Ficha: 2596958 – ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL	
Instructor:	SANDRA LUCIA LOZANO MESA
Fecha de formación:	14,21, 28 DE JULIO 4,11 DE 2022

COMPETENCIA

ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADO DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Julio 14 del 2022

En la actividad se realiza la teoría de las masas hojaldradas

El hojaldre es una **masa crujiente utilizada para elaborar pasteles y otras preparaciones culinarias**. Se elabora con harina, grasa (mantequilla, manteca de cerdo o margarina), agua y sal. Es crujiente después de su cocción.

El **hojaldre** es una de las **masas más versátiles** de las que se emplean en el mundo de la cocina. Ideal tanto para **platos salados y dulces**, se emplea mucho en repostería. Sin embargo, su proceso de elaboración es bastante largo y laborioso, requiriendo de mimo y buena técnica para conseguir un buen resultado.

El origen del hojaldre se suele remitir a la **repostería de origen medieval**, especialmente en las zonas de influencia árabe. Aunque se cree que viene de bastante antes, existiendo referencias a productos similares en las gastronomías griega y romana. En España, en el año 1607 se publicó el libro de Hernández Máceras «*Libro del arte de cocina*», en el que incluye una receta muy similar a la del hojaldre tal y como lo elaboramos hoy en día.

En Francia, se atribuye la invención del hojaldre a **Claude Geléepadre que estaba enfermo**, así que introdujo un trozo de manteca en el interior de la masa. El resultado fue considerado un éxito que con el tiempo se iría perfeccionando., también conocido como Claudio de Lorena, un pintor que también trabajaba para un maestro pastelero.

Tipos de hojaldre

En la actualidad, conocemos cuatro tipos diferentes de hojaldres.

El Hojaldre Común

Con tan solo **cuatro ingredientes**: **harina** (mejor de media fuerza), **agua, sal y mantequilla** (idealmente a 15 ºC) podemos elaborar un exquisito hojaldre.

Debemos hacer una masa, parecida a la del pan, con la harina, el agua y la sal, debe estar a la misma temperatura que la grasa. **La grasa debemos colocarla entre dos**

láminas de papel vegetal y aplastarla hasta conseguir un cuadrado de unos 14 cm. de lado. Es importante que no se caliente mucho durante el proceso de amasado.

La **superposición de capas de masa y mantequilla** es la que hace que el hojaldre adquiera su característica textura. Cuando extendemos la masa y la vamos doblando sobre sí misma con la grasa en su interior conseguimos que la masa se impermeabilice. Cuando la metemos al horno, la humedad de las capas se evapora y el aire atrapado en ellas se expande, separando las hojas entre sí.
Para empezar a hacer el hojaldre, se hace una especie de paquete con la masa envolviendo la grasa. Después se estira y se dobla en tres, es lo que se llama una vuelta. Para hacer un buen hojaldre, suelen hacerse seis vueltas. Entre cada una tiene que pasar al menos media hora.

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:
Teoría del pan hojaldrado.
Temática a seguir en la capacitación, productos a realizar.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Julio 14 de 2022
Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL
Municipio de San Pedro
FICHA # **2596958**





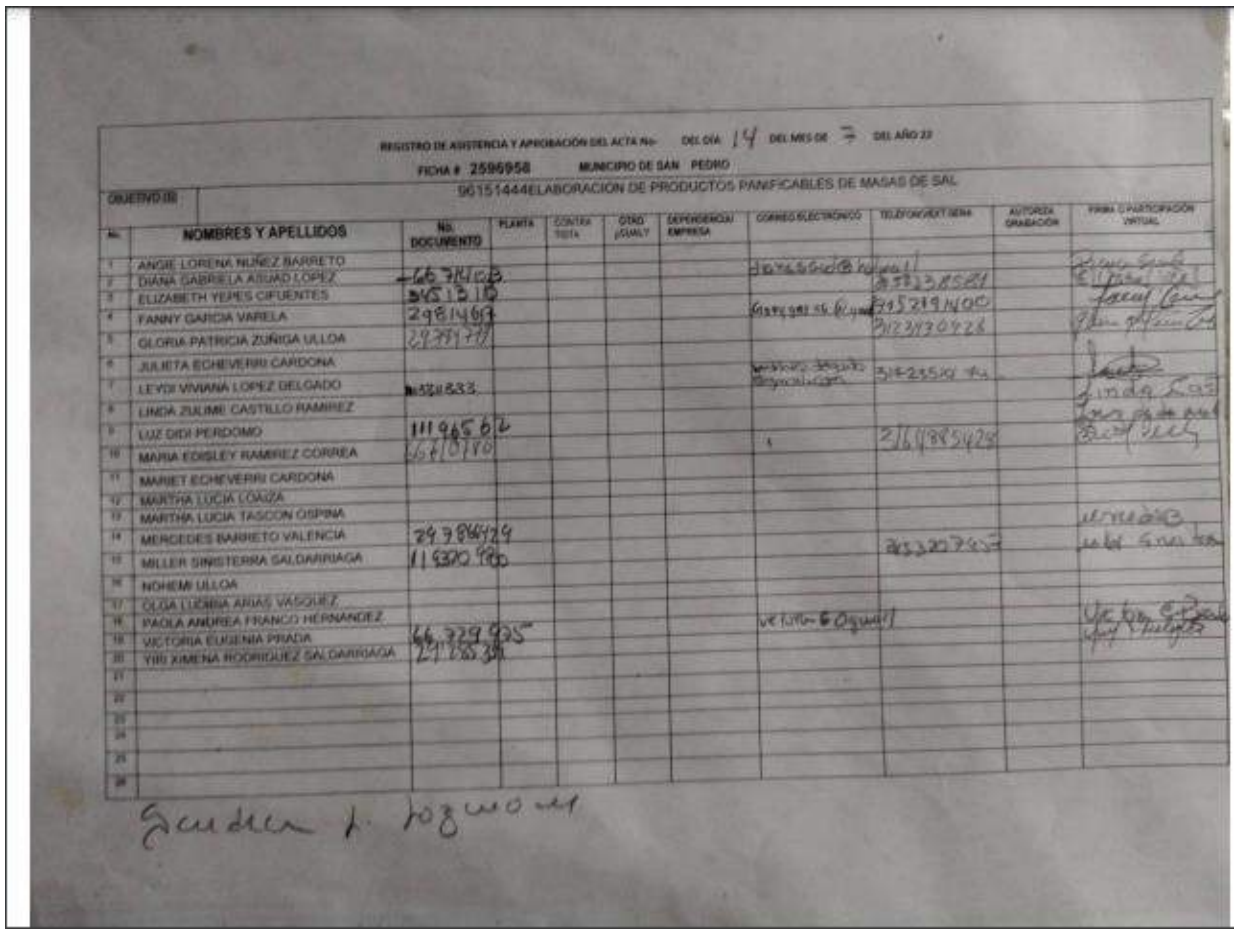
LISTADO DE ASISTENCIA:

Julio 14 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Municipio de San Pedro

FICHA # **2596958**



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 14 DEL MES DE 7 DEL AÑO 22

FICHA # 2596958 MUNICIPIO DE SAN PEDRO

OBJETIVO DE: 96151444ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ANGIE LORENA NUÑEZ BARRETO									
2	DIANA GABRIELA ASIJAD LOPEZ	66 [illegible]						3133238581		
3	ELIZABETH YEPES CIFUENTES	345 [illegible]								
4	FANNY GARCIA VARELA	29814697						3135219400		
5	GLORIA PATRICIA ZUÑIGA ULLOA	29 [illegible]						3123130928		
6	JULIETA ECHEVERRI CARDONA									
7	LEYDI VIVIANA LOPEZ DELGADO	[illegible]833								
8	LINDA ZULIMI CASTILLO RAMIREZ									
9	LUZ DIDI PERDOMO	111965062								
10	MARIA EDISLEY RAMIREZ CORREA	1 [illegible]						3164885428		
11	MARIET ECHEVERRI CARDONA									
12	MARTHA LUCIA LOAIZA									
13	MARTHA LUCIA TASCON OSPINA									
14	MERCEDES BARRETO VALENCIA	29786429								
15	MILLER SINISTERRA SALDARRIAGA	11 [illegible]						3132076[illegible]		
16	NOHEMI ULLOA									
17	OLGA LUCIMIA ARIAS VASQUEZ									
18	PAOLA ANDREA FRANCO HERNANDEZ									
19	VICTORIA EUGENIA PRADA	66 [illegible]								
20	YIBI XIMENA RODRIGUEZ SALDARRIAGA	21 [illegible]								
21										
22										
23										
24										
25										
26										

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Julio 21 del 2022

ELABORACIO DE PAN CROIASSANT

El **cruasán** (del francés *croissant*, 'medialuna',[1] también escrito como un galicismo ***croissant***) es una pieza de panadería de origen francesa creada en Paris donde los panaderos locales se inspiraron de la forma del *kifli* austriaco pero usaron una masa hojaldrada fermentada típicamente francesa que se usa también para hacer otras preparaciones como el *pain au chocolat*, el *kouig amann* o la *fougasse* de Nimes[2] . Dado que en el siglo XX la popularidad del cruasán se extendió a muchos países del mundo, existen numerosas variantes con ingredientes, consistencia y nombres propios.

Los cruasanes son conocidos como «cachitos» en Perú, Ecuador y Venezuela; «cruasanes» en Colombia y España; «medialunas» (un tipo de facturas) en Argentina, Chile, Paraguay y Uruguay; y en otros países de América Latina como «cangrejitos» o «cuernitos». Los hay dulces o salados, sencillos o rellenos.

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:

.

PAN CROISSANT O PAN CACHO

Los hojaldrados y tipos los ingredientes, pesos, medidas, rellenos, formas para tener en cuent

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Julio 21 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Municipio de San Pedro

FICHA # **2596958**









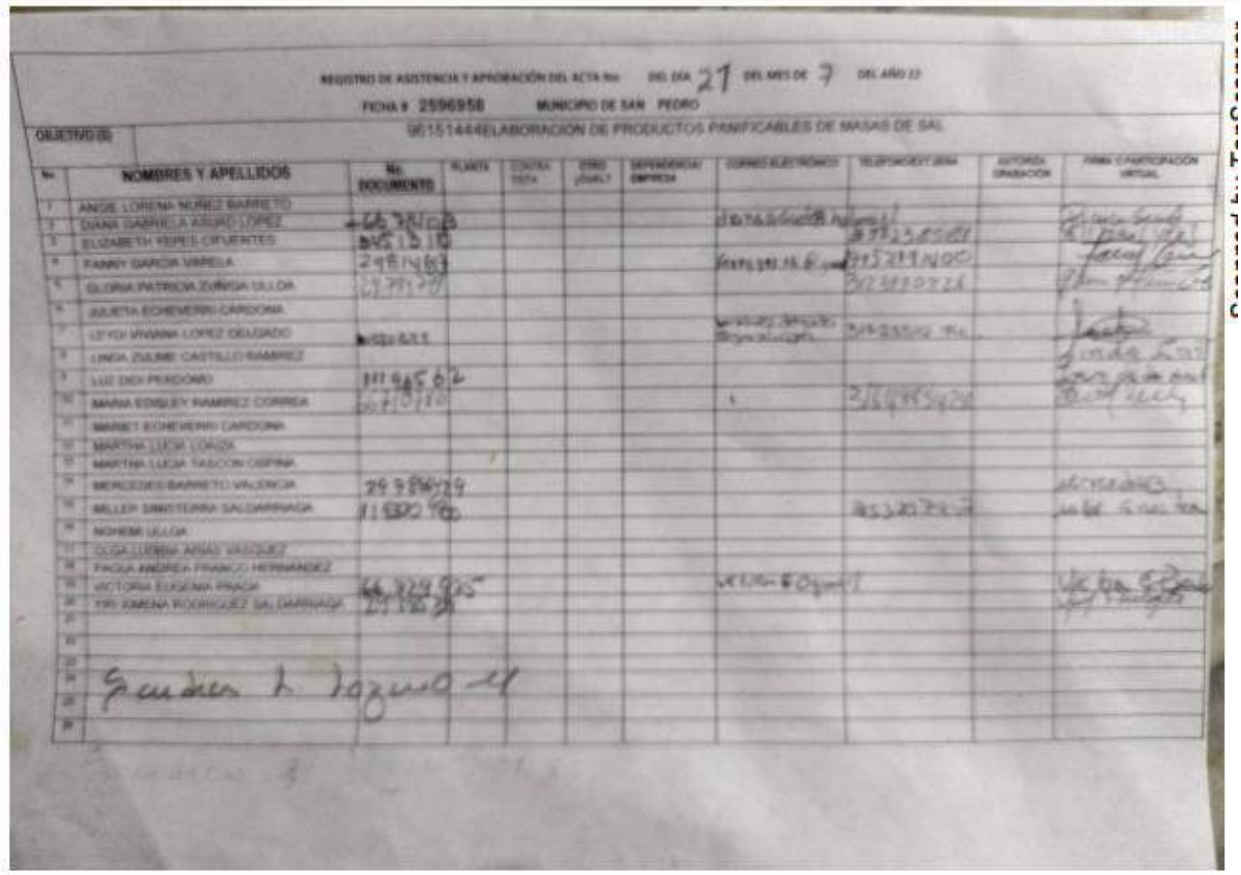
LISTADO DE ASISTENCIA:

Julio 21 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Municipio de San Pedro

FICHA # **2596958**



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 21 DEL MES DE 7 DEL AÑO 22

FICHA # 2596958 MUNICIPIO DE SAN PEDRO

OBJETIVO DE: 961514446ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O AUTORIZACIÓN VIRTUAL
1	ANGIE LORENA NUÑEZ BARRETO									
2	DIANA GABRIELA ARIAS LOPEZ									
3	ELIZABETH YEPES CIFUENTES									
4	FANNY GARCIA VARELA									
5	GLORIA PATRICIA ZUÑIGA ULLOA									
6	JULIETA ECHEVERRI CARDONA									
7	LEYDI VIVIANA LOPEZ DELGADO									
8	LINDA ZULIME CASTILLO RAMIREZ									
9	LUZ DIDI PEDROZO									
10	MARIA EDISLEY RAMIREZ CORREA									
11	MARIET ECHEVERRI CARDONA									
12	MARTHA LUCIA LORZA									
13	MARTHA LUCIA TASCON OSPINA									
14	MERCEDES BARRETO VALENCIA									
15	MILLER SANTERRA SALDARRIAGA									
16	NOHEMI ULLOA									
17	OLGA LUCERA ARIAS VASQUEZ									
18	PAOLA ANDREA FRANCO HERNANDEZ									
19	VICTORIA EUGENIA PRADA									
20	YIN XIMENA RODRIGUEZ SALDARRIAGA									
21										
22										
23										
24										
25										

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Julio 28 del 2022

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Elaborar masas panificables de sal según criterios técnicos, De orden de producción y normatividad vigente.

EMPANADAS PRECOCIDAS
Durante esta jornada realizaremos empanadas pre cocidas con maíz trillado y mezcla de maíz curado
Los ingredientes del relleno y la armada son de las empanadas típicas del Valle del Cauca

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:
En esta capacitación elaboramos empanadas Vallunas pre cocido ideales para eventos y fiesta o cocteles.

INGREDIENTES PARA EL GUISO

INGREDIENTES
CARNE DE RES (DE LAGARTO)
PAPA PARDA
ARRACACHA

INGREDIENTES MASA

INGREDIENTES
MASA PARA AREPAS
MASA PARA TAMAL
FECULA
SAL AL GUSTO

PREPARACION:

1. Aliñar la carne desde el día anterior
2. Cocinarla la carne de res en la pitadora hasta que ablande
3. Pelar y picar la papa en cuadros pequeños
4. Rayar la arracacha
5. Cuando la carne se ablande y cocinar el guiso en el agua de la carne
6. Agregarle la papa, la arracacha un cuarto de masa para tamal al guiso, cebolla cabezona picada.
7. Cocinar hasta que espese.
8. Dejar reposar para armar las empanadas
9. Mezclar los ingredientes para la masa
10. Amasar hasta que quede una masa homogénea y suave
11. Sobre un plástico grueso con aceite para armar

12. Amasar y ponerle una capa suave de fécula antes de armar para que queden crocantes
13. Armar en forma de empanadas
14. Y freír por 2 minutos para pre cocer
15. Dejar reposar
16. Envasar en bolsas de cierre hermético
17. Congelar a – 18°

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Julio 28 de 2022
Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL
Municipio de San Pedro
FICHA # **2596958**









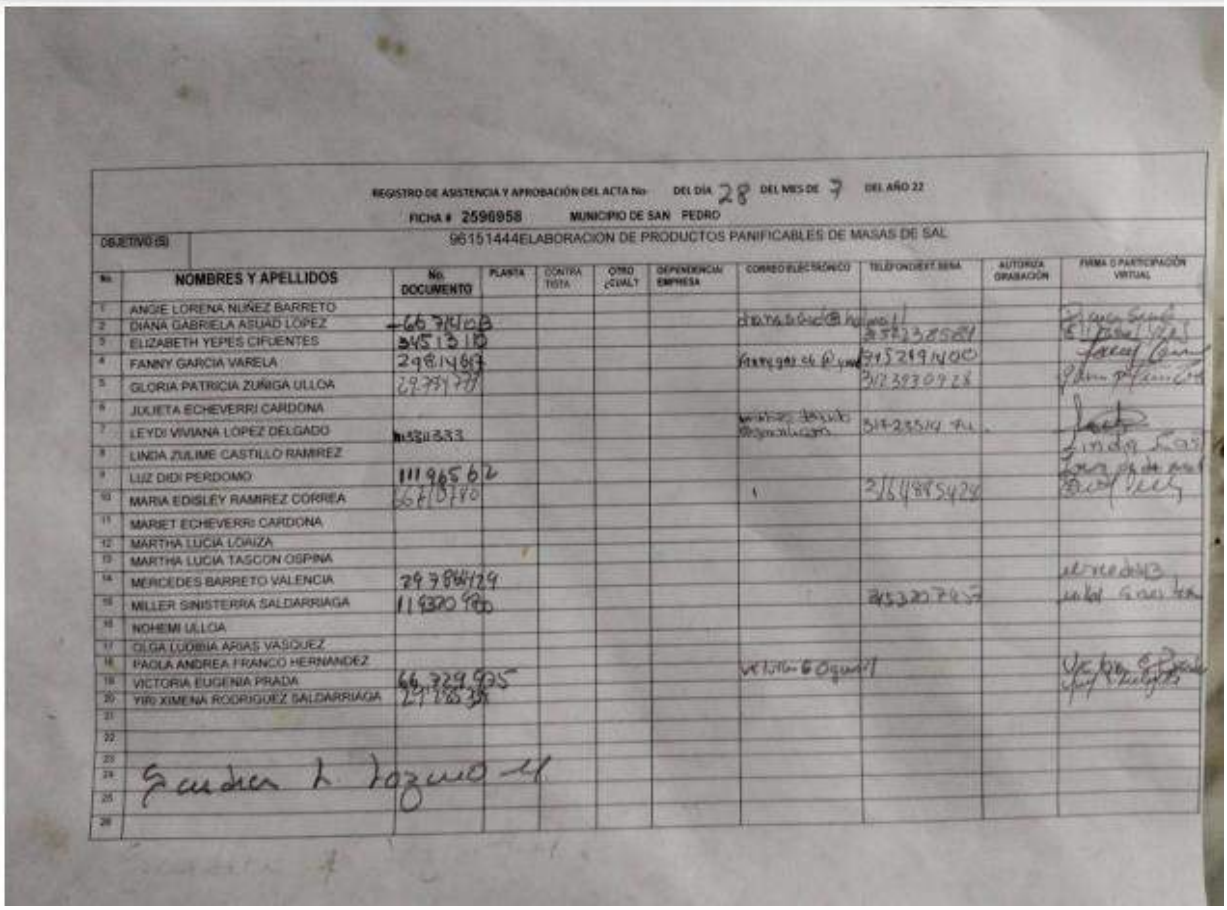

LISTADO DE ASISTENCIA:

Julio 28 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Municipio de San Pedro

FICHA # **2596958**



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 28 DEL MES DE 7 DEL AÑO 22

FICHA # 2596958 MUNICIPIO DE SAN PEDRO

OBJETIVO (S): 96151444ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRA TISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ANGIE LORENA NUÑEZ BARRETO									
2	DIANA GABRIELA ASUAD LOPEZ	66 [illegible]								
3	ELIZABETH YEPES CIFUENTES	345 13 10								
4	FANNY GARCIA VARELA	29814683								
5	GLORIA PATRICIA ZUÑIGA ULLOA	29774777								
6	JULIETA ECHEVERRI CARDONA									
7	LEYDI VIVIANA LOPEZ DELGADO	1153333								
8	LINDA ZULIME CASTILLO RAMIREZ									
9	LUZ DIDI PERDOMO	111965 62								
10	MARIA EDISLEY RAMIREZ CORREA	66710780								
11	MARIET ECHEVERRI CARDONA									
12	MARTHA LUCIA LORIZA									
13	MARTHA LUCIA TASCON OSPINA									
14	MERCEDES BARRETO VALENCIA	29786729								
15	MILLER SINISTERRA SALDARRIAGA	11930 98								
16	NOHEMI ULLOA									
17	OLGA LUCIA ARIAS VASQUEZ									
18	PAOLA ANDREA FRANCO HERNANDEZ									
19	VICTORIA EUGENIA PRADA	66 329 905								
20	YIRI XIMENA RODRIGUEZ SALDARRIAGA	29 [illegible]								
21										
22										
23										
24										
25										
26										

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:
AGOSTO 4 DEL 2022

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Elaborar masas panificables de sal según criterios técnicos, De orden de producción y normatividad vigente.

MARRANITAS VALLUNAS PRECOCIDAS
Durante esta jornada realizaremos marranitas vallunas pre cocido con plátano pinto y verde y chicharrón de cerdo
Los ingredientes del relleno típicas del Valle del Cauca

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:
En esta capacitación elaboramos marranitas Vallunas pre cocido ideales para eventos y fiesta o cocteles.
Mayonesa con pimentón, salsa de cilantro, salsa de ajo.

INGREDIENTES
Plátanos verdes o pintones
sal
aceite
Ingredientes relleno
chicharrón
sal
Bicarbonato de sodio
Cebolla en polvo

Preparación: del chicharrón
Se adoba el chicharrón con cebolla con la sal, la cebolla en polvo y media cucharadita de bicarbonato de sodio, se deja reposar por 10 minutos.
Se sofríe con el aceite a temperatura media 180 °
Sin dejar de revolver hasta quedar dorado y crujiente.
Se bajan y se escurren.
Si queremos hacemos una salsa o guiso para mezclarlos
Aparte comenzamos a freír los plátanos a fuego medio 180°
Hasta que estén blanditos se pinchan con un chuzo, tenedor o cuchillos para saber si ya están blanditos.
Se arman calientes en un plástico pisándolos envueltos en un plástico o con un exprimidos de naranja
Se les agrega sal al plátano antes de rellenarlos se rellenan con una cucharada de chicharrón frito se envuelven bien y se sofríen.
Preparación:
Se pelan los plátanos
Se cortan de 7 a 8 pedazos
Se sofríen hasta que se pinchen son un cuchillos y estén blandos.
Para armarlos deben estar calientes se le agrega sal
Con un plástico y un exprimidor de naranja

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Agosto 4 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Municipio de San Pedro

FICHA # **2596958**











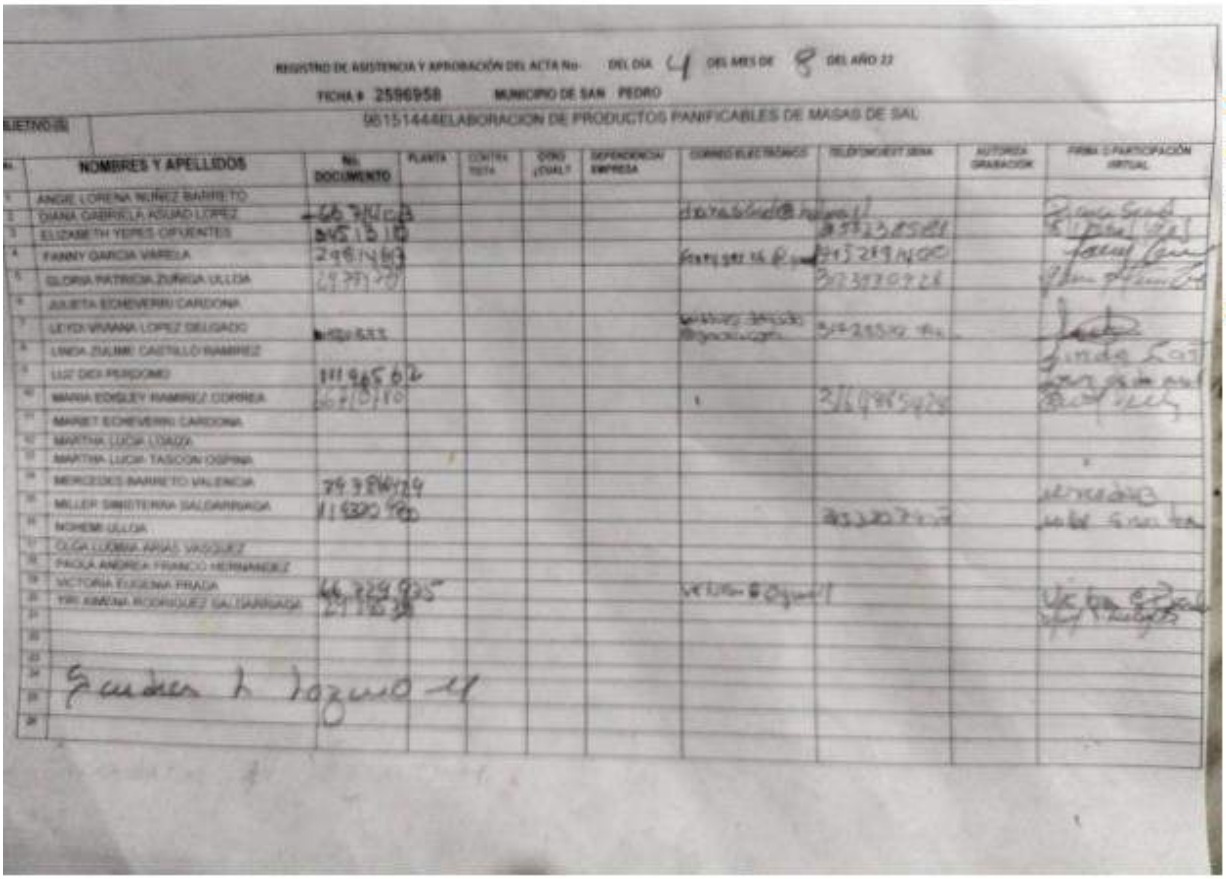
LISTADO DE ASISTENCIA:

Agosto 4 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Municipio de San Pedro

FICHA # **2596958**



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DIA 4 DEL MES DE 8 DEL AÑO 22

FICHA # 2596958 MUNICIPIO DE SAN PEDRO

OBJETIVO: 95151444ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ANGIE LORENA NUÑEZ BARRETO									
2	DIANA GABRIELA ASIJAD LOPEZ									
3	ELIZABETH YEPES CIFUENTES									
4	FANNY GARCIA VARELA									
5	GLORIA PATRICIA ZUÑIGA ULLOA									
6	JULIETA ECHEVERRI CARDONA									
7	LEYDI VIVIANA LOPEZ DELGADO									
8	LINDA JULIME CASTILLO RAMIREZ									
9	LUZ DEI PERDOMO									
10	MARIA EDISLEY RAMIREZ CORREA									
11	MARIET ECHEVERRI CARDONA									
12	MARTHA LUCIA LOAIZA									
13	MARTHA LUCIA TASCON OSPINA									
14	MERCEDES BARRETO VALENCIA									
15	MILLER SINISTERRA SALDARRIAGA									
16	NOHEMI ULLOA									
17	OLGA LUCIMA ARIAS VASQUEZ									
18	PAOLA ANDREA FRANCO HERNANDEZ									
19	VICTORIA EUGENIA PRADA									
20	YIRI XIMENA RODRIGUEZ SALTARRIAGA									
21										
22										
23										
24										
25										
26										

Fecha de cierre 10 agosto 22

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:
AGOSTO 11 DEL 2022

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Elaborar masas panificables de sal según criterios técnicos, De orden de producción y normatividad vigente.

PAPAS RELLENAS TIPICAS VALLUNAS
Durante esta jornada realizaremos papas rellenas vallunas
Los ingredientes del relleno típicas del Valle del Cauca

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:
En esta capacitación elaboramos papas rellenas Vallunas pre cocido ideales para eventos y fiesta o cocteles.

INGREDIENTES
Papas parda
sal
Pimentón
Margarina
Carne
Tomates medianos
Huevos
Cebolla cabezona blanca
Cebolla larga
pimienta
Color
aceite
Condimento trisabor
Harina de trigo
Arroz cocido

Preparación:

1. Se cocina la carne con sal, cebolla, ajo y pimienta
2. Aparte se cocinan las papas hasta quedar blanditas
3. Aparte se hace el guiso con cebollas larga, cebolla blanca, pimentón, tomate, color y pimienta, se deja por 3 minutos para agregarle la carne en trozos o desmechada.
4. Cuando este la carne se deja enfriar y se la agrega al guiso.
5. Se deja enfriar la mezcla de carne con guiso y el arroz para comenzar a armar las papas.
6. Se espera a que las papas estén blanditas y se deja reposar una poca para hacer el puré con la margarina.
7. Para hacer la tempura se le agregan los huevos poco a poco y la harina de trigo se revuelve hasta conseguir una textura liquida ligeramente espesa y se le agrega una pizca de polvo de hornear para que la tempura quede tostadita, un poco de sal a la mezcla y trigfogon

Para darle sabor y color.

8. Para armar las papas rellenas hay dos formas
    1. se hace una arepita con el puré
    2. se la agrega el relleno y se tapa con otra arepita se arma y se redondea para rebosarla con la tempura.
    3. La otra se mezcla el puré con la carne y el guiso se arma una bolita y se rebosa con la tempura

Y por último a freír hasta que estén doraditas

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Agosto 11 de 2022
Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL
Municipio de San Pedro
FICHA # **2596958**





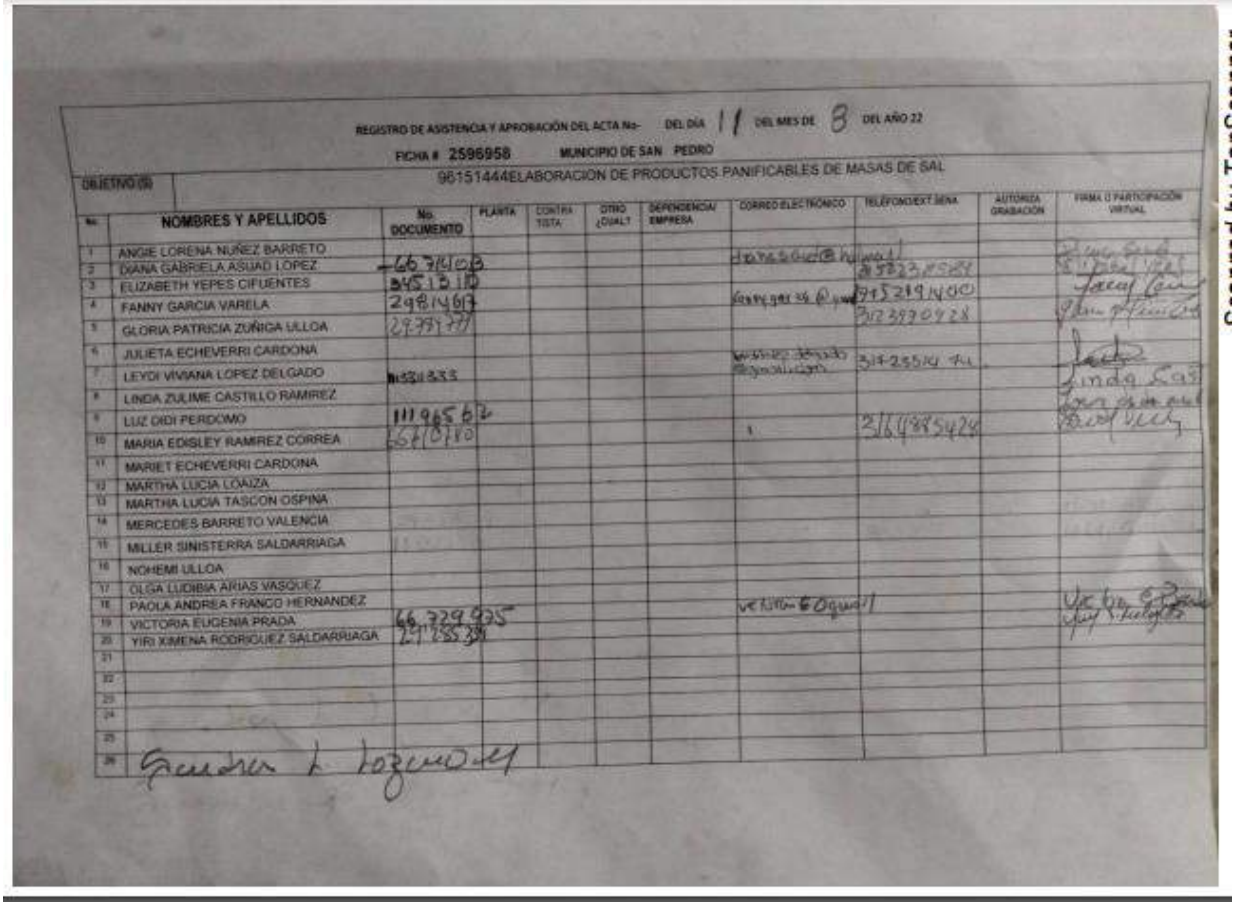

LISTADO DE ASISTENCIA:

Agosto 11 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Municipio de San Pedro

FICHA # **2596958**



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 11 DEL MES DE 8 DEL AÑO 22

FICHA # 2596958 MUNICIPIO DE SAN PEDRO

OBJETIVO (S): 98151444ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ANGIE LORENA NUÑEZ BARRETO									
2	DIANA GABRIELA ASUAD LOPEZ	66.716.08								
3	ELIZABETH YEPES CIFUENTES	34513110								
4	FANNY GARCIA VARELA	29814617								
5	GLORIA PATRICIA ZUÑIGA ULLOA	29791771								
6	JULIETA ECHEVERRI CARDONA									
7	LEYDI VIVIANA LOPEZ DELGADO									
8	LINDA ZULIME CASTILLO RAMIREZ									
9	LUZ DIDI PERDOMO	111965672								
10	MARIA EDISLEY RAMIREZ CORREA	66710110								
11	MARIET ECHEVERRI CARDONA									
12	MARTHA LUCIA LOAIZA									
13	MARTHA LUCIA TASCON OSPINA									
14	MERCEDES BARRETO VALENCIA									
15	MILLER SINISTERRA SALDARRIAGA									
16	NOHEMI ULLOA									
17	OLGA LUCIBIA ARIAS VASQUEZ									
18	PAOLA ANDREA FRANCO HERNANDEZ									
19	VICTORIA EUGENIA PRADA	66.729.925								
20	YIRI XIMENA RODRIGUEZ SALDARRIAGA	29.785.331								
21										
22										
23										
24										
25										
26										