PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Tecnico en cocina:Elaboracion de productos de panaderia ypasteleria de alta gama
- Código del Programa de Formación:
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) Competencias y Técnicas para elaboración de productos de pastelería, panadería y repostería para grandes, medianos y pequeños emprendimientos de la región.
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) Ejecución
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) Presentación de productos de pastelería y panadería innovando en insumos, prácticas y características organolépticas.
- Competencia: Elaboración de productos de pastelería.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Registrar los procesos de producción de acuerdo con la norma□vidad y parámetros de laempresa
- Acondicionar masas y basados para productos de panadería y pastelería de alta gama deacuerdo con las especi□caciones del proceso y producto.
- Higienizar equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, segúnprograma de limpieza y desinfección y normatividad vigente
- Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso.
- Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso.
- Decorar creativamente los productos elaborados según especificaciones de proceso
- Elaborar productos de panadería, pastelería y bollería, según criterios técnicos, características y tendencias tecnológicas. Decorar productos de pastelería conforme a las características del producto y el mercado.
- Duración de la Guía:

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

- Estimado aprendiz la finalidad del desarrollo de la presente guía de aprendizaje es que usted se apropie delos conocimientos y habilidades que requiere la unidad de aprendizaje. Durante el desarrollo de la actividad usted adquiere conocimientos sobre técnicas, procesos y materias primas utilizadas en la elaboración de los productos de panificación, que toda persona que ejerza como panadero debe conocer. Lo ideal de este aprendizaje es que usted pueda aplicar como panadero y de esta forma mejorar las condiciones de vida y del entorno que lo rodea. La panadería es uno de los oficios más antiguos que se ha ejercido y nos podemos dar cuenta cómo ha evolucionado este sector de la industria alimenticia, hoy día encontramos en el mercado productos de muy buena calidad y grandes empresas con sello propio.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Ambiente Requerido: Cocina y zonas habilitadas para panadería en centro cultural (Calle de la Fundacion) y centro de servicio y comercio.

- Materiales: Equipos, utensilios, materia prima eInsumos.

- **3.1 ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN**
- Leer guía positivas que estan en territorium en la carpeta de materiales de formación y con base en lo leido particIpe del foro propuesto con la siguiente pregunta: ¿Qué Evoluciones ha tenido la panadería?.

- **3.2 ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACION**

  - Por grupos realiar las siguientes actividades: preparar el taller, alistar materia prima.

  - **3.3ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA**
  - Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

- Conjunto de herramientas utilizadas por el Instructor para recoger datos relacionados con los Resultados de Aprendizaje, los Criterios de Evaluación y las Evidencias definidas en el diseño curricular. Con el fin de ser utilizadas con más eficacia, cada herramienta es particularmente apropiada según las fuentes de información requeridas

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Prueba escrita sobre conocimientos relacionados con la función de materias Ensayo sobre el decreo 3075 de 1997 para el sector panadero en Colombia. Enyo de la resolución del usos de las harinas refinadas en Colombia usando todas las normas eistentes. Prueba escrita relacionada con el conocimiento de maquinaria y equipos.	Criterios de uso en cocina y métodos de conservación. acondiciona cereales según tipo, procedimiento técnico y normas de manipulación. Basandonos en la resolución 3709 de 2015 donde habla sobre el uso de las harina en Colombia que parámetros buenos y malos da esta resoucion para el usos de las harinas.	Selecciona utensilios y equipos según medios y métodos de cocción. opera equipos de cocina teniendo en cuenta técnicas de ACTIVIDAD INTERACTIVA Ensayo de la normativida del Decreto y la resolución. Manejo de los equipos para el hornado de la panadería y pastelería.
Evidencias de Desempeño Ejecución de un (1) proceso de mise and place de materia prima para el proceso de pastelería.	Que clases de harianas existen y cuales son sus usos en la panadería y las clases de levadura y para que sirve cada una e investigar como crear y mantener una masa madre.	ACTIVIDAD INTERACTIVA . Elaborar receta del tres productos para preparaciones en panadería, pastelería y bollería.

Ejecución de un (1) proceso de mise en placede maquinaria y equipo para el proceso de pastelería	También investigar sobre el uso de los amasasijos en Colombia. .	Usar los productos dependiendo tipo de prepacion y manipulación de la misma
Evidencias de Producto: Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.	Obtiene preparaciones de huevo según tipo y procedimiento técnico y el uso del mismo en la panaderia y la pastelería y que se obtiene en el uso de este producto	ACTIVIDAD INTERACTIVA DE INVESTIGACION Que tipos de pasabocas y usos se pueden obtener del uso del huevo y las harinas utilizadas en la panadería y beneficion de la harina integra en el ser humana y su consumo preparación pasabocas según y normatividad sanitaria.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ABLANDAR

Trabajar y poner blanda una grasa u otro producto o elaboración a mano o con rodillo para darle unaconsistencia menos firme.; es sinónimo de empomar cuando se aplica a una grasa.

ABOCADO

Vino ni seco ni dulce, pero agradable por su suavidad, se utiliza para aroma-tizar las roscas de vino.

ABRILLANTAR

Dar brillo a diferentes elaboraciones, a base de mermeladas, gelatinas o huevo, en el caso de piezas parahornear, pero también se pueden abrillantar piezas elaboradas, como los croissants, pasteles, etc.

ABRIRSE

Expansión que sufre una incisión decorativa hecha en una pieza hojaldrada o de pan por efecto de lafermentación o cocción.

ACARAMELAR

Acción de cubrir total o parcialmente una elaboración con caramelo de baño.

ACANALAR

Con una herramienta especial, recortar láminas de la piel de las naranjas o limones, con una finalidaddecorativa.

ACEITAR

Untar o aplicar una fina película de aceite sobre cualquier superficie para evitar la adherencia. Actualmente seemplea el término "engrasar" lo cual implica la utilización de cualquier tipo de grasa.

ACEITOSO/A

Pasta de almendra, mazapán o praliné que, por exceso de trabajo suelta parte de su aceite; igualmente se le

aplica a una masa fermentada que, por exceso de calor en la fermentación, suelta la grasa.

ACORTEZARSE

Se dice de una masa o crema que, por estar una parte en contacto con el aire, acaba secándose, formando una costra en la superficie.

ADECENTAR

Limpiar o asear una mesa de trabajo, una máquina, una nevera, una pieza realizada, etc.

AFLOJAR

Se dice generalmente de una masa que pierde sus cualidades plásticas, se ablanda de una manera anormal, durante o después del amasado, normalmente por exceso de trabajo.

AFRUTADO

Vino con agradable sabor a fruta que se utiliza en parte, para aromatizar algunas elaboraciones de pastelería.

AGARRARSE

Se dice generalmente, cuando una crema durante su cocción al fuego, se pega a la base del caso.

ALISAR

Alisar la superficie de una elaboración con ayuda de una paletina, para conseguir que ésta quede totalmente lisa

ALCABOR

Estancia o armario destinado a la fermentación natural o forzada de piezas de masas leudadas.

ALMÍBAR

Solución de agua y azúcar a partes iguales llevado a ebullición.

AMALGAMAR

Unir diferentes ingredientes a mano (amasar).

ASAR

Cocinar un género al horno, parrilla o sólo con grasa de forma que resulte dorado exteriormente y jugoso en su interior.

ATEMPERAR

Trabajar una cobertura de chocolate previamente fundida, que se coloca sobre una superficie de mármol, removiéndola con una rasqueta hasta que se enfríe y espese, sin llegar a solidificar, antes de que alcance su temperatura de utilización; el atemperado también se puede aplicar a otras materias primas como puede ser algunas gelatinas de manzana, etc.

AUMENTAR

Se aplica este término a la acción de esponjar o meter aire cuando se bate, por ejemplo un bizcocho; también aumentan en el horno ciertas elaboraciones durante su cocción; aumentan de tamaño las masas leudadas durante su fermentación.

BAJAR

Se dice que una elaboración se baja, cuando experimente una pérdida de volumen, después de haber subido, a causa de una caída brusca producida por exceso de temperatura, por un golpe, una mezcla excesiva o mala cocción.

BAÑAR

Cubrir la superficie de un pastel o tarta, con cualquier tipo de baño, por ejemplo, chocolate, gelatina, fondant, etc.

BAÑO MARÍA

Método de cocción que consiste generalmente en un recipiente metálico con agua, donde se deposita una elaboración en moldada para su cocción, o simplemente para mantener caliente.

BATIDORA

Máquina mecánica que sirve para batir o esponjar.

BATIDOR

Utensilio metálico formado por varillas y un mango que sirve para batir manualmente. Este término no se usa actualmente.

BATIR

Remover enérgicamente unos ingredientes en estado líquido para que pasen a estado sólido o esponjoso (nata, huevos, etc.); cabe hacer una llamada de atención importante y es que el batir una materia prima no siempre implica su posterior montado.

BLANQUEAR

Batir enérgicamente las yemas y el azúcar hasta que la mezcla adquiera consistencia cremosa y blanquecina; también se utiliza este término cuando se coloca un género en agua fría y se le lleva a ebullición durante unos instantes para quitarle las impurezas, mal sabor y color.

BOLEAR

Dar vueltas a porciones de masa para aportarles forma redonda y lisa.

BOLLERÍA

Nombre genérico que se le da a diversas elaboraciones de pastelería que se realizan para el desayuno o la merienda, generalmente masas fermentadas, pero no imprescindible, como por ejemplo: ensaimadas, croissants, magdalena, suizos, etc.

BOQUILLA

Accesorio cónico de latón o plástico que se adapta a la manga pastelera, sirve para escudillar o decorar, pudiendo ser lisa o rizada y de diferentes tamaños.

CALAR

Acción de bañar una elaboración con almíbar, generalmente bien con una brocha o sumergiendo la pieza.

CANDIDERA

Caja metálica rectangular que, provista de una rejilla metálica, sirve habitualmente para bañar o escurrir.

CARAMELIZAR

Vaciar caramelo en estado líquido en un molde o flanera hasta que se cristalice.

CARAMELO

Punto que alcanza el azúcar en almíbar a 148 °C.

CASCAR

Romper y quitar la corteza o cáscara a los frutos secos y a los huevos.

CASTIGAR

Agregar a un almíbar con punto, un ácido, como zumo de limón, crémor tártaro, glucosa o cualquier otro ácido comestible con la finalidad de que no se empance.

CEPILLAR

Con la ayuda de un cepillo o pincel, retirar el exceso de harina o azúcar de una porción de masa laminada, de una mesa de trabajo o de cualquier elaboración.

COBERTURA

Chocolate rico en manteca de cacao que se utiliza en pastelería para elaborar, cubrir o envolver, diversas preparaciones.

COCER

Denominación que se utiliza a la acción de transformar por la acción del calor, el gusto, el aroma y las propiedades de un género; esta denominación se utiliza para los distintos tipos de cocción (horno, fuego, baño maría, etc.).

COLAR

Filtrar una elaboración cuya textura lo permita por medio de un chino o cedazo de tela metálica fina para evitar grumos o impurezas.

CUERPO

Se dice de una masa que tiene cuerpo, cuando presenta una estructura elástica, después de amasarla

enérgicamente, se desarrolla el gluten para obtener unas buenas cualidades, elasticidad, tenacidad y cohesión.

DECORAR

Acción de embellecer una elaboración de pastelería por medio de manga o cornete; también con granillos, azúcar, frutas, etc.

DENTAR

Recortar en forma de dientes redondeados el entorno de una elaboración generalmente de hojaldre o paste brisa con la punta de un cuchillo.

DESARROLLAR

Aumento del volumen de una preparación (masa, mezcla, etc.) por efecto de la fermentación o por el calor durante la cocción.

DESBARBAR

Retirar los restos que suelen quedar después de un glaseado o caramelizado, o incluso de chocolate con ayuda de tijeras o cuchillo.

DESCASCARAR

Retirar la cáscara que envuelve a los frutos secos; también, retirar la cáscara a los huevos duros.

DESCORAZONAR

Quitar el corazón de algunas frutas que contienen hueso o simientes por medio de un utensilio llamado descorazonador.

DESECAR

Deshidratar una sustancia o preparación al fuego por evaporación, por ejemplo la pasta de petisú, se deseca antes de incorporar los huevos.

DESHUESAR

Retirar los huesos de ciertas frutas con ayuda de un deshuesador, cerezas, aceitunas, ciruelas, etc.

DESMOLDAR

Retirar con cuidado una preparación caliente o fría de un molde, por ejemplo, bizcocho, quiche, torta, mouse,etc.

DISOLVER

Fundir ciertas materias en un líquido: por ejemplo, sal o azúcar en agua.

DOBLAR

Acción de plegar una masa, por ejemplo, el hojaldre.

DORAR

Dar un ligero golpe de horno a una elaboración con la intención de que adquiera un leve y bonito color dorado.

ENMOLDAR

Verter en moldes ciertas elaboraciones para que tomen la forma del mismo; por ejemplo, magdalenas, sabarinas, brioche, etc., también se utiliza para las cremas frías como perfectas, mouse, etc.

ENREJAR

Decorar una preparación con tiras de pasta formando un enrejado o rombos, o bien con la manga con cremas o mermeladas.

ENVOLVER

Aplicado al hojaldre: se denomina a la acción de introducir la grasa en el interior de la masa, para envolverla y proceder al plegado del hojaldre.

EMBORRACHAR

Calar o bañar una elaboración en almíbar aromatizado con algún licor.

EMBORRIZAR

Rebozar cualquier elaboración con azúcar en grano.

EMPANAR

Pasar un género por harina, huevo batido y pan rallado, para posteriormente freírlo.

EMPANIZAR

Se denomina al almíbar que, por su defectuosa elaboración, se convierte en granillo blanquecino.

EMPAPAR

Hacer penetrar bien un líquido en una elaboración para que presente un aspecto esponjoso, además de aportarle sabor; por ejemplo, jarabe, alcohol, licor, etc.

EMPASTAR

Similar a amasar, pero sin llegar a afinar la masa.

EMPLATAR

Presentar una elaboración en un plato o fuente decorada y lista para ser consumido.

EMULSIONAR

Se denomina así al batido de huevos o yemas, bien solos o mezclándolos con otros ingredientes como por ejemplo, azúcar, mantequilla, aceite, etc. (Capuchina, bizcochos, cakes, etc.); también se pueden emulsionar otros ingredientes o mezclas de ellos siempre que se introduzca aire mediante unas varillas.

ENCAMISAR

Cubrir las paredes interiores de un molde con un género como pasta, bizcocho, etc., dejando un hueco central para rellenarlo de distinto sabor o color.

ENRIQUECER

Agregar concentrado o esencia a una elaboración para acentuar su sabor.

ENFRIAR

Instantáneamente, acción de congelar, enfriar o bajar la temperatura rápidamente en diversas elaboraciones con el fin de disponer de éstas de forma inmediata.

ENFONDAR

Cubrir un molde con una masa.

ENFONDANAR

Cubrir con fondant cualquier elaboración, principalmente repostería mini.

ENGRANILLAR

Tapar los laterales o bordes de una tarta o pastel con granillo de almendra, crocante, fideo de azúcar o escamas de chocolate.

ENGRASAR

Untar de mantequilla u otra grasa, el interior de un molde o recipiente.

ENHARINAR

Pasar por harina un género o también espolvorear harina sobre la mesa de trabajo para amasar sobre ella y que no se peguen.

ENDURECER

Dar más consistencia y solidez a una elaboración, depositándola más o menos tiempo en una cámara de refrigeración para poder trabajarla mejor a la hora de glasearla o acabarla.

ESCALDAR

Así se le denomina a las pastas que se preparan al fuego tales como el petisú, los churros, mazapán, etc., para eliminarle parte de la humedad mediante el escaldado.

ESCARCHAR

Cubrir una elaboración con almíbar a 33 °C; pasado un tiempo sacarla y escurrirla y, una vez fría, quedará cubierta de una fina capa de azúcar que parecerán cristales brillantes.

ESCUDILLAR

Formar piezas o figuras con manga y boquilla, generalmente para hornear; este término es aplicable a muchas otras elaboraciones.

ESPOLVOREAR

Cubrir la superficie de una elaboración con cacao en polvo, azúcar glasé u otros productos.

ESPUMAR

Quitar las impurezas por medio de una espumadera, normalmente del azúcar en el almíbar

ESTUFAR

Acción de introducir una elaboración de masa de levadura para que, con la acción del calor que produce la estufa, fermente antes de hornear o freír.

ESTIRAR

Trabajar una masa con rodillo o laminadora para adelgazarla, conseguir mayor rendimiento de un género al racionarlo.

EXPRIMIR

Prensar frutas o frutos para extraer su jugo.

FARSA

Mezcla compuesta de varios géneros pasados por un turmix, cútter, cedazo o tamiz.

FERMENTAR

Acción de fermentar una masa de levadura entre el tiempo que comprende entre el formado y el horneado.

FILETEAR

Cortar un género en lonchas o láminas, delgadas y alargadas.

FILTRAR

Pasar un líquido o semilíquido, un jarabe por un chino, tamiz o papel de filtro, donde quedan las partidas sólidas en suspensión.

FLAMEAR

Pasar por una llama sin humo un género.

FLAMBEAR

Término que se utiliza cuando se hace arder un género, normalmente por medio de un licor o alcohol.

ESCURRIR

Un género depositándolo en un escurridor o rejilla.

ESPESAR

Una elaboración por medio de calor cuajándolo o incorporándole alguna materia prima específica para tal función.

FLORONES

Medias lunas pequeñas de pasta de hojaldre o pasta de petisú que se utilizan para decoración o guarnición de platos.

FREÍR

Introducir un género en una sartén o freidora con grasa caliente para su cocinado, debiendo adquirir un color ligeramente dorado.

FORMAR

Por medio de las manos o a máquina una elaboración.

GARRAPIÑAR

Acción de caramelizar almendras u otros frutos secos al fuego con azúcar en grano.

GLASEAR

Pasar una pasta o elaboración por una preparación de azúcar glasé y agua

(Glas muerta).

GLASERA

Utensilio compuesto de una rejilla y caja adaptable a su tamaño, empleada para bañar y escurrir simultáneamente piezas con glasa.

GLUCOSA

Jarabe espeso, viscoso y transparente que se obtiene por la sacarificación del almidón de ciertos vegetales, generalmente el maíz.

GLUCOSAR

Añadir glucosa a la fabricación de un jarabe, mermelada o caramelo.

GRATINAR

Formación de una ligera costra tostada en la superficie de ciertas preparaciones, bajo el efecto del calor.

HELAR

Hacer helado o sorbete mediante la introducción de una preparación o mixta en la heladora o sorbetera.

HEÑIR

Trabajar una masa de levadura con las manos en acción de plegar o bolear, por ejemplo, el pan, brioches, etc.

HERVIR

Cocer un género por inmersión en un líquido llevándolo a ebullición

HIDRATAR

Incorporar o añadir un líquido en una sustancia sólida para conseguir la mezcla perfecta de ambas; por ejemplo, la absorción de agua por harina.

HOJALDRAR

Preparar una masa con grasa, de manera que al hornear crezca por hojas o capas, que tenga una estructura regular de finas y crujientes capas superpuestas de masa y grasa.

HOMOGENEIZAR

Operación que consiste en dividir los glóbulos grasos de ciertas sustancias líquidas, por ejemplo la leche, en pequeñísimas partículas, bien por un proceso mecánico, bien por la fuerza centrífuga, para impedir que se agrupen en la superficie, permitiendo aportar a los líquidos una textura más homogénea; también aplicable a la acción de trabajar una mezcla de ingredientes hasta obtener la completa unión e integración entre ellos.

HORNADA

Es el conjunto de productos o elaboraciones que se hornean conjuntamente.

HORNEAR

Cocer una elaboración en horno.

HUMEDECER

Dar agua o líquido a una lata antes de depositar en ella una elaboración, o a una masa cruda de levadura para evitar que se adhiera.

INCISIÓN

Pequeño corte generalmente superficial, por ejemplo en el pan.

INFUSIONAR

Acción de añadir agua o un líquido hirviendo sobre otro producto para extraer su color, sabor y aroma.

IGUALAR

Alisar un bizcocho, recortar algunas piezas para que resulten iguales.

INCORPORAR

Introducir o añadir un producto a otro para que se mezclen y formar una mezcla compacta.

INVERTIDO

Se aplica a un tipo de azúcar, de un bajo poder edulcorante, que se consigue transformando la sacarosa en glucosa y fructosa por hidrólisis.

JALEA

Extracto gelatinoso y espeso de frutas que se obtiene de la cocción de las semillas y las peladuras de éstas con agua y su reducción por evaporación al fuego.

JULIANA

Forma de corte en tiras de 3 a 5 cm de largo y poco gruesas.

JARABE

Mezcla de azúcar y agua cocida, que puede tener distintos puntos según su utilización y que se puede aromatizar o no.

LAMINAR

Función de estirar una masa (normalmente hojaldrada) con rodillo a mano o de forma mecánica con laminadora.

LEVADURA

Masa sólida que se obtiene por diferentes sistemas y de diferentes materias, principalmente de un hongo unicelular y, que se emplea para hacer fermentar distintas masas de pastelería. Existen varios tipos delevadura, pero básicamente se utilizan la química y la fresca o biológica.

LIGAR

Unir distintos ingredientes de una elaboración por medio de fécula, almidón, harina, yemas de huevo, etc., o bien por medio de una emulsión, la acción del calor, etc.

LEUDAR

Expresión equivalente a fermentar una masa de levadura fresca.

LIOFILIZAR

Desecar productos previamente congelados, mediante la sublimación del hielo formado por acción del vacío.

LUSTRAR

Espolvorear de azúcar glasé una preparación de pastelería.

MACEDONIA

Mezcla de varios tipos de frutas naturales, cortadas en dados de forma regular, macerada en almíbar, zumo o licor.

MACERAR

Poner frutas peladas o frutas pasas enteras o cortadas en compañía de un almíbar, vinos, licores, etc., para que tomen sabor de éstos.

MACHACAR

Moler, reducir a polvo o pasta con la ayuda de un mazo, golpeando sucesivamente ciertas materias o productos (frutos secos, café, etc.).

MARMORIZAR

Acción de decorar un pastel con un glaseado bicolor, dándole apariencia de mármol.

MASA MADRE

Cultivo de levadura salvaje y de microorganismos diversos en una mezcla de harina y agua, de consistencia bastante firme, que se utiliza para dar más consistencia a las masas de levadura.

MATAR

Término que se utiliza generalmente con el fondant que, mediante esta acción conseguimos convertir el fondant líquido y transparente en sólido o pasta y totalmente blanco.

MOLDEAR

Poner un preparado dentro de un molde para que tome la misma forma, o bien darle la forma deseada con las propias manos.

MODELAR

Manipular una pasta (mazapán, etc.) para darle una forma o relieve manualmente o con ayuda de algún utensilio especial o molde.

MOLER

Pasar por un molinillo especial, almendras, avellanas, con el fin de obtenerlas trituradas o en pasta.

MONDAR

Retirar la piel que envuelve a ciertas frutas y frutos, principalmente los frutos secos y algunas clases de frutas, las cuales se lavan, se escaldan en agua hirviendo y se enfrían, para facilitar este trabajo.

MONTAR

Al igual que batir, es la función de emulsionar por medio de una máquina o a mano, cualquier preparado incorporando aire en la mayor parte de los casos (nata, crema, huevos, mantequilla, etc.).

NIEVE (A PUNTO DE)

Se le denomina así a las claras montadas que se asemejan a la nieve o el algodón.

PASADO

Punto de los géneros crudos que no están frescos; excesiva cocción o fermentación.

PASTEURIZAR

Acción de calentar una mezcla líquida a una temperatura de 60 a 65

°C durante 30 min, seguido de un brusco enfriamiento a 6 °C.

PASTÓN

Porción de masa de hojaldre o croissant, al que se le ha incorporado la grasa, y que ya se ha plegado.

PELAR

Quitar la piel a determinadas frutas y frutos secos.

PELAR (A VIVO)

Pelar los cítricos, las dos pieles que la recubren de una vez.

PERFUMAR

Sinónimo de aromatizar, impregnar o añadir un perfume o un aroma a una preparación.

PESAR

Es comprobar un peso antes de realizar una elaboración; para pesar el jarabe, se realiza con ayuda de un densímetro.

PICAR

Hacer pequeñas incisiones con la punta de un cuchillo en ciertas piezas, antes de cocerlas, para que no se abran o se cuezan mejor.

PINCHAR

Hacer pequeños agujeros en una masa, con un tenedor o con un rodillo de púas, para evitar que en la cocción se encoja o se abombe.

PINTAR

Aplicar con un pincel o brocha, una capa de huevo en la superficie de algunas elaboraciones antes de hornear, para que adquieran un color dorado, también se utiliza este término para dar color a mano, pistola o aerógrafo a ciertas elaboraciones artísticas.

PLEGAR

Operación que consiste en extender un pastón de hojaldre o croissant con el rodillo o a máquina en forma de rectángulo para ir procediendo a darle los diferentes pliegues al hojaldre.

POMADA

Mantequilla grasa o crema que se trabaja para ablandarla y darle consistencia de pomada.

PORCIONAR

Dividir una masa o preparación en cantidades, porciones o trozos mas pequeños.

PRESENTAR

Disponer con gusto y armonía, los diversos preparados en platos.

PUESTA A PUNTO

Preparación de materias y aprovisionamiento de todo lo necesario para empezar un trabajo o pasar un servicio (mise en place).

QUEMAR

Se aplica a preparaciones que han cocido incorrectamente o demasiado; también se aplica a elaboraciones que se queman con un poco de azúcar con la ayuda de una placa quemadora.

RALLAR

Obtener pequeños fragmentos de una sustancia o producto al frotarlo con un rallador (limón, naranja, etc.).

REBAJAR

Añadir un elemento húmedo a un preparado para hacerlo más líquido.

REBAÑAR

Término que se utiliza para expresar cómo recoger una preparación de un recipiente con ayuda de una rasqueta o una lengua.

REBOZAR

Envolver pastas crudas o cocidas con cualquier tipo de crema.

REDUCIR

Disminuir el volumen de una preparación por efecto de evaporación por medio de una ebullición prolongada, con el fin de obtener un producto con más concentración de sabor y consistencia.

RECORTAR

Cortar las orillas de una elaboración para dejarla en condiciones de trabajar o servir; recortar los laterales de un ponqué, torta, bizcochuelo etc

RECORTES

Se denomina así a los restos de hojaldre que sobran después de la realización de las piezas.

RECTIFICAR

Poner a punto el sazonamiento o color de un preparado.

REFORZAR

Añadir a una salsa, sopa o similar, un preparado que intensifique su sabor o color natural; sinónimo en algunos casos de enriquecer o potenciar.

REHOGAR

Exponer algunos minutos algunas preparaciones a fuego vivo para cocer o empezar una cocción antes de

proceder a la cocción propiamente dicha.

REJILLA

Tela metálica con pequeñas patas que, habitualmente acopla en la candilera y, que se utiliza para dejar escurrir ciertas elaboraciones después de bañado o calado.

RELLENAR

Proceder a llenar con diferentes cremas, mousses, etc., en el interior de ciertas elaboraciones o masas.

REMONTAR

Una elaboración o preparado para conseguir devolverle su aspecto y textura, por ejemplo a una nata montada con anterioridad y, que con el tiempo ha perdido su consistencia y aspecto

REVENIR

Absorber humedad un preparado seco.

REVESTIR
con papel para evitar que se pegue la elaboración depositada sobre él.

REZUMAR

Se dice de la salida de grasa o líquido de una masa o de otra preparación del interior al exterior, detectándose visiblemente en su superficie.

ROMPER

Hacer que una pasta recupere su volumen original, tras un tiempo de fermentación, plegándola varias veces sobre sí, y conseguiremos para momentáneamente o retrasar la producción de gas que produce la fermentación y con ello obtendremos una pasta con más fuerza y un resultado, en el desarrollo final máximo.

SALSA

Preparación aliño, condimento líquido en base a ingredientes muy variados que sirve y utiliza como acompañamiento de diversos preparados a la hora de emplatar.

SALSEAR

Cubrir o acompañar de salsa un género, generalmente al servirse.

SALTEAR

Cocinar total o parcialmente un género con grasa a temperatura fuerte, para que no pierda su jugo que debe quedar dorado.

SACABOCADOS

Cortapastas generalmente metálico que se utiliza por ejemplo para extraer el círculo de masa central de un vol-au-vent.

SATINAR

Acción que denomina el trabajo que se le da al caramelo en caliente para conseguir que obtenga un brillo blanquecino.

SECAR

Al horno, poner en un horno a baja temperatura, ciertas sustancias o productos para desprenderlos de toda o parte de la humedad.

SELLAR

Operación que consiste en cerrar o pegar los bordes de dos capas de masa utilizando para ello, agua o huevo batido, para que el relleno se mantenga en su interior sin salirse al hornear.

SOLIDIFICAR

Se denomina al caramelo cuando se va enfriando y adquiere consistencia en su textura; aplicable a otras materias primas.

TAMIZAR

Acción de pasar un producto por un tamiz, para eliminar grumos y retener impurezas, por ejemplo la harina.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular.

(SENA, 2005)

(LONDOÑO, 2014)

Bibliografía

LONDOÑO, J. A. (2014). *GUIA PROFESIONAL DE COCINA (LIBRO MAESTRO).* BOGOTA.

SENA. (2005). *MANUAL DE DISEÑO CURRICULAR.* BOGOTA.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	JHON ALEXANDER MOSQUERA PALACIOS	INSTRUCTOR	REGIONAL RISARALDA CENTRO DE SERVICIO Y COMERCIO	**25/09/22**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	KATERINE VALLEJO CASTAÑEDA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. DIRECCIÓN GENERAL		
	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO	APROBAR ANALISIS APROBAR PROGRAMA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA		

			AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA		
	MARTHA ISABEL RINCON BAEZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR ACTIVAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL		
	DORA EMMA RAMIREZ SERAFINOF	PROGRAMA EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	DIRECCIÓN GENERA		
	LUZ MARINA ARDILA BARRAGAN	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	REGIONAL CAUCA		
	JOSE ALEXANDER ARBELAEZ	INSTRUCTOR TÉCNICO	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS. REGIONAL TOLIMA		
	FAVIAN DE JESUS CASTAÑEDA	INSTRUCTOR TÉCNICO	CENTRO DE GESTION TECNOLÓGICA DE SERVICIOS. REGIONAL VALLE		