PROCESO DE GESTIÓN 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 confiteria y dulceria artesanal**
- Código del Programa de Formación: **96151517**
- Nombre del Proyecto: **Produccion de confiteria y dulceria artesanal en el departamento del cauca**
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto: Demostraciones. Elaboración de productos de confitería y dulcería. Elaboración y diligenciamiento de flujogramas
- Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar productos de confitería y dulcería artesanal según parámetros técnicos y normativa vigente.
- Duración de la Guía:

2. PRESENTACIÓN

Aprendiz este documento es una guía para que usted desarrolle autónomamente actividades planteadas logrando así el resultado de aprendizaje mencionado: Elaborar productos de confitería y dulcería artesanal según parámetros técnicos y normativa vigente.





El caramelo es un alimento preparado con alto contenido de azúcar. También conocido como dulce. El caramelo se consigue mediante la cocción del azúcar. Éste puede consumirse tanto líquido, tal es el caso del caramelo que se añade por encima del flan, como sólido. El caramelo solidificado se consume popularmente dejándolo deshacerse en la boca. A éste se le suelen añadir sabores a frutas, hierbas u otros aromas. En la fabricación industrial de caramelos se suelen usar como materias primas azúcar, glucosa y agua, que se combinan en las proporciones adecuadas para generar un jarabe que posteriormente se cuece a altas temperaturas. Una evaporación rápida produce la eliminación del agua presente en el jarabe cocido, quedando una pasta de caramelo que puede ser modelada en diferentes formas. El enfriamiento

ulterior provoca la cristalización de la masa, formando el caramelo propiamente dicho al conferirle rigidez que lo hace apto para su empaquetado y disfrute por niños y no tan niños.

OBJETIVOS

Conocer los procesos para la elaboración del caramelo.

Realizar su evaluación sensorial del producto terminado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión inicial.

"LAS COSAS DULCES DE LA VIDA SUPERAN LAS AMARGAS". Lao-Tse

Estimado aprendiz de manera individual y teneiendo en cuenta las guias anteriores responder:

- ¿Qúe caramelos conoce o ha consumido?
- ¿Qué diferencias en cuanto a textura, forma encuentra entre los caramelos comerciales que ha consumido?

Actividades de contextualización.

Aprendiz lea atentamente la siguiente información:

VARIEDADES DE CARAMELOS: Caramelos propiamente dichos o duros. Se conoce como "Caramelo Duro" a los productos de confitería obtenidos de una masa de sacarosa cristalizada y glucosa evaporada a alta concentración, moldeada y enfriada a estado vítreo". Este tipo de productos esta laborado a altas temperaturas de cocimiento, siendo su formulación a base de sacarosa de caña y glucosa de maíz principalmente, además de ácido cítrico, colorante, saborizante y en algunos casos rellenos a **base de frutas**, licor o efervescente, etc. La humedad residual de los caramelos duros es de máx. 2.5 -3.0 %, y valores mayores en esta alteran la vida de anaquel de estos productos.

Existe una gran diversidad de caramelos, siendo estos el tipo de producto de confitería más común, varían en base al equipo utilizado para su proceso, como equipo de cocimiento (Vacum continuo, intermitente o a olla abierta), tipo de troquelado, depositadora, aereado, etc).

Masticables y/o blandos: Caramelos cuya composición y proceso de elaboración les confiere una textura blanda y/o masticable. Su humedad máxima será el 20 %. Dentro de este grupo se incluyen, entre otras, las pastillas o "toffes" a las que deberá acompañar el nombre del ingrediente característico.

Caramelos blandos lácteos o de leche: Caramelos cuya composición y proceso de elaboración les confiere una textura blanda y/o masticable. El producto final debe presentar sabor lácteo y el contenido de proteína láctea no debe ser inferior a 0,5 % en fracción en masa

Caramelos o pastillas de goma: Caramelos de consistencia gomosa, obtenidos de soluciones concentradas de sacarosa y /o azucares, a los que se incorporan gomas y /o otros gelificantes

.

DEFECTOS DE LOS CARAMELOS

El defecto que se trata de evitar en la mayoría de los dulces y caramelos es la inversión del azucar, tan pronto como se manifieste aparecera la humedad en el caramelo.

.

El mantenimiento del estado cristalino depende de diferentes factores:

- Disolución absoluta de todos los cristales de azúcar
- Empleo de los medios adecuados para inversión.
- Evitar oscilaciones de temperatura durante la cocción
- Reducción al mínimo de la humedad residual. **Los caramelos deben ser muy bien empaquetados después de su producción almacenándolos bajo condiciones de baja humedad solo así es posible evitar la recristalizacion.**

En la práctica la prácticase observa comúnmente lo siguiente:

- El caramelo se humedece = solución no saturada.
- El caramelo esta pegajoso =solución saturada.
- El caramelo se seca = solución supersaturada.
- El caramelo se enturbia desencadenando la recristalizacion. Un proceso de recristalizacion en marcha no puede detenerse bajo ninguna circunstancia.

En la fabricación de caramelos duros, es importante evitar las reacciones de pardeamiento del tipo Maillard (azúcar quemada). Aunque en bajas cantidades de agua necesarias pueden alcanzarse mediante cocción a presión atmosférica, el producto obtenido tendría un color marrón inaceptable.

El proceso de fabricación de caramelos duros puede resumirse asi:

1. Disolución del azúcar en agua o zumo de fruta (mezcla #1)
2. Cocción de Mezcla #1 y el jarabe de glucosa hasta la concentración de sólidos finales.
3. Adiciónde aromas colorantes y ácidos.
4. Dar forma al producto, moldeo.
5. Enfriamiento de la masa o “pastón”. Desmoldado.
6. Empacado

Temperaturas de cocción para confitería en función de las familias de productos.	
Familias	Rango de temperaturas (oC)
1.Cremas, frappés y espumas	103-106
2. Gomitas	106-118
3. Fondant	105-114
4. Bombones	108-118
5. Caramelos blandos o suaves	112-122
6. Nougats y turrones	123-145
7. Caramelos duros	135-160

Aprendiz en el siguiente enlace encontrara información para ampliar el tema relacionado con caramelos
https://issuu.com/pabloalcmar/docs/caramelos_duros

Actividades de apropiación del conocimiento

Participar en la actividad denominada "Elaborar caramelo duro de fruta artesanal", para lo cual el aprendiz debe ingresar al siguiente link **https://youtu.be/V1v3OpuATU4** video tutorial elaborado por el instructor técnico y adicional a ello, leer la cartilla y el Infograma para aplicar los conocimientos y resolver el Taller # 7

EVIDENCIA REQUERIDA: Documento escrito- video corto. Enviar por el medio virtual que el instructor genere. (Correo cmbucheli@misena.edu.co y/o grupo WhatsApp).

- Ambiente Requerido

Lugar con condiciones adecuadas limpias y desinfectadas (cocina- planta de transformación)

Espacio adecuado para escribir

- Materiales
  - Azúcar blanca
  - Glucosa liquida
  - Zumo de fruta o agua
  - Saborizante y colorante
  - Ácido cítrico
  - Olla
  - Balanza
  - Cucharón
  - Molde
  - Termometro

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Concenceptos, Tipos, características de caramelos	Dispone las materias primas, insumos, equipos e instalaciones para el proceso según los procedimientos de la	Observación

Evidencias de Desempeño: alistar instalaciones, equipos, materia prima e insumos dosificar materia primas e insumos operar equipos de proceso e instrumentos de medición **Evidencias de Producto:** ajustar condiciones de proceso verificar variables de proceso. acondicionar producto empacar y embalar producto elaborar productos de confitería y dulcería artesanal almacenar producción	empresa y necesidades de producción. Describe el proceso de elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal según criterios técnicos. Entrega el producto de acuerdo con la ficha técnica Documenta las operaciones realizadas en la elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal según los requerimientos de la empresa	Lista de chequeo Taller Registro fotográfico

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTOS PERECEDEROS: Son los alimentos que se descomponen fácilmente, como la leche, las carnes, los huevos, las frutas y las verduras.
ALIMENTOS SEMIPERECEDEROS: Son los que permanecen sin dañarse por mucho tiempo, como las papas, nueces y enlatados.
ALIMENTOS NO PERECEDEROS: Son los que no se dañan fácilmente, como las harinas, granos secos, pastas y azúcar.
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: Es el conjunto de procedimientos que se realizan para proteger el alimento contra microorganismos y otros agentes responsables del deterioro permitiendo su almacenamiento y consumo durante periodos de tiempo determinados.
CADENA DE FRÍO: consiste en mantener el frío (refrigeración o congelación) durante todo el proceso por el que pasa el alimento: producción, transporte, recepción, almacenamiento, venta al consumidor.
VIDA ÚTIL O DE ANAQUEL: periodo de vida o de duración del alimento donde sus condiciones organolépticas se mantienen adecuadas sin descomponerse.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- http://biblioteca.sena.edu.co/index.html
- https://www.invima.gov.co/
- Resolución 2674 de 2013. recuperado de https://www.servicioscolombia.com/actualidad/140normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-de-plagas
- Diseño Curricular Emprendedor en procesamiento de productos de dulcería y confitería artesanal- Código del programa - 96151517

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Carlos Manuel Bucheli C.**	**Instructor Técnico**	**Programa Sena Emprende Rural**	**Sep de 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					