

CLASE 2 / PASTELERIA



TEMA

Normas de higiene y seguridad y “Mise en place” en Pastelería.

OBJETIVOS

- ✓ Reconocer las normas de seguridad e higiene en la cocina.
- ✓ Aprender la preparación del espacio de trabajo antes de cocinar.



DESARROLLO DE LA CLASE

En este contexto de enseñanza que nos exige el aislamiento estuvimos pensando en cuál tema podría ser el más importante para el desarrollo de la primera actividad, sobre todo porque estamos hablando de **pastelería o gastronomía**.

Cuando comenzamos a cocinar debemos tener en cuenta **normas de higiene y seguridad, ¿a qué nos referimos?** No solamente al lavado de las manos, que tiene que ser un hábito cotidiano, sobre todo en estos tiempos de **pandemia** en donde todos los cuidados de higiene son pocos.

Tenemos que pensar que en esta profesión los cuidados son fundamentales, empezar a cuidarnos para cuidar a los demás. Tenemos que tener **conductas apropiadas** como atarse el pelo, colocarnos gorros, pañuelos, cofias o algún elemento con el cual cuidemos que al cocinar no caiga ningún pelo en las preparaciones que estamos haciendo, ya que sería muy desagradable encontrarlo en la comida al degustar.

Otra de las **precauciones** sería tener las uñas limpias, en lo posible cortas, sin esmalte y sacarnos todos los anillos, pulseras, relojes antes de empezar a cocinar. Podemos sumar el usar guantes descartables, que a veces no estamos acostumbrados a usar y no lo hacemos.

Con esto queremos decir que tenemos que tener en cuenta que el lugar donde vamos a trabajar, ya sea una mesa, mesada, lo que fuere, **tiene que estar perfectamente limpio**. También incluye el material que vamos a utilizar como ser bowl, cacerola, cubiertos, moldes, fuentes, placas, etc.



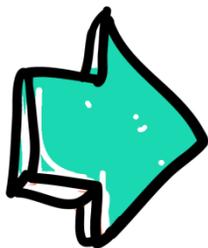
NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA COCINA

- ✓ Un elemento indispensable en la cocina: **la tabla para picar**. Tener en cuenta una tabla para picar solamente para pastelería, sino estaríamos cruzando límites. Las tablas debieran ser una para picar verduras, una para carnes, o sea cada tabla tiene algo específico. En pastelería tendríamos que tener una **tabla exclusiva** para eso.
- ✓ Otra norma de higiene importante es **usar un delantal**.
- ✓ Un error muy común es tener **perfume** en las manos y que luego lo trasladamos a las preparaciones.
- ✓ Otras medidas que también hacen a la higiene tienen que ver con tener en cuenta el control de las fechas de vencimiento de los alimentos, la cadena de frío de alimentos de la heladera, por ejemplo, leches, cremas, yogurt, mantecas.
- ✓ No fumar mientras cocinamos.
- ✓ Tener **cuidados con los hornos** si hay niños cerca, al igual si tenemos algo en las hornallas (que siempre las manijas estén del lado de adentro) Cuando tengamos algo en el fuego controlarlo para evitar que se queme, evapore o apague el fuego y tengamos pérdidas de gas.
- ✓ Con los huevos también tenemos que tener mucho cuidado porque de no estar bien cocidos podemos contraer **salmonella**.
- ✓ Remarcamos que en esta profesión los cuidados en la **higiene** son fundamentales, ya que nosotrxs nos estamos formando para **un oficio** que implica hacer las cosas a conciencia y de manera responsable. De no ser así, nos podría traer muchas dificultades, incluida la posibilidad de quedarnos sin trabajo y sin dinero. Vamos a comercializar todo lo que producimos y por ello las **normas de higiene y seguridad** son fundamentales. Si nosotrxs rompemos las cadenas de frío de algunos alimentos, nos podríamos intoxicar y esto implica menos trabajo, menos dinero y estaríamos dando una mala imagen de nosotrxs mismos y de nuestra responsabilidad como pastelerxs.

- ✓ Muchas veces cometemos **errores involuntarios**, como poner preparaciones en la heladera a descansar y no tomamos el recaudo de colocarles un papel film o una tapa para que no se crucen los aromas u olores de otros productos que tenemos en la heladera.
- ✓ Es importante tener **el lugar donde trabajamos aseado** y como corresponde, evita que puedan aparecer hormigas u otros insectos/bichos no agradables, lo que provocaría la clausura del lugar.
- ✓ Además de la higiene, el **orden** es otro tema fundamental a la hora de cocinar.

“Mise en plase” es un término francés que se utiliza normalmente en el ámbito de la gastronomía y significa **colocar o poner en su sitio** los alimentos a utilizar antes de comenzar la preparación. En el proceso de elaboración es necesario, antes, establecer un orden determinado de los ingredientes que se van a emplear para elaborar una receta.

La que van a poder ver a continuación es una **imagen** ilustrativa de esto que estamos diciendo:



Para que nos queden más claros **los conceptos** que acabamos de desarrollar, les invitamos a ver los siguientes videos sobre normas de higiene, mise en place y organización de alimentos y elementos.

Normas de higiene: https://youtu.be/3_EjgfjC6lY

Mise en place: <https://youtu.be/ipQ7CGADz-Y>

Organización de los alimentos y elementos: <https://youtu.be/QzkbN-I9zug>



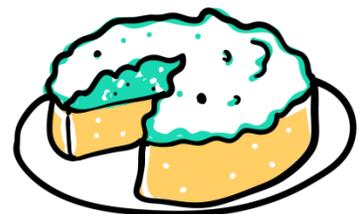
Actividad



Luego de haber realizado la lectura de la clase sobre la **importancia de la higiene**, la seguridad y el orden antes de comenzar a cocinar y de haber visto los videos que les propusimos, vamos a compartir la siguiente actividad:

- 1 Te pedimos que **elijas una receta de bizcochuelo**, la que sepas hacer, la que más te guste hacer o una que puedas leer en internet, por ejemplo.
- 2 Una vez **elegida la receta**, te pedimos que hagas una **lista de los pasos** que darías para llevar adelante las normas de higiene, seguridad y mise en place de las que hablamos.
- 3 La idea es que **planifiques y ordenes** que harías primero, por donde seguirías y que terminamos de organizar antes de empezar a hacer el bizcochuelo.

Una vez que tengas todo organizado, compartí los pasos en el grupo de **WhatsApp**.





Recomendaciones para la resolución de la actividad

- ✓ Lee el texto de la clase y **tomá algunas notas** aparte, en una hoja o cuaderno que dediques exclusivamente al curso.
- ✓ Mirá **los videos** y también **tomá nota** de lo que escuches.
- ✓ Con las notas que tomaste **armá tu respuesta**. Podés escribirla en el cuaderno y copiarla en el **WhatsApp** o escribirla y leerla.
- ✓ La respuesta no puede ser muy extensa, pero deben quedar claramente mencionados los pasos a seguir que pide **la actividad**.
- ✓ No dejes de **escuchar o leer** lo que responden **tus compañerxs**.



CIERRE DE LA CLASE

En esta clase comenzamos con los contenidos formales del tema del curso, después de la **clase 1** en la que nos presentamos y trabajamos con *nuestros saberes previos*.

El tema central que desarrollamos en esta clase 2 se relacionó con **las normas de higienes, de seguridad y orden** fundamentales para la tarea del pastelero o la pastelera.

Estos temas les permitirán **aprender a vincularse con la terminología** de la pastelería, a tener cuidados indispensables a la hora de prepararse para la elaboración de un producto, evitar errores comunes a la hora de hacer una preparación, a organizar los materiales y mantener la higiene personal y del lugar.

Es importante realizar la actividad en cada clase y subirla al **whatsapp** ya que es la forma en que vamos a ir aprendiendo. No te quedes con dudas, tenés el grupo para hacer todas las preguntas que quieras y estaremos para responderte. **Ninguna pregunta es mala**, a veces tu duda puede ser la de otros compañeros y tu participación nos ayuda a aclarar temas a todos.

Una vez que desarrolles la actividad, te invitamos a completar la **autoevaluación**.



AUTOEVALUACIÓN

Como adelantamos en la **clase 1**, cada material va a tener un apartado de autoevaluación sobre lo que nos pareció cada clase y sobre cómo resolvimos las actividades. Nos interesan sus respuestas para **mejorar cada clase** y para que ustedes puedan hacer un repaso de lo aprendido antes de pasar a la siguiente clase.

Por esta razón, les pedimos que **hagan clic** en el siguiente link donde encontrarán un cuadro similar al de la **clase 1**. Allí podrán marcar las opciones que les parezca.

<https://forms.gle/una5mzwyXSExMBq29>

AUTOEVALUCIÓN DE LA CLASE			
ACERCA DE LA CLASE	SÍ	NO	¿POR QUÉ?
¿Tuviste dificultades para acceder al material? (por el celular o por otros medios)			
¿Tuviste dificultades para leer el material escrito?			
¿Crees que hay relación entre el tema de la clase y la actividad propuesta?			
Otras observaciones que quieras realizar.			
ACERCA DE LAS ACTIVIDADES	SÍ	NO	¿POR QUÉ?
¿Te resultó complicado realizar la actividad?			
¿Tuviste dificultades para enviar tu actividad por WhatsApp?			
¿Te diste un espacio para revisar lo realizado antes de entregar?			
Otras observaciones que quieras realizar.			

¡Nos vemos en una semana! Hasta la clase 3!