GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

Nombre: Magaly Capera Perez

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboracion de productos panificables de masas dulces.
- Código del Programa de Formación: 96151445 Versión 1.
- COMETENCIA: Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente
- Elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente.
- Registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa.
- Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad
- Duración de la Guía: 40

2. PRESENTACION

Bienvenidos estimados aprendices,

A través de esta guía de aprendizaje desarrollaremos nuestro curso de formación, donde abordaremos temas como normatividad legal vigente, lavado de manos, limpieza y desinfección de ambientes, control de plagas y manejo de residuos sólidos.

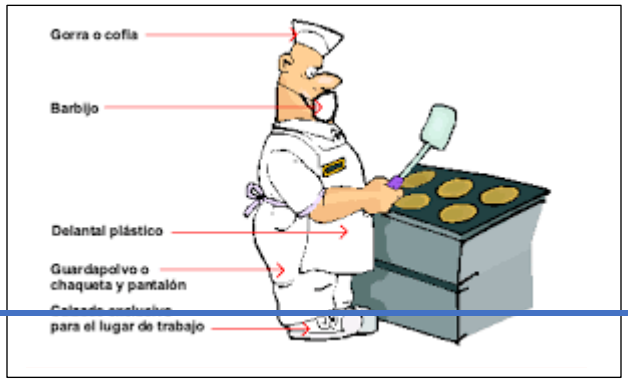
Los invito a iniciar nuestra formación.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Resultado de Aprendizaje 1:** Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad

Actividad de Aprendizaje 1: Identificar aspectos sobre los ingredientes utilizados en el proceso de panificación.

Actividad de Reflexión inicial





- Normatividad 2076

Los invito a mirar la imagen anterior y reflexionar alrededor de la siguiente pregunta: **¿Cuál de las dos imágenes da confianza para la ingesta de alimentos que se están preparando? ¿Porque?** De manera voluntaria los aprendices socializarán sus respuestas

R// La primera imagen ya que cumple con todos los protocolos de higiene.

Actividad de Contextualización y valoración de aprendizajes previos

Para contextualizarnos frente a la importancia de la función del ingrediente usado en la panadería, leamos la siguiente información:

Actividad de Transferencia.

1) En esta actividad el aprendiz deberá colorear la función que cumple de acuerdo al ingrediente que corresponda.

INGREDIENTE	FUNCION QUE CUMPLE EN EL PAN
Leche	Capacidad de soportar fermentaciones prolongadas.
Harina	Da mejor apariencia a la masa volviéndola más liviana.
Huevo	Regula la dureza del pan.
Agua	Controla la producción de CO2 y la maduración de la masa.
Levadura	Vuelve digerible la harina al momento de hornearse
Grasa	Capacidad que tienen las proteínas a resistir al trabajo mecánico fuerte y también es capaz de retener gran

	cantidad de gas durante la fermentación.
Sal	Facilita la disolución y dispersión de los ingredientes
Azúcar	Fermenta la masa transformando los azucare en alcohol y CO2.
	Genera el medio propicio para el alimento de la levadura.
	Capacidad de absorber y retener mayor cantidad de agua.
	Ayuda en conservación del pan ya que ejerce una acción bactericida.
	Sirve como alimento a la levadura.
	Hace posible las propiedades de elasticidad, extensibilidad y plasticidad de la masa
	Da suavidad al pan.
	Mejora su capacidad de tostado
	Da coloración al pan.
	Mejora el sabor del producto
	es capaz de formar emulsiones (para masas secas, ricas en grasa y azúcar)
	Es un resaltador de sabor
	Regula la temperatura de la masa
	Aumenta el sabor y el aroma.
	Aporta al producto una textura y estructura fina más uniforme.

	Fija ciertas estructuras de unión con otras sustancias (ligado de agua, estabilización de la corteza) lo cual ocurre debido a la propiedad de coagular las proteínas por medio de la cocción en donde las proteínas se solidifican
	Mejora el volumen.
	Acentúa el color de la corteza.
	Capacidad de formar espuma
	Ayuda a un mejor desarrollo de la extensibilidad mediante la lubricación del gluten.

2) Elabore una sopa de letras con las siguientes palabras. Gluten, amasado, huevo, harina, elasticidad, absorción, gluteina,grasa, lecitina, albumina, fermentación, levadura, amasado, pan, trigo, almidón, masa, leche, azúcar, sal, grasa.

A	L	M	I	D	O	N	H	U	E	V	O	D	T
X	G	X	Y	A	M	A	S	A	D	O	S	A	L
K	L	L	Q	T	R	I	G	O	G	P	K	N	S
P	A	N	D	T	D	A	B	U	L	M	I	N	A
O	V	A	Z	S	P	A	M	A	S	A	D	O	G
Y	F	L	I	A	G	L	U	T	E	I	N	A	M
A	B	S	O	R	C	I	Ó	N	L	E	C	H	E
H	A	R	I	N	A	L	M	A	S	A	V	H	U
D	F	E	R	M	E	N	T	A	C	I	Ó	N	F
S	B	G	G	L	U	T	E	N	O	C	Z	Z	P
G	R	A	S	A	A	Z	U	C	A	R	D	R	R
L	L	E	L	A	S	T	I	C	I	D	A	D	S
S	B	U	E	L	E	C	T	I	N	A	O	P	L
B	L	E	V	A	D	U	R	A	E	W	L	E	Y

Evidencia de producto

3) El aprendiz deberá investigar y exponer de manera escrita
¿Cuál es el resultado final generado por el uso excesivo o por la deficiencia en la utilización de los ingredientes mencionados anteriormente en la elaboración de pan?

Entre los problemas más acuciantes que el panadero puede encontrar hay que destacar el aumento de la fuerza y la tenacidad de la masa, el retraso en la fermentación, la reducción en el volumen del pan y que la corteza queda más oscura.

- **Resultado de Aprendizaje 2:** Registrar los procesos de producción según los parámetros de la empresa.
- **Actividad de Transferencia.**

4) El aprendiz deberá dar una breve descripción frente a cada paso del proceso de elaboración del pan, para lo cual podrá apoyarse ingresando al siguiente link.
https://www.memorizar.com/tarjetas/12-pasos-para-la-elaboracion-del-pan-5190316

PROCESO	**DESCRIPCIÖN**
Alistamiento (mise en place)	**Leer las instrucciones** - **Como se pesaran los ingredientes.** - **Pesar los ingredientes.**
División	**Debe dividirse y pesarse en partes iguales y cortar y limpiar.**
Moldeado	**Hacemos la forma del pan.**
Fermentación secundaria	**Fase final de fermentación.** **Acaba de aumentar su tamaño antes del horno.**

	La funcion mas importantes es hacer que la masa adquiera el tamaño adecuado para el horneado
Boleado	**Darle forma a la masa.** **Reorganizar el gluten, esto ayuda a que la masa conserve su forma durante la fase de crecimiento final.**
Reposo	**Se debe relajar el gluten tras el boleado. Se deja entre 10-15minutos .La masa adquiere volumen despues de reposarla**

	El gluten comienza a adquirir tenacidad. **Desarrollo de sabor y aromas.** **El azúcar es ingrediente impresendible para este paso, puede ser ingrediente directo, o puede derivarse de las moléculas de almidón en la harina**
Fermentación	
Horneado **Des gasificado o doblado**	**Marcado de masa: se libera parte del gas atrapado en el interior de la mas, para que haya un mayor crecimiento en el horno.** **Proceso en el cual se le quita gas a la masa.** **Se elimina parte del dioxido de carbono atrapado en la estructura creada por el gluten.** **Permite que el gluten se relaje.** **Iguala temperaturas.** **Panes crujientes: mayor cantidad de dioxido de carbono.**

El aprendiz deberá leer el documento enfermedades y defectos del pan y exponer de manera escrita ¿cuáles son las diferentes enfermedades y defectos del pan?

Actividad de Evaluación

- **Evidencia de Producto**
- Enumere frente a cada paso de forma cronológica según el orden que corresponda los pasos para el proceso de elaboración de pan. Para la siguiente Actividad el aprendiz

puede apoyarse en el siguiente link: https://www.memorizar.com/tarjetas/12-pasos-para-la-elaboracion-del-pan-5190316

- Desmasificado __4___
- Amasado __2____
- División ___5___
- Horneado __10____
- Fermentación Secundaria ___9__
- Boleado____6__
- Alistamiento ____1____
- Fermentación_3____
- Reposo __ 7_____
- Moldeado___8____

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- https://www.memorizar.com/tarjetas/12-pasos-para-la-elaboracion-del-pan-5190316
- https://es.slideshare.net/falvacor2013/clase-trigo-ultima
- https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/907
- http://www.iamsa.mx/2016/01/09/composicion-de-las-harinas/#:~:text=IAMSA%20%7C%20Composici%C3%B3n%20de%20las%20Harinas&text=La%20harina%20de%20trigo%20contiene,porcentajes%20est%C3%A1n%20regulados%20por%20ley.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Carlos Cuellar**	**Instructor**		

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Magalis Capera Perez**	**APRENDIZ**		**22/05/2022**	