

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION
- Código del Programa de Formación: 63520000
- Competencia: Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y
- Duración de la Guía: 96 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Hoy en día, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy prácticas y sencillas y pueden ser aplicadas de manera exitosa, conociendo reglas simples de seguridad y de calidad. El manipulador de alimentos como agente activo en la cadena alimentaria, tiene el rol fundamental en la seguridad y en la conservación de la calidad de los alimentos. Por su actividad laboral tiene contacto con ellos durante todas las etapas de la cadena alimentaria, y esto hace que necesite una formación específica en manipuleo e higiene. Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de mayor frecuencia en la vida de la población, y tienen su origen en el mismo acto de manipular los alimentos en cualquier etapa de la cadena alimentaria.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
 - Conocer y aplicar los conceptos de las BPM en la planeación de los procesos productivos
- Ambiente Requerido
 - El ambiente de formación debe encontrarse en buena condición y cumplir con todas las normas de seguridad y ambientales.
- Materiales

Copias, impresiones, marcadores, resaltadores, papel bond, cartulina, lápices y borradores. –

ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE **Actividades de Reflexión inicial.**

- A continuación realizamos la presentación personal de cada uno, su nombre y expectativas del curso.

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Con su grupo de trabajo, desarrolle sin recurrir a ningún tipo de consulta, texto, lectura etc. Lo siguiente:

1. Que entiende por: procesamiento, microempresa, microempresario, ventas, intoxicación, infección, bacteria. Y cite un ejemplo de cada uno
2. Que entiende por Buenas Prácticas de Manufactura.
3. Que entiende por Emprendimiento, comercialización y **¿Que es unidad productiva?**

Actividades de apropiación y transferencia del conocimiento.

PAN DE MASA FRANCESA

Descripción

Para elaborar pan de masa francesa como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

MASA FRANCESA		
Harina	1000gr	50kg
Sal	20gr	1kg
Levadura		20gr
1000kg		

Requerido (35°C y 82% de humedad)

- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa sedosa, extensible y fina
- Hornear a 200-220°C por minutos aprox. Con bastante vapor al comienzo
- Retirar la masa en bastones y darles 3 vueltas por la sobadora. Por lo general las piezas desarrollan 3 veces su volumen inicial.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

PAN PARA HAMBURGUESA

Descripción

Para elaborar pan de masa francesa como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

PAN PARA HAMBURGUESA	
Harina	1000gr
Sal	20gr
Levadura	40gr
Agua	600gr
Mantequilla	70gr
Azúcar	40gr
Leche en polvo	30gr
Mejorador	10gr

Preparación

- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa sedosa, extensible y fina
- Dejar descansar por 20 minutos
- Cortar y formar bollos de 90-100grs
- Dejar descansar 10 minutos y armar los panes
- Dejar que suba hasta 3 veces su volumen inicial
- Pintar con leche
- Hornear a 220°C durante 15 minutos aprox.
- Envasar una vez frio el pan

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 8: 16 HORAS

GALLETAS

Descripción

Para elaborar galletas como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

GALLETAS	
Vainilla	5cc
Harina	1kilo
Polvos de hornear	5grs
Margarina	600 gr
Azúcar	500 gr
Huevos	100 gr

Preparación

- Batir en velocidad rápida por 10 minutos, margarina, azúcar y vainilla
- Agregar huevos poco a poco
- Agregar harina y polvos de hornear, batir por 2 minutos en velocidad media
- Formar galletas en latas aceitadas
- Hornear por 4 minutos a 220°C

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

MASA DULCE

Para elaborar masa dulce como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

MASA DULCE	
Harina	1000gramos
Huevos	200gramos

Levadura	80gramos
Margarina	100gramos
Azúcar	250gramos
Mejorador	de acuerdo al fabricante
Agua	450cc

Preparación

- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa y homogénea dar reposo unos 10 minutos
- Cortar de acuerdo a lo deseado
- Armar bollos y luego formar los dulces
- Pintar, decorar y dar fermentación final de 30 a 60 minutos
- Cocer en horno suave
- Rellenar lo que corresponda

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

QUEQUE

Para elaborar como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

QUEQUE	
Mantequilla	500gr
Azúcar- azúcar flor	500gr
Huevos	500gr 10 huevos
Harina	650gr
Polvos hornear	15gr
Frutas maceradas	500gr
Aroma vainilla	1 cucharada

- Ablandar la mantequilla, sin calentarla, mezclarle el azúcar y trabajarle a mano o en la batidora en su marcha media
- Seguir batiendo y añadirle poco a poco los huevos
- Procurar que no se corte la mezcla
- Luego de haber obtenido un compuesto cremoso y fino, le incorporaremos cuidadosamente la harina, previamente cernida con los polvos de hornear
- Toda adición debe mezclarse bien antes de proceder a la siguiente
- Cuando este todo íntimamente mezclado y cremoso, le añadiremos la fruta, que de antemano habremos macerado, bien escurrida después y en ultimo termino espolvoreada la harina
- Disponer la masa obtenida en moldes bien engrasados y enharinados o forrados en papel llenándolos hasta las dos terceras partes de su capacidad
- Cocer en horno a temperatura regular 160-180°C
- Cocidas y retiradas la piezas del horno, desmoldar y disponerlas sobre rejillas para que se enfríen por completo
- Se puede rociar la superficie con licor o espolvorear con azúcar flor, en o posible cortar al día siguiente
- No licuar demasiado la masa
- No cortar la mezcla mantequilla- huevos
- No abusar de los polvos de hornear
- No empapar excesivamente de licor la fruta, escurrirla bien y espolvorearla de harina antes de mezclarla a la masa
- Por último cocer a horno regular, teniendo en cuenta que su cocción a de durar de una hora a hora y cuarto, tomando como base los moldes de capacidad para 1 kilo o kilo y medio de peso de masa

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

MASA HOJALDRADA

Para elaborar hojaldre o masa de hojas como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

MASA HOJALDRADA	gramos
Harina de panificación	3125
Agua	1720
Sal	50

Margarina	90
Margarina de hojaldre	1200

PROCESO DE LABORACIÓN

- Masa: mezclar y amasar hasta obtener una masa elástica
- Cubrir con plástico y dejar reposar por 20 minutos
- Laminar la masa dos veces al tamaño del empaste
- Colocar el empaste de margarina y cubrirlo con la masa
- Laminar en forma rectangular a 1 centímetro de espesor
- Hacer un dobléz en 4 o vuelta doble, primera vuelta
- Laminar de nuevo a 1 centímetro de espesor y hacer un dobléz en 4 (vuelta doble)segunda vuelta
- Dejar reposar la masa por 20 minutos envuelta en plástico
- Laminar de nuevo a 1 centímetro de espesor y hacer un dobléz en 4 (vuelta doble)tercera vuelta
- Laminar de nuevo y hacer un dobléz en 4 (vuelta doble) vuelta final
- Dejar reposar la masa por 20 minutos envuelta en plástico y refrigerada
- Laminar hasta un espesor de 3 a 4mm. O espesor deseado para diferentes formatos
- Dejar reposar la masa por 20 minutos
- Cortar las diferentes figuras

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

TORTA

Para elaborar TORTA como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

TORTA	
Azúcar flor	250gr
Mantequilla	180gr

Leche	1/3 taza
Ralladura de un limón	
Huevos	5
Polvos de hornear	c/ditas
Harina	250gr

Preparación

- Bata la mantequilla con el azúcar hasta que quede como crema
- Añada uno a uno los huevos, la ralladura de limón e incorpore la harina cernida junto con los polvos de hornear, alternándola con leche
- Extienda esta masa sobre el molde, recuerde llenar el molde solo hasta la mitad para que al crecer la masa no se derrame al sobrepasar la capacidad del molde

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

PAN DE BONO

Para elaborar PAN DE BONO como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

PAN DE BONO	
Fécula/harina de maíz pre cocido	250gr
Almidón de yuca (agrio)	250gr
Azúcar	62gr
Queso “costeño” rallado	500gr

- Mezclar todos los ingredientes y amasar hasta obtener una masa suave y bien distribuidos todo sus componentes

- Armar las piezas del tamaño requerido
- Dar reposo de 5 min
- Cocer al horno a 200°C(400°F) durante 10 minutos hasta que se doren

PAN DE LECHE		%
Harina	100	
Huevo	20	
levadura	5	
Leche en polvo	5	
Sal	2.4	
Mantequilla	10	
Azúcar	12	
Leche fresca	42	

Preparación:

- amasar todos los ingredientes incorporando la parte seca con la parte húmeda (adicionando la leche poco a poco), pasar a la cilindradora hasta obtener una masa lisa y homogénea
- cortar de acuerdo a lo deseado
- armar bollitos
- pintar y dar fermentación final de 30 a 120 minutos
- cocer en horno a 180°C

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

Para elaborar PAN BLANDO como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios

PAN BLANDO

Harina	100%
Huevos	5%
Levadura	4%
Margarina	12%
Azúcar	10%
Sal	1.5%
Esencia	0.5%
Agua	42%

Preparación:

- amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa y homogénea
- cortar de acuerdo a lo deseado
- armar bollos y luego formar
- pintar y dar fermentación final de 30 a 120 minutos
- cocer en horno moderado
- Con esta masa se pueden elaborar: mogollas, piñitas, queso, etc.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño: Elaborar producto de panificación según normas establecidas	Participa activamente en las actividades de elaboración de un producto de panificación.	TECNICA Cuestionario INSTRUMENTO: Lista de chequeo

--	--	--

GLOSARIO DE TÉRMINOS

MATERIA PRIMA: Se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo.

Es la que obtenemos de la naturaleza, para poder elaborar productos, y es fundamental para la creación de productos de todo tipo. Las industrias venden productos elaborados por medio de la materia prima; por ejemplo: para elaborar un mueble de madera lo principal es la madera (materia prima), que se extrae del árbol, en estado natural.

REGISTRO: refiere al asiento de una información cualquiera y concreta

AGUA POTABLE: Agua que puede consumirse con garantías sanitarias y que cumple los requisitos de la OMS, contenidos en la “Internacional Standard For Drinking Water” (OMS 1997). Ausencia de patógenos, pero puede existir microorganismos productores de alteraciones de los alimentos.

DESINFECTANTE: agente físico o químico empleado en la desinfección

DESINFECCIÓN: Destrucción de microorganismos a un nivel tal que no dé lugar a contaminación peligrosa de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.

DETERGENTE: Agente de limpieza como el jabón o cualquier preparado orgánico, líquido o sólidos sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.

CONTAMINACIÓN: Transmisión directa o indirecta de microorganismos dañinos a productos alimenticios.

HIGIENE: condiciones o prácticas de aseo que ayudan a mantener la calidad del alimento y la salud del consumidor.

SUCIEDAD: Es todo residuo que al final de los procesos queda adherido a los techos, pisos, equipos, mesas, utensilios etc., y está constituido básicamente por materia orgánica del producto que se procesa.

LIMPIEZA: eliminación de residuos alimenticios, polvo, grasas u otras materias, mediante el fregado y lavado con agua, jabón o un detergente adecuado.

RESIDUO: Restos de los productos de limpieza y desinfectantes que quedan en los equipos y utensilios después de las operaciones de higiene.

EMPRENDER: Empezar hacer alguna cosa, especialmente cuando exige tiempo y esfuerzo.

EMPRENDIMIENTO: el emprendimiento surge como un proyecto personal al cual se le atribuyen esfuerzos para desarrollarlo y muchas veces también suele implicar el sorteo de obstáculos y dificultades para llevarlo a buen puerto.

EMPRENDEDOR: Persona con capacidad de visualizar oportunidades de mercado y de articular los recursos necesarios para poner en marcha una actividad productiva. El emprendedor espera obtener a cambio una retribución que está fundamentada en la maximización del valor empresarial de su iniciativa.

LIDERAZGO: una influencia que se ejerce sobre las personas y que permite incentivarlas para que trabajen en forma entusiasta por un objetivo común. Quien ejerce el liderazgo se conoce como líder.

TRABAJO EN EQUIPO: es un conjunto de personas que se organizan de una forma determinada para lograr un objetivo común.

CREATIVIDAD: La creatividad es el proceso de presentar un problema a la mente con claridad (ya sea imaginándolo, visualizándolo, suponiéndolo, meditando, contemplando, etc.) y luego originar o inventar una idea, concepto, noción o esquema según líneas nuevas o no convencionales. Supone estudio y reflexión más que acción.

INNOVACIÓN: Aplicación de nuevas técnicas o procesos productivos. Introducción de nuevos productos, procesos o servicios en el mercado que abran la posibilidad de

producir los mismos bienes utilizando menores recursos, bienes nuevos o de mejor calidad, constituyendo un elemento importante para el crecimiento económico.

CADENA PRODUCTIVA: Es el conjunto de agentes y actividades económicas que intervienen en un proceso productivo, desde la provisión de insumos y materias primas, su transformación y producción de bienes intermedios y finales, y su comercialización en los mercados internos y externos.

CAPITAL SEMILLA: Fondos para apoyar el arranque inicial de una empresa (fase inicial, o de “semilla”)

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

<http://sobreconceptos.com/index.php?s=materia+prima>

Manual de Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en <http://www.slideshare.net/vicmorni/manual-bsico-del-manipulador-de-alimentos-11525557> .

Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en [http:// saludocupacional-colombia.com/manipulación-de-alimentos/](http://saludocupacional-colombia.com/manipulación-de-alimentos/)

Higiene, protección y Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en <http://www.emagister.com/curso-higiene-proteccion-manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos-decreto-3075-1997>

([Diego Rivadeneira](#), 2012) página principal Empresa y Actualidad, tomado de <http://empresactualidad.blogspot.com/2012/03/comercializacion-definicion-y-conceptos.html>7.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Nombres: RAFAEL CAMARGO MENDOZA	Instructor de: Agroindustria	Centro Agroempresarial y acuicola	

				01/06/2021
--	--	--	--	------------

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					