



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 TECNOLÓGICO.....	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.

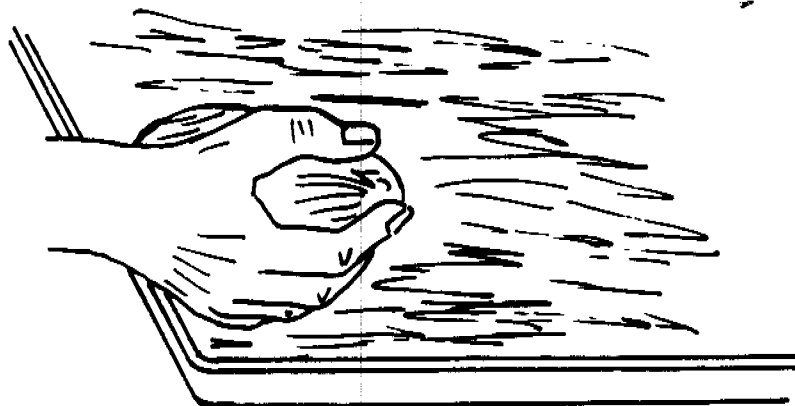
HOJA DE TAREA

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 movable. (Figs. 1 y 2)

Fig. 1

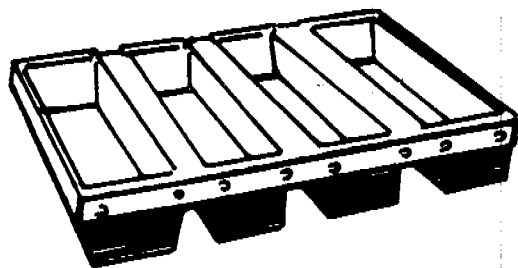
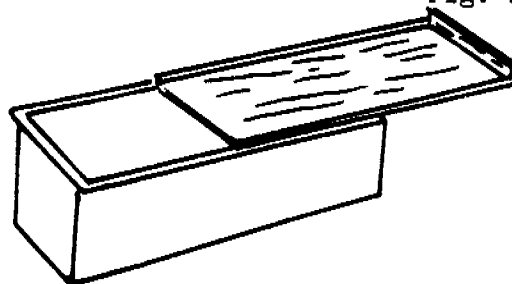


Fig. 2



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.

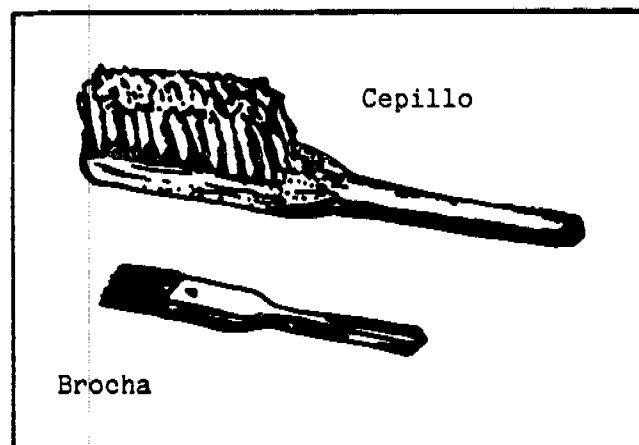
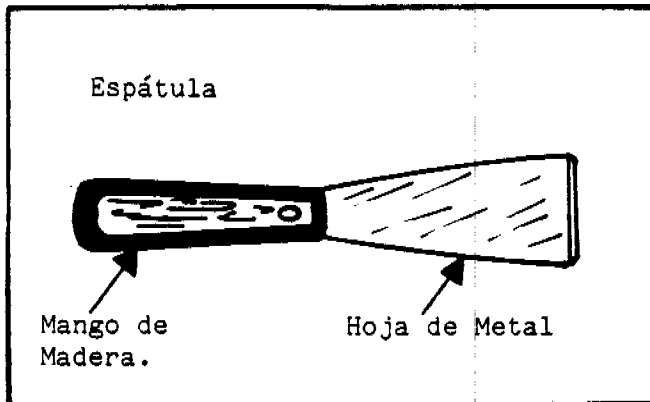
La lubricación es preferible hacerla con una brocha pequeña de cerda con mango de madera, o con una esponja limpia impregnada de la grasa vegetal. Evite el exceso de lubricación porque la grasa excesiva se quema en el horno y forma humo, manchando el pan.

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<br>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