



INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACION EDUCATIVA
GERENCIA GENERAL DE FORMACION PROFESIONAL
GERENCIA DE TECNOLOGIA EDUCATIVA
DIVISION DE DISEÑO INSTRUCCIONAL Y EVALUACION

LIMPIAR Y ACONDICIONAR SARTENES O MOLDES USADOS

4/16

SECTOR: INDUSTRIA
RAMA: PANIFICACION
OCUPACION: PANADERO (C.I.U.O. 7-76-20)

CARACAS, VENEZUELA
1996

ELABORADO POR:

DISEÑO INSTRUCCIONAL

ING. JOSE V. STOPELLO

EXPERTOS:

- Sr. MANUEL RONDON
Director Federación Venezolana de Industriales de Panaderías.

- Sr. FRANCISCO GORRIN
Gerente. Panadería Marcos Parra S.R.L.

- Sr. FRANCISCO DIAZ
Maestro Panadero. Panadería Marcos Parra S.R.L.

- Sr. GERARDO VERGARA
Gerente. Panadería y Pastelería Don Pan S.R.L.

- Sr. FELIX RAMON URBINA
Maestro Panadero. Panadería y Pastelería Don Pan S.R.L.

- Sr. ANTONIO MARTINS
Gerente. Panadería y Pastelería Yaya S.R.L.

- Sr. JUAN MACHADO
Maestro Panadero. Panadería y Pastelería Yaya S.R.L.

I N D I C E

	Pàgina
Introducciòn.....	04
OBJETIVO DE LA TAREA.....	05
HOJA DE TAREA.....	06
CONTENIDO TECNOLOGICO.....	08
- Ciudadado de sartenes y moldes	
- Moldes rectangulares.....	10
- Mantenimiento de sartenes y moldes.....	11
- Herramientas.....	12
- Auto-Evaluaciòn.....	13
CONTENIDO OPERATIVO.....	15
- Limpiar sartenes o moldes.....	16
- Engrasar sartenes o moldes.....	19
Informe de Evaluaciòn de la pràctica operativa...	22
BIBLIOGRAFIA.....	23

INTRODUCCION

En este folleto se presenta una hoja de tarea que proporciona información sobre las operaciones, materiales y herramientas necesarios para limpiar y acondicionar sartenes o moldes usados para hornear pan.

Se señalan dos operaciones en esta hoja de tarea:

- Limpiar sartenes o moldes
- Engrasar sartenes o moldes

Son operaciones sencillas, pero muy necesarias de realizar eficientemente para conservar esos recipientes en buen estado y para inducir fórmulas de higiene y ética profesional en la elaboración del pan.

Previamente a las operaciones se presenta un breve estudio de la tecnología inmediata de esta tarea, en el aparte de contenido tecnológico.

Se requiere realizar cada una de las auto-pruebas, al final de las sesiones tecnológicas y los informes de evaluación de las prácticas operativas y repasar los folletos en su lectura para fijar los conceptos y rememorar los procedimientos operacionales. Pueden ampliar sus conocimientos mediante la consulta de la bibliografía que se indica al final.

OBJETIVO (S)

Efectuar la limpieza y acondicionamiento de sartenes y moldes usados en la elaboración del pan aplicando las normas de seguridad e higiene durante la ejecución del procedimiento.

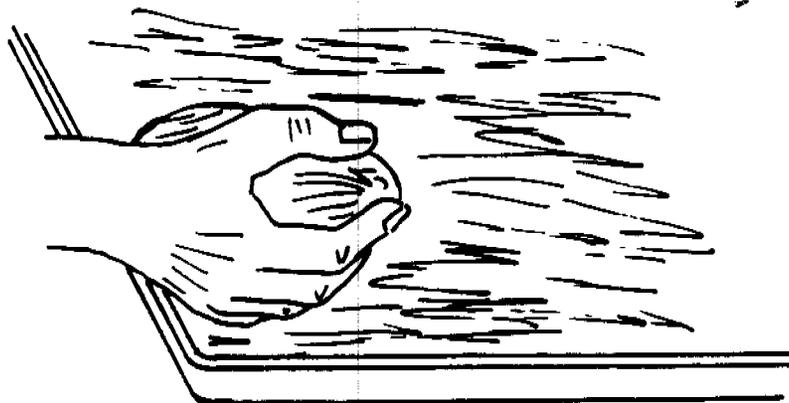
HOJA DE TAREA

TAREA No. 4

LIMPIAR Y ACONDICIONAR SARTENES O MOLDES USADOS

OPERACIONES:

LIMPIAR SARTENES O MOLDES
ENGRASAR SARTENES O MOLDES



Recursos Tecnológicos:

Sartenes o moldes, usados en la elaboración del pan.

DOTACION POR PARTICIPANTE:

Jabón para lavar
Esponja de fregar
Cepillo de fibra
Espátula
Paño de secar
Brocha
Guantes de seguridad

DOTACION DE USO COLECTIVO:

Envase o frasco de manteca (grasa vegetal)
Horno
Escudilla de metal

CONTENIDO TECNOLOGICO

CUIDADO DE SARTENES Y MOLDES

OBJETIVO:

Dar a conocer la razón de practicarles a estos recipientes un buen mantenimiento.

CONTENIDO:

Referencia a sartenes (tarea No. 2)
Referencia a moldes de panadería

MOLDES RECTANGULARES

OBJETIVO:

Dar a conocer su uso y los diferentes modelos, dimensiones y capacidades.

CONTENIDO:

Uso
Modelos
Dimensiones y capacidades

MANTENIMIENTO DE SARTENES Y MOLDES

OBJETIVO:

Dar a conocer el proceso de mantenimiento, la forma de hacerlo y las dificultades y soluciones.

CONTENIDO:

Proceso de lavado y engrase
Dificultades
Soluciones

HERRAMIENTAS

OBJETIVO:

Dar a conocer las herramientas que se usan en el cuidado de sartenes y moldes.

CONTENIDO:

Ilustración de las herramientas

CUIDADO DE SARTENES Y MOLDES

Ya en la tecnología de la tarea No. 2 nos habíamos referido a las sartenes de panadero como los recipientes esenciales para efectuar el horneado de PAN DE SARTEN.

Por el uso continuo que se les da fuera y dentro del horno y por los cambios de temperatura que experimentan en trabajos de panadería, requieren de un buen mantenimiento para su durabilidad y buenas condiciones.

Igualmente ocurre con los llamados MOLDES de panadería.

MOLDES RECTAGUALES. (Tipo Pullman)

Estos moldes se emplean para hornear panes tipo pullman, o sea aquellos panes para rebanar o pan de molde como los llaman cuando no se cortan.

Son de diferentes modelos, hechos de latón o de hierro; pueden ser de una sola pieza con tres o cuatro compartimientos, como también de un solo compartimiento con tapa móvil. (Figs. 1 y 2)

Fig. 1

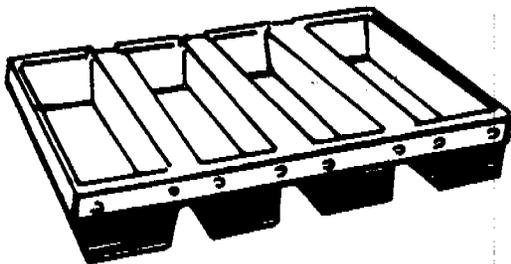
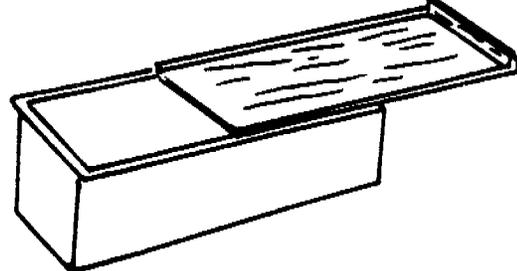


Fig. 2



Las dimensiones y capacidades más comunes para cada compartimiento son las siguientes:

MODELO	LARGO	ANCHO	ALTO	GRAMOS DE MASA
461	33.0 cms.	10 cms.	10. cms.	680 - 735
462	40.6 cms.	10 cms.	10 cms.	907 - 1020
463	48.2 cms.	10 cms.	10 cms.	1190 - 1360

Hav otros moldes rectangulares más pequeños como los que se usan para ponqué, y circulares de diferentes modelos, pero de mayor uso en pastelería y repostería.

MANTENIMIENTO DE SARTENES Y MOLDES

Al concluir el uso de sartenes y moldes en el horneo deben pasar a un proceso de mantenimiento para preservarlos y mantenerlos limpios para nuevo uso de ellos.

El mantenimiento que se les debe dar es de: Limpieza y engrase.

Se deben lavar con agua, si es posible caliente y usando un cepillo suave de cerda o fibra para que no se rallen. Luego de la limpieza con agua y jabón se les debe secar bien, ya sea dejándolos escurrir o colocándolos en el horno algo caliente, por un tiempo corto.

Finalizada esta operación se les lubrica con grasa vegetal para evitar oxidación y se les coloca en estantes de panadería, listos para volver a usarse.

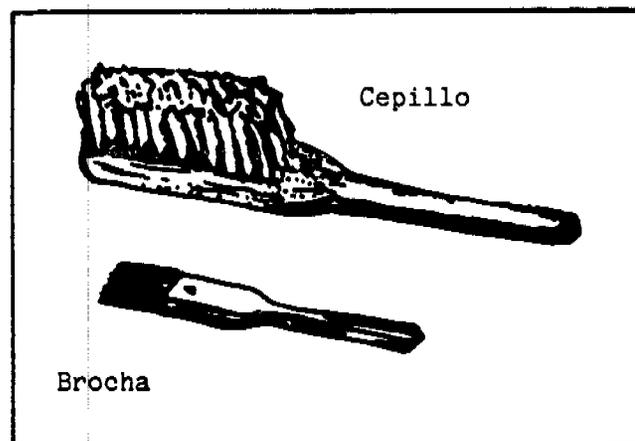
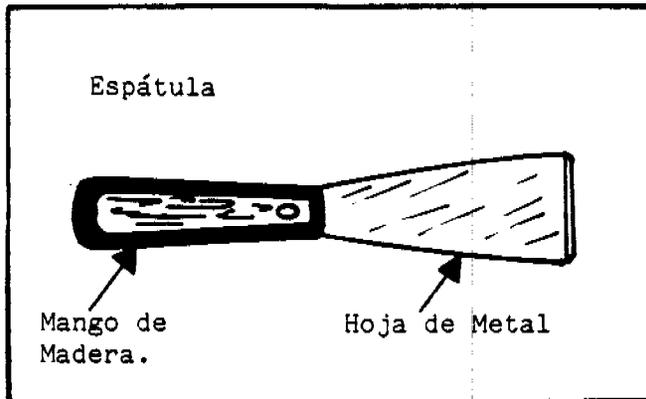
La lubricación es preferible hacerla con una brocha pequeña de cerda con mango de madera, o con una esponja limpia impregnada de la grasa vegetal. Evite el exceso de lubricación porque la grasa excesiva se quema en el horno y forma humo, manchando el pan.

A veces el lavado se dificulta por tener el recipiente cortezas de masa o quemadas del horno en zonas difíciles de lavar. En estos casos se debe usar una espátula, pero sin raspar muy fuerte la superficie del recipiente.

A su vez, las brochas, cepillos, espátulas, paños y esponjas se deben lavar con agua abundante para su aseo y mantenerlos limpios.

HERRAMIENTAS

No hay necesidad de describir las herramientas indicadas para la limpieza y engrase. Bastan algunas ilustraciones que se exponen a continuación.



AUTO EVALUACION
TECNOLOGIA

1. ¿Cuáles son los recipientes esenciales que se usan en el horneado?

2. ¿Para hornear panes de tipo pullman como pan de rebanada, que tipo de molde se usa?

3. ¿El molde más largo para pan de molde, que dimensiones tiene de largo y de ancho?

_____ cms.

_____ cms.

4. El mantenimiento que se le debe dar a estos recipientes, es de:

5. La lubricación debe hacerse con:

_____ o también con:

6. ¿Para qué puede servir el calor del horno en el proceso de mantenimiento?

Nombre del participante: _____

Firma: _____

Fecha: _____

_____ puntos

Instructor

CLAVE DE RESPUESTAS

- | | | |
|----|--|---------|
| 1. | Sartenes | 2 ptos. |
| 2. | Molde rectangular | 2 ptos. |
| 3. | 48.2 x 10 (cms.) | 4 ptos. |
| 4. | Limpieza
Engrase | 4 ptos. |
| 5. | Brocha pequeña de cerda o esponja limpia | 4 ptos. |
| 6. | Para secar bien los recipientes | 4 ptos. |

El instructor puede añadir a la nota final uno o dos puntos, por buena presentación u otro factor favorable en la prueba o por las intervenciones del participante en las sesiones.

CONTENIDO OPERATIVO

OPERACION:

LIMPIAR SARTENES O MOLDES

OBJETIVO:

Realizar la limpieza de sartenes o moldes siguiendo los procedimientos técnicos y aplicando las normas de seguridad e higiene específicas.

CONTENIDO:

ESPECIFICACIONES TECNICAS

PROCESO DE EJECUCION

ESPECIFICACIONES TECNICAS

SARTENES O MOLDES USADOS

DOTACION:

HERRAMIENTAS

Espátula
Cepillo de fibra

MATERIALES

Jabón
Esponja de fregar
Paño de secar

MAQUINA

Horno de panaderia
Fregadero del taller de panaderia

- NOTA:
- . Coloque los recipientes cerca del fregadero
 - . Procure no mojar el piso para evitar caidas
 - . Mantenga el sitio limpio después del trabajo.

PROCESO DE EJECUCION

1. 1.1 Lleve los sartenes o moldes sucios al fregadero
- 1.2 Cerciórese de que tiene a mano: jabón, esponja de fregar y paño de secar; la espátula y cepillo.

2. LAVE Y LIMPIE CADA RECIPIENTE
 - 2.1 Lave con agua en el fregadero cada recipiente sucio, usando jabón y esponja.
 - 2.2 Si están muy cargadas de sucio, use la espátula o un cepillo para desprender las cortezas u otras partículas adheridas.
 - 2.3 Enjuague los recipientes

3. SEQUE LOS RECIPIENTES
 - 3.1 Use un paño seco para secar los recipientes que ha limpiado.
 - 3.2 Deje airear los recipientes cierto tiempo hasta que se cerciore de que están secos o llévelos al horno e introduzcalos un rato.
 - 3.3 Ponga a mano los recipientes secos en el mesón para la siguiente operación.

PRECAUCION: Para usar el horno en el secado, utilice los guantes de seguridad.

OPERACION

ENGRASAR SARTENES O MOLDES

OBJETIVO:

Lubricar los sartenes o moldes ya limpios para su uso posterior, siguiendo los procedimientos técnicos y aplicando las normas de seguridad e higiene.

CONTENIDO:

ESPECIFICACIONES TECNICAS

PROCESO DE EJECUCION

ESPECIFICACIONES TECNICAS

SARTENES O MOLDES LIMPIOS Y SECOS

DOTACION:

HERRAMIENTAS:

Brocha
Espátula

MATERIALES

Paño
Esponja
Lata o frasco de manteca (grasa vegetal)

RECIPIENTES

Escudilla de metal

MAQUINA

Horno de panaderia

MESON DE TRABAJO

NOTA: Deben ubicarse junto al mesón de trabajo las sartenes o moldes limpios y secos, la brocha, el paño, la escudilla y el envase o frasco de manteca.

PROCESO DE EJECUCION

1. DERRITA LA MANTECA (grasa vegetal)
 - 1.1 Vacie en una escudilla de metal cierta cantidad de manteca, con el uso de la espátula.
 - 1.2 Lleva la escudilla al horno caliente por cierto tiempo para derretir la manteca.
 - 1.3 Saque del horno la escudilla usando sus guantes de seguridad.

2. IMPRENGNE LOS RECIPIENTES DE MANTECA
 - 2.1 Tome la brocha, introdúzcala en la manteca líquida y con cuidado para que no gotee en el traslado, impregne por dentro el recipiente para engrasarlo.
 - 2.2 Repita el procedimiento hasta engrasar todo el recipiente y luego haga lo mismo con los otros recipientes por engrasar.
 - 2.2.1 Puede variar el procedimiento usando una esponja limpia impregnada de manteca.

PRECAUCION: Evite engrasar excesivamente los recipientes.

- . Proceda con mucho cuidado al usar la manteca caliente pues puede quemarse.
- . Mantenga sus manos cubiertas con los guantes de seguridad.

3. COLOQUE LOS RECIPIENTES EN LOS ESTANTES.
 - 3.1 Lleve los recipientes a los estantes de panadería o donde se acostumbre depositarlos.

NOTA: Al concluir todo el trabajo, limpie todas sus herramientas, recipientes, esponja y paños, como norma de aseo.

INFORME DE EVALUACION DE LA PRACTICA OPERATIVA

TAREA No. 4

Nombre del participante: _____

1. ¿Tuvo alguna dificultad para limpiar sartenes y moldes?

SI _____

NO _____

2. En caso afirmativo ¿Cuál fue esa dificultad?

3. ¿Se le derramò agua o grasa en el piso?

SI _____

NO _____

4. En caso de que se le haya derramado ¿Limpió el piso?

SI _____

NO _____

5. ¿Qué importancia ve ud. en mantener limpios el piso y el equipo de trabajo?

6. ¿Qué tiempo tardò en la tarea?

7. ¿Qué calificación cree ud. que merece su trabajo?

_____ puntos

NOTA FINAL

Por el instructor

BIBLIOGRAFIA

Manual de Tecnologia INCE 6808
Divisiòn Tècnica

Sultan, William J.
Manual de Panificaciòn
U.S Wheat Associates, Mèxico 1986