

Guía para estudiantes con discapacidad intelectual



FORMACIÓN TÉCNICA PRODUCTIVA – PANADERÍA Y REPOSTERÍA

(DOCUMENTO DE TRABAJO)

4to. AÑO DE ESCOLARIDAD

La Paz, Bolivia
Jhonatan Roberto Escobar Irueta
Licenciado en educación.

PRESENTACIÓN

Estimadas/os estudiantes:

En este universo tan complejo en que vivimos, pocas veces tenemos la oportunidad de interiorizarnos sobre lo que ocurre a nuestro alrededor, y que muchos de ellos necesitan la reflexión para su explicación y entendimiento.

Por eso mi estimada/o estudiante, te invito a introducirte en la formación técnica, donde ustedes serán las/os protagonistas apoyadas/os y guiadas/os hacia el desarrollo ágil, dinámico y sobre todo orientado en la visión y misión del logro de buenos principios y valores de nuestro Centro de Educación Especial Madre Ascensión Nicol.

En sus páginas descubrirás momentos de encuentro con la teoría, la práctica y un diálogo comunitario con tu facilitador/a, también encontrarás recetas útiles y sencillas para trabajarlas en un emprendimiento productivo familiar y/o comunitario, mismos que te transportarán a situaciones protagonistas en tu vida cotidiana.

La presente guía está destinada a las personas con discapacidad intelectual, su elaboración se remite a la adquisición de competencias educativas bajo una diversidad de estrategias y metodologías, mismas que le permitan más y mejores posibilidades de participación en su entorno y comunidad, además de otros ámbitos como medio fundamental de expresión y comunicación.

La participación, la exposición, los medios masivos de información son consideradas como un intermedio fundamental de representación de la realidad actual de las personas con discapacidad.

Es necesario que nos pongamos a analizar nuestro contexto, escribir vivencias de nuestras realidades, para tener nuestra cultura viva desde la mirada gastronómica en panadería y repostería de nuestra ciudad de El Alto.

Disfruten y compartan cada una de las actividades para hacer de esta guía de trabajo el generador de diálogos propositivos y motivadores. La invitación está dada y queda en ustedes un final abierto para crear sus propias propuestas de comprensión e iniciación de emprendimientos productivos.

TÍTULO I: CORTESÍA Y PROTOCOLO

ATENCIÓN AL CLIENTE

OBJETIVO DEL MÓDULO

Conocer los fundamentos, bases y técnicas de la repostería; para que los estudiantes sepan percibir adecuadamente los conocimientos necesarios para elaborar las distintas recetas.

PRODUCTO DEL MÓDULO.

Al finalizar los contenidos de esta guía los estudiantes serán capaces de:

- ❖ Conocer la etiqueta y protocolo.
- ❖ Elaborar pequeñas recetas de repostería.
- ❖ Las participantes conocerán las habilidades que poseen en el trabajo en aula.

TÍTULO 1: CORTESÍA Y PROTOCOLO

UNIDAD: 1 PRESENTACIÓN PERSONAL

Demos el primer paso (PRÁCTICA).



observamos la imagen y comentamos en la clase:



Fuente: CEEMAN

DIALOGAMOS...

- ❖ **¿CUÁL DE LOS ESTUDIANTES HACE SU PRESENTACIÓN PERSONAL?**
dialogamos con nuestros compañeros.

- **Ampliamos nuestros conocimientos (TEORÍA).**





¿Cómo debe ser la presentación personal en repostería y panadería?

La presentación personal tiene como objetivo vendernos a nosotros mismos como si fuéramos una empresa o un producto. Es clave destacar las mejores cualidades que tenemos y transmitirlos de manera efectiva.

Claves para realizar una presentación personal.

Datos personales.	Toda presentación personal contendrá datos de carácter personal, nombre, datos de contacto y lugar de residencia.	
Características personales	Cada persona tiene rasgos que lo caracterizan como ser virtudes. Si es creativos, proactivos o buen compañero.	





Metas y logros	Es beneficioso incluir en la presentación lo que hacemos y cómo añadimos valor a nuestro trabajo.	
Diferenciación	La presentación tiene que ser un elemento diferenciador de otros por las virtudes que posee.	

NORMAS DE CORTESÍA



Las normas de cortesía, son códigos de comportamiento que se expresan a través de frases y acciones las cuales utilizamos en la diaria interacción con otras personas y demuestran la buena educación que hemos recibido tanto en casa como en la escuela.

Algunas normas de cortesía son:

Puntualidad.	
Saludar.	
Ser amable.	
Honestidad.	



<p>Prestar atención a la persona que habla.</p>	 <p><i>Prestamos atención a la persona que nos habla</i></p>
<p>No hablar mal de alguien.</p>	
<p>Ser respetuoso.</p>	
<p>Pedir perdón.</p>	




<p>Pedir permiso.</p>	<p>A PEDIR PERMISO</p> 
<p>Ofrecer el puesto a alguien mayor, mujer embarazada o una persona con discapacidad.</p>	


NORMAS BÁSICAS DE PROTOCOLO



En cualquier situación o lugar, ya sea público o privado, existen una serie de reglas para saber estar y son ellas las que pueden facilitarnos el trato con los demás y llevarnos a una comunicación más formal y mucho más efectiva para cada contexto.

Mantener la educación	Parece una regla superflua, pero es una de las normas más básicas y que muchas veces se pasa por alto cuando tomamos una cierta confianza inicial con otra persona	
Saludar a los todos	Cualquier persona que haya acudido al lugar, por mayor o menor que sea debe ser saludado,	

<p>Tener una buena actitud comunicativa</p>	<p>Al igual que la educación, la comunicación forma parte de las reglas básicas de protocolo, pues hay que cuidar las expresiones que se utilizan</p>	
<p>Conservar una buena postura corporal</p>	<p>A la hora de intercambiar información o de mantener una conversación es muy importante la postura corporal que tengamos, así como mantener la mirada con quien estés hablando.</p>	
<p>Causar una buena impresión</p>	<p>Una de las formas más simples y visuales es la vestimenta y la</p>	

	<p>imagen, consiguiendo transmitir una primera impresión positiva y exitosa.</p>	
<p>La puntualidad</p>	<p>Procurar salir con suficiente antelación para llegar a tiempo, siempre ayudará a causar una buena impresión y a mostrar interés.</p>	

ATENCIÓN AL CLIENTE



El servicio de atención al cliente es una herramienta de marketing, que se encarga de establecer puntos de contacto con los clientes, para establecer relaciones con ellos, antes, durante y después de las ventas.

“Lo que hagas, hazlo tan bien para que vuelvan y además traigan a sus amigos”

Walt Disney.

Elementos del servicio al cliente.

El cliente	Es indispensable para que pueda darse el servicio al cliente.	
El producto o servicio	Se refiere a las características del bien o servicio que ofrece la empresa a sus clientes. La calidad, el precio, la cantidad, etc.	

<p>Los procedimientos</p>	<p>Los procedimientos son los canales de atención al cliente e interacción con la empresa, medios de pago habilitados, disponibilidad y tiempos de respuesta.</p>	
<p>Las instalaciones</p>	<p>Está conformado por todo aquello que tenga influencia en el espacio (físico o virtual) donde tiene lugar la prestación del servicio.</p>	
<p>La tecnología</p>	<p>Son todas las herramientas tecnológicas que la empresa pone a disposición del cliente o en beneficio del cliente</p>	
<p>El prestador del servicio</p>	<p>Hace referencia al empleado, pero no sólo al vendedor, sino también a todos los representantes de la empresa (empleados o subcontratados para actuar en su nombre) que tengan interacción con el cliente.</p>	

POSTRES



Con masa: Borrachitos al ron, pies, conitos y tartaletas dulces

- Borrachitos al ron.

INGREDIENTES PARA LA MASA:

- 200 g de harina fuerte
- 70 g de mantequilla
- 10 g de levadura prensada
- 10 g de azúcar
- 4 g de sal
- 275 g de huevos

INGREDIENTES PARA EL JARABE DE RON:

- 500 g de agua
- 240 g de azúcar
- 15 g de glucosa
- 50 g de ron
- 1 gr de xantana
- 1 unidad de vainilla

INGREDIENTES PARA EL CHANTILLY:

- 500 g de nata al 35%MG
- 75 g de azúcar

Preparación.

- 1.- Amasar en la batidora con el gancho la harina, la mantequilla, el azúcar, la sal y la levadura.



2.- Añadir parte de los huevos hasta hacer una masa espesa y trabajar hasta que tenga elasticidad.



3.- Añadir el resto de huevo poco a poco para que lo vaya integrando.



4.- Dejar reposar la masa hasta que doble el volumen a 28°C.



5.- Una vez que haya aumentado el volumen suficiente, romper unos segundos la masa y dosificar en moldes de silicona a la mitad de su capacidad con una manga pastelera.



6.- Hornear a 180°C



ELABORACIÓN DEL JARABE DE RON

7.- En una fuente, cocer agua, azúcar, glucosa e infundonar la vainilla.



8.- Cuando baje la temperatura a 80°C incorporar el licor.



9.- Mezclar todo bien y verter sobre los borrachitos que previamente habremos dejado en una rejilla enfriadora.



10.- Esperar a que estén completamente calados y dejar escurrir bien.





- Pie o pay.

Ingredientes

Masa

- 200 gramos de Harina leudante
- 4 cucharadas soperas de Azúcar
- 2 cucharadas de postre de Leche
- 70 gramos de Manteca
- 1 unidad de Huevo

Relleno.

- 3 unidades de Yema de huevo
- 1 unidad de Huevo
- 100 gramos de Azúcar (½ taza)
- 2 cucharaditas de Maicena
- 1 taza de Leche (240 mililitros)
- ½ taza de Zumo de limón
- 1 cucharada soperas de Ralladura de limón

Preparación.

1. Para hacer la masa, haz una corona con la harina y el azúcar. En el centro poner la manteca bien fría troceada junto con el huevo y la leche. Unir estos ingredientes sin amasar en exceso.



2. Luego, forrar el molde para pie, previamente engrasado, con la masa, luego pincha toda la superficie con un tenedor. Cocinar a 160°C. por unos 20 minutos y reservar.



3. Relleno de limón, mezcla todos los ingredientes (menos el limón y la ralladura) y calienta en una olla a fuego lento. Remueve de forma constante hasta que espese. La maicena es mejor diluirla en algún líquido frío antes de añadir a cualquier preparación.



4. Luego agregar el jugo y la ralladura de dos limones y reservar hasta que enfríe y tome temperatura ambiente.



5. Haz un merengue con las 3 claras y 5 cucharadas de azúcar. Bate todo con movimientos envolventes hasta que tenga una consistencia firme.



6. Coloca el relleno sobre la base del pie y cubre todo con una buena capa de merengue. Para terminar, lleva al horno a 200°C. por unos 5-7 minutos hasta que el merengue gratine y se ponga dorado.



- Conitos y tartaletas dulces.

Ingredientes para 30-35 tartaletas

190 g de harina
120 g de mantequilla fría
Una pizca de sal
2 cucharada sopera de azúcar glass
1 cucharada sopera de agua bien fría
1 yema de huevo
1 clara semi-batida para pintar las tartaletas ya horneadas
Azúcar glass para espolvorear las tartaletas una vez horneadas

Preparación.

1.- Poner en un recipiente los ingredientes secos (harina, sal y azúcar glas) pasados previamente por un tamizador y mezclar bien.



2.- Incorporar la mantequilla, que debe estar muy fría, cortada en dados medianos.



3.- Mezclar los trocitos de mantequilla con el resto de ingredientes, primero con las yemas de los dedos, aplastándolos contra el bol y luego con las manos, como si nos las frotamos. Deben quedar como migas finas.



4.- Añadir la yema de huevo semibatida con la cucharada sopera de agua fría e integrar con los dedos, sin amasar.



5.- Juntar y apretar bien hasta formar una galleta.

6.- Es importante recordar que la masa quebrada, cuanto menos se trabaje mejor, así que nunca hay que amasarla.



ELABORACIÓN DE LAS TARTALETAS

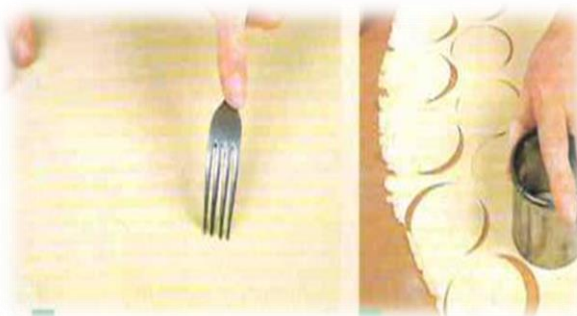
7.- Después, poner la masa entre 2 hojas de papel de horno o film transparente y estirar con un rodillo.



8.- Calcular el cortapastas que se necesita para cubrir los moldes individuales de silicona que vamos a usar para hacer las tartaletas y cortar los círculos.



9.- Forrar los moldes de silicona con los círculos de la masa y asentar bien en cada uno. Pinchar con un tenedor cada tartaleta para que no haga burbujas al hornearlas.



10.- Meter en el congelador 10 minutos.



11.- Hornear con el horno precalentado a 180°C, durante 10 minutos o hasta que empiecen a coger color.



12.- Sacar del horno y desmoldar.



13.- Dejar enfriar y pintarlas con un pincel con la clara de huevo semi-batida, ya que de esta manera se forma una película para que la crema de limón, que vamos a poner en esta ocasión, no la humedezca.



14.- Cuando estén secas, se espolvorean con azúcar glas.





Sin masa: Flan, gelatina, arlequín y mouse.

- Flan.

Ingredientes

- 3/4 taza de azúcar granulado
- 1 lata (12 onzas líquidas) de leche evaporada.
- 1 lata (14 onzas) de Leche Condensada Azucarada o de Leche Condensada Azucarada Sin Lactosa.
- 6 huevos grandes
- 1 cucharada de extracto de vainilla

Preparación.

1. Precalienta el horno a 350° F.



2. Calienta el azúcar en una cacerola pequeña muy resistente sobre fuego medio-bajo. Mezcla el azúcar constantemente, de 6 a 8 minutos o hasta que se disuelva y adquiera color de caramelo.



3. Pon la leche evaporada, los huevos y el extracto de vainilla en una licuadora. Licua los ingredientes durante 5 segundos. Viértela en el molde preparado; cúbrelo ligeramente con papel de aluminio. Coloca el molde en una bandeja a Baño María con agua caliente a una pulgada de profundidad.



4. Hornea durante 50 minutos o hasta que al insertar un cuchillo en el centro salga limpio. Retira el molde del agua. Déjalo enfriar sobre una rejilla de metal. Refrigéralo durante 4 horas o durante la noche.





- Gelatina.

Ingredientes.

Principio del formulario
1 Unidad Gelatina de Frutillas de 8 porciones
2 Tazas Agua Hirviendo
375 Centímetros cúbicos Agua Fría
250 Gramos Frutilla
1/2 Taza Leche Condensada Descremada Nestlé

Preparación.

1. Colocar el contenido del sobre de la gelatina de frutillas con el agua hirviendo en un bol y mezclar hasta disolver. Dividir en dos partes iguales.



2. Añadir a una parte 250 cc del agua fría y una vez que la preparación se enfríe, incorporar las frutillas picadas.



3. Colocar en moldes, rellenándolas hasta sus $\frac{3}{4}$ partes, y llevar a la heladera hasta que la preparación esté bien fría y haya tomado consistencia.



4. Mezclar la otra parte de gelatina con la Leche Condensada y el resto del agua fría.



5. Verter esta preparación en cada moldecito hasta llenarlo por completo y llevar nuevamente a la heladera hasta que el postre esté bien frío y haya tomado consistencia.



6. Desmoldar pasando por agua caliente.





- Arlequín y mouse.

Ingredientes:

8 cucharadas gelatina GELLY LIGHT sabor LIMON

8 cucharadas gelatina GELLY LIGHT sabor FRUTILLA

1 lata Leche Condensada

2 tazas Leche Evaporada

4 cucharadas gelatina sin sabor, hidratada en taza de agua fría y disuelta a baño María

1 cucharadita esencia de vainilla

Preparación

Capa 1 .- Prepara la gelatina de sabor limón con 2 tazas de agua. Viértela en el molde déjala en el refrigerador 10 minutos luego agrégale uvas verdes y vuelve a ponerlo en el refrigerador hasta que cuaje.

Capa 2.- Licua la leche Condensada y leche Evaporada, incorpora sin dejar de licuar la gelatina sin sabor y la esencia de

<p>vainilla, coloca esta segunda preparación en el molde hasta que cuaje.</p>	
<p>Capa 3.- Prepara la gelatina de sabor frutilla con 2 tazas de agua. Viértela en el molde déjala en el refrigerador 10 minutos luego agrégale frutillas y refrigera hasta que cuaje; una vez lista, puedes servirla</p>	

- **Valoramos y reflexionamos sobre lo aprendido (VALORACIÓN).**



Reflexionamos acerca de las preparaciones de repostería.

Dibujamos el proceso de elaboración de la galleta de almendras.

A large, empty rounded rectangle with a yellow border, intended for drawing or writing.

Dialogamos y reflexionamos sobre las dificultades en la preparación de las empanadas.

A large, empty rounded rectangle with a brown border, intended for drawing or writing.

- **Empleamos lo aprendido (PRODUCTO).**



Trabajemos:

Elaboramos un rollo y dibujamos el producto

A large, empty rounded rectangle with a brown border, intended for drawing the product.

BIBLIOGRAFÍA.

Cajraj, Kim (2017) Editores María Teresa Nogales, Viviana Zamora, Comida Callejera: un aporte a la seguridad Alimentaria en El Alto. Alternativas, cultivando comunicadores.

Campos, F. G. (2011). Seguridad Alimentaria. I S B, N.

Cruz, A. M. (2015). Seguridad Alimentaria. Libro en la caratarata.

Ferradiz, G. (2011). Seguridad Higiene y Gestión de calidad alimentaria. Síntesis. Villar, L. (s.f.). Las mejores conservas. integral.

C. Ray Asfahl (2000) "Seguridad Industrial y Salud" 4º ed. Prentice Hall. México.

Campos, F. G. (2011). Seguridad Alimentaria. I S B N.

Cruz, A. M. (2015). Seguridad Alimentaria. Libro en la caratarata.

Ferradiz, G. (2011). Seguridad Higiene y Gestión de calidad alimentaria.

Síntesis. Villar, L. (s.f.). Las mejores conservas. integral.

C. Ray Asfahl (2000) "Seguridad Industrial y Salud" 4º ed. Prentice Hall. México.

Borrega Reyes Yolanda, 2009, umsa, Viajes por los sabores y saberes de Bolivia

Antonio Paredes Candia, 1981, Librería Editorial Popular, La comida popular boliviana.

Fernando Suarez Saavedra, 2012, 1ra Edición. Historia de la Gastronomía en Bolivia desde: la época prehispanica hasta nuestros días.

Emilia Romero de Velasco Carolina Guttentac.

Aida Gaisborg de Aguirre Acha, 2016, Don Bosco, La cocina en Bolivia