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 consumo de los dulces de leche constituyen uno de los habitos más arraigados en la alimentación Colombiana y son sinónimo de tradicción en muchas familias colombinas que han encontrado su sustento en este tipo de productos.

En la elaboración de este producto, se aplica en la leche procedimiento de concentración . El cual se basa en principios muy simples como es la extracción parcial o total del agua de la leche por empleo del calor y la edulcoración o adición de azucares.

OBJETIVO GENERAL:

- Elaborar la leche condensada aplicando las correctas practicas de manufactura e higiene.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Obtener un delicioso producto de buen sabor y buena calidad
- Lograr una buena contextura en el producto..
- Alcanzar un buen porcentaje de rendimiento.
- Aplicar los pasos correctamente para así obtener una leche condensada de buen sabor.

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 dulces a base leche conoce, nómbrelos?
- ¿Qué diferencias en cuanto a textura, forma encuentra entre los dulces de leche que ha consumido?

Actividades de contextualización.

Aprendiz lea atentamente la siguiente información:

Se entiende por dulces de leche, el producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche, o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen láctico y/o crema y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituido por monosácridos y otros disácaridos) con o no de adición de otras sustancias alimenticias.

El **dulce de leche**, también conocido como **manjar**, **manjar blanco**, **arequipe** o **cajeta** es un dulce tradicional de Hispanoamérica y que corresponde a una variante caramelizada de la leche.

El origen del dulce de leche es incierto, ya que existe una discusión entre argentinos, brasileños, chilenos, colombianos, cubanos y uruguayos sobre su lugar de origen, pero su consumo es extendido por todos los países latinoamericanos y en aquellos lugares donde existe una extensa colonia inmigrante de estos países, como España. Este producto recibe diferentes nombres según el país en el que se consume y presenta algunas variedades locales. Es ampliamente utilizado en postres como los alfajores, cuchuflíes, helados, pasteles o tortas.

Diferentes nombres por países

Tiene diferentes nombres en los distintos países:

- **Dulce de leche**: en Argentina, Colombia, Paraguay, Bolivia, Uruguay, Puerto Rico, República Dominicana, Cuba, Venezuela y Centroamérica. También se vende con este nombre en España, donde ha alcanzado una gran popularidad en las últimas décadas gracias a la llegada de inmigrantes Iberoaméricanos.
- **Arequipe**: en Colombia, Venezuela y Panamá
- **Cajeta**: en México
- **Bollo de leche o dulce de leche**: en Nicaragua (Para evitar confusiones, en Nicaragua se le dice cajeta de leche a un derivado del dulce de leche que es totalmente sólido).
- **Manjar**: en Chile y Ecuador.

- **Manjar blanco o Manjarblanco**: en Colombia, Perú, Bolivia, Costa Rica, Ecuador y Panamá.



Tipos de dulce de leche, según su fabricación

Es de textura suave, flexible, blanda, pegajosa; color caramelo y apariencia brillante; sabor agradable. Se comercializa ampliamente en todas las regiones del país.

Se requiere que la leche cruda cumplacon los requisitos mínimos establecidos:
No coagule con la prueba de alcohol oebullición.
Baja carga microbiana.
Composición físico-química normal.

ADITIVOS
BICARBONATO DE SODIO: El agregado del bicarbonato de sodio cumple una doble función:
Neutraliza el ácido láctico presente en la leche para que no se corte al concentrarla.
Favorece la reacción de Maillard, encargada de incrementar el color pardo (que ya posee en parte por la caramelización de la sacarosa). Esta reacción consiste en una combinación y polimerización entre la caseína y la lactoalbúmina con azúcares reductores.



Otro dulce de leche muy apetecido es la **LECHE CONDESNADA.**
En la actualidad, podemos encontrar en el mercado diferentes variedades de leche condensada. Según el contenido de la leche de partida empleada en su elaboración, se diferencian leche condensada entera, semidescremada y descremada.
También se comercializa la leche condensada aromatizada, una La que se le han del añadido aromas y colorantes un autorizados para aportar diferentes sabores.
Por otra parte, la leche condensada, Al estar compuesta Por poca agua debido a su proceso de elaboración, los nutrientes están concentrados, aumentando en gran medida su proporción.
Al igual que la leche, la leche condensada contiene diversas vitaminas (A, D, ácido fólico) y minerales (calcio, fósforo, zinc y magnesio), siendo este un producto excelente para niños en el desarrollo, que necesita un gran aporte de calorías, vitaminas y minerales.

Aprendiz en el siguiente enlace encontrara información para ampliar el tema relacionado con dulces o leches evaporadas.

https://es.slideshare.net/satakia/dulces-de-leche

Actividades de apropiación del conocimiento

Participar en la actividad denominada "Elaborar leche condensada artesanal", para lo cual el aprendiz debe ingresar al siguiente link **https://youtu.be/3k9fPuZ3ENw** video tutorial elaborado por el instructor técnico y adicional a ello, leer la cartilla y/o Infograma para aplicar los conocimientos y resolver el Taller # 8

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
  - Leche
  - Azúcar
  - Bicarbonato de sodio (Soda)
  - Leche en polvo
  - Oxido de Titanio (o de sodio) *OPCIONAL*
  - 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 :	Dispone las materias primas, insumos, equipos e instalaciones para el proceso	GFPI-F-135 V01

Concenceptos, Tipos, características de caramelos **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	según los procedimientos de la 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	Observación 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**	**NOV de 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					