



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal
- Código del Programa de Formación: 96151517
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): procesamiento artesanal de confitería y dulcería en el sur del valle del cauca..
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): análisis, planeación, ejecución, evaluación.
 - Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): realizar una investigación diagnóstica de tradiciones en consumo de dulces en la zona. Realizar la producción de acuerdo con el plan, teniendo en cuenta parametros de calidad y normativa legal vigente.
 - Evaluar la calidad del producto en terminos de aceptación e innovar formulaciones.
 - Establecer el plan de producción de acuerdo con resultado de la evaluación diagnostico de consumo.
 - Competencia:
 - Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
 - Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.
 - Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.
 - Identificar el problema a solucionar de acuerdo con información técnica recolectada, necesidades del sector productivo y entorno y utilizando herramientas de planeación
 - Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal de acuerdo con el programa de producción.
 - Controlar el proceso elaboración de productos de confitería y dulcería acorde con procedimientos técnicos y normativa vigente.
 - Elaborar productos de confitería y dulcería artesanal según parámetros técnicos y normativa
 - Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas
- Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria
- Duración de la Guía: 110 horas

2. PRESENTACIÓN

- Para el comienzo de las actividades de ejecución se hace necesario el uso de los elementos de protección, las materias primas y el plan de producción concertado de acuerdo con las necesidades y facilidad de consecución de los ingredientes teniendo en cuenta la economía de la zona.
- Proceso formativo que se inicia teniendo en cuenta el resultado de la evaluación diagnostica para orientar el proceso educativo.
- Se trabaja con la base de calculo para que los aprendices desarrollen las habilidades y destrezas en el momento de realizar formulaciones y estandarizaciones



<p>Respuesta a pregunta sobre el daigram de proceso.</p> <p>Evidencias de Desempeño: El resultado de la observación durante el proceso de limpieza y desinfección de las áreas de procesos, equipos, utensilios y materias primas. El resultado del desempeño durante el registro de la información relacionada con la orden de producción</p> <p>Evidencias de Producto: El resultado de la valoración de la entrega de los productos de acuerdo con los criterios técnicos y normatividad vigente</p>	<p>Identifica las actividades de cada una de las etapas del proyecto productivo según requerimientos técnicos</p> <p>Describe el proceso de elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal según criterios técnicos. Realiza procesos de limpieza y desinfección para utensilios, equipos y superficie</p> <p>Entrega el producto de acuerdo con la ficha técnica...</p>	
--	--	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

batidor de temperatura: Equipo que permite llevar a un alimento desde una temperatura de 70/80°C a una temperatura de 3°C en el corazón del alimento en menos de 90 minutos, para mejorar la conservación del producto.

Aerógrafo: Pistola de aire comprimido cargada con colorante alimentario que se usa en decoración de pastelería. **Almendrados:** Dulces elaborados a base de almendras, harina y miel que se cuecen al horno.

APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control): Proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva.

Atemperar: Bajar la temperatura de una crema, líquido o salsa que ha sido calentado hasta que alcanzó una elevada temperatura.

Azúcar glas: Azúcar pulverizado o molido a tamaño de polvo con almidón que se utiliza en confitería, pastelería y repostería para cubrir y dar un último toque de decoración a postres o dulces.



Azúcar invertido: Combinación de fructosa y glucosa, que se obtiene por hidrólisis del azúcar común (sacarosa). **Bañadora:** Equipo para cubrir un pastel o tarta principalmente con chocolate, gelatina, confitura o fondant hasta que cubra totalmente y permanezca.

Boixet: Palabra valenciana que designa a un pequeño mortero.

Bollo maimón: Bizcocho casero, típico de Salamanca, de antigua tradición. El aspecto exterior es el de un roscón, de unos 20 centímetros de diámetro y superficie lisa. Sus ingredientes son harina, azúcar, huevos y ralladura de limón. Es un dulce asociado a bodas y otras celebraciones tradicionales.

Bomba inyectora: Dispositivo capaz de elevar la presión de un fluido. **Buñuelos de viento:** Bolas de masa elaboradas con harina de trigo, manteca y huevos que se fríe en aceite caliente. La masa frita puede llegar a doblar su volumen, es por esta razón por la que se les denomina con el apelativo «de viento». **Canapé:** Porción de pan o de hojaldre cubierta con una pequeña cantidad de comida que se suele servir como aperitivo.

Capuchinas: Postre hecho con huevos, yema de huevo y almíbar y el delicioso pero laborioso huevo hilado. **GEC_INA107_2 Hoja 3 de 7 Ciegas:** Bollo esponjoso con forma de concha, de presentación muy atractiva. También se las conoce como Bollo Soplo, Pelusas, Pastas de Soplillo o Suspiros.

Comprimido: Elaborados por simple mezcla de azúcares, almidones, harinas y saborizantes, sin cocción y en frío.

Conchado: Amasado suplementario en artesas que, originalmente, tenían forma de concha.

Confites: Pastas hechas de azúcar y algún otro ingrediente, ordinariamente en forma de bolillas de varios tamaños.

Confitura: Se elabora con la pulpa o puré de la fruta, con azúcares y agua. Debe tener un contenido mínimo de fruta del 35%. **Crema catalana:** Conocida también como crema quemada o, en Cataluña, simplemente crema) es un postre muy típico de la cocina catalana y que consiste en una crema pastelera con base en yema de huevo que se suele cubrir con una capa de azúcar caramelizado en su superficie para aportar un contraste crujiente y más divertido. **Duquesitas:** Porciones de pasta choux escudilladas con manga en placas.

Encremadora: Equipo para rellenar productos de pastelería. **Escudillar:** Colocar en una placa o en cápsulas, pequeñas porciones de masa o pasta para ser horneadas posteriormente.

Extrusionado: Dar forma a una masa haciéndola salir por una abertura especialmente dispuesta. **Fideo:** Trocitos muy pequeños de golosina, normalmente con sabor a chocolate, aunque también se comercializan con diversos colores y sabores, usados para decorar o añadir textura a dulces y postres. **FIFO First in first out:** Sistema de almacenaje que se basa en la premisa de la primera mercancía en entrar es la primera en salir del almacén.



Figuritas: Mazapán de Toledo moldeado con diversas formas figurativas y horneado para obtener su aspecto característico. **Filigranas:** Tipo de adorno que se utiliza en la decoración de productos de pastelería.

Flejes: Cinta utilizada para encintar el embalaje de diversos productos y mejorar la resistencia a la tracción del embalado. GEC_INA107_2 Hoja 4 de 7

Flores: Masa frita en forma de flor que contiene huevos, harina, azúcar y ralladura de limón. Una vez fritas las flores se pueden rebozar en azúcar, canela o pintar con miel.

Fruta escarchada: Frutas o trozos de fruta cocidas levemente que se introducen en una solución con un alto contenido de azúcar.

Glasear: Cubrir la superficie de un preparado de pastelería con glasa que es un preparado semipastoso, elaborado a base de agua, azúcar, zumo de limón y clara de huevo.

Gofres: Llamado también waffle o wafle (del neerlandés Wafel), es una especie de torta con masa crujiente parecida a una galleta tipo oblea de origen belga que se cocina entre dos planchas calientes.

Granillo de fondant: Piezas de cobertura de chocolate negro. **Guirlache:** Dulce hecho básicamente de almendras y caramelo solidificado típico en muchas zonas de Aragón, Cataluña y la Comunidad Valenciana.

Hojaldre: Pasta formada por finísimas capas de masa y grasa que, una vez que se hornea, da como resultado una pieza de aspecto crujiente. **Hojuelas:** Postre típico de la cocina manchega elaborado con harina, leche y los huevos se forma una masa que se fríe formando hojas muy finas, se sirve caliente rociada de miel.

Jalea: Se obtiene por la cocción prolongada de zumo de frutas y azúcar, reduciéndola a fuego lento hasta obtener una salsa densa. **Leche frita:** Dulce de harina cocida con leche y azúcar hasta que espesa, cortándose la masa resultante en porciones que se fríen.

Lengua: Espátula de goma utilizada para recoger los últimos restos de crema, salsa o líquido adheridos a un recipiente. **Lenguas:** Dulce en forma de tira aplastada y alargada que se compone de mantequilla, azúcar lustre, sal, vainilla, huevo y harina. **Lionesas:** Pastelillo relleno de crema u otros ingredientes y cubierto de chocolate caliente. **Mantecación de la mezcla:** Proceso en donde cambia la textura de la mezcla de helado líquida a sólida o semisólida por medio de agitación y frío.

Mantecado: Bollo amasado con manteca de cerdo. GEC_INA107_2 Hoja 5 de 7 **Masas antiaglutinantes:** Masas de poca energía, bajo presión son cohesivas pero rompen bajo tensión. No tienen prácticamente gluten.

Mazapán: Dulce elaborado con almendras molidas y azúcar.

Merengue: Elaboración espumosa y resistente que tiene como base claras de huevo montadas a punto de nieve, mezcladas con un almíbar. El resultado es una crema blanquecina, esponjosa y resistente. GFPI-F-135 V01



Mermelada: Preparación resultante de la cocción de piezas de fruta con un contenido mínimo de fruta del 30%.

Mix: Mezcla de ingredientes en la preparación de helados. **Natillas:** Postre lácteo muy extendido en la gastronomía española. Se trata de una crema elaborada con leche, yemas de huevo, azúcar y aromas como la vainilla o el limón.

Nebulizador: Aparato para nebulizar, que consiste en transformar un líquido en partículas finísimas que forman una especie de nubecilla.

Paciencias: Dulce típico de Soria que se hace con claras de huevo, azúcar, esencia de limón y harina.

Pailas: Vasija grande de metal, redonda y poco profunda que permite calentar agua.

Panellets: Dulce típico de Cataluña, Valencia y Baleares que tradicionalmente se prepara en la festividad de la Todos los Santos. Se elaboran con una masa dulce hecha con azúcar, almendra cruda molida, huevo y ralladura de limón, para que tenga una textura más esponjosa.

Pasta brisa: Masa usada para las bases de tartas dulces y saladas.

Pastillaje: Mezcla de azúcar lustre, almidón, goma de tragacanto, zumo de limón y agua utilizada para realizar motivos decorativos.

Pastillas de goma: Caramelos masticables muy dulces, elaborados a partir de gelatina a las que se les añaden edulcorantes, saborizantes y colorantes alimentarios.

Perrunillas: Especialidad Navideña típica de la región española de Extremadura que se realizan con manteca de cerdo, anís en grano, azúcar, ralladura de limón, yemas de huevo, aguardiente, canela y harina de trigo.

Pestiños: Masa frita típica de Madrid que va posteriormente bañada en aguamiel. Están compuestos de harina floja, manteca de cerdo, agua o vino blanco y una pizca de sal.

Petisú: Pastelillo hueco relleno de crema o de nata. **PMP:** Precio Medio Ponderado. Sistema de almacenaje que valora las salidas de producto de acuerdo con la media de los precios de adquisición de las existencias en ese momento, ponderados por las cantidades adquiridas.

Polvorón: Torta, comúnmente pequeña, de harina, manteca y azúcar, cocida en horno fuerte y que se deshace en polvo al comerla.

Praliné: Pasta utilizada en repostería y compuesta tradicionalmente de una mezcla de almendra o avellana confitada en azúcar caramelizado, se emplea como base para rellenos y coberturas de piezas de repostería y de bombones de chocolate.

Regaliz: Pasta hecha con el jugo del rizoma de esta planta que se toma como golosina en pastillas o barritas.

GFPI-F-135 V01

Ribetes: Tipo de adorno que se utiliza en la decoración de productos de pastelería.



Roscas de baño (roscas de Santa Clara): Estas roscas pueden encontrarse con diferentes formas y tamaños siendo su formato más común, redondeada en forma de "O", de unos 12 cm de diámetro. Sus ingredientes son: harina, huevos, aceite de girasol, azúcar, aguardiente, ralladura de naranja y limón.

Roscas: Dulces más típicos de la Semana Santa son los roscos fritos. Masa dulce en forma de rosca elaborada con harina, frita en aceite y aromatizada.

Rosquillas: Dulces en forma de anillo compuestos de azúcar, huevos, leche, aceite, anís, harina floja, ralladura de limón, impulsor y bicarbonato, que se fríen en abundante aceite. Semifríos: Elaboraciones que llevan como ingrediente cremoso la nata, la crema inglesa o pastelera siempre saborizada con la denominación del postre.

Serígrafo: Equipo utilizado en la técnica de impresión que se emplea para reproducir imágenes en un pastelería y bollería. Sistema CIP: Proceso de limpieza realizado "in situ", cuando el equipo puede limpiarse sin desarmarse.

Sorbete: Postre helado, que se diferencia del helado por no contener ingredientes grasos, además de no incluir yema de huevo. Por esta razón su textura resulta menos firme, más líquida y menos cremosa. GEC_INA107_2 Hoja 7 de 7 Tartas forradas: Pastel dulce que se cocina en el horno y que se puede rellenar con capas de algún tipo de dulce cremoso que no necesite frío. En la parte exterior se le aplica una capa decorativa que puede estar realizada en masa elástica, fondant extendido, glaseado o mazapán.

Teclas: Pasta de hojaldre que se elaboran tanto en León capital como en algunos pueblos aledaños. Son unas pastas de textura muy crujiente y disgregable, algo secas que están recubiertas con una capa de almendra molida.

Tejas: Pasta crujiente con forma de teja que debe ser firme y fina. TIC: Tecnología de la información y la comunicación. Tocinillos de cielo: Postre elaborado a base de yema de huevo caramelizada y azúcar, compacto y de color amarillo intenso. Torrijas: Dulce típico de las celebraciones de Cuaresma y Semana Santa en España. Consiste en una rebanada de pan (habitualmente de varios días) que es empapada en leche o vino y, tras ser rebozada en huevo, es frita en una sartén con aceite.

Tratamiento DDD: Programa que describe todas aquellas medidas, pasivas y activas, encaminadas a impedir la entrada y desarrollo de plagas en las instalaciones de la empresa.

Turrón: Masa dulce que se obtiene a partir de un mazapán base y de la cocción de miel, azúcar, almendra y clara de huevo, que se corta en tabletas y posteriormente en pequeños bocados.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Beckett, S. (1994). *Fabricación y Utilización Industrial del Chocolate*. Editorial Acribia, S.A. España.

Directo al paladar. (2006). *Máquina para hacer chocolate*. Consultado el 28 de octubre de 2013, en <http://www.directoalpaladar.com/utensilios/maquinapara->



[hacer-chocolates](#)

Foto lía. (2004). *Typisches Gebäck aus Mallorca*. Consultado el 22 de octubre de 2013, en <http://co.fotolia.com/id/43289764>

Fotolia. (2004). *Chocolate box cookies*. Consultado el 22 de octubre de 2013, en <http://co.fotolia.com/id/48789919>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Angélica Rodríguez V	Instructor		Junio 2021

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					