Ficha: 2643470 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA	
Instructor:	SANDRA LUCIA LOZANO MESA
Fecha de formación:	18, 25 DE OCTUBRE DEL 2022

OCTUBRE 18 DEL 2022

COMPETENCIA

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

En esta capacitación se elabora torta de chocolate con relleno de crema capuchino.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

TORTA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES
De trigo
De cocoa en polvo
Bicarbonato de sodio
Sal
Mantequilla temperatura ambiente
Azúcar morena
Azúcar refinada
Huevos
Aceite de cocina
Esencia de vainilla
Esencia de chocolate
Leche tibia

Preparación

Precalentamos el horno a 185°

175° por 40 minutos aproximadamente esto depende del horno

1. Engrasamos y en harinamos 2 moldes de 15 cms de diámetro
2. Pesamos todos los ingredientes
3. Hacemos un unipack con harina de trigo, bicarbonato, sal, cernimos mezclamos y reservamos.
4. Aparte mezclamos de mantequilla a temperatura ambiente

Azúcar refinado azúcar morena y comienza a batir por

3 minutos a velocidad media alta cremamos todos estos ingredientes

Utilizamos una pala de silicona para concentrar el producto en el centro del tazón.

5. Agregamos los huevos uno a uno agregamos el primer huevo y batimos a velocidad media alta hasta integrar y se ponga cremosa
6. Cuando este cremosa agregamos el segundo huevo continuamos batiendo hasta alcanzar más cremosa
7. Agregamos el tercer huevo y batimos por 1 minuto a velocidad alta hasta lograr más cremosidad se esponje la preparación raspamos los bordes con una espátula de silicona.
8. Agregamos a la mezcla aceite de cocina batimos por 1 minuto a velocidad alta cuando el aceite este integrado a nuestra preparación-
9. agregamos una cucharada o de esencia de chocolate y una cucharada o de esencia de vainilla batimos a velocidad alta por 20 seg raspar las paredes con una espátula.
10. Agregamos la mitad de lo secos cernidos y lo integramos bien con la batidora apagada o a mano hasta integrar bien los ingredientes y batimos 30 seg más a velocidad media alta.
11. Cuando la mezcla ya esté bien integrada y cremada agregamos la mitad de la leche tibia| batimos por 30 seg a velocidad media alta.
12. Agregamos el resto de los ingredientes ya cernidos, repetimos la operación de mezclar a mano o con la batidora apagada batimos por 30 seg a velocidad media alta raspamos el tazón con la espátula de silicona y batimos por 10 seg a velocidad media alta.

Línea de atención al ciudadano 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

13. Por ultimo terminamos de agregar la leche tibia y se mezcla con una espátula de silicona con movimientos envolventes
14. Vertemos la preparación en los moldes los golpeamos para que empareje nuestra preparación.

*se parte en tres partes para rellenar y decorar

Se mete al congelador por 15 o 20 minutos y después de decorar se lleva de nuevo al congelador

CREMA DE CAPUCHINO



Leche
Café instantáneo
Cacao
Azúcar
Maicena
Margarina
Crema chantilly

Preparación

1. leche
2. café de café en polvo se lo agregamos a la leche mezclamos
3. Le agregamos el cacao , de azúcar, de maicena
4. la ponemos al fuego revolviendo constantemente hasta que comience el hervor y espese
5. Le agregamos de margarina y mezclamos hasta que se derrita la margarina y de punto que caiga.
6. La refrigeramos por 20 minutos
7. Batimos la mezcla con la crema chantilly hasta homogenizarla y de picos

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Octubre 18 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

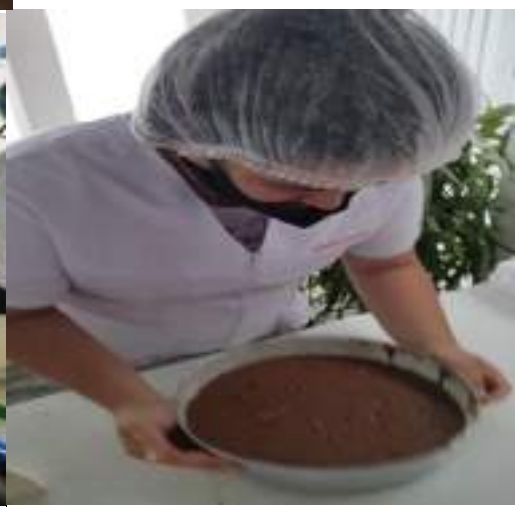
Municipio de San Pedro

FICHA # 2643470





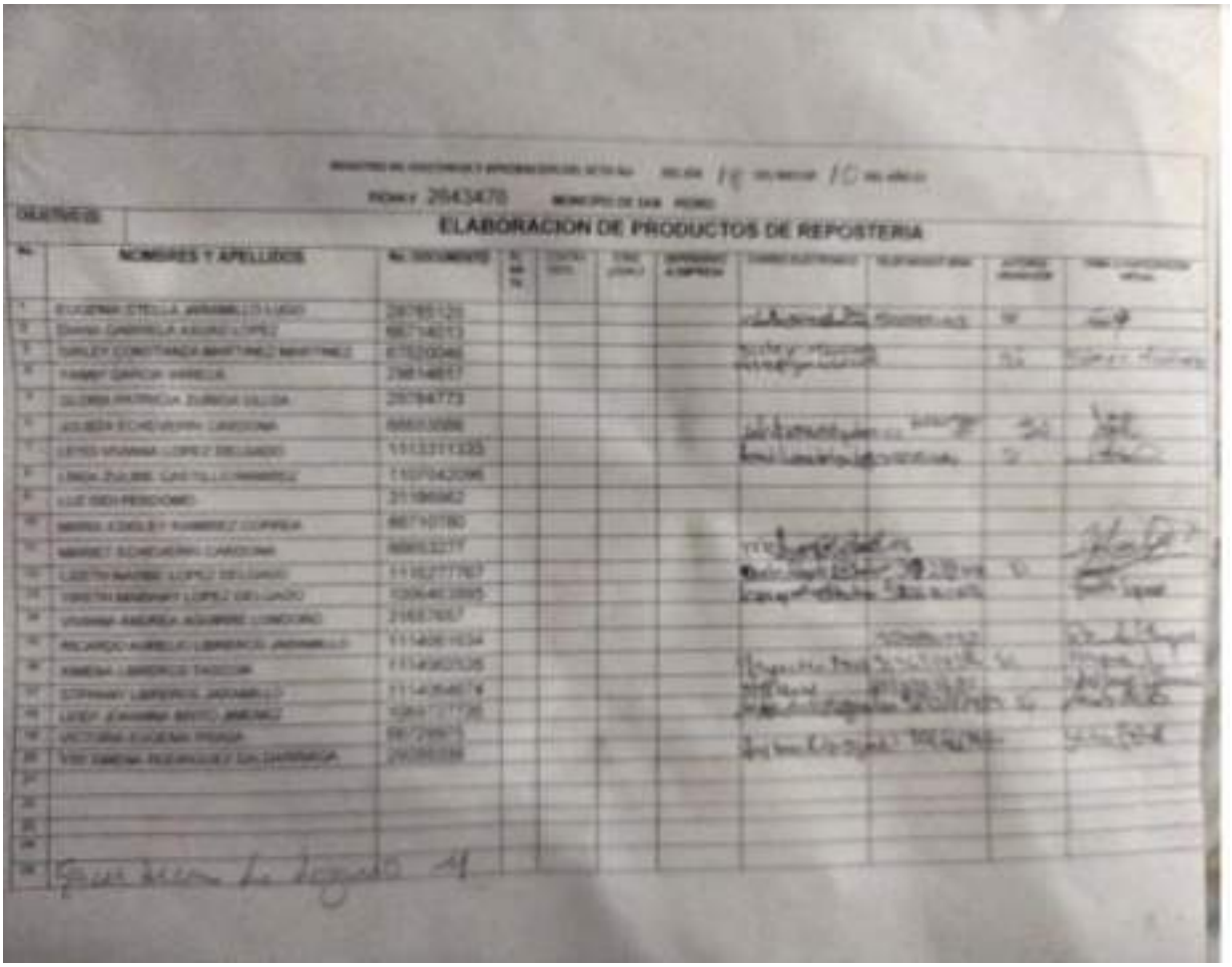








LISTADO DE ASISTENCIA:
OCTUBRE 18 DE 2022
Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA
Municipio de San Pedro
FICHA # 2643470



OCTUBRE 19 DEL 2022

COMPETENCIA

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

.

También se elaborara cheescake de galletas oreo

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Cheescake de oreo



INGREDIENTES

1. paquetes de galletas oreo 14 unidades cada una
2. leche
3. crema de leche
4. queso crema
5. mantequilla
6. azúcar
7. gelatina sin sabor

PREPARACION:

1. Separar la crema de las galletas y reservarla para el relleno
2. Se trituran las galletas y reservamos ¼ para la cobertura
3. El resto de las galletas los mezclamos con mantequilla derretida
4. Para hacer esta torta necesitamos en un molde de 20 cms
5. Y agregamos las galletas al molde y las apretamos para hacer la base

PARA HACER LA CREMA

6. Colocamos el relleno de las galletas, el azúcar la leche y el queso crema
7. Lo llevamos al fuego revolviendo constantemente hasta que se disuelva el queso blanco parece cortado pero se vuelve una crema sin dejar de mezclar
8. Una vez disuelto todo le agregamos la gelatina sin sabor previamente hidratada revolver hasta disolver y lo pasamos a otro recipiente hasta bajar la temperatura de la preparación
9. Batir la crema a medio punto y mezclar con la preparación anterior y mezclar con la preparación anterior
10. Colocar esta preparación con el molde la torta y refrigera por 6 horas
11. Y con las galletas reservadas decorar la torta

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Octubre 19 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

Municipio de San Pedro

FICHA # 2643470







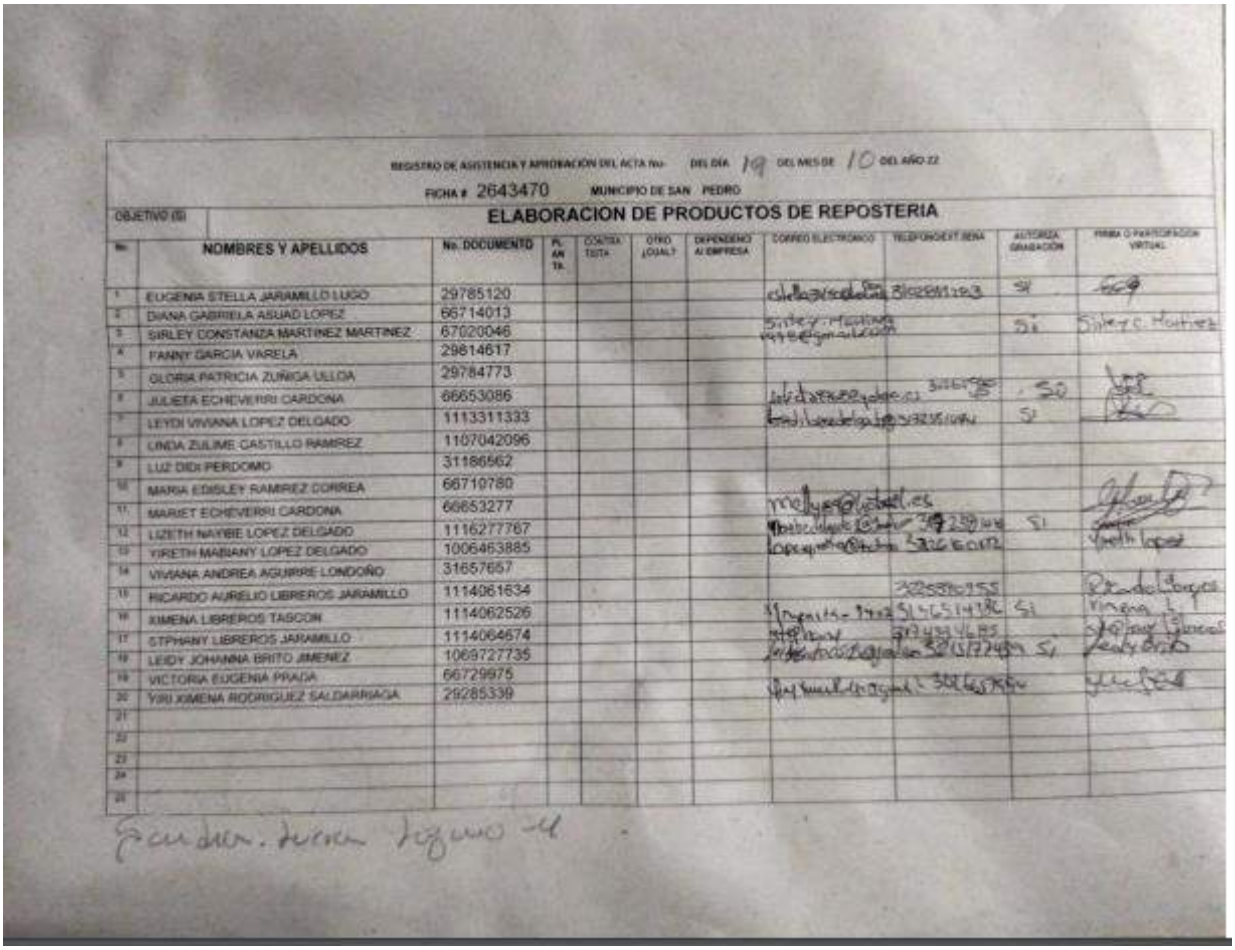
LISTADO DE ASISTENCIA:

OCTUBRE 19 DE 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

Municipio de San Pedro

FICHA # 2643470



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 19 DEL MES DE 10 DEL AÑO 22

FICHA # 2643470 MUNICIPIO DE SAN PEDRO

OBJETIVO (S): ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDIENTE EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	EUGENIA STELLA JARAMILLO LUGO	29785120							SI	
2	DIANA GABRIELA ASIJAD LOPEZ	66714013								
3	SIRLEY CONSTANZA MARTINEZ MARTINEZ	67020046							SI	
4	FANNY GARCIA VARELA	29814617								
5	GLORIA PATRICIA ZUÑIGA ULLOA	29784773								
6	JULIETA ECHEVERRI CARDONA	66653086							SI	
7	LEYDI VIVIANA LOPEZ DELGADO	1113311333							SI	
8	LINDA ZULIME CASTILLO RAMIREZ	1107042096								
9	LUZ DIDI PERDOMO	31186562								
10	MARIA EDISLEY RAMIREZ CORREA	66710780								
11	MARIET ECHEVERRI CARDONA	66653277								
12	LIZETH NAYBIE LOPEZ DELGADO	1116277767							SI	
13	YIRETH MABIANY LOPEZ DELGADO	1006463885								
14	VIVIANA ANDREA AGUIRRE LONDOÑO	31657657								
15	RICARDO AURELIO LIBREROS JARAMILLO	1114061634								
16	XIMENA LIBREROS TASCON	1114062526							SI	
17	STPHANY LIBREROS JARAMILLO	1114064674								
18	LEIDY JOHANNA BRITO JIMENEZ	1069727735							SI	
19	VICTORIA EUGENIA PRADA	66729975								
20	YIRI XIMENA RODRIGUEZ SALDARRIAGA	29285339								
21										
22										
23										
24										
25										

Escuela. Firma seguro el

OCTUBRE 25 DEL 2022

COMPETENCIA

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

.

También se elaborara ponqué decorado de pasta americana

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Se elabora ponqué y cobertura pasta o cobertura americana

PONQUE

INGREDIENTES
AZUCAR
MARGARINA
HUEVOS
PASAS
NUEZ MOSCADA
RAYADURA DE UN LIMON
RAYADURA DE UNA NARANJA VERDE
ESENCIA DE PONQUE, CANELA, VAINILLA
VINO
COLOR CARAMELO AL GUSTO
HARINA DE TRIGO
POLVO DE HORNEAR

PROCESO:

1. Cremar azúcar y margarina
2. Agregar los huevos uno a uno
3. Incorporar los demás ingredientes excepto el harina de trigo y polvo de hornear
4. Adicionar la harina de trigo y polvo de hornear
5. Servir en molde engrasado, empapelado y nuevamente engrasado
6. Hornear por 60 minutos.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Octubre 25 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

Municipio de San Pedro

FICHA # 2643470









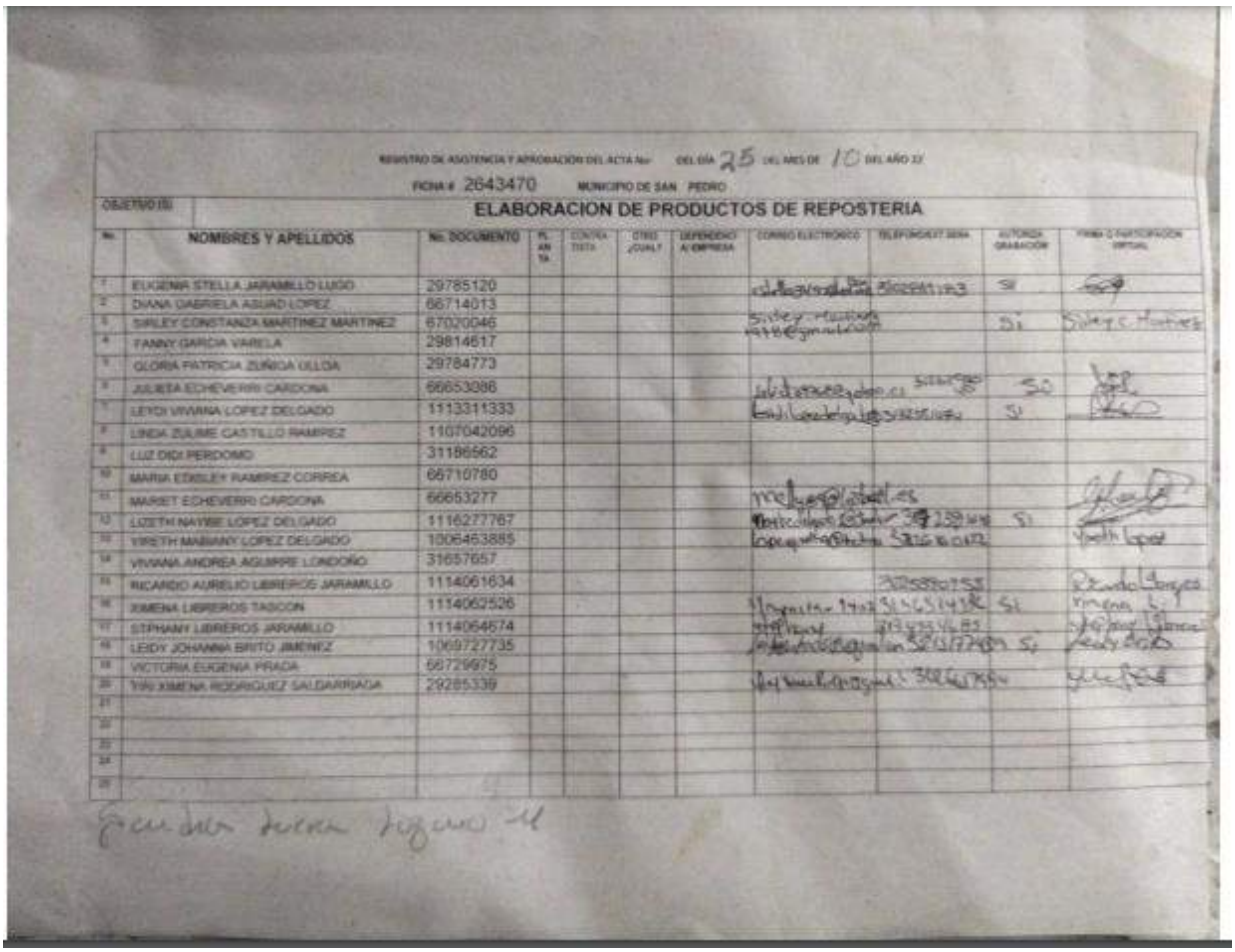
LISTADO DE ASISTENCIA:

OCTUBRE 25 DE 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

Municipio de San Pedro

FICHA # 2643470



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACION DEL ACTA No: DEL DÍA 25 DEL MES DE 10 DEL AÑO 22

FICHA # 2643470 MUNICIPIO DE SAN PEDRO

OBJETIVO (S): ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	EL MENOR DE EDAD	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDIENTE DE EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O HUELLA
1	EUGENIA STELLA JARAMILLO LUGO	29785120							SI	
2	DIANA GABRIELA ASIJAD LOPEZ	66714013								
3	SIRLEY CONSTANZA MARTINEZ MARTINEZ	67020046							SI	
4	FANNY GARCIA VARELA	29814617								
5	GLORIA PATRICIA ZUÑIGA ULLOA	29784773								
6	JULIETA ECHEVERRI CARDONA	66653086							SI	
7	LEYDI VIVIANA LOPEZ DELGADO	1113311333							SI	
8	LINDA ZULIME CASTILLO RAMIREZ	1107042096								
9	LUZ DIDI PERDOMO	31186562								
10	MARIA EDISLEY RAMIREZ CORREA	66710780								
11	MARIET ECHEVERRI CARDONA	66653277								
12	LIZETH NAYIBE LOPEZ DELGADO	1116277767							SI	
13	YIRETH MABIANY LOPEZ DELGADO	1006453885								
14	VIVIANA ANDREA AGUIRRE LONDOÑO	31657657								
15	RICARDO AURELIO LIBREROS JARAMILLO	1114061634								
16	XIMENA LIBREROS TASCON	1114062526							SI	
17	STIPHANY LIBREROS JARAMILLO	1114064574								
18	LEIDY JOHANNA BRITO JIMENEZ	1069727735							SI	
19	VICTORIA EUGENIA PRADA	66729975								
20	YAN XIMENA RODRIGUEZ SALDARRIAGA	29285339								
21										
22										
23										
24										
25										

Escuela Nueva Negro 11

OCTUBRE 26 DEL 2022

COMPETENCIA

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:.

También se elaborara choco flan

INGREDIENTES **PARA EL CARAMELO**
Azúcar
Agua
PARA EL QUESILLO O FLAN
Huevos
Leche condensada
Crema de Leche
Esencia de vainilla
Ron
Maicena
Queso crema
PARA LA TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE
Huevos
Harina de trigo
Cacao en polvo
Azúcar
Leche tibia
Ron
aceite
Bicarbonato
Polvo de hornear
Sal
Esencia de vainilla

Preparación:
Enmantequillamos un molde
EL CARA MELO
Mezclamos en una olla el azúcar con el agua a fuego bajo cuando comience a tomar color movemos para que quede uniforme
Se le agrega al molde y se distribuye por el molde por el centro y los lados lo reservamos.
PARA EL QUESILLO O FLAN

1. En la licuadora colocamos los huevos la leche condensada, la leche líquida y la vainilla.
2. Mezclamos bien hasta que los ingredientes queden bien hasta que los huevos se integren de manera uniforme y reservamos

Ponemos al baño maría por 40 minutos para hornearlo 180°
Se tapa con papel aluminio

PARA LA TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE

1. En un tazón colocamos los secos: Harina de trigo, cacao, bicarbonato, polvo de hornear, la pizca de sal y reservamos.
2. En otro tazón colocamos el azúcar con los huevos
3. Batimos con ayuda de la batidora a velocidad media alta por aproximadamente 5 minutos hasta que doble su tamaño.
4. Incorporamos el aceite y batimos por 1 minuto mas
5. Luego con ayuda de una batidora o globo batimos vamos a agregar en dos partes los ingredientes secos de manera envolvente, añadiendo en cada parte la leche, hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.

PARA EL ARMADO

1. Colocamos en el molde que contiene el caramelo ya cristalizado la mezcla de flan o quesillo y luego agregamos la mezcla del pastel de chocolate.
2. Llevamos el molde a un horno en baño maría a 180°

Por 50 minutos lo cubrimos con un papel aluminio
Cuando al insertar un palito de madera salga seco o limpio.
Espere a que este totalmente frio para desmoldar

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Octubre 26 de 2022
Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA
Municipio de San Pedro
FICHA # 2643470









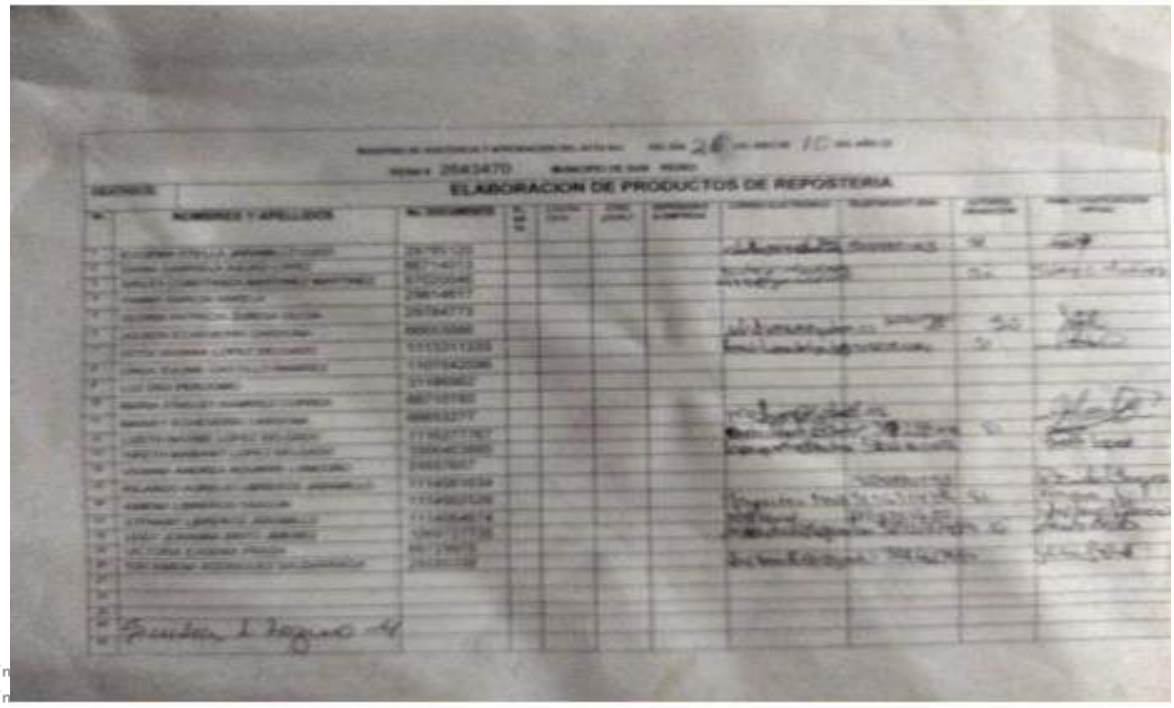
LISTADO DE ASISTENCIA:

OCTUBRE 26 DE 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

Municipio de San Pedro

FICHA # 2643470



NOVIEMBRE 1 DEL 2022

COMPETENCIA

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

.

También se elabora torta de zapallo, postre de limón y galletas craqueladas de navidad

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Se elabora torta de zapallo, postre de limón y galletas craqueladas de navidad

TORTA DE ZAPALLO, CALABAZA



INGREDIENTES
Zapallo crudo
Huevos
Aceite
Azúcar
Harina de trigo
Esencia de vainilla
Polvo de hornear
Yogur natural

Preparación: Hornear a 180° por 45 minutos

1. Rayar el zapallo por la parte más pequeña o triturar con un misser.
2. Aparte colocamos los huevos con el azúcar y batimos hasta que se desaparezca el azúcar y la mezcla blanquea y suba un poco de volumen.

Línea de atención al ciudadano 018000 910270
Línea de atención al empresario 018000 910682
www.sena.edu.co

3. Luego le agregamos a la mezcla el zapallo rayado o bien triturado.
4. Batimos hasta que se mezcle bien, quede una crema suave.
5. Le agregamos el yogur, el aceite, esencia de vainilla y el polvo de hornear batimos.
6. Le agregamos la harina de trigo poco a poco cucharada por cucharada sin dejar de batir hasta terminar.
7. Lo moldeamos
8. Y al horno por 180° por 45 minutos.

GALLETAS CRAQUELADAS DE SANTA



INGREDIENTES
Huevo
Aceite
Azúcar
Harina de trigo
Polvo de hornear
Esencia de vainilla
Sal
Colorante verde en gel
Colorante rojo en gel
Azúcar glass

PREPARACIÓN: temperatura de horneado 350°F o 176°C POR 14 minutos
Salen 20 unidades

1. Unimos un huevo, 55 ml de aceite, una cucharada ,1 1/2 de esencia de vainilla, 150 gr de azúcar y mezclamos.

2. Tamizamos 190 gr de harina de trigo encima de la mezcla, una pizca de sal, ½ cucharadita de polvo de hornear.

3. Eliminamos todos los grumitos y hacemos una mezcla

4. Dividimos la mezcla en partes iguales

5. Cada parte la pintamos con el color rojo una y la otra verde

6. Mezclamos para que cada masa quede con cada color

7. Las refrigeramos por 25 minutos.

8. Pasado el tiempo en el refrigerador cogemos una cucharadita de cada color y hacemos una bolita y las unimos hasta que queden redonditas y la división del color quede justo en la mitad.
9. Colocamos en la bandeja y las horneamos 176°C o 350° F por 14 minutos

POSTRE DE LIMON

INGREDIENTES
Leche liquida
Gelatina sin sabor
Leche condensada
Zumo de limón
Galletas ducales
Crema de leche

PROCESO

1. En 255 cc agregar l gelatina en forma de lluvia llevarla al fuego hasta que gelifique dejar enfriar.
2. Aparte en un recipiente colocar el resto de la leche, añadir la leche condensada Mezclar, agregar crema de leche, batir, agregar el zumo de limón, se espesa por ultimo añadir la gelatina ya preparada.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Noviembre 1 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

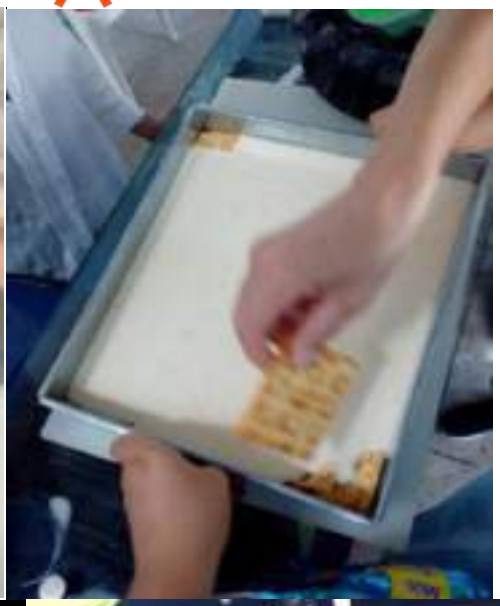
Municipio de San Pedro

FICHA # 2643470

















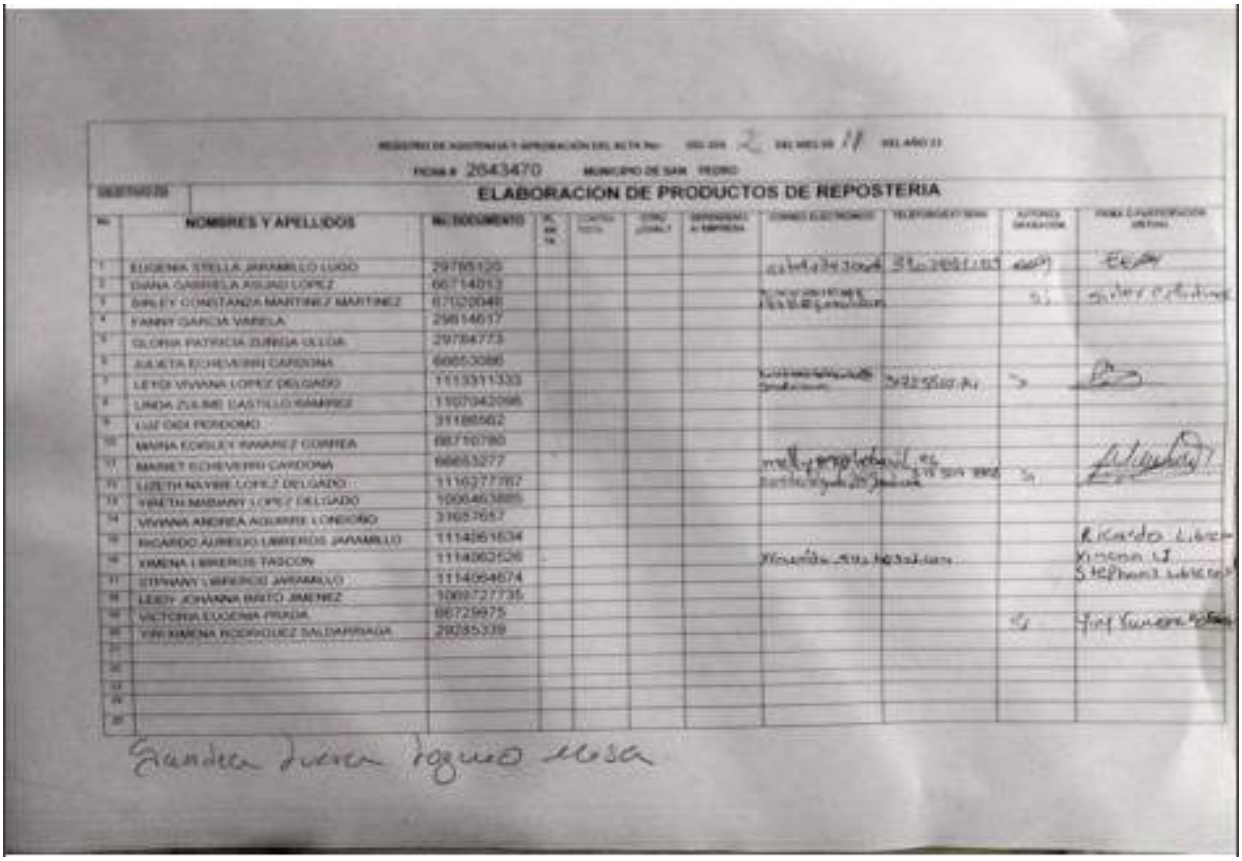
LISTADO DE ASISTENCIA:

NOVIEMBRE 1 DE 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

Municipio de San Pedro

FICHA # 2643470



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: 2 DEL MES DE 11 DEL AÑO 22

FICHA # 2643470 MUNICIPIO DE SAN PEDRO

OBJETIVO DE APRENDIZAJE: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	FIRMA
1	EUGENIA STELLA JARAMILLO LUGO	29785120	
2	DIANA GABRIELA AGUDO LOPEZ	66714013	
3	SIRLEY CONSTANZA MARTINEZ MARTINEZ	67020048	
4	FANNY GARCIA VARELA	29814617	
5	GLORIA PATRICIA ZUÑIGA ULLOA	29784773	
6	JULIETA ECHEVERRI CARDONA	66653080	
7	LEYDI VIVIANA LOPEZ DELGADO	1113311333	
8	LINDA ZULIME CASTILLO RAMIREZ	1107042098	
9	LUZ DIDI PERDOMO	31186562	
10	MAIRA EDISLEY RAMIREZ CORREA	66710780	
11	MARIET ECHEVERRI CARDONA	66653277	
12	LIZETH NAYIBE LOPEZ DELGADO	1116277767	
13	YIRETH MARIANY LOPEZ DELGADO	1006463885	
14	VIVIANA ANDREA AGUIRRE LONDOÑO	31657657	
15	RICARDO AURELIO LIBREROS JARAMILLO	1114061634	
16	XIMENA LIBREROS TASCON	1114060126	
17	STEPHANY LIBREROS JARAMILLO	1114064674	
18	LEIDY JOHANNA RATO JIMENEZ	1089727735	
19	VICTORIA EUGENIA PRADA	66725975	
20	YIN XIMENA RODRIGUEZ SALDARRIAGA	29785339	

Grandes Fuerza Togueo Mesa