actividad alimentaria, con el fin de preservar el medio ambiente.	5.1 Utiliza las normas que regulan el manejo de residuos, basuras y desperdicios. 5.2 Emplea buenas prácticas para el uso eficiente del agua y energía durante el proceso productivo.	5. Manejo de residuos y buenas prácticas en el uso del agua, energía y los diversos procesos en la actividad alimentaria. Manejo de residuos. Agentes y factores de impacto. Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos. Normativa aplicable sobre protección ambiental. Otras técnicas de prevención o protección. Buenas prácticas ambientales. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de traslado, almacenaje, conservación y elaboración de los alimentos.
PERFIL DEL FACILITADOR		

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>*Formación académica como profesional del área de la gastronomía, con título.</p> <p>*Experiencia laboral como asesor técnico del área de la industria del pan o como encargado de panadería o pastelería, de mínimo dos años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de la gastronomía, con título.</p> <p>*Experiencia laboral como asesor técnico del área de la industria del pan o como encargado de panadería o pastelería, de mínimo dos años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Experiencia laboral como asesor técnico del área de la industria del pan o como encargado de panadería o pastelería, de mínimo cuatro años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>* Sala de clases, que cuente al menos con 1,5 m² por participante, implementada con. Puestos de trabajo individuales que considere pupitre y silla o silla universitaria. Escritorio y silla para el facilitador. Iluminación adecuada para la sala de clases. Sistema de calefacción y ventilación.</p> <p>* Espacio físico habilitado para realizar actividades de aprendizaje en contexto de simulación por los participantes.</p> <p>* Lavamanos.</p> <p>* Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres en recintos para clases en aula y prácticas.</p> <p>* Extintores de fuego clase B y C y botiquín de primeros auxilios.</p> <p>* Acceso a una panadería o pastelería en funcionamiento para observar procesos.</p> <p>* Espacio físico adecuado para realizar actividades y ejercicios de desplazamiento.</p>	<p>* Proyector multimedia.</p> <p>* Pizarrón.</p> <p>* Filmadora y/o cámara fotográfica para registrar actividades realizadas por los participantes.</p> <p>* Proyector multimedia.</p> <p>* Pizarrón.</p> <p>* Uniforme individual de trabajo compuesto por. Delantal blanco. Gorra para el pelo.</p>	<p>* Set de oficina, uno por participante, compuesto por. Carpeta o archivador. Cuaderno o croquera. Lápiz pasta. Lápiz grafito. Goma de borrar. Líquido corrector. Regla. Plumones para pizarrón.</p> <p>* Pautas de evaluación.</p> <p>* Libro de clases.</p> <p>* Manual del participante que contemple todos los contenidos especificados para este módulo.</p> <p>* Productos de limpieza.</p> <p>* Implementos de limpieza.</p> <p>* Guantes desechables.</p> <p>* Mascarillas.</p> <p>* Detergentes.</p> <p>* Sanitizantes.</p> <p>* Toalla Nova.</p>

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

MÓDULO FORMATIVO N° 2		
Nombre	PREPARACIÓN, MANTENIMIENTO, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE EQUIPOS E INSUMOS PARA PRODUCCIÓN EN PANADERÍA Y PASTERERÍA	
N° de horas asociadas al módulo	20,00	
Código Módulo	MA01622	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	SIN UCL ASOCIADA.	
Requisitos de ingreso	Educación básica completa, preferentemente. conocimientos de lectoescritura básica. conocimientos de cálculos matemáticos básicos.	
Competencia del módulo	Ejecutar la preparación, mantenimiento, conservación y almacenamiento de los equipos, utensilios y materias primas requeridas para la producción en panadería y pastelería, bajo supervisión.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	Este módulo solo puede ser ejecutado de forma presencial.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Identificar el contexto laboral en el que se desempeñan el panificador y el ayudante pastelero, reconociendo roles, funciones, dependencias y áreas de responsabilidad.	1.1 Describe al personal de panadería y pastelería con sus roles y funciones. 1.2 Identifica las funciones y tareas que cumplen el panificador y el ayudante de pastelería. 1.3 Identifica los valores y principios éticos del personal de panadería y pastelería. 1.4 Identifica la normativa que regula a los establecimientos que prestan servicios gastronómicos. 1.5 Identifica la normativa laboral relacionada con el	1. Contexto laboral del panificador y el ayudante pastelero: La panadería y pastelería como establecimiento de producción de alimentos. Requisitos legales de funcionamiento. Normativa laboral. El personal de panadería y pastelería; roles y funciones. Terminología de panadería y pastelería. La receta. Estructura de la receta. La orden de trabajo.
2. Preparar las materias primas requeridas para la elaboración de los productos de panadería y pastelería, de acuerdo a fórmulas y volúmenes de producción, asegurando la inocuidad alimentaria.	2.1 Caracteriza los productos que se elaboran en panadería, de acuerdo a ingredientes empleados, usos comerciales y gastronómicos. 2.2 Caracteriza los productos que se elaboran en pastelería, de acuerdo a ingredientes empleados, usos comerciales y gastronómicos. 2.3 Selecciona ingredientes a utilizar de acuerdo a receta o ficha técnica. 2.4 Pesa ingredientes de acuerdo a volúmenes de producción. 2.5 Reconoce estándares de calidad que requieren las materias primas para su uso en panadería y pastelería. 2.6 Prepara ingredientes requeridos para la elaboración de los productos de acuerdo a receta.	2. Preparación de materias primas para elaboración de productos de panadería y pastelería: Clasificación de productos de panadería según tipos de masa, ingredientes empleados, métodos de trabajo, usos comerciales y gastronómicos. Productos elaborados en base a masas integrales. Productos elaborados en base a masas soft. Productos elaborados en base a masas sobadas. Productos elaborados en base a masas especiales. Productos elaborados en base a masas precocidas. Productos elaborados en base a masas congeladas. Tipología de productos de pastelería. Batidos sin materia grasa: biscochos en molde, planchas de biscochos, galletas. Batidos con materia grasa: variedades de queques, panqueques, muffins, galletas. Masas secas: murbe, sablee, brisee,

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

		<p>sucree. Masas escaldadas: Paté choux. Masas hojaldre con y sin levadura. Masas hojaldre salada y dulce. Masas de bollería dulce: horneada y frita. Masa para panecillos; hoja, cóctel, saborizadas. Masas para dulcería chilena: hojarasca, empanadas dulces, calzones rotos, otros. Masa para empanadas. Cremas y rellenos dulces y salados. Coberturas y glaseados. Materias primas usadas en panadería y pastelería: Tipos de harinas de uso panadero, pastelero y galletero; características de calidad; manejo y conservación. Agentes leudantes: definición; características, formas de uso. Mantequilla y margarinas industriales: definición; clasificación según su origen, criterios de calidad; porcentajes de uso; conservación. Huevos: definición, composición, derivados, formas de uso; manejo y conservación. Materias edulcorantes: azúcar, mieles, jarabes: definición; porcentajes de uso; función. Productos lácteos: definición; tipos de productos lácteos empleados en pastelería; condiciones y porcentajes de uso. Otros ingredientes auxiliares: saborizantes y colorantes; especias, almidones, frutos secos y deshidratados, frutas en almíbar, frutas confitadas; chocolate de cobertura, cacao, otros. Estandarización de recetas. Selección de ingredientes según receta. Cálculos de rendimiento de materias primas. Unidades de peso, volumen. Pesaje de ingredientes. Uso de la balanza y la pesa. Preparación de los ingredientes: lavado, molienda, picado, tamizado.</p>
<p>3. Ejecutar operaciones de envasado, conservación y almacenamiento en bodega de materias primas, productos auxiliares y pre elaboraciones de panadería y pastelería, conservando su inocuidad y calidad.</p>	<p>3.1 Utiliza distintas técnicas de envasado, según materia prima. 3.2 Rotula los productos de acuerdo a las normas establecidas. 3.3 Utiliza distintas técnicas de conservación en frío, según producto. 3.4 Utiliza instrumentos de medición de temperatura y PH. 3.5 Almacena productos no perecibles, siguiendo un orden preestablecido. 3.6 Almacena los productos perecibles utilizando los sistemas de frío adecuados. 3.7 Registra las entradas y salidas de las materias primas de la bodega según procedimiento.</p>	<p>3. Envasado, conservación y almacenaje de materias primas y productos auxiliares. Sistemas de envasado. Sistemas de conservación y almacenaje en bodega: Clasificación de materias primas y productos auxiliares. Ubicación de los productos en bodega y sistemas de frío. Condiciones generales de conservación de acuerdo a la gama de productos alimenticios. Técnicas de conservación por frío. Refrigeración, congelación, ultra congelación. Uso de termómetro, cintas de PH y otros. Control del almacenaje: registro de entradas y salidas, existencias, stock crítico, inventario.</p>

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



	3.8 Realiza inventario de existencias, para asegurar stock de productos de calidad.	
4. Operar los equipos y utensilios requeridos para la elaboración de productos de panadería y pastelería, realizando mantenimiento.	4.1 Identifica infraestructura y mobiliario de una panadería y pastelería. 4.2 Selecciona equipos y utensilios para la elaboración de panadería y pastelería, de acuerdo a ficha técnica de producción. 4.3 Opera equipos con seguridad y prevención de riesgos. 4.4 Mantiene mobiliario, equipos y utensilios requeridos en la producción de panadería y pastelería. 4.5 Reconoce señales de mal funcionamiento de los equipos y utensilios.	4. Operación y mantención de equipos y utensilios de panadería y pastelería: Mobiliario. Ficha técnica de producción. Tipología de equipos y utensilios utilizados en panadería y pastelería. Clasificación y usos. Operación de la máquina batidora: Conexión y desconexión eléctrica. Ajuste del espesor de la masa. Puesta en marcha. Operación segura. Limpieza y mantenimiento. Operación de la máquina sobadora de masas: Conexión y desconexión eléctrica. Ajuste del espesor de la masa. Puesta en marcha. Operación segura. Limpieza y mantenimiento. Operación de la máquina laminadora de hojaldre. Conexión y desconexión eléctrica. Ajuste de la abertura de los rodillos. Operación segura. Limpieza y mantenimiento. Operación del horno. Conexión y desconexión del sistema calefactor. Programación de la temperatura. Tiempo de horneado y tiempo de vaporización. Operación segura de carga y descarga. Limpieza y mantenimiento. Operación de equipos auxiliares. Templadora de chocolate. Freidora. Picadora de cebollas. Procesadora 1-2-3. Limpieza y mantenimiento. Operación de utensilios: Cortapastas. Usleros. Picador de masas. Moldes. Batidores. Mangas pasteleras y boquillas de decoración. Útiles para montaje y decoración. Limpieza y mantenimiento. Detección de fallas de los equipos y utensilios.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
*Formación académica como profesional del área de Gastronomía, con título. *Experiencia laboral como maestro pastelero, maestro panadero, de mínimo dos años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de Gastronomía, con título. *Experiencia laboral como maestro pastelero, maestro panadero, de mínimo dos años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	*Experiencia laboral como maestro pastelero, maestro panadero, de mínimo cuatro años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
* Sala de clases, que cuente al menos con 1,5 m ² por	* Proyector multimedia.	* Set de oficina, uno por participante, compuesto por:

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

<p>participante, implementada con: Puestos de trabajo individuales que considere pupitre y silla o silla universitaria. Escritorio y silla para el facilitador. Iluminación adecuada para la sala de clases. Sistema de calefacción y ventilación.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Taller de panadería/pastelería adecuado para la cantidad de participantes, que cuente con mesones de acero inoxidable, calefón o caldera, extintor de fuego clase B y C, botiquín de primeros auxilios y señalética de seguridad, * Bodega materias primas. * Acceso a una panadería/pastelería en funcionamiento para observar procesos. * Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres en recintos para clases en aula y prácticas. * Espacio físico habilitado para realizar actividades de aprendizaje en contexto de simulación por los participantes * Lavamanos. * Espacio físico adecuado para realizar actividades y ejercicios de desplazamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> * Pizarrón. * Filmadora y/o cámara fotográfica para registrar actividades realizadas por los participantes. * Uniforme individual de trabajo compuesto por: Chaqueta blanca. Pantalón blanco o pie de poole. Gorra para el pelo. Zapatos con planta antideslizante. Pechera o mandil blanco. Anteojos de seguridad. * Cocina Industrial. * Horno con inyección de vapor. * Cámara congeladora. * Cámara refrigeradora. * Cámara de fermentación. * Amasadora espiral de dos velocidades. * Formadora o modeladora de masas. * Sobadora de masas. * Picadora. * Batidora. * Juguera. * Rebanadora de pan. * Templadora de chocolate. * Balanza digital. * Pesa jarabes. * Moldes diferentes formas y tamaños. * Carro bandejero. * Bandejas lisas. * Bandejas para fricas. * Bandejas para pan de hot-dog. * Bandejas para baguette. * Termómetro para masas. * Cintas de PH. * Bolos acero inoxidable. * Ollas. * Sartenes. * Espumaderas. * Fuentes de acero inoxidable. * Coladores y cernidores. * Raspas metálicas y plásticas. * Cuchillos. * Abrelatas. * Tijeras. * Usleros. * Corta pastas diferentes medidas. * Mezquino. * Espátula pastelera lisa. 	<p>Carpeta o archivador. Cuaderno o croquera. Lápiz pasta. Lápiz grafito. Goma de borrar. Líquido corrector. Regla.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Pautas de evaluación. * Plumones para pizarrón. * Libro de clases. * Hojas de registro. * Manual del participante que contemple todos los contenidos especificados para este módulo. * Guantes desechables. * Mascarillas. * Paño toma ollas * Harina. * Levadura. * Mantequilla. * Margarina. * Huevos. * Azúcar. * Miel. * Jarabes. * Leche. * Crema. * Yogurt. * Saborizantes. * Colorantes. * Especias. * Almidones. * Frutos secos y deshidratados. * Frutas frescas. * Frutas en almíbar: piña, frutilla, durazno. * Frutas confitadas. * Mermeladas. * Chocolate de cobertura, cacao.
---	--	--

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

	<ul style="list-style-type: none">* Espátula pastelera angular.* Manga pastelera.* Jarros medidores.* Tabla de picar acrílicas.* Cucharas de palo.* Picador de masas.* Palos para doblar marraquetas.	
--	---	--

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



MÓDULO FORMATIVO N° 3		
Nombre	PREPARACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	
N° de horas asociadas al módulo	100,00	
Código Módulo	MA01623	
Perfil ChileValora asociado al módulo	AYUDANTE PASTELERO / P-1071-9412-001-V03.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD / U-1071-9412-001-V03.	
Requisitos de ingreso	Educación básica completa, preferentemente. conocimientos de lectoescritura básica. conocimientos de cálculos matemáticos básicos.	
Competencia del módulo	Realizar, bajo supervisión, preparaciones sencillas de pastelería para su posterior utilización o comercialización.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	Este módulo solo puede ser ejecutado de forma presencial.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Elaborar distintos tipos de masas básicas de pastelería, según orden de trabajo.	1.1 Identifica diferentes tipos de masa; sus características y usos. 1.2 Elabora masas secas para tartas y galletas, según receta. 1.3 Elabora masas batidas dulces y saladas, con y sin materia grasa, según receta. 1.4 Elabora masa hojaldre para productos dulces y salados, según receta. 1.5 Elabora a masa choux para repollitos y eclair, según receta. 1.6 Elabora masas fermentadas dulces y saladas, según receta. 1.7 Reconoce errores en la elaboración de los diferentes tipos de masas y cómo corregirlos.	1. Elaboración de masas: Tipología de masas. Masas secas: Usos y características; Procedimiento de elaboración. Masas batidas: usos y características; procedimiento de elaboración de batidos para biscochos de tortas, brazo de reina y empolvados con y sin materia grasa; procedimiento de elaboración de batidos para tartas con y sin materia grasa; procedimiento de elaboración de batidos para queques, muffins y galletas con y sin materia grasa; procedimiento de elaboración de batidos para panqueques; errores frecuentes en la elaboración de los diferentes tipos de batidos; corrección de errores. Masas de hoja: usos y características; procedimiento de elaboración de masas de hoja salada y dulce, para croissant, empanaditas, petit bouchés; errores frecuentes en la elaboración; corrección de errores. Masa choux. Masas fermentadas: usos y características; procedimiento de elaboración de masas fermentadas para panecillos; errores frecuentes en la elaboración; corrección de errores.
2. Elaborar baños, coberturas y rellenos para tortas, tartaletas y pasteles.	2.1 Prepara almíbar, en diferentes puntos, según su uso y receta. 2.2 Elabora merengue de diferentes tipos, según receta. 2.3 Elabora crema pastelera, según receta. 2.4 Elabora crema Chantilly, según receta. 2.5 Elabora crema de trufa, según receta. 2.6 Elabora crema de mantequilla, según receta.	Elaboración de baños, coberturas y rellenos: El almíbar: ingredientes diferentes puntos, según uso; procedimiento de elaboración. El merengue: tipos; ingredientes; preparación; uso y conservación. La crema pastelera: ingredientes; derivados de la crema pastelera; preparación, uso y conservación. La crema Chantilly: ingredientes, preparación, uso y conservación. Las

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

	<p>2.7 Elabora crema de limón, según receta.</p> <p>2.8 Elabora crema de naranja, según receta.</p> <p>2.9 Elabora glase royal, según receta.</p> <p>2.10 Elabora relleno de frutas, según receta.</p> <p>2.11 Elabora caramelo para decoración, según receta.</p> <p>2.12 Elabora crema de chocolate para decoración.</p> <p>2.13 Identifica errores en la elaboración de cremas, coberturas y rellenos y cómo corregirlos.</p>	<p>cremas de mantequilla: ingredientes, preparación, uso y conservación. La crema de limón: ingredientes, preparación, uso y conservación. La crema de naranja: ingredientes, preparación, uso y conservación. Glase royal: ingredientes, preparación, uso y conservación. Los rellenos de frutas: ingredientes, preparación, uso y conservación. El caramelo: preparación, uso y conservación. La crema de chocolate (ganache): ingredientes, preparación, uso y conservación. Errores en la elaboración de cremas, coberturas y rellenos y cómo corregirlos.</p>
<p>3. Realizar rellenos, cobertura y decoración sencilla de piezas de pastelería diversa.</p>	<p>3.1 Rellena piezas de pastelería con diversos tipos de crema y frutas.</p> <p>3.2 Realiza decoraciones sencillas en base a crema chantilly y merengue, usando manga y boquillas.</p> <p>3.3 Realiza decoraciones sencillas en base a chocolate y caramelo.</p>	<p>3. Relleno, cobertura y decoración sencilla de piezas de pastelería diversa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de relleno de tortas y pasteles. • Técnicas de uso de la manga de decoración y boquillas. • Decoración con crema chantilly, crema chocolate y merengue. • Decoraciones con chocolate y caramelo.
<p>4. Elaborar productos de pastelería en base a pre mezclas y masas pre cocidas y congeladas.</p>	<p>4.1 Elabora productos de pastelería empleando pre mezclas y bases pasteleras.</p> <p>4.2 Elabora productos especiales en base a masas pre cocidas y congeladas.</p>	<p>4. Elaboración de productos en base a pre mezclas y masas pre cocidas y congeladas: Procedimiento de elaboración de productos en base a pre mezclas y bases pasteleras. Procedimiento de elaboración de productos a partir de masas pre cocidas y/ congeladas.</p>
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>*Formación académica como profesional del área de Gastronómica, con título.</p> <p>*Experiencia laboral como maestro pastelero, de mínimo dos años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de Gastronómica, con título.</p> <p>*Experiencia laboral como maestro pastelero, de mínimo dos años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Experiencia laboral como maestro pastelero, de mínimo cuatro años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
<p>Infraestructura</p>	<p>Equipos y herramientas</p>	<p>Materiales e insumos</p>
<p>* Sala de clases, que cuente al menos con 1,5 m² por participante, implementada con: Puestos de trabajo individuales que considere pupitre y silla o silla universitaria. Escritorio y silla para el facilitador. Iluminación adecuada para la sala de clases. Sistema de</p>	<p>* Proyector multimedia.</p> <p>* Pizarrón.</p> <p>* Filmadora y/o cámara fotográfica para registrar actividades realizadas por los participantes.</p> <p>* Uniforme individual de trabajo compuesto por:</p>	<p>* Set de oficina, uno por participante, compuesto por: Carpeta o archivador. Cuaderno o croquera. Lápiz pasta. Lápiz grafito. Goma de borrar. Líquido corrector. Regla.</p> <p>* Pautas de evaluación.</p>

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

<p>calefacción y ventilación.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Taller de pastelería adecuado para la cantidad de participantes, que cuente con señalética de seguridad, extintor de fuego clases B y C y botiquín de primeros auxilios. * Bodega materias primas. * Acceso a una pastelería en funcionamiento para observar procesos. * Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres en recintos para clases en aula y prácticas. * Lavamanos. * Espacio físico habilitado para realizar actividades de aprendizaje en contexto de simulación por los participantes * Espacio físico adecuado para realizar actividades y ejercicios de desplazamiento. 	<p>Chaqueta blanca. Pantalón blanco o pie de poole. Gorra para el pelo. Zapatos con planta antideslizante. Pechera o mandil blanco. Anteojos de seguridad. Guantes de seguridad para manejo del horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Calefón / Caldera. * Mesones de acero inoxidable. * Cocina industrial. * Horno con inyección de vapor. * Cámara congeladora. * Cámara refrigeradora. * Cámara de fermentación. * Formadora o modeladora. * Amasadora espiral de dos velocidades. * Sobadora de masas. * Cortadora y ovilladora. * Picadora. * Batidora planetaria. * Templadora de chocolate. * Juguera. * Balanza digital. * Pesa jarabes. * Bolos acero inoxidable, diferentes medidas * Ollas. * Sartenes. * Espumaderas. * Fuentes de acero inoxidable. * Moldes para tartaletas. * Moldes para queques. * Moldes corona. * Coladores y cernidores. * Colador chino. * Corta pastas diferentes medidas. * Cuchillo medio golpe. * Cuchillo puntilla. * Cuchillo dentado. * Set de cortapastas. * Picador de masas. * Raspas metálicas y plásticas. * Mezquino. * Espátula pastelera lisa. * Espátula pastelera angular. * Usleros. * Manga pastelera 45 cm. * Juego de boquillas pasteleras. 	<ul style="list-style-type: none"> * Plumones para pizarrón. * Libro de clases. * Hojas de registro. * Manual del participante que contemple todos los contenidos especificados para este módulo. * Guantes desechables. * Mascarillas. * Paño toma ollas * Harina. • Levadura. • Mantequilla.
---	--	--

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

	<ul style="list-style-type: none">* Abrelatas.* Tijeras.* Termómetro de masas.* Cintas de PH.* Jarros medidores.* Tabla de picar acrílicas.* Cucharas de palo.* Carro bandejero.* Bandejas lisas.* Timbales.* Mol.	
--	--	--

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

