



DESAFÍOS CON **SENTIDO**

ADMINISTRACIÓN

Cuaderno pedagógico

Taller de panificación.

ENAC
FORMACIÓN TÉCNICA  Caritas



Ficha de implementación

Nombre del desafío

“Preparando la Mesa para un Buen Inicio”

Nro de sesión

Semana 1

Momento de la Secuencia Didáctica

Inicio de la clase.

Aprendizajes Esperados

Aplicar las condiciones sanitarias, de seguridad y protección al medioambiente, en la producción en panadería, según buenas prácticas de manufactura - BPM.

Contexto de situación desafiante

Es el primer día de clases en el Taller de Panadería, y como futuros técnicos en gastronomía, es crucial comprender que la higiene, la seguridad y el cuidado personal son pilares fundamentales en cualquier proceso de producción alimentaria. El objetivo es preparar la panadería y estación de trabajo de manera higiénica, reflexionando sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura (BPM) y su impacto en la calidad del producto y en la salud de los consumidores.

Descripción del desafío

La brigada debe preparar el espacio de trabajo siguiendo las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, identificando y resolviendo posibles errores en la higiene personal, manipulación de alimentos, superficies a trabajar y uso de implementos de protección personal. Además, deberán reflexionar sobre cómo sus decisiones en la panadería impactan en la seguridad alimentaria, el medioambiente y la ética profesional.

Pregunta desafiante

¿Qué valores como técnicos en gastronomía debemos poner en práctica al realizar nuestras tareas?

Preguntas reflexivas adicionales

1. ¿Qué valores como técnicos en gastronomía debemos poner en práctica al realizar nuestras tareas?
2. ¿Por qué es importante cumplir con las BPM desde el primer día?
3. ¿Cómo nuestras acciones en el taller afectan a los consumidores, el equipo de trabajo y el medioambiente?
4. ¿Qué sucedería si todas las panaderías ignoraran las BPM en favor de cumplir tiempos de producción?



Orientaciones para conducir la sesión

Recuerde que la implementación del desafío en su sala de clases, no solo fomenta el desarrollo académico de sus estudiantes, sino también su capacidad para reflexionar críticamente sobre aspectos éticos y valores fundamentales en su formación.

Sugerencias para la implementación del Desafío:

1. Guíe la discusión final, conectando las respuestas con los valores institucionales.
2. Fomente la discusión sobre implicaciones éticas, guiando al estudiante a reflexionar las consecuencias de priorizar lo técnico (producción) sobre lo ético, asociarlo al desarrollo humano integral.
3. Proporcione ejemplos prácticos que integren los valores institucionales, como el compromiso responsable con el entorno, las decisiones sobre higiene y seguridad deben considerar el impacto en el medioambiente y la comunidad, demostrando un compromiso ético y sostenible.

Cierre de la actividad:

Conduzca a cerrar la actividad invitando a que un representante de cada equipo comparta su propuesta principal y una reflexión ética clave.

Ficha de implementación

Nombre del desafío

“El Ingrediente Correcto para el Pan Perfecto”

Nro de sesión

Semana 2

Momento de la Secuencia Didáctica

Cierre de la clase.

Aprendizajes Esperados

Preparar el proceso de elaboración de masas de productos de panadería de acuerdo con buenas prácticas de manufactura.

Contexto de situación desafiante

Es el segundo día de clases en el Taller de Panadería, y como futuros técnicos en gastronomía, los estudiantes deben comprender la importancia de preparar correctamente el proceso de elaboración de masas, seleccionando las materias primas según las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y respetando las fichas técnicas estándar. Este desafío busca desarrollar su capacidad de análisis, trabajo en equipo y responsabilidad ética en la manipulación de alimentos.

Descripción del desafío

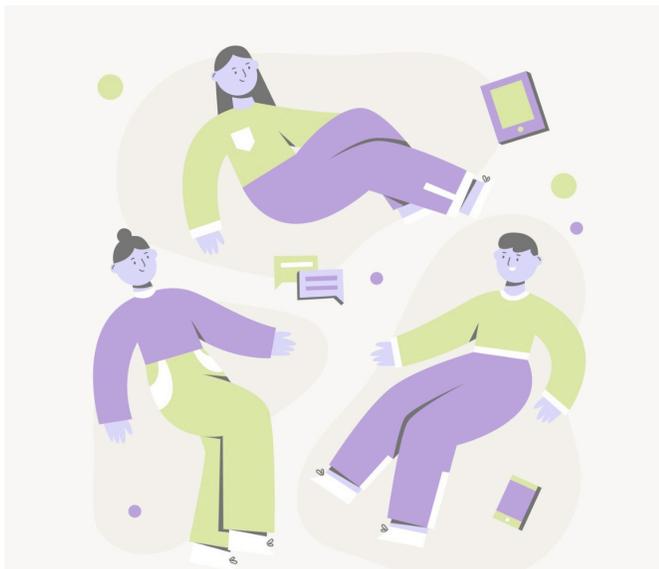
Cada equipo deberá seleccionar correctamente las materias primas necesarias para preparar una masa de pan básica, siguiendo las indicaciones de una ficha técnica estándar. Deberán identificar errores deliberados en las materias primas disponibles (por ejemplo, insumos incorrectos o en mal estado) y justificar sus decisiones con base en las BPM. Además, reflexionarán sobre la importancia de la precisión y ética al trabajar con alimentos.

Pregunta desafiante

¿Qué consecuencias tendría usar una materia prima incorrecta o en mal estado en el producto final y en la salud del consumidor?

Preguntas reflexivas adicionales

1. ¿Por qué es importante respetar las fichas técnicas y las BPM en cada proceso?
2. ¿Qué sucedería si no se corrigieran los errores detectados en las materias primas?
3. ¿Cómo afecta la selección de insumos de baja calidad al consumidor y a la reputación de una panadería?



Orientaciones para conducir la sesión

Es muy importante que considere que el cierre de esta actividad sea una instancia significativa, donde puedan conectar los valores institucionales con las respuestas y aprendizajes que emergieron de la actividad.

Se sugiere concluya reforzando cómo la atención al detalle, el respeto por los procedimientos y el compromiso ético son esenciales en la formación técnica y en la industria gastronómica.

Sugerencias para implementar el Desafío:

1. Motive a los estudiantes a conectar sus decisiones con el respeto a los consumidores y la sostenibilidad ambiental, evitando el desperdicio de insumos y garantizando la correcta manipulación de alimentos, para asociarlo al compromiso responsable con el entorno.
2. Enfatique la importancia de la colaboración para lograr resultados precisos y reflexivos, integrando desde el inicio el espíritu de servicio y colaboración.
3. Incentive que el respeto a la dignidad de las personas, asegura la calidad de los alimentos, protege la salud de los consumidores y muestra respeto por sus derechos como seres humanos.

Cierre de la actividad:

Invita a un representante de cada equipo comparte su solución principal y reflexión ética.

Ficha de implementación

Nombre del desafío

“Creatividad y responsabilidad en la panadería”

Nro de sesión

Semana 3

Momento de la Secuencia Didáctica

Inicio de la clase.

Aprendizajes Esperados

Preparar el proceso de elaboración de masas de productos de panadería de acuerdo con buenas prácticas de manufactura.

Contexto de situación desafiante

En el tercer día de clases del Taller de Panadería, los estudiantes reciben la tarea de preparar la mise en place para la elaboración de un pan tradicional según una ficha técnica estándar. Sin embargo, al iniciar la actividad, descubren que la ficha técnica contiene errores en los gramajes de los ingredientes, lo que podría causar problemas en la producción programada para el día siguiente. Además, falta parte de los insumos requeridos debido a un error en la planificación de compras. Los estudiantes deben resolver el dilema utilizando su creatividad para ajustar las cantidades faltantes y decidir cómo manejar el error en los gramajes, asegurándose de cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los procedimientos de trabajo seguro, y considerando las implicaciones éticas de entregar un producto que podría no cumplir con los estándares de calidad.

Descripción del desafío

Los estudiantes deben decidir cómo abordar la situación utilizando su creatividad y habilidades técnicas. Las alternativas incluyen:

1. En grupos de 4, deben revisar la ficha técnica con los gramajes incorrectos y decidir cómo ajustar las proporciones de los insumos disponibles para garantizar que se pueda completar la producción programada para el día siguiente.
2. Deben asegurarse de que su propuesta cumpla con las BPM, los estándares de calidad esperados.
3. Cambiar el tipo de pan a otro que se pueda elaborar con los ingredientes disponibles.
4. Informar a los supervisores sobre el problema para posponer la producción, lo que podría retrasar los compromisos establecidos con clientes.

Pregunta desafiante

¿Cómo pueden los panaderos garantizar la calidad y seguridad en la producción, al mismo tiempo que resuelven errores con responsabilidad ética y creatividad?

Preguntas reflexivas adicionales

1. Si estuvieran en un entorno laboral real, ¿qué priorizarían: cumplir con la producción programada o detenerla para garantizar que todo se realice según los estándares establecidos?
2. ¿Cómo afectaría la decisión de alterar la receta al concepto de responsabilidad profesional frente a los consumidores?
3. ¿Qué acciones preventivas podrían evitar que problemas similares ocurran en el futuro?

Orientaciones para conducir la sesión

Orientaciones para el Docente

- Refuerce la importancia de los valores institucionales.
- Supervisión: Observe cómo los estudiantes trabajan en equipo, tomando nota de las estrategias creativas y éticas que proponen (espíritu de servicio y colaboración).
- Promueva la discusión grupal sobre las implicancias técnicas y éticas de cada alternativa (compromiso responsable con el entorno).
- Resalte cómo los errores en los procesos pueden ser oportunidades para aprender sobre gestión de recursos y resolución de conflictos. (desarrollo humano integral).
- Invite a reflexionar sobre cómo las decisiones de hoy pueden influir en la percepción de responsabilidad profesional en el futuro (respeto a la dignidad de la persona).



Cierre de la actividad:

Guíe una reflexión final destacando cómo este tipo de dilemas pueden surgir en la vida profesional y cómo los valores y competencias éticas ayudan a abordarlos.

Ficha de implementación

Nombre del desafío

“El Arte de la Masa: Precisión y Buenas Prácticas en Panadería”

Nro de sesión

Semana 4

Momento de la Secuencia Didáctica

Inicio de la clase.

Aprendizajes Esperados

Preparar el proceso de elaboración de masas de productos de panadería de acuerdo con buenas prácticas de manufactura.

Contexto de situación desafiante

El desafío se desarrollará en un entorno de aprendizaje práctico, como un taller de panadería, donde los estudiantes asumirán el rol de panaderos profesionales encargados de preparar masas para productos de panadería. En este contexto, deberán aplicar conocimientos sobre buenas prácticas de manufactura, uso adecuado de insumos y lectura de fichas técnicas, asegurando que el producto final cumpla con estándares de calidad y seguridad.

Los estudiantes deben resolver el dilema utilizando su creatividad para ajustar las cantidades faltantes y decidir cómo manejar el error en los gramajes, asegurándose de cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los procedimientos de trabajo seguro, y considerando las implicaciones éticas de entregar un producto que podría no cumplir con los estándares de calidad.

Descripción del desafío

El desafío consiste en elaborar una masa básica para un producto de panadería (por ejemplo, pan blanco o integral) siguiendo estrictamente una ficha técnica que detalla los insumos y las proporciones necesarias. Los estudiantes deberán organizar sus materiales, medir los ingredientes con precisión, incorporar los insumos en el orden adecuado y documentar el proceso. Además, deberán asegurarse de cumplir con las buenas prácticas de manufactura para garantizar un producto higiénico y de alta calidad.

Pregunta desafiante

¿Cómo puedes garantizar que el proceso de elaboración de la masa cumpla con las especificaciones técnicas y, al mismo tiempo, respete las buenas prácticas de manufactura?

Preguntas reflexivas adicionales

¿Por qué es importante seguir al pie de la letra las indicaciones de una ficha técnica al preparar una masa?

¿Qué consecuencias podrían surgir si no respetamos las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración?

¿Qué técnicas o herramientas te ayudan a garantizar la precisión en la incorporación de los insumos?

¿Cómo podrías identificar y corregir errores si el resultado final no cumple con las expectativas de la ficha técnica?

¿Qué diferencias observas al trabajar con distintos tipos de masas y qué ajustes se deben considerar en cada caso?



Orientaciones para conducir la sesión

Es importante que el docente que implementa el Desafío en su sala de clases recuerde que no solo fomenta el desarrollo académico de sus estudiantes, sino también su capacidad para reflexionar críticamente sobre aspectos éticos y valores fundamentales en su formación.

Se sugiere que el cierre de esta actividad sea una instancia significativa, donde puedas conectar los valores institucionales con las respuestas y aprendizajes que emergieron de la actividad.

Sugerencias para la implementación del Desafío:

Introducción teórica Explica brevemente qué son las fichas técnicas y cómo se utilizan en la panadería.

- **Demostración práctica** Realice una demostración breve de cómo leer una ficha técnica, medir los ingredientes y prepararlos siguiendo las buenas prácticas de manufactura.
- **Trabajo en equipo** Divida a los/las estudiantes en pequeños grupos para que respondan a la pregunta desafiante formulada en este trabajo.

Reflexión final Plantee preguntas reflexivas para fomentar una discusión grupal sobre lo aprendido y cómo se puede aplicar en contextos reales de trabajo.

Ficha de implementación

Nombre del desafío

“Del Recetario al Horno: Perfeccionando Panes con Buenas Prácticas”

Nro de sesión

Semana 5

Momento de la Secuencia Didáctica

Inicio de la clase.

Aprendizajes Esperados

Preparar el proceso de elaboración de masas de productos de panadería de acuerdo con buenas prácticas de manufactura.

Contexto de situación desafiante

Imagina que trabajas en una panadería profesional que ha recibido un pedido especial de panes y bollos con especificaciones únicas definidas en una ficha técnica estándar. Tu tarea es garantizar que el producto final no solo cumpla con estas características, sino que también sea seguro y de calidad, siguiendo todas las buenas prácticas de manufactura. Este reto te prepara para enfrentar escenarios reales en la industria panadera.

Descripción del desafío

El desafío consiste en que los estudiantes elaboren masas y productos de panadería como panes o bollos, siguiendo una ficha técnica estándar que detalla las cantidades, insumos y procedimientos. Deberán organizarse, interpretar la ficha técnica, medir con precisión los ingredientes, preparar las masas y dar forma a los productos respetando las características definidas. Durante todo el proceso, deberán aplicar buenas prácticas de manufactura para garantizar la higiene y calidad del producto final.

Pregunta desafiante

¿Cómo puedes garantizar que los panes o bollos elaborados cumplan exactamente con las características de la ficha técnica y aseguren la calidad mediante buenas prácticas de manufactura?

Preguntas reflexivas adicionales

¿Qué pasos clave debes seguir al interpretar y aplicar una ficha técnica estándar en la preparación de masas?

¿Cómo influye la precisión en las medidas y proporciones de los insumos en el resultado final?

¿Qué acciones específicas aseguran el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura durante el proceso?

¿Qué indicadores puedes usar para evaluar si un pan o bollo cumple con las características definidas en la ficha técnica?

¿Qué ajustes realizarías si el resultado no coincide con lo esperado en la ficha técnica?



Orientaciones para conducir la sesión

Es importante que el docente que implemente el Desafío en su sala de clases recuerde que no solo fomenta el desarrollo académico de sus estudiantes, sino también su capacidad para reflexionar críticamente sobre aspectos éticos y valores fundamentales en su formación.

- Se sugiere que el cierre de esta actividad sea una instancia significativa, donde puedas conectar los valores institucionales con las respuestas y aprendizajes que emergieron de la actividad.
- Invita a sus estudiantes a compartir cómo se sintieron durante el desarrollo del desafío. Pregúnteles qué aprendieron sobre sí mismos y sobre el trabajo que les corresponderá realizar en el futuro.

Reflexione junto a sus estudiantes sobre cómo los valores éticos y la toma de decisiones responsables impactan en el ámbito laboral.

Ficha de implementación

Nombre del desafío	Decisiones sanitarias en la panificación profesional.
Nro de sesión	Semana 7
Momento de la Secuencia Didáctica	Inicio o cierre de la sesión. Duración: 15 minutos.
Aprendizajes Esperados	Aprendizaje esperado Aplicar normas, técnicas y sanitarias específicas que rigen para la industria del pan, de acuerdo con la normativa chilena. Criterios de evaluación Mantiene orden y la higiene del lugar de trabajo según buenas prácticas de manufactura. Utiliza los implementos de protección personal según procedimientos de trabajo seguro.

Contexto de situación desafiante

Una empresa panadera local lanzará una nueva línea de productos chilenos tradicionales que se ajusten a la normativa sanitarias nacional. Sin embargo, al elaborar una de sus recetas más populares descubren que el extenso proceso de fermentación de una masa no cumple con BPM. En este contexto, deben decidir entre dos enfoques: priorizar las normas técnicas y sanitarias vigentes, o adaptar las recetas tradicionales a procesos más controlados, aunque ello pueda impactar en el sabor y la textura original de los productos.

Descripción del desafío

El dilema plantea dos caminos:

1. Seguir estrictamente las normas sanitarias actuales, aunque esto implique modificar características tradicionales de sabor y textura.
2. Preservar la tradición panadera y los métodos artesanales originales, manteniendo un vínculo cultural con las recetas originales.
3. Cada decisión tiene implicancias éticas y prácticas:
4. El primer enfoque asegura un producto seguro para los consumidores y evita conflictos legales, pero puede ser percibido como una “traición” a las recetas tradicionales.

El segundo enfoque resalta el valor cultural y emocional de la panificación, pero pone en riesgo la confianza del cliente en el cumplimiento de estándares técnicos y podría representar un peligro para la salud de los consumidores.

Pregunta desafiante

¿Qué criterio debería primar en la elaboración de un producto panadero: ¿la preservación de la tradición o el cumplimiento riguroso de la normativa sanitaria, y cuáles serían las consecuencias éticas y sociales de cada decisión?



Preguntas reflexivas adicionales

¿Qué rol juega la ética en la seguridad alimentaria cuando se trata de preservar métodos culturales tradicionales?

¿Cómo podrían comunicar de manera efectiva los cambios realizados a los clientes y a las autoridades?

Orientaciones para conducir la sesión

1. Condicionar un escenario que se relacione con el mundo laboral en plena coherencia y continuidad con el desarrollo de la clase.
2. Discutir sobre eventuales consecuencias sociales, culturales y éticas que revele el caso.
3. Dirigir preguntas reflexivas que guíen al estudiante a integrar competencias transversales vinculadas con la disciplina.
4. Retroalimentación del docente: Plantear preguntas que profundicen su análisis.

Ficha de implementación

Nombre del desafío	Estándar de producto vs Aprendizaje continuo.
Nro de sesión	Semana
Momento de la Secuencia Didáctica	Inicio o cierre de la sesión. Duración: 15 minutos.
Aprendizajes Esperados	Aprendizaje esperado Realizar el proceso de formado de pan, según procedimiento de trabajo según y buenas prácticas de manufactura. Criterios de evaluación 3. Dispone los ingredientes e insumos según ficha técnica estándar y normas de calidad. 4. Incorpora los ingredientes según ficha técnica estándar y normas de calidad. 5. Verifica el desarrollo del gluten de la masa según ficha técnica estándar y tipo de masa a elaborar.

Contexto de situación desafiante

Durante la primera semana de su proceso de práctica, un estudiante del Taller de Panificación debe elaborar un pan con una forma determinada. La pieza no logra el diseño tradicional esperado. El encargado no está conforme con los resultados.

Descripción del desafío

El desafío invita a los estudiantes a analizar las implicancias técnicas y de aprendizaje continuo en conexión con el mundo laboral. Tendrán que tomar una decisión considerando los siguientes factores:

- Priorizar el cumplimiento del estándar del producto
- Apoyar la progresión académica del estudiante en un contexto real.

Pregunta desafiante

¿Cómo se puede cumplir con el estándar en el proceso de formado de pan de manera que el aprender haciendo del estudiante no esté en riesgo?

Preguntas reflexivas adicionales

1. ¿Qué impacto tiene la decisión del encargado sobre la motivación del estudiante?
2. ¿Qué intervenciones podrían complementar el proceso de aprendizaje del estudiante?

Orientaciones para conducir la sesión

Recuerde que la implementación del desafío en su sala de clases, no solo fomenta el desarrollo académico de sus estudiantes, sino también su capacidad para reflexionar críticamente sobre aspectos éticos y valores fundamentales en su formación.

Sugerencias para la implementación del Desafío

5. Condicionar un escenario que se relacione con el mundo laboral en plena coherencia y continuidad con el desarrollo de la clase.
6. Discutir sobre eventuales consecuencias sociales, culturales y éticas que revele el caso.
7. Dirigir preguntas reflexivas que guíen al estudiante a integrar competencias transversales vinculadas con la disciplina.
8. Retroalimentación del docente: Plantear preguntas que profundicen su análisis.



Ficha de implementación

Nombre del desafío	Equilibrando ciencia y tradición en la fermentación del pan.
Nro de sesión	Semana 9
Momento de la Secuencia Didáctica	Inicio o cierre de la sesión. Duración: 15 minutos.
Aprendizajes Esperados	Aplicar temperatura y humedad adecuados para el buen desarrollo de las masas fermentadas, según tipo de pan a elaborar Criterios de evaluación 1. Aplica los niveles de temperatura y humedad adecuados según ficha técnica. 2. Verifica el punto de fermentación adecuado según tipo de producto y ficha técnica estándar. 3. Aplica método de cocción apropiado a los tipos de masa y pan según ficha técnica estándar.

Contexto de situación desafiante

Una pequeña panadería artesanal desea mejorar sus procesos de producción respetando las tradiciones panaderas. Se le solicita analizar y proponer mejoras en el manejo de temperatura y humedad durante la fermentación.

Sin embargo, existe un dilema: la panadería utiliza métodos tradicionales sin control automatizado de temperatura y humedad, lo que da un carácter artesanal a sus productos. Implementar herramientas modernas como cámaras de fermentación controladas podría solucionar el problema, pero algunos clientes podrían percibirlo como una pérdida de la autenticidad artesanal.

Descripción del desafío

El desafío consiste en que los estudiantes analicen el proceso de fermentación de la panadería y propongan una solución que garantice la calidad del pan, respetando tanto las tradiciones como las exigencias técnicas. Para ello, deben considerar:

1. Temperatura y humedad ideales: Evaluar los requerimientos específicos según el tipo de pan que se elabora (por ejemplo, panes de miga blanda o panes de corteza crujiente) y proponer cómo ajustarlos para optimizar el proceso de fermentación.

2. Métodos de control: Decidir si es mejor implementar tecnologías modernas (como cámaras de fermentación controladas) o adaptar métodos tradicionales con técnicas accesibles que permitan un control más preciso de las condiciones.

3. Identidad del producto: Analizar cómo los cambios propuestos podrían afectar la percepción del cliente sobre el carácter artesanal del pan

Pregunta desafiante

¿Cómo puedes garantizar el control adecuado de la temperatura y la humedad durante la fermentación del pan, sin comprometer la calidad ni la identidad artesanal del producto?

Preguntas reflexivas adicionales

1. ¿Qué consecuencias tendría implementar herramientas modernas en una panadería tradicional?
2. ¿Qué alternativas pueden equilibrar el control técnico de la fermentación con el uso de métodos tradicionales?
3. ¿Cómo afecta la temperatura y la humedad al sabor, textura y apariencia del pan según el tipo de masa?
4. ¿Qué impacto tiene la decisión en la percepción de los clientes y en la rentabilidad del negocio?



Orientaciones para conducir la sesión

Se sugiere que el cierre de esta actividad sea una instancia significativa, donde puedas conectar los valores institucionales con las respuestas y aprendizajes que emergieron de la actividad. Podría cerrar con una reflexión guiada: Invite a sus estudiantes a compartir cómo se sintieron durante el desarrollo del desafío. Pregúnteles qué aprendieron sobre sí mismos y sobre el trabajo que les corresponderá realizar en el futuro.

Sugerencias para la implementación del Desafío:

- Condicionar un escenario que se relacione con el mundo laboral en plena coherencia y continuidad con el desarrollo de la clase.
- Discutir sobre eventuales consecuencias sociales, culturales y éticas que revele el caso.
- Dirigir preguntas reflexivas que guíen al estudiante a integrar competencias transversales vinculadas con la disciplina.
- Retroalimentación del docente: Plantear preguntas que profundicen su análisis

Ficha de implementación

Nombre del desafío

“El equilibrio entre calidad, responsabilidad y desperdicio en la producción de pan”

Nro de sesión

Semana 10

Momento de la Secuencia Didáctica

Inicio (20 minutos)

Aprendizajes Esperados

Realizar el proceso de formado de pan, según procedimiento de trabajo según y buenas prácticas de manufactura.

Contexto de situación desafiante

Eres un estudiante en práctica de la carrera de técnico en Gastronomía en la cocina de un prestigioso hotel. Durante tu jornada, te encargan el formado de panes según la ficha técnica y los estándares de calidad definidos. Mientras trabajas, te das cuenta de que otros miembros del equipo descartan una cantidad importante de masa que no cumple con las especificaciones exactas de peso y forma. Esto provoca un dilema: por un lado, cumplir estrictamente con las normas de calidad que garantiza la uniformidad y la satisfacción del cliente, pero, por otro lado, el descarte excesivo genera desperdicio de recursos y aumenta los costos, además del impacto ético y medioambiental.

Descripción del desafío

Debes analizar la problemática del desperdicio generado por el cumplimiento riguroso de las normas de calidad en la producción de pan. Considera que las normas buscan garantizar un producto final óptimo y homogéneo, pero ¿hasta qué punto este rigor puede justificar el desperdicio de insumos y el impacto ambiental? Esta pregunta plantea una reflexión y análisis para buscar una forma creativa que permita equilibrar ambos factores.

Conversando con uno de sus compañeros, llegaron a tres posibles soluciones:

Solución 1: Cumplir estrictamente con las normas de calidad, manteniendo la homogeneidad del producto, pero a costa de mayores niveles de descarte.

Ventaja: Garantiza la calidad y estética del producto.

Desventaja: Genera desperdicio, costos adicionales y un impacto negativo en el ambiente.

Solución 2: Adaptar las normas de calidad con cierta tolerancia en el peso y forma del pan, reduciendo el descarte, pero con un leve riesgo en la uniformidad visual del producto.

Ventaja: Minimiza el desperdicio y los costos, mostrando responsabilidad social y ambiental.

Desventaja: Podría afectar la imagen de calidad del hotel si el producto no luce perfecto.

Solución 3: Reutilizar la masa descartada para otras preparaciones o productos secundarios del hotel (pan rallado, masas pequeñas, etc.), manteniendo los estándares pero sin generar desperdicio.

Ventaja: Reduce el impacto ambiental y optimiza los insumos.

Desventaja: Requiere un rediseño del proceso y más organización en la producción.

Pregunta desafiante

¿Es posible lograr un equilibrio entre el cumplimiento de las normas de calidad y la reducción del desperdicio, sin comprometer la satisfacción del cliente y la eficiencia de la producción? Indique cuál alternativa le parece mejor para dar respuesta a la pregunta anterior.

Preguntas reflexivas adicionales

¿Cómo influye la ética profesional en la toma de decisiones respecto al desperdicio de alimentos?
¿Qué cambios observarías si se implementaran procesos más sustentables en la panadería del hotel?

Orientaciones para conducir la sesión



El (la) docente al inicio de la sesión, luego de saludar, presenta el desafío con sentido, como una actividad de activación de conocimientos:

1. Explica el caso y entrega el contexto.

- En el desafío con sentido de hoy, nos enfrentaremos a un dilema muy común en las panaderías y cocinas industriales: cómo cumplir con las normas de calidad en el formado del pan sin generar un impacto negativo debido al desperdicio de insumos.
- Motiva a que cada estudiante asuma el rol de estudiante en práctica y entregue una reflexión crítica frente a la pregunta del caso.
- Puede motivar a los estudiantes a que su respuesta crítica esté orientada a qué respondería si la pregunta se la hubiesen realizado la semana 1 de clases y cuál es su respuesta hoy en la semana 10.
- Introduce los conceptos de normas de calidad y buenas prácticas de manufactura.
- Finalmente, hace un cierre después de las preguntas reflexivas, tomando dos o tres respuestas que le permitan introducir el contenido de la clase y hacer cierre al desafío planteado, sumando a esto una reflexión ética sobre qué valores como futuros profesionales deben aplicar en situaciones como esta y el cómo afectan nuestras acciones técnicas la sociedad y el medioambiente

Consideraciones importantes:

- Este desafío con sentido no reemplaza la planificación didáctica de la clase, es complementaria de ella.
- Este desafío con sentido está considerado para el momento de Inicio.
- Este desafío con sentido es evaluable, sólo está considerado como un método activo que propicie la participación de las y los estudiantes.

Revisa conceptos claves:

- Medio ambiente, sustentabilidad, BPM, normas de calidad.

Ficha de implementación

Nombre del desafío

“El desafío del gluten: Entre la calidad técnica y el respeto por el proceso”

Nro de sesión

Semana 11

Momento de la Secuencia Didáctica

Inicio (20 minutos)

Aprendizajes Esperados

Realizar el proceso de formado de pan, según procedimiento de trabajo según y buenas prácticas de manufactura.

Contexto de situación desafiante

Como estudiantes en formación, han llegado al taller para realizar la producción de panes según los estándares definidos. Uno de los aspectos más críticos para garantizar la calidad final del producto es verificar el desarrollo adecuado del gluten, pues de ello depende la textura, elasticidad y esponjosidad del pan.

Sin embargo, al iniciar la jornada, encuentran que algunas masas presentan irregularidades: en unos casos, el gluten no ha desarrollado lo suficiente, y en otros, parece haberse excedido el tiempo de amasado. Esto pone en riesgo la calidad del producto final y genera un dilema técnico: Si continúan trabajando con la masa sin verificar correctamente el desarrollo del gluten, el producto podría no cumplir con las expectativas del cliente.

Si desechan la masa y empiezan de nuevo, generarán retrasos, costos adicionales y posible desperdicio.

Descripción del desafío

Como futuros técnicos panaderos, su desafío es determinar el cómo garantizar un proceso de verificación efectivo del gluten de la masa, asegurando la calidad del pan y respetando los estándares de manufactura sin generar desperdicios innecesarios.

Para ello, deberán:

Diagnosticar: Observar y evaluar el estado actual de la masa utilizando técnicas prácticas como la prueba de la membrana o prueba del gluten.

Tomar decisiones: Reflexionar sobre las acciones más éticas y eficientes para resolver la situación.

Aplicar el juicio técnico: Identificar cómo un proceso adecuado de verificación impacta la calidad final del producto, la satisfacción del cliente y el uso responsable de recursos. Considerando, además, el desarrollo del gluten como criterio técnico clave para diagnosticar el estado de la masa.

Pregunta desafiante

¿Cómo puede verificar de manera eficiente el desarrollo del gluten de la masa para garantizar la calidad del producto final sin desperdiciar insumos ni comprometer los estándares de manufactura?

Preguntas reflexivas adicionales

¿Cómo puede optimizar el proceso de amasado y reposo para evitar errores en el desarrollo del gluten?

¿Qué impacto tiene el desperdicio de masa en el uso responsable de recursos y la ética profesional?



Orientaciones para conducir la sesión

El (la) docente al inicio de la sesión, luego de saludar, presenta el desafío con sentido, como una **actividad de activación de conocimientos** :

1. Explica el caso y entrega el contexto.

- Plantee la situación desafiante de manera clara y visual: “Imaginen que hoy encuentran masas con problemas en el desarrollo del gluten, lo que pone en riesgo el proceso de producción. Como futuros técnicos, ¿cómo resolverían este desafío sin perder tiempo ni recursos?”
- Mencione la relevancia del gluten en la calidad del pan (textura, elasticidad, miga).
- Introduce los conceptos de gluten y prueba de membrana.
- Finalmente, haga un cierre después de las preguntas reflexivas, tomando dos o tres respuestas que le permitan introducir el contenido del taller y hacer cierre al desafío planteado, sumando a esto una reflexión sobre la ética profesional y la responsabilidad en el uso eficiente de los recursos, evitando el desperdicio y mejorando la calidad técnica del producto.

2. Consideraciones importantes:

- Este desafío con sentido no reemplaza la planificación didáctica de la clase, es complementaria de ella.
- Este desafío con sentido está considerado para el momento de Inicio.
- Este desafío con sentido es evaluable, sólo está considerado como un método activo que propicie la participación de las y los estudiantes.

3. Revisa conceptos claves:

Gluten, prueba de membrana.

Ficha de implementación

Nombre del desafío

“El Gluten a Prueba: Calidad vs Tiempo”

Nro de sesión

Semana 13

Momento de la Secuencia Didáctica

Cierre

Aprendizajes Esperados

-Aplicar proceso de elaboración de masas y panes.
-Criterio de evaluación: Verificar el desarrollo del gluten de la masa según ficha técnica estándar y tipo de masa a elaborar.

Contexto de situación desafiante

Durante una clase práctica del Taller de Panadería, los estudiantes de primer año reciben la tarea de preparar panes artesanales para un grupo de clientes invitados a evaluar la calidad de los productos elaborados. Sin embargo, mientras trabajan en el amasado, algunas masas no han desarrollado el gluten correctamente, resultando en una textura poco elástica y pegajosa.

El equipo de estudiantes dispone de 10 minutos para decidir cómo proceder:

1. Si continúan amasando para desarrollar el gluten, podrían retrasarse en la entrega del pan.
2. Si apresuran el proceso o aplican soluciones alternativas, corren el riesgo de que el pan no cumpla con los estándares técnicos de calidad

Descripción del desafío

Los estudiantes enfrentan un dilema práctico que combina técnica, creatividad y ética profesional: ¿cómo garantizar un producto de calidad en el tiempo disponible sin comprometer el estándar exigido?

Cada grupo debe analizar las opciones y decidir cómo manejar la situación, teniendo en cuenta que el desarrollo correcto del gluten es clave para la textura y calidad final del pan. Las soluciones deben ser creativas y justificadas, y deben considerar las consecuencias técnicas y éticas de su decisión.

Alternativas posibles de solución:

1. Amasado adicional manual: Continuar amasando más tiempo para desarrollar el gluten, aunque eso podría retrasar la cocción.

2. Uso de equipos alternativos: Utilizar máquinas (amadora eléctrica) para acelerar el proceso, evaluando si esto afectaría el desarrollo del gluten.

3. Adaptar la receta: Ajustar la hidratación de la masa o añadir tiempo de reposo, lo que podría salvar la calidad del gluten pero exige reorganizar el tiempo disponible.

Aceptar la falla parcial: Comunicar la situación al docente y entregar el pan como está, reflexionando sobre cómo evitarlo en el futuro.

Pregunta desafiante

¿Cuál de las soluciones elegirías para garantizar un equilibrio entre calidad técnica y tiempo disponible? ¿Cómo justificarías tu decisión desde una perspectiva profesional y ética?

Preguntas reflexivas adicionales

- ¿Qué impacto tiene entregar un producto que no cumple con los estándares de calidad en la percepción de los clientes y en su ética profesional?
- ¿Cómo pueden equilibrar los tiempos de producción con la calidad en situaciones de presión?
- ¿Qué estrategias pueden implementar en el futuro para verificar el desarrollo del gluten a tiempo y evitar problemas similares?

Orientaciones para conducir la sesión

Sugerencias para la implementación del desafío:

Presente el desafío describiendo la situación y el dilema técnico a resolver.

Proponga que sus estudiantes trabajen en equipo para analizar el problema, discuten las alternativas y seleccionan la solución más adecuada, justificando su decisión.

Cierre y reflexión final: Cada grupo presenta su decisión y explica los criterios técnicos, creativos y éticos considerados. El docente guía una reflexión final sobre las implicancias profesionales y éticas del desafío.

Este desafío fomenta la **integración de conocimientos técnicos** sobre el desarrollo del gluten, la aplicación de **soluciones creativas** para resolver problemas en situaciones reales y la reflexión ética sobre las **consecuencias de sus decisiones** como futuros profesionales de la gastronomía.

Consideraciones importantes:

Este desafío con sentido no reemplaza la planificación didáctica de la clase, es complementaria de ella.

Este desafío con sentido está considerado como un método activo que propicia la participación de las y los estudiantes.



Ficha de implementación

Nombre del desafío

“El Dilema de la Masa Perfecta”

Nro de sesión

Semana 14

Momento de la Secuencia Didáctica

Cierre

Aprendizajes Esperados

Utilizar equipos de trabajo en la elaboración de masas según programa de producción.
Criterio de evaluación: Utilizar equipos con temperatura y humedad adecuadas según ficha técnica estándar a los tipos de pan y masas

Contexto de situación desafiante

El equipo de estudiantes de primer año del Taller de Panadería ha recibido la tarea de producir 3 tipos de panes para un evento comunitario importante. La producción debe ajustarse a una ficha técnica estándar y cumplir con las condiciones ideales de temperatura y humedad para cada tipo de masa: pan baguette, pan de molde y hallulla. Al inicio de la actividad, el instructor informa que el sistema de climatización del horno está fallando y que solo una parte de los equipos puede mantener las condiciones ideales. Ante esta situación, surge un dilema: ¿cómo reorganizar el trabajo y decidir qué masas priorizar para cumplir con la entrega sin comprometer la calidad del producto final

Descripción del desafío

Los estudiantes deberán enfrentarse a una limitación técnica que desafía su capacidad para gestionar recursos, tomar decisiones colaborativas y reflexionar sobre la ética profesional en el cumplimiento de los estándares de calidad. Cada grupo debe identificar posibles soluciones creativas a este dilema:

1. Priorizar una de las masas para garantizar su calidad óptima, sabiendo que las otras dos podrían perder estándares de presentación o textura.
2. Reorganizar el flujo de trabajo para compartir las máquinas disponibles, aunque esto implique retrasos en la producción.

Adaptar los procesos técnicos, como trabajar con variaciones de temperatura y humedad, con el riesgo de no cumplir al 100% con la ficha técnica estándar.

Pregunta desafiante

¿Qué solución elegirías para cumplir con la entrega y por qué? ¿Cómo afectaría tu decisión a la calidad del producto y a la responsabilidad que tienen como futuros técnicos en gastronomía?

Preguntas reflexivas adicionales

1. ¿Qué impacto tiene en el equipo de trabajo la toma de decisiones bajo presión?
2. ¿Cómo podrías garantizar la calidad de los productos sin los recursos ideales?
3. ¿Qué consecuencias tendría para el cliente recibir un producto que no cumple con los estándares técnicos de calidad?



Orientaciones para conducir la sesión

Explique la situación a sus estudiantes, contextualizando la importancia del uso adecuado de equipos y del cumplimiento de estándares de calidad. Divida en grupos a los/las estudiantes.

Desarrollo: Conforme equipos de trabajo para que discutan y propongan soluciones creativas y justificadas al dilema.

Cierre con una reflexión ética. Cada equipo presenta su solución y justifica su decisión, analizando las implicancias técnicas y éticas de sus decisiones.

Este desafío no solo permite aplicar habilidades técnicas de panadería, sino también desarrollar la creatividad y la reflexión ética sobre las implicancias de tomar decisiones en situaciones adversas, y la importancia del trabajo en equipo. Este desafío prepara a los estudiantes no solo para mejorar técnicamente, sino también para actuar con responsabilidad en contextos laborales reales.

Consideraciones importantes:

Este desafío con sentido no reemplaza la planificación didáctica de la clase, es complementaria de ella.

Este desafío con sentido está considerado como un método activo que propicie la participación de las y los estudiantes.

Ficha de implementación

Nombre del desafío

“El Retraso de los Bollos: Decisión bajo presión”

Nro de sesión

Semana 16

Momento de la Secuencia Didáctica

Inicio

Aprendizajes Esperados

-Utilizar equipos de trabajo en la elaboración de masas según programa de producción.
Criterio de evaluación: Aplicar métodos de cocción apropiados a los tipos de masa y pan según ficha técnica estándar.

Contexto de situación desafiante

El equipo de estudiantes de primer año del Taller de Panadería ha recibido un pedido especial para una junta de vecinos que celebra su aniversario. El encargo consiste en 100 medialunas y 200 bollos para tapaditos, que deben entregarse a las 15:00 hrs. Si bien las medialunas quedaron perfectas, los bollos no leudaron correctamente, generando un retraso de 1 hora y provocando la insatisfacción de los organizadores, quienes dependen del pedido para el evento.

El desafío ahora es que el equipo de estudiantes debe decidir, en 10 minutos, cómo resolver la situación para cumplir con la entrega y recuperar la confianza del cliente. Las decisiones deben considerar la calidad del producto, la ética profesional y las consecuencias del retraso.

Descripción del desafío

Los estudiantes se enfrentan a un dilema con soluciones posibles, pero cada una con implicancias técnicas, éticas y relacionales:

Opción 1: Comunicar honestamente el problema a la junta de vecinos, proponiendo entregar los bollos en su estado actual, sabiendo que no cumplen con el estándar de la ficha técnica.

Ventaja: Honestidad con el cliente.

Desventaja: Se entrega un producto de menor calidad, afectando la reputación del equipo y la escuela.

Opción 2: Utilizar métodos de cocción acelerada (aumentar temperatura del horno o utilizar equipos alternativos) para lograr que los bollos leuden más rápido y se entreguen a tiempo, aunque esto podría afectar la textura y sabor.

Ventaja: Cumplimiento del tiempo de entrega.

Desventaja: Existe el riesgo de no cumplir con la calidad esperada por el cliente.

Opción 3: Negociar con los organizadores un tiempo adicional para rehacer los bollos correctamente, cumpliendo con la ficha técnica, pero retrasando aún más la entrega.

Ventaja: Garantía de calidad y profesionalismo.

Desventaja: Posible descontento por el retraso adicional

Pregunta desafiante

¿Qué decisión tomarías como equipo para resolver la situación y por qué? ¿Cómo afectaría tu elección la calidad del producto y la relación con el cliente?

Preguntas reflexivas adicionales

1. ¿Cómo impacta esta situación en su rol profesional y en la confianza que los clientes depositan en ustedes?
2. ¿Qué valores éticos entran en juego al decidir entre calidad del producto y cumplimiento del tiempo?
3. ¿Qué estrategias pueden aplicar en el futuro para evitar que los bollos no leuden o se retrase la producción?



Orientaciones para conducir la sesión

Sugerencias para la implementación del Desafío

Presente el desafío

Solicite que sus estudiantes conformen equipos de trabajo.

Guíe la sesión destacando la importancia del trabajo colaborativo, la resolución de problemas bajo presión, y la ética en la comunicación.

Invite a sus estudiantes a discutir cómo sus decisiones influyen en el cumplimiento de los valores institucionales como el respeto, el espíritu de servicio y el compromiso responsable. Los estudiantes deben discutir y elegir una solución, justificando su decisión desde lo técnico, lo creativo y lo ético.

Cierre reflexionando junto a sus estudiantes luego de que cada equipo presenta su solución y analiza cómo su decisión afectaría al cliente, la calidad del producto y su responsabilidad profesional.

Este desafío busca que los estudiantes no solo apliquen sus conocimientos técnicos en procesos de cocción de masas, sino también que desarrollen habilidades transversales como la gestión del tiempo, la comunicación con el cliente y la toma de decisiones éticas, fundamentales en su formación como futuros técnicos en gastronomía.

Consideraciones importantes:

Este desafío con sentido no reemplaza la planificación didáctica de la clase, es complementaria de ella.

Este desafío con sentido está considerado como un método activo que propicie la participación de las y los estudiantes.