PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
- Código del Programa de Formación: 96151448 V.1
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): NO APLICA
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): NO APLICA
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): NO APLICA
- Competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Verificar las características fisicoquímicas del producto final de acuerdo a los criterios técnicos establecidos.
  - Registrar la información de los procesos de elaboración de tortas y batidos esponjosos de acuerdo con la normatividad y parámetros de la empresa.
  - Alistar materias primas, insumos, equipos y utensilios de acuerdo con la orden de producción y las especificaciones del proceso.
  - Procesar tortas y batidos esponjosos de acuerdo con las especificaciones del proceso y producto.

- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

A nivel nacional existe una demanda creciente en el consumo de productos de pastelería por lo que su fortalecimiento y crecimiento socio-económico depende en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector, como alternativa de desarrollo del país. El programa de formación complementaria Elaboración artesanal de productos de pastelería, busca brindar al sector productivo de Agroindustria Alimentaria, la posibilidad de incorporar personal que contribuya al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las técnicas de Pastelería.

Con esta guía de aprendizaje desarrollaremos actividades que permitan generar la competencia en los aprendices para la elaboración de productos de pastelería de acuerdo al programa de producción y la normatividad vigente

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividades de reflexión inicial

En la pastelería “TOLITORTAS”, don Luis decidió contratar un asistente que le ayude a la programación y aplicación de la normatividad vigente en la producción, el asistente encuentra el siguiente panorama.

No existe un inventario de las materia primas que están almacenadas en la bodega.
Se presentan perdidas de producto por confusión al pesar las materias primas.

En la bodega se encuentran productos vencidos, sin fecha de vencimiento o re empacados sin rotular.
No se sabe la cantidad de materia prima empleada en el mes.
No hay una adecuada rotación de la materia prima haciendo que la más reciente sea la que se emplee.

Don Luis está pensando que el fin de su negocio está cerca…..

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS

- Cual sería su principal preocupación si fuera don Luis?
- Cuáles cree usted que sean los motivos para que don Luis tenga esos problemas?
- Si usted fuera don Luis que haría para empezar?
- Que le recomendaría como consumidor a don Luis?

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN

Caracterizar materias primas de acuerdo con su tipo y funcionalidad, y hacer un entregable físico un cuadro de caracterización de materias primas.

Definir las materias primas e insumos usados en la pastelería de acuerdo con la socialización en clase y dar respuesta al taller anexo.

Identificar materias primas e insumos usados en la pastelería de acuerdo con lo estudiado hasta ahora de materias primas usadas en la pastelería, conformar equipos de trabajo. La misión del equipo es usar todos los sentidos para identificar los ingredientes dispuestos en la mesa de trabajo. Para tal fin el instructor entregara unas tarjetas con los nombres y ustedes los deben de poner frente al producto correspondiente.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE	AMBIENTE	MATERIALES
Área de Desarrollo Cognitiva: Reconocer los conceptos principales de la pastelería como son: materia prima, cereal y oleaginosa, proceso de pastelería y defectos del producto de acuerdo al material colocado en la plataforma de trabajo, se analiza cada uno de los temas en grupo.	aprendizaje colaborativo: conferencia debate y estudio de casos	Un ambiente de aprendizaje adecuado con sillas y mesas donde todos los aprendices puedan estar cómodos.	• Guía de aprendizaje papel periódico marcadores

Área de Desarrollo Valorativa-Actitudinal: Elaborar cada día diferentes formulaciones de pastelería previamente analizadas por los aprendices con el fin de adquirir la parte práctica de desempeño en taller, desarrollado diariamente para su registro y evaluación final de proceso	aprendizaje colaborativo y autónomo demostraciones, simulación y laboratorio	Laboratorio o cocina para elaboración de productos. Además de un espacio adecuado con sillas y mesas donde todos los aprendices puedan estar cómodos.	• Guía de trabajo para la elaboración del producto. • Equipos de planta de procesamiento. • Calculadora. • Equipo de limpieza y desinfección.
Área de Desarrollo Procedimental: Alistar elementos, equipos y demás insumos, requeridos para las operaciones de recepción, adecuación, transformación y conservación de las materias primas, productos en proceso y productos de pastelería, de acuerdo con protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Elaborar producto de pastelería aplicando las Buenas Prácticas Manufactura, en la dosificación, adecuación, preparación y operación de instrumentos y equipos según plan de producción.	aprendizaje colaborativo y autónomo demostraciones, simulación y laboratorio	Laboratorio o cocina para elaboración de productos.	• Guía de trabajo para la elaboración del producto. • Equipos de planta de procesamiento. • Cuchillos, ollas, batidora, colador. • Harina, Margarina, Azúcar. • Moldes para hornear. • Equipo de limpieza y desinfección. • Calculadora.

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA

Recibir las materias primas requeridas de acuerdo con los productos a elaborar diligenciando completamente la lista de verificación correspondiente.

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
Organizar debate y estudio de casos para el alistamiento de materias primas e insumos en la pastelería.	Se hará un estudio de caso para reconocer los conceptos principales de la pastelería como son: materia prima, cereal y oleaginosa, proceso de pastelería y defectos del producto de acuerdo al material colocado en la plataforma de trabajo, se analiza cada uno de los temas en grupo. Al final de la sesión se hará una retroalimentación con un debate del tema visto.

Realizar transferencia de información de los procesos de observación y resultados del panel de discusión.	Socializar con sus compañeros las conclusiones del diagnóstico hecho a las materias primas recibidas.
Entregar informe de la práctica dirigida en la unidad técnica productiva.	Hacer informe grupal en la cual se exponga los productos de pastelería que se elaboraron y se evaluaron.
Elaborar productos de pastelería en forma artesanal	Elaborar mediante las guías procedimentales los deferentes productos de pastelería (masas dulces, masas de sal y galletería)

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: Realizar prueba escrita Respuestas a preguntas contextualizadas sobre los resultados de aprendizaje.	Identifica las características de la materia prima, insumos y equipos para elaborar productos de pastelería según orden de producción y normatividad vigente	Realizar prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario
Evidencias de Desempeño: Desarrollar practica de laboratorio orientada. Realizar valoración de prácticas de procesamiento de producto panificable.	Dosifica las materias primas de pastelería de acuerdo con la orden de producción. Opera maquinaria y equipos según manuales y orden de producción.Almacena insumos y productos de pastelería cumpliendo con los parámetros establecidos	Prueba organoléptica del producto Técnica: Observación directa.Instrumento: Lista de chequeo para valoración de producto.
Evidencias de Producto: Elaborar producto de pastelería adecuadamente. Presentar área de trabajo ordenada al finalizar el proceso.	Elabora productos de pastelería de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. Opera maquinaria y equipos según manuales y orden de producción. Presenta registros de producción según protocolos de la empresa aplica normatividad vigente.	Realizar práctica de producto Técnica: Observación directa. Instrumento: Lista de cotejo procesamiento

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Amasar: Es la acción de trabajar una masa a mano o utilizando una amasadora. El amasado se realiza para unir los ingredientes y formar una pasta o masa compacta y homogénea.
Bastones: Trozos de masa cruda de forma cilíndrica que por lo general se cortan con la mano estrangulando la masa.
Bolear: Formar esferas de masa.

Cuerpo: Elasticidad y tenacidad de una masa.
Descanso: Intervalo de tiempo que se le da a una masa para que esta no tenga liga.
Emulsionar: Ligar, unir medios líquidos.
Enharinar: Espolvorear con harina las superficies donde se extienden las asas para que no se peguen, también se enharina el rodillo con el cual se extiende las masas.
Espolvorear: Cubrir ligeramente una superficie con harina, azúcar granulada, canela en polvo, etc.
Esponja: Levadura que se deja fermentar en un medio líquido o sólido antes de incorporarla a los demás ingredientes.
Fermentar: Transformación de cuerpos orgánicos, por acción catalítica de otras sustancias o microorganismos llamados fermentos.
Homogenizar: Consiste en mezclar uniformemente varios ingredientes de una fórmula, hasta que adquieran la consistencia y compactación adecuadas.
Hornear: Es cocinar en un calor seco.
Liga o Fuerza: Tensión que posee una masa luego de ser trabajada o sobada.
Sobar: Batir manualmente hasta que la masa tome una textura suave.
Tamizar: Cernir la harina colocándola desde determinada altura.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- EL PARICIEN. Breve historia de la pastelería. Tomado de http://www.elparisien.com/2009/12/10/32387/breve-historia-de-la-panaderia 19/03/2014
- Informe Sectorial: Industria Panificadora y Pastas. VIERNES, 16 DE MARZO DE 2012 TOMADO DE http://www.factordinero.com/de-interes/207-informe-sectorial-industria-panificadora-y-pastas.html 19/03/2014
- Norma Técnica Colombiana NTC 1363. Pan, requisitos generales. 2005-10-26
- Eric Treuille Y Ursula Ferrigno. *El libro del pan.* Argentina: Javier Vergara Editor, 1999. ISBN 950-15-1987-2
- Instituto nacional de cooperación educativa. *Pastelería.* Venezuela: INCE. 2001. P. 24-31.

7. CONTROL

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**HAYVER ANDRES SANCHEZ FORERO**	**Instructor**	**Agroindustria**	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					