PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Cocina
- Código del Programa de Formación: 635503 versión 103
- Nombre del Proyecto: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos.
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto: Disponer los recursos para la preparación de alimentos. Producir alimentos de cocina nacional e internacional.
- Competencia: Preparación de alimentos (Repostería)
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.
  - Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.

- Duración de la Guía: 96 horas

2. PRESENTACIÓN

Colombia es uno de los paí-ses de latinoamérica que menos consumo de pan per cápita tiene con 22,2 kg por habitante, mientras que paí-ses como Chile consume 96 kg por año. Así- lo establece el estudio Taste Tomorrow realizado por Puratos. En este se puede observar que cerca del 98% de los colombianos consume pan, el 70% lo hace a diario, el 91% lo consume al desayuno, el 8% a las medias nueves y el 4% al almuerzo. El Eje Cafetero es una de las regiones que tiene el indicador más bajo de consumo debido a que acostumbran a comer más arepa de maí-z que pan. Cali, en cambio, fue elegida este año como sede de la Feria del Pan y Pastelerí-a realizada por Levapan y Puratos, al ser la segunda ciudad del paí-s con mayor número de panaderí-as. En Colombia existen aproximadamente 25 mil microempresas de este tipo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

Antes de dar inicio a las actividades de aprendizaje es importante identificar las problemáticas del contexto social y productivo; en el desarrollo de esta actividad en grupos de trabajo, deberán analizar el vídeo: "Panaderías colombianas con 40% menos de utilidad. ¡¿Qué pasó?! " https://youtu.be/9NCEL0dEB2g presentado por el instructor; cada integrante del grupo debe participar activamente para dar respuesta a las siguientes preguntas.

- Identifique y liste los diferentes problemas que presentan las panaderías de Colombia.
- Realice un análisis de porque creen que se presentan dichos problemas.
- ¿A que debe el aumento de los precios de los insumos en panaderia y reposteria

Una vez desarrollada las preguntas, cada grupo de trabajo socializara sus respuestas.

3.2 Actividades de Contextualización

Teniendo en cuenta la actividad anterior usted con su equipo de trabajo deben plantear diferentes estrategias y la manera de aplicarlas para generar una mayor rentabilidad de los diferentes procesos que allí se plantean.

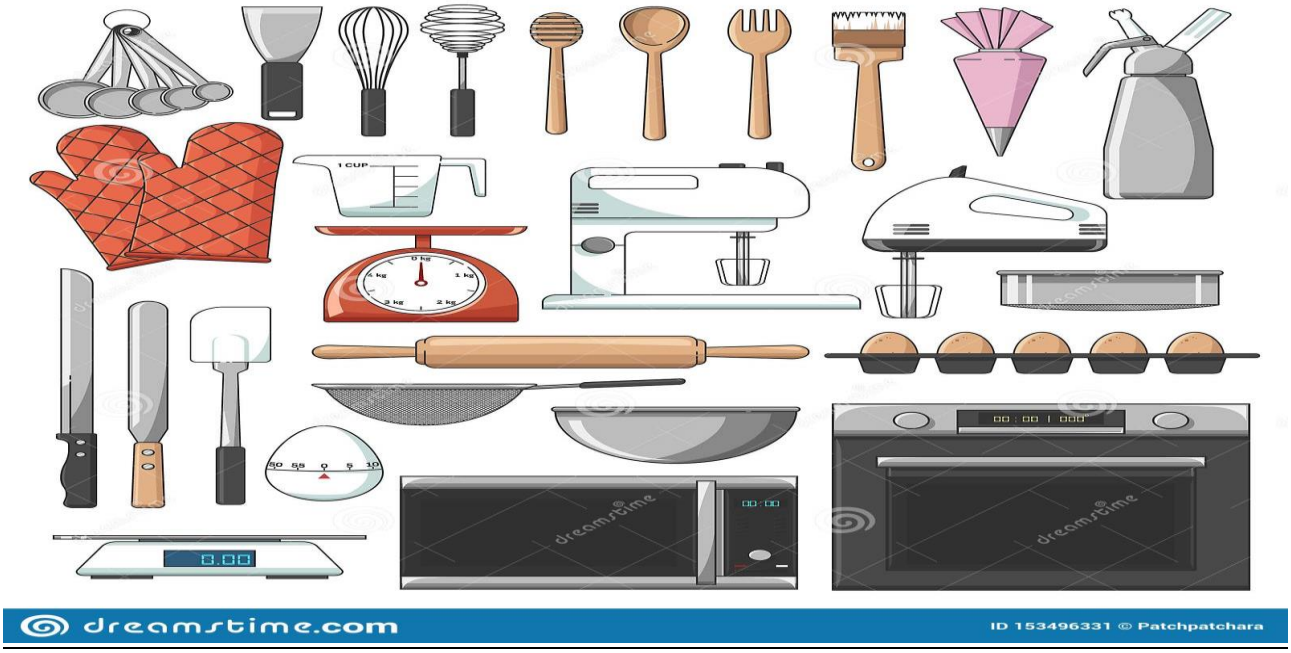
Una vez realizada la actividad, cada grupo de trabajo socializara las estrategias y propuestas planteadas.

3.3 actividades de apropiacion de conocimientos:

El instructor utilizando las diferentes técnica activas como conferencia, demostración de procesos procedimientos, aplicación de técnicas y simulación de situaciones mediante, el uso de medios audiovisuales dará a conocer a los aprendices aspectos de importancia para la apropiación del aprendizaje, dando pie a que se genere las siguientes actividades donde ustedes como aprendices deberán resolver.

RAP 3 Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.

Actividad 1. Identificar utensilios y equipos: tipos, operación



Actividad Interpretativa

Descripción de la actividad: el instructor de manera magistral explica al grupo de aprendices los tipos de equipos y su operación después de impartir conocimientos por medio de diferentes técnicas didácticas sobre los diferentes utensilios y equipos tipos y operacion de los mismos además de las normas, protocolos y cuidados.

Actividad Argumentativa

Descripción de la actividad: Los aprendices en grupos de trabajo no mayor 4 personas deben realizar identificación y reconocimiento de cada uno de los utensilios su utilidad y de los equipos su manera de operarlos, posteriormente se realizaran de manera creativa por medio de una técnica didáctica de sustentación se compartira a los demás grupos el trabajo realizado.

Actividad propositiva

Descripción de la actividad: los aprendices ampliran la información dada del instructor sobre los utensilios y equipos y el aprendiz deberá elaborar una cartilla, folleto con las imágenes, cartilla graficas de los utensilios y de los equipos y su manera de operarlos según el manual de operación y utilizados en panadería y reposteria.

Actividad 2 Unidades de medidas y conversión

Actividad Interpretativa

Descripción de la actividad: el instructor de manera magistral explica al grupo de aprendices los tipos de equipos y su operación después de impartir conocimientos por medio de diferentes técnicas didácticas sobre los diferentes utensilios y equipos tipos y operacion de los mismos además de las normas, protocolos y cuidados.

Actividad Argumentativa

Descripción de la actividad: Los aprendices deben realizar taller pratico sobre conversiones de unidades de medidas por medio de una técnica didáctica de sustentación se compartira el trabajo realizado con todos los aprendices del grupo.

Actividad propositiva

Descripción de la actividad: Teniendo en cuenta la descripción de lo aprendido debe analizar cómo se relacionan los conocimientos y procesos identificados y sustentarlos por medio de cuadro explicativo donde SE REALICE LAS CONVERSIONES, para la construcción de esta TABLA los aprendices podrán contar con la asesoría del instructor de manera permanente, y deberá ser SOCIALIZADO.

PRODUCTO	**TAZAS**	**GRAMOS**	**ONZAS**
Harina			
Harina Morena			
Mantequilla			
Cacao			
Azucar			
Leche			

Actividad 3: Reconocer los ingredientes base de la repostería y la panadería.

Actividad Interpretativa

Descripción de la actividad: Participe en la sesión orientada por su instructor acerca los Ingredientes base de panadería (levadura, harina de trigo, azucares):composición, características técnicas y los Ingredientes base de la repostería (harinas, grasas, huevos, glucosa, glicerina, crémor tártaro, leudantes saborizantes, colorantes): tipos, características, técnicas, métodos de conservació, tome nota de los conceptos allí tratados.

Actividad Argumentativa

Descripción de la actividad: Conforme un equipo de trabajo junto con uno de sus compañeros y realice la lectura del documento Anexo 1. Las materias primas en la panadería y la repostería, el cual encontrará en el material de formación dispuesto en la plataforma virtual. (Actividad grupal).

Actividad propositiva

Descripción de la actividad: Elabore la clasificación de los productos que se encuentran en el "listado de las materias primas" . Tenga en cuenta que las materias primas utilizados para la panadería y reposteria tienen varias clasificaciones (características nutricionales, origen, almacenamiento), profundice sobre el tema en el siguiente link http://olmo.pntic.mec.es/rjid0000/clasificacion.htm

MATERIAS PRIMAS	*CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES*	*TIPOS*	*ALMACENAMIENTO*

Presente el resultado de la actividad al instructor y recuerde consignar esta actividad en su carpeta de evidencias.

Actividad 4: Elaborar masas básicas

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de la técnica didáctica de la demostración elabora y explica al grupo de aprendices gramaje de los ingredientes, técnica de amasado, técnica de fermentación y horneado, tome nota de los conceptos allí tratados.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices en equipos de trabajo deben analizar y explicar las diferencias de las texturas, olores, colores y sabores de las masa básicas artesanales elaboradas y comparar con los diferentes productos que se encuentran en el mercado.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar un producto de panadería donde apliquen los siguientes procedimientos: gramaje de los ingredientes, técnica de amasado, técnica de fermentación y horneado el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procesos.

Actividad 5: Realizar procedimiento de elaboración de pastas hojaldradas.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de la técnica didáctica de la demostración elabora y explica al grupo de aprendices: tipos, características, ingredientes de las pastas hojaldradas, métodos de integración de grasa de las pastas hojaldradas, Además del procedimiento de elaboración de pastas hojaldradas y métodos de conservación.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices en brigadas de trabajo deben analizar y explicar las diferencias de las texturas, olores y sabores de las pastas hojaldradas y hacer comparaciones con los diferentes productos que se elaboraron.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar un producto de panadería donde apliquen los siguientes procedimientos para la elaboración de las pastas hojaldradas. El instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procesos.

Actividad 6: Elaborar procedimiento para la pasta choux.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Las características, ingredientes y usos de la pasta choux, también el procedimiento de elaboración y métodos de conservación de pasta choux.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices en equipos de trabajo deben analizar y explicar características, listar ingredientes y usos de la pasta choux.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar los siguientes productos eclair, profiterol, parís breats donde apliquen los siguientes procedimientos: gramaje de los ingredientes, técnica de cocción y horneado el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación a los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 7: Ejecutar procedimiento de elaboración de pasta brioche.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Las características, variantes, ingredientes y usos de la pasta brioche. Además del procedimiento de elaboración y métodos de conservación de pasta brioche.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices en equipos de brigadas deben analizar y explicar las diferencias de las texturas, olores y sabores de la pasta brioche.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar un producto de pasta brioche con diferentes sabores, rellenos, formas donde apliquen los siguientes procedimientos: gramaje de los ingredientes, técnica de amasado, técnica de fermentación y horneado el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 8: Realizar procedimiento técnico de elaboración de masas y/o panes dulces.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Los tipos, características e ingredientes de masas para panes dulces. Además del procedimiento técnico de elaboración y métodos de conservación de masas y/o panes dulces.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices en equipos de brigadas deben analizar y explicar las diferencias de las texturas, olores y sabores de las masas y/o panes dulces.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar un producto de panadería con masas y/o panes dulces. donde apliquen los siguientes procesos: gramaje de los ingredientes, técnica de amasado, técnica de fermentación y horneado el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 9: Aplicar técnicas de manejo del azúcar para repostería.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: los tipos de azúcares, características de los azúcares. Además de Aplicar técnicas de manejo del azúcar para repostería y uso de métodos de conservación en azúcares.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben analizar los diferentes procesos, técnicas y procedimientos de manejo del azúcar para repostería.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar los siguientes productos: Almibar de hilo, bola blanda, bola media, bola dura, caramelo rubio, caramelo oscuro donde apliquen los siguientes procesos y procedimientos: mice place, cocción, consistencia de los almibares (temperatura) manejo del termómetro, técnica manual el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 9.1: Aplicar técnicas de manejo del azúcar (mermeladas, confituras y coulis).

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Las proporciones, las frutas y sus características, conservantes para la elaboración de mermeladas, confituras y coulis.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben analizar y comparar los diferentes procesos, técnicas y procedimientos para la elaboración de mermeladas, confituras y coulis..

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben preparar los siguientes productos: mermeladas, confituras y coulis, donde apliquen los siguientes procesos y procedimientos: mice place, cocción, consistencia de los almibares (temperatura), el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 9.2: Aplicar técnicas de manejo del azúcar (merenges).

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Los diferentes tipos y técnicas de merenges.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben analizar y comparar los diferentes procesos, técnicas y procedimientos para la elaboración de merenges.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben preparar los siguientes productos: merenge frances, merenge italiano y merenge suizo teniendo en cuenta técnica, temperatura y cocción, el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 10: Ejecutar procedimiento de elaboración de batidos.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Los tipos (batidos livianos y pesados), características, ingredientes, métodos de batido y de integración de grasa en batidos y criterios de uso de batidos. Además de ejecutar procedimiento de elaboración de batidos y métodos de conservación en batidos.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices en equipos de trabajo deben analizar y explicar los diferentes tipos de batidos (batidos livianos y pesados), y sus técnicas de los batidos.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben preparar los diferentes tipos de batidos (batidos livianos y pesados) aplicando técnicas siguiendo las instrucciones y orientaciones dadas por el instructor para la preparación. El instructor les va hace a los aprendices la retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 11: Ejecutar procedimiento de elaboración de cremas de repostería.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de la técnica didáctica demostración explica y elabora al grupo de aprendices: los tipos (crema pastelera y sus derivados, crema chiboust, crema diplomata, crema frangipane, mousseline, crema de manteca saborizada, crema inglesa) características, ingredientes y criterios de uso de cremas de repostería. Además de ejecutar procedimiento de elaboración de cremas de repostería y métodos de conservación en cremas de repostería.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices en equipos de trabajo deben analizar y comparar las diferentes tipos de cremas de repostería(crema pastelera y sus derivados, crema chiboust, crema diplomata, crema frangipane, mousseline, crema de manteca saborizada, crema inglesa), características, ingredientes y criterios de uso de cremas de repostería. Además de ejecutar procedimiento de elaboración de cremas de repostería y métodos de conservación en cremas de repostería.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar productos de pasteleria donde apliquen cuatro 4 tecnicas vistas en el desarrollo de la formación para la elaboración del producto, el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 12: Aplicar procedimiento de elaboración de la pasta cigarette.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Las características e ingredientes de la pasta cigarette. Además de aplicar procedimiento de elaboración de la pasta cigarette, criterios uso de la pasta cigarette y métodos de conservación de la pasta cigarette.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices en equipos de trabajo deben analizar y explicar la técnica y empleada de la pasta cigarette y sus diferentes usos.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar un producto donde apliquen las técnicas empleadas en la elaboración de la pasta cigarette, el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación a los diferentes procedimientos realizados.

RAP 4 Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.

Actividad 1: Aplicar procedimiento técnico de preparación de postres fríos al plato.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Los tipos de postres fríos al plato y las características de los postres fríos al plato. Además de Aplicar procedimiento técnico de preparación de postres fríos al plato y uso de métodos de conservación en postres fríos al plato.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben analizar los diferentes procesos, técnicas y procedimientos de los postres fríos al plato.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar productos, donde aplicaquen el procedimiento técnico de preparación de postres fríos al plato, el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 2: Aplicar procedimiento técnico de preparación de postres calientes al plato.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Los tipos de postres calientes al plato y las características de los postres calientes al plato. Además de Aplicar procedimiento técnico de preparación de postres calientes al plato y uso de métodos de conservación en postres calientes al plato.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben analizar los diferentes procesos, técnicas y procedimientos de los postres calientes al plato.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar productos, donde aplicaquen el procedimiento técnico de preparación de postres calientes al plato, el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 3: Aplicar procedimiento técnico de preparación de helados.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Los tipos de helados y las características de los postres helados. Al mismo tiempo aplicar procedimiento técnico de preparación de helados y uso de métodos de conservación de helados.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben analizar los diferentes procesos, técnicas y procedimientos de helados.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar productos, donde aplicaquen el procedimiento técnico de preparación de helados, el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 4: Aplicar técnicas de manejo en chocolates para repostería.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Los tipos de chocolate y las características técnicas de los chocolates. Al mismo tiempo aplicar técnicas de manejo en chocolates para repostería y uso de métodos de conservación en chocolates.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben analizar los diferentes procesos, técnicas de manejo en chocolates para repostería.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar productos, donde aplicaquen las técnicas de manejo en chocolates para repostería, el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 5: Aplicar procedimiento técnico de preparación de flanes.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Los tipos de flanes y las características técnicas de los flanes. Al mismo tiempo aplicar procedimiento técnico de preparación de flanes y uso de métodos de conservación de flanes.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben analizar los diferentes procesos, técnicas y procedimiento técnico de preparación de flanes y métodos de conservación de flanes.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar productos, donde aplicaquen los procedimiento técnico de preparación de flanes y métodos de conservación de flanes, el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 6: Aplicar procedimiento técnico de preparación de pudines.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Los tipos de pudines y las características técnicas de los pudines. Al mismo tiempo aplicar procedimiento técnico de preparación de los pudines y uso de métodos de conservación de los pudines.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben analizar los diferentes procesos, técnicas y procedimiento técnico de preparación de los pudines y métodos de conservación de los pudines.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar productos, donde aplicaquen los procedimiento técnico de preparación de los pudines y métodos de conservación de los pudines, el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 7: Aplicar procedimiento técnico de elaboración de masas y/o panes de corteza.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Los tipos de panes de corteza y las características de las masas para panes de corteza. Al mismo tiempo aplicar técnico de elaboración de masas y/o panes de corteza y uso de métodos de conservación en masas y/o panes de corteza.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben analizar los diferentes procesos y técnico de elaboración de masas y/o panes de corteza y métodos de conservación en masas y/o panes de corteza.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar productos, donde aplicaquen el procedimiento técnico de elaboración de masas y/o panes de corteza y métodos de conservación en masas y/o panes de corteza, el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 8: Aplicar procedimiento técnico de elaboración de petits fours y petits gateaux.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Los tipos de petits fours y petits gateaux y las características técnicas de los petits fours y petits gateaux. Al mismo tiempo aplicar procedimiento técnico de elaboración de petits fours y petits gateaux y uso de métodos de conservación en petits fours y petits gateaux.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben analizar los diferentes procesos y procedimiento técnico de elaboración de petits fours y petits gateaux y métodos de conservación en petits fours y petits gateaux.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar productos, donde aplicaquen el procedimiento técnico de elaboración de petits fours y petits gateaux y métodos de conservación en petits fours y petits gateaux, el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 9: Aplicar procedimiento técnico en la elaboración de amasijos.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Los tipos de amasijos y las características de los amasijos. Al mismo tiempo aplicar procedimiento técnico de elaboración en la elaboración de amasijos y uso de métodos de conservación de amasijos.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben analizar los diferentes procesos y procedimiento técnico en la elaboración de amasijos y métodos de conservación de amasijos.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar productos, donde aplicaquen el procedimiento técnico en la elaboración de amasijos y métodos de conservación de amasijos, el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

Actividad 10: Aplicar procedimiento técnico en la elaboración de pizzas.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de las técnicas didácticas de exposición y demostración explica al grupo de aprendices: Los tipos de pizza y las características de las pizzas. Al mismo tiempo aplicar procedimiento técnico de elaboración en la elaboración de las pizzas y uso de métodos de conservación de pizzas.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben analizar los diferentes procesos y procedimiento técnico en la elaboración de las pizzas y métodos de conservación de las pizzas.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben elaborar productos, donde aplicaquen el procedimiento técnico en la elaboración de las pizzas y métodos de conservación de las pizzas, el instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procedimientos realizados.

3.4 Actividad de trasferencia de conocimiento:

RAP 3 Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.

Descripción de la actividad: Con base en el conocimiento, habilidades y destrezas adquirido en las actividades desarrolladas en esta guía de aprendizaje, los aprendices aplicando los procesos, técnicas y procedimiento deberán elaborar y acondicionar preparaciónes de bases de reposteria y panaderia utilizando diferentes técnicas. Estas preparaciones de bases de reposteria y panaderia las debe presentar al grupo de aprendices y a los instructores para su evaluación.
Evidencia de Desempeño: Procesos de preparación de bases de reposteria y panaderia.
Evidencia de Producto: Preparaciones de bases de reposteria y panaderia

Para cada proceso deben entregar ficha técnica y registro fotográfico.

RAP 4 Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración.

Descripción de la actividad: Con base en el conocimiento, habilidades y destrezas adquirido en las actividades desarrolladas en esta guía de aprendizaje, los aprendices aplicando los procesos, técnicas y procedimientos deberán productos de reposteria y panadería, las debe presentar al grupo de aprendices y a los instructores para su evaluación.

Evidencia de Desempeño: Proceso de elaboración de productos de reposteria y panadería Evidencia de Producto: Evidencia de Producto: Productos de reposteria y panadería.

Para cada proceso deben entregar ficha técnica y registro fotográfico.

Ambiente Requerido

AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva) Taller de panaderia y reposteria dotado con maquinaria, equipos y herramientas teniendo en cuenta las condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente.
Ambiente con capacidad para 30 aprendices, dotado de sillas, mesas, conexiones eléctricas, pantalla para proyectar, tablero, con buena iluminación y aire

Materiales requeridos
Anexo 1

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	**Criterios de Evaluación**	**Técnicas e Instrumentos de Evaluación**
Evidencias de Desempeño: Procesos de preparación de bases de reposteria y panaderia. **Evidencias de Producto:** Preparaciones de bases de reposteria y panadería.	**RA 3** • Relaciona hechos históricos con el desarrollo de la repostería y la panadería. • Describe las características de los ingredientes base de la repostería. • Describe las características de los ingredientes base de la panadería. • Clasifica pastas quebradas según tipo y variables del proceso de elaboración. • Obtiene pastas quebradas de acuerdo con tipo, procedimiento de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria. • Clasifica pastas hojaldradas con base en características y métodos de elaboración. • Obtiene pastas hojaldradas y semihojaldradas según tipo, procedimiento de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria. • Obtiene pasta choux según procedimiento de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria. • Clasifica batidos con base en características técnicas y métodos de batido.	Observación Directa Lista de chequeo Valoración de producto Lista de chequeo

Evidencias de Desempeño: Proceso de elaboración de productos de reposteria y panadería. **Evidencias de Producto:** Productos de reposteria y panadería.	• Obtiene batidos según tipo, procedimiento de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria. • Obtiene pasta brioche según procedimiento de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria. • Describe cremas base de repostería con base en ingredientes y características técnicas. • Obtiene cremas base de repostería según tipo, procedimiento de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria. • Selecciona técnica de manejo del azúcar de acuerdo con tipo y criterios de uso. • Maneja azúcar según tipo, procedimiento técnico y criterios de uso. • Obtiene merengues según tipo, técnicas de elaboración, receta estándar y normatividad sanitaria. • Describe pasta cigarette con base en ingredientes y características técnicas. • Obtiene pasta cigarette de acuerdo con procedimiento técnico y normativa sanitaria. • Obtiene panes dulces de acuerdo con tipo, procedimiento de elaboración y normativa sanitaria. **RA 4** • Obtiene postres fríos empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene postres calientes empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene helados empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene pudines empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene flanes empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene masas y/o panes de corteza empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene petit fours y/o petit gateau empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene amasijos empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene pizzas empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria.	Observación Directa Lista de chequeo Valoración de producto Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ABRIRSE.- Expansión que sufre una incisión decorativa hecha en una pieza hojaldrada o de pan por efecto de la fermentación o cocción.
ABSORCIÓN.- Cantidad de agua que admite una harina. Las harinas de más fuerza, generalmente tiene una mayor absorción.
ACARAMELAR.- Acción de cubrir total o parcialmente una elaboración con caramelo.
ACONDICIONAR.- Trabajar la masa para mejorar su comportamiento y favorecer la retención de gas.
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.
ALISAR.- Alisar la superficie de una elaboración con ayuda de una paletina, para conseguir que ésta quede totalmente lisa.
ALMÍBAR.- Solución de agua y azúcar a partes iguales llevado a ebullición.
AMASAR.- Acción de mezclar o trabajar a mano o a máquina, diferentes ingredientes para obtener una masa homogénea.
AMASIJO.- Es el nombre que recibe la masa cuando ya está amasada.
APLASTAR.- Reducir el grosor de una masa mediante la acción de las manos o de un rodillo.
APRETAR.- Endurecer las claras de huevo montadas, batiéndolas tras la adición de azúcar.
ARROPAR.- Tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su fermentado o estufado. También tapar un bloque de mantequilla con las puntas del empaste, en la elaboración del hojaldre.
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 pueden ser las gelatinas.
AUTOLISIS.- Consiste en mezclar la harina con el agua y dejarla reposar de 20 a 40 minutos. Después se incorpora la levadura y la sal por separado. La masa se suaviza y responde con menos esfuerzo, al trabajo que se realiza con las manos.
BAÑO MARÍA.- Método de cocción que consiste generalmente en un recipiente metálico con agua, donde se deposita una elaboración enmoldada para su cocción, o simplemente para mantener caliente.
BLANQUEAR.- Batir enérgicamente las yemas y el azúcar hasta que la mezcla adquiera consistencia cremosa y blanquecina.
BOLEAR.- Dar forma redonda a la masa.
BOQUILLA.- Accesorio cónico de latón o plástico que se adapta a la manga pastelera, sirve para escudillar o decorar, pudiendo ser de diferentes formas y tamaños.
BRILLA.- Se trata de un trozo de 25cm. de largo y 4cm. De diámetro aproximadamente. Sirve para aplanar los bollitos de masa para darle forma de galleta. Se llama así porque originalmente la herramienta era untada en aceite y brillaba.
CALAR.- Acción de bañar una elaboración con almíbar, generalmente con una brocha o sumergiendo la pieza.
CÁMARA DE FERMENTACIÓN.- Recinto que tiene por función regular las condiciones de leudado y fermentación del pan. Tiene controles de humedad y temperatura regulables.
CARAMELO.- Punto que alcanza el azúcar en Almíbar.
CÁSCARA.- Se dice que el pan formo cáscara cuando estando crudo, formó una corteza dura, producto de haber estado expuesto al aire o también al calor sin que recibiera humedad.

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.
CREMAR.- Es la capacidad que tiene el azúcar con las grasas sólidas de incorporar y retener aire para crear burbujas que le den volumen al batido y crecimiento a los pasteles.
CRISTALIZAR.- Se le llama cristalizar al azúcar hervido con punto para escarchar cuando seenfría y forma cristales.
DENTAR.- Recortar en forma de dientes redondeados el entorno de una elaboración generalmente de hojaldre con la punta de un cuchillo.
DESCANSO.- Se dice cuando dejamos reposar una masa el tiempo necesario para que afloje la tensión y nos permita darle la forma que deseamos sin que se reviente.
DEGASIFICAR.- Consiste en quitar el gas que se ha generado en la masa en el proceso de fermentación. La masa se puede degasificar de forma manual, utilizando un rodillo de amasar o simplemente utilizando las manos o de forma automática, pasándola por una sobadora.
ELASTICIDAD.- Capacidad que tiene la masa de regresar, después de estirarse.
EMPAPAR.- Hacer penetrar bien un líquido en una elaboración para que presente un aspecto esponjoso, además de aportarle sabor.
EMPASTE (HOJALDRAR).- Es la acción de cubrir la masa con margarina o mantequilla para doblarla y extenderla consecutivamente. El volumen al hornearse depende de la cantidad de vueltas sencillas y dobles, que se le den a la masa. En la actualidad parte de estos productos se elaboran con margarinas de alto punto de fusión (45º a 47º C), que en algunas ocasiones no precisan la adición de harina. La razón de incorporar materia grasa mezclada con harina, era la de evitar que la materia grasa se saliera fuera de la masa en el proceso de plegado de la masa laminada. Para confeccionar masas laminadas se busca que la dureza de la masa y el empaste, sea similar.
EMULSIFICANTE (EMULSIONANTE O EMULGENTE).- Una sustancia o ingrediente que estabiliza. Los más comunes son la yema de huevo (contiene lecitina), la miel y la mostaza.
EMULSIONAR.- Se denomina así al batido de huevos o yemas, bien solos o mezclándolos con otros ingredientes como por ejemplo, azúcar, mantequilla, aceite, etc.
ENFRIADO.- Fase posterior al horneo, en la que el pan sigue perdiendo humedad de la miga. Se debe enfriar el pan en una rejilla pues así se evita que la base del pan se humedezca.
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.
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.
ESPONJA.- Se da este nombre, a una parte de harina y toda o una gran porción de la levadura con una porción de agua para que quede una pasta blanda. A veces la esponja puede incorporar huevo o leche en polvo. Este producto, se llama así, porque al leudar toma la consistencia porosa de dicho elemento. Se deja leudar hasta que haya duplicado su volumen antes de ser incorporado a la masa
ESTIRAR.- Trabajar una masa con rodillo o laminadora para adelgazarla, conseguir mayor rendimiento de un género al racionarlo.
FERMENTAR.- Es el proceso en el cual los microorganismos presentes en la levadura descomponen el azúcar de las masas, produciendo dióxido de carbono y alcohol. El alcohol se evapora en el proceso de cocción y el gas carbónico, es el causante del crecimiento de las masas. El proceso de fermentación descrito

se corresponde con el de fermentación alcohólica. Pera la fermentación en las masas en realidad son varias: Alcohólica, láctica, acética y butírica, pero no todas son buenas para la fermentación de las masas panificables.
FERMENTO.- Los fermentos, comprenden una variedad de productos, todo depende del maestro panadero y su metodología de elaboración. En la formulación de un fermento, puede intervenir una parte o la totalidad de la levadura, disuelta en una pequeña cantidad de agua y con el agregado de una dosis de azúcar y harina. Los fermentos pueden ser más o menos líquidos, dependiendo del uso que se le quiera dar; hasta que llegamos a la instancia en que adquiere tal densidad que adquiere el aspecto de esponja. La importancia de los fermentos, radica en cómo y para qué los formulamos. Con un fermento podemos regular el tiempo de fermentación de una masa. Si el fermento es previo a la elaboración de la masa, entonces de inmediato estaremos formulando la masa. Si el fermento es posterior a la masa podemos manejar de otra manera el descanso de una masa. A través de un fermento y como esta formulado, también podemos manejar un cierto grado de acidez de la masa. Un fermento también se podría realizar y guardar en el frío, aletargando la fermentación así dejarlo hasta el otro día.
GLASEAR.- Pasar una pasta o elaboración por una preparación de azúcar glasé y agua.
GLUCOSA.- Es una forma de azúcar encontrada en las frutas y en la miel. Es comúnmente conocida como azúcar de maíz. En repostería se utiliza un derivado de la sacarosa, producido mediante hidrólisis ácida o enzimática, que se llama azúcar invertido, compuesto a partes iguales de fructuosa y glucosa. Añadidos a la mezcla o formados durante el proceso, se usan en la elaboración de bollería, caramelos y otros productos de confitería. La mezcla es menos cristalizable que la sacarosa, evita la desecación de productos congelados y hace descender el punto de congelación de helados. Para preparar cubiertas (como fondant entre otras), almíbares o caramelos se utiliza la glucosa liquida. También se utiliza en dulces para que espesen.
GRANSA.- Masa disgregada o no unificada, la cual tiene poco porcentaje de agua.
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.
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 costre.
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.
LIGA.- Se dice cuando la mezcla de ingredientes ha dejado de ser una gransa y se ha transformado en masa, al adquirir resistencia elástica.
LEVADURA.- Levadura prensada, levadura fresca, levadura liofilizada, levadura seca, levadura instantánea. Es un ingrediente vivo responsable del levado del pan, a partir de la producción de CO_2 y otros compuestos por fermentación. Puede ser obtenida por métodos industriales (levadura fresca o secas) o tradicionales (masa madre).
LEVADURA QUÍMICA.- Polvo de hornear, es un producto químico a base de bicarbonato de sodio que se utiliza para “levar” masas pasteleras (Royal).
LEVANTAR.- Poner de nuevo en ebullición un preparado.
LIOFILIZAR.- Desecar productos previamente congelados, mediante la sublimación del hielo formado por acción del vacío.
LEUDAR.- Fermentar, aumentar de tamaño la masa debido a la fermentación.
LEUDANTE.- Es un agente de crecimiento. Los leudantes son los encargados de darle a la masa su textura porosa y ligera. Se distinguen tres tipos: 1. Leudantes biológicos: Como la levadura de cerveza, tanto fresca como deshidratada, se compone de microorganismos que metabolizan los azúcares produciendo dióxido de carbono y alcohol para fermentar las masas y hacerlas crecer. 2. Leudantes químicos: trabajan en forma inmediata o por acción del calor, son agentes químicos que usualmente reaccionan ante el agua o ácidos

produciendo gas carbónico. El polvo de hornear y el bicarbonato de sodio son los más conocidos. 3. Leudantes físicos: aire y vapor de agua, se obtienen por batido y amasado.
LUSTRAR.- Espolvorear de azúcar glass una preparación de pastelería.
MANGA.- utensilio de tela, tela plastificada o plástico, en forma de manga de camisa (cónica) que se utiliza con diversos tipos de boquilla, para rellena masas o para decorar. Las mangas pueden ser lavables o descartables.
MARMOLIZAR.- Acción de decorar un pastel con un glaseado bicolor, dando apariencia de mármol.
MASA MADRE.- Cultivo de levadura salvaje y de microorganismos diversos en una masa de harina y agua, de consistencia bastante firme, que se utiliza para dar más consistencia a las masas de levadura. La elaboración de la masa madre, puede demandar entre tres días y una semana dependiendo de las condiciones de temperatura y humedad a las que esté sometido el cultivo. La masa madre le da fuerza y un toque de acidez al amasijo.
MATAR.- Término que se utiliza generalmente con el fondant. Mediante esta acción conseguimos convertir el fondant líquido y transparente en sólido y blanco.
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.). Para adquirir mayor volumen.
NIEVE (A PUNTO DE).- Se le denomina así a las claras montadas que se parecen a la nieve o el algodón.
PASTEURIZAR.- Acción de calentar una mezcla líquida a una temperatura de 60 a 65ºC durante 30 min., seguido de un brusco enfriamiento a 6 ºC.
PELAR (A VIVO).- Pelar los cítricos, las dos pieles que la recubren de una vez.
PREFERMENTO.- Masa vieja (generalmente del día anterior) que se añade a la masa para mejorar el sabor y la textura. Puede hacerse una masa a propósito o, si hacemos pan a diario, guardar una parte de la masa del día anterior.
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 rodillo de púas, para evitar que en la cocción se encoja o se abombe.
POMADA.- Mantequilla grasa o crema que se trabaja para ablandarla y darle consistencia de pomada.
PUNTO.- Se dice, cuando la pieza elaborada con levadura, adquiere el volumen necesario para estar lista para ser horneada.
QUEMAR.- Se aplica a elaboraciones que se queman con un poco de azúcar; con la ayuda de una placa quemadora.
RASQUETA.- Es una herramienta en forma de plancha metálica con las esquinas afiladas y un un mango de madera. Parecida a una espátula.
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.
RECORTAR.- Cortar las orillas de una elaboración para dejarla en condiciones de trabajar o servir; recortar los laterales de un bizcocho, las esquinas de un flan, etc.
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.
REHOGAR (ESTUFAR).- 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 se utiliza para dejar escurrir ciertas elaboraciones después de bañado o calado.

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.
REPOSO.- Periodo de reposo que se da a las masas desde la mezcla hasta el embolado con huevo). Durante el reposo la masa se relaja después de una manipulación, lo cual facilita el formado.
REVENIR.- Absorber humedad, un preparado seco.REVESTIR.- Verter y formar una capa de azúcar cocido o gelatina sobre las paredes de un molde; también forrar un molde 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.
SACABOCADOS.- Cortapastas generalmente metálico.
SATINAR.- Acción que denomina el trabajo que se le da al caramelo en caliente para conseguir que obtenga un brillo blanquecino.
SECAR.- 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.

SIROPE.- Jarabe o miel de maíz. En ingles es Syrup, que significa miel vegetal. Es creado a partir del almidón o fécula de maíz. Se usa para estabilizar el almíbar, los dulces, da flexibilidad a las masas, sirve como edulcorante líquido en la elaboración de helados y postres, etc. Las mezclas que les agrega sirope de maíz resultan ser mas húmedas y con mejor textura cuando se hornean.
SOBAR.- Acción de pasar la masa por los cilindros de la sobadora, para degasificar o refirnarla y también para darle forma o refinarla.
SOBADORA.- Máquina utilizada para sobar o laminar la masa. La sobadora tiene dos rodillos que se regulan en su temperatura, por medio de una cremallera con dientes que posibilita ir ajustando el espesor de la masa. Este sistema de graduación es fundamental para ir afinando la masa de forma paulatina. Si el proceso se quisiera hacer de golpe, la masa se rompería.
SOLIDIFICAR.- Se denomina al caramelo cuando se va enfriando y adquiere consistencia en su textura; aplicable a otras materias primas.
SPRINKLES.- Es el termino en ingles para definir espolvorear, esparcir o hacer llover. Y en repostería se usa para llamar esas diminutas piezas dulces de diferentes formas, colores y sabores que se dejan caer para dar chispa y color en las decoraciones.
TABLAS.- Tablas de madera de más de 3m. de largo y 60cm. de ancho que se utilizan para estibar los panes crudos.
TAMIZ.- Es el cedazo que se utiliza para cernir los ingredientes secos. El mismo se debe conservar seco, a fin de evitar que se formen grumos que luego caerían en la masa.
TAMIZAR.- Consiste en cernir harina o azúcar impalpable para quitarle los grumos o impurezas. También se tamiza para mezclar la harina con por ejemplo; polvo de hornear o sal, cacao u otros ingredientes a fin de propiciar la correcta distribución de los ingredientes en la masa que se va a elaborar.
TENDER.- Formar piezas sobre una lata con ayuda de una manga y boquilla con la manga inclinada, antes de hornear.
TRINCHA.- Estiba de 3 o más panes que han sido unidos entre sí, por los extremos, con la finalidad de estibarlos en las tablas.

TORNO.- Mesa de trabajo del panadero, confeccionado en madera pesada y dura; para que cuando cortamos sobre la misma, no se deteriore. También la madera permite tener una temperatura uniforme en la masa. Estos tornos han sido reemplazados por mesas de acero inoxidable para mayor higiene.
TRESBOLILLO.- Se refiere a la colocación de las piezas, colocándolas en filas cruzadas, aprovechando los huecos de la fila anterior, para facilitar la cocción.
UPERIZAR.- Procedimiento U.H.T. (Ultrapasteurización) de estabilización de la leche, a muy alta temperatura (140-150ºC) durante 2 segundos seguido de un enfriamiento inmediato.
VOLCÁN.- Hueco en un montón de harina colocado sobre la mesa en forma de corona, con el fin de retener los líquidos que contiene la masa que vamos a elaborar.
ZESTE.- Palabra francesa que designa la piel del limón o naranja que se obtiene con la ayuda de la puntilla.

REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

La cocina de referencia 1 / Maincent –Mexico, ifgp Editorial Limusa 2010,isbn 978.607.5.0160.9 Grupo Noriega Editores
La cocina de referencia 2 / Maincent –Mexico, ifgp Editorial Limusa 2010,isbn 978.607.5.0160.9 Grupo Noriega Editores
Cocina clásica y moderna de pauli en español versión en español , programa descargable Clásica cooking the modern way (Culinary Arts) book by Eugen Pauli online Culinary Arts Type: ebook pdf, ePub,Publisher: CBI Pub. Co,Released: October, 1979,Page Count: 625 ,Language: English,ISBN-10: 0843620749,ISBN-13: 978-0843620740
Brillat-Savarin, J.A. (2001): Fisiología del gusto. Barcelona, Ediciones B.
McGee, Harold James (2007): La cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Madrid, Editorial Debate.
Poulain, J.P. y Heinrich, E. (2007): Historia de la cocina y los cocineros Delgado, G.F. (2011).Cocina española e internacional (UF0071). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com
Guardeño, L. M. D. R. (2013). Cocina doméstica (MF13311_1). Madrid, ESPAÑA: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com
Artur, G. (2013). La cocina de Aurrera. Madrid, ES: Bubok Publishing S.L.. Retrieved from http://www.ebrary.com
Editorial, C.S. (Ed.). (2010). Manual de ayudantes de cocina. Madrid, ES: Editorial CEP, S.L.. Retrieved from http://www.ebrary.com
Elderhill, D. (2012). El libro mágico de cocina. Madrid, ES: Bubok Publishing S.L.. Retrieved from http://www.ebrary.com
Innovación, Y. C. S. (2012).Guía para el docente y solucionarios: cocina. Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com
Rumbado, M. E. (2011). Cocina creativa o de autor (UF0070). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com
Sánchez-Lafuente, A. C. (2011).Aprovisionamiento de materias primas en cocina (UF0054). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com
Uso y costumbres en torno a la mesa: conservación y transformación. (2007). México, D.F., MX: Plaza y Valdés, S.A. de C.V.. Retrieved from http://www.ebrary.com
José Donoso: diarios, ensayos, crónicas. La cocina de la escritura. (2009). Santiago de Chile, CL: RIL editores. Retrieved from http://www.ebrary.com

Caro, S. A. (2011). Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria: operaciones básicas de cocina (UF0056). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com
EDial, C. (2014). Manual. Alimentos: Métodos y Propiedades de Cocinado. Actualización para Cocineros. Formación para el empleo. Madrid, ES: Editorial CEP, S.L.. Retrieved from http://www.ebrary.com
Sánchez-Lafuente, A. C., & Martínez, V. C. (2011). Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración: operaciones básicas de cocina (UF0053). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com
La gastronomía prehispánica en México- tradiciones heredadas. (2008). México, D.F., MX: FCAS- Fundación Cultural Armella Spitalier. Retrieved from http://www.ebrary.com
Aguilera, J. M. (2010). Ingeniería gastronómica. Santiago de Chile, CL: Editorial ebooks Patagonia - Ediciones Universidad Católica de Chile. Retrieved from http://www.ebrary.com
Sánchez-Lafuente, A. C. (2011). Elaboración de platos combinados y aperitivos (UF0057). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com
Sánchez-Lafuente, A. C. (2011). Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente (MF1053_2). Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Jorge Eduardo Gomez Muñoz.**	**Instructor**	**Centro de Comercio y Turismo.**	**27/03/2023**
	Yolanda Maria Mendoza.	**Instructor**	**Centro de Comercio y Turismo.**	**27/03/2023**
	Luz Amparo Acosta Acosta.	**Instructor**	**Centro de Comercio y Turismo.**	**27/03/2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					
					GFPI-F-135 V01



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Cocina
- Código del Programa de Formación: 635503 versión 103
- Nombre del Proyecto: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos.
- Fase del Proyecto: Análisis, Planeación y Ejecución
- Actividad de Proyecto: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos. Disponer los recursos para la preparación de alimentos. Producir alimentos de cocina nacional e internacional.
- Competencia: Control del Manejo de las Materias Primas
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

1- Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.
2- Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.
3- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

- Duración de la Guía: 192 horas

2. PRESENTACIÓN

El programa de formación Técnico en Cocina, tiene como objetivo desarrollar conocimientos, habilidades y actitudes que le permitirán ser competitivo en el contexto social y productivo. La competencia Control del Manejo de las Materias Primas permite que con la ejecución de las actividades planteadas en esta guía, lograran alcanzar los resultados de aprendizaje y desarrollar el programa de control de calidad de materias primas. Este programa de control de calidad de materias primas es una herramienta que garantiza la calidad e inocuidad de las materias primas y/o insumos empleados en la elaboración de productos finales, desarrollando una identificación de proveedores, materias primas y/o insumos, junto con una permanente monitoria para asegurar la calidad a lo largo de su permanencia en la planta de alimentos. El objetivo del programa de control de calidad de materias primas se debe establecer la importancia de la aplicación en las empresas de alimentos para garantizar la inocuidad de las materias primas y de esta forma un producto de alta calidad.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial:

Antes de dar inicio a las actividades de aprendizaje es importante identificar las problemáticas del contexto social y productivo; en el desarrollo de esta actividad en grupos de trabajo, deberán analizar el vídeo "Comida a lo grande" https://www.youtube.com/watch?v=833REoVevl8&ab_channel=getarescadiz presentado por el instructor; cada integrante del grupo debe participar activamente para dar respuesta a las siguientes actividades

- ¿En que nos puede afectar el no realizar una correcta verificación de los productos al recibirlos?
- ¿Que aspectos cree usted se deben tener en cuenta al recibir las materias primas?
- ¿Cree usted que en el proceso de recepción de los productos deben tener un orden de acuerso al producto que se reciba?

Una vez desarrollada las preguntas, cada grupo de trabajo socializara sus respuestas.

3.2 actividades de contextualización

Teniendo en cuenta la actividad el anterior usted con su equipo de trabajo deben plantear estrategias y protocolos para establecer un mejor control y manejo de las materias primas.

Una vez realizada la actividad, cada grupo de trabajo socializara las estrategias y propuestas planteadas.

3.3 actividades de apropiacion de conocimientos:

El instructor utilizando técnica de conferencia, demostracion y simulación mediante, medios audiovisuales dará a conocer a los aprendices aspectos de importancia para la apropiación del aprendizaje, dando pie a que se genere las siguientes actividades donde ustedes como aprendices deberán resolver.

RAP 1-Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

Actividad 1. **Identificar las características físico químicas y organolépticas de las materias primas y los grupos de alimentos.**



Actividad Interpretativa

Descripción de la actividad: el instructor en compañia del grupo de aprendices realiza un recorrido guiado por las instalaciones o las áreas donde se realicen almacenamiento de productos o materias primas, dando orientación del respectivo almacenamiento de las materia primas según sus características físico químicas y organolépticas de las materias primas.

Actividad Argumentativa

Descripción de la actividad: El instructor presenta el video: “Recepción de Mercadería” https://youtu.be/m5-bmzEL3zA, para analizar cada una de las áreas teniendo en cuenta las caracteristicas de cada área y sus funciones se recomienda que se tome nota del video.

Actividad propositiva

Descripción de la actividad: los aprendices en equipos-de trabajo deben consultar el archivo enviado por el instructor sobre grupo de alimentos socializar la consulta realizada a todo el grupo de aprendices y al instructor encargado de orientar la competencia utilizando una técnica didáctica activa (exposición, panel, foro o mesa redonda).

Actividad 3. Identificar estándares de calidad de las materias primas y manejar fichas técnicas.

Actividad Interpretativa

Descripción de la actividad: el instructor mediante sesión magistral explica al grupo de aprendices, los aspectos fundamentales de las fichas técnicas: los parámetros que componen la ficha técnica, importancia, normatividad que rige dicho proceso técnico.

Actividad Argumentativa

Descripción de la actividad: Los aprendices en grupos de trabajo deben consultar y analizar el documento: "programa de control de calidad de proveedores y materias primas e insumos" compartido por el instructor técnico donde los aprendices deben identificar el programa de control de calidad, la importancia y finalidad del mismo.

Actividad propositiva

Descripción de la actividad: los aprendices en equipos-de trabajo deben presentar taller propuesto por el instructor y socializarlo al todo el grupo de aprendices.

Actividad 4. Identificar grupos de inventario de la materia prima.

Actividad Interpretativa

Descripción de la actividad: Los aprendices en grupo de trabajo de 3 personas deben realizar un recorrido guiado por las instalaciones o las áreas donde se almacenan las diferentes materias primas.

Actividad Argumentativa

Descripción de la actividad: Los aprendices en grupos de trabajo deben elaborar el listado de las materias primas teniendo en cuenta: método de conservación, contenido de proteínas y Aw, PH, cualidades de los empaques o envases que los contienen.

Actividad propositiva

Descripción de la actividad: los aprendices en equipos-de trabajo deben sustentar el listado elaborado por el grupo con las instrucciones dadas, el instructor de hará retroalimentación a las diferentes sustentaciones realizadas.

RAP 2-Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

Actividad 1. Realizar un proceso productivo donde se ejecuten órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica y demás procedimientos técnicos.

Actividad Interpretativa

Descripción de la actividad: Los aprendices en grupo de trabajo deben diseñar un menú, calculando las cantidades necesarias de materias primas, elaborando requisición de insumos y materias primas, verificando y calculando las mermas por procesos de acondicionamiento en cada producto. Cada uno de estos procesos serán orientados y verificados por el instructor técnico durante el proceso formativo.

Actividad Argumentativa

Descripción de la actividad: Los aprendices en sus grupos de trabajo deben crear la respectiva requisición de su menú teniendo en cuenta el incremento en las cantidades de cada producto de acuerdo a las mermas calculadas. El instructor técnico guiara cada uno de estos procesos tecnicos y aclarara las dudas e inquietudes generadas.

Actividad propositiva

Descripción de la actividad: los aprendices deben entregar la receta estándar en formatos establecidos, la requisición y una orden de producción cumpliendo con cada uno de los parámetros y procedimientos técnicos planteados en las actividades anteriores. El instructor técnico realiza retroalimentación a cada una de las actividades y procedimientos realizados por el grupo de aprendices.

RAP 3 -Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.



Actividad 1. Demostrar el funcionamiento de equipos.

Actividad Interpretativa

Descripción de la actividad: el instructor en compañia del grupo de aprendices realiza un recorrido guiado por las instalaciones o las áreas de la escuela de gastronomía (talleres de cocina básica y de panaderia) dando orientación acerca de la identificación de los equipos, funcionamiento, clase, modos de uso, parámetros de almacenamiento, procedimientos de limpieza y desinfección y elementos de protección personal para el manejo de dichos equipos.

Actividad Argumentativa

Descripción de la actividad: Los aprendices en grupos de trabajo deben consultar acerca de los equipos teniendo en cuenta su uso (ultracongelación, congelación y refrigeración).

Actividad propositiva

Descripción de la actividad: los aprendices en equipos-de trabajo deben elaborar un manual de uso de los equipos esta actividad debe ser socializada a todo el grupo de aprendices y al instructor encargado de orientar la competencia hará retroalimentación alos aprendices.

Actividad 2. **Realizar almacenamiento de materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.**



Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de la técnica didáctica de la demostración realiza y explica al grupo de aprendices el proceso de almacenamiento de las diferentes materias primas teniendo en cuenta características físico químicas y organolépticas, tipo de empaque, rotulado, vida útil y empleando la técnica de conservación (ultracongelación, congelación, refrigeración y temperatura ambiente) correspondiente a cada una de las diferentes materias primas.

Actividad Argumentativa.

Descripción de la actividad: El instructor presenta a los aprendices el video: "Almacenamiento de materia prima" https://www.youtube.com/watch?v=t_PxtbgzjMg para analizar el proceso de almacenamiento de materias primas. Se recomienda que los aprendices tomen nota del video. Posteriormente y utilizando la técnica didáctica de mesa redonda se socializa el análisis realizado por cada aprendiz.

Actividad propositiva.

Descripción de la actividad: Los aprendices deben realizar un proceso de almacenamiento teniendo en cuenta características físico químicas y organolépticas tipo de empaque, rotulado, vida útil y empleando la técnica de conservacion (ultracongelación, congelación, refrigeración y temperatura ambiente) correspondiente a cada una de las diferentes materias primas. Esta actividad esta dirigida, orientada y supervisada por el instructor técnico.

Actividad 3. Manejar documentos del proceso de almacenamiento y realizar reporte de producto no conforme.

Actividad Interpretativa.

Descripción de la actividad: El instructor haciendo uso de la técnica didáctica de la demostración elabora y explica al grupo de aprendices los formatos: recepción de materias primas, formato de aceptación o rechazo para asi realizar las respectivas devoluciones de productos por no conformidad y formato de registro de temperatura en equipos.

Actividad Argumentativa

Descripción de la actividad: Los aprendices en grupos de trabajo deben consultar y analizar el documento: "programa de control de calidad de proveedores y materias primas e insumos" (pag 16) compartido por el instructor técnico donde los aprendices deben identificar y manejar el formato de aceptación o rechazo para asi realizar las respectivas devoluciones de productos por no conformidad.

Actividad propositiva

Descripción de la actividad: los aprendices en equipos de trabajo deben diligenciar los documentos utilizados en el proceso de almacenamiento formato de recepción de materias primas, formato de aceptación o rechazo para asi realizar las respectivas devoluciones de productos por no conformidad y formato de registro de temperatura en equipos.

3.4 Actividad de trasferencia de conocimiento:

3.4.1 Con base en el conocimiento, habilidades y destrezas adquirido en las actividades desarrolladas en esta guía de aprendizaje, los aprendices deberán presentar evaluación de conocimiento: Cuestionario sobre la caracterización de materias primas y la evidencia de producto: Ficha técnica de materias prima según grupos de inventario.

RAP 1-Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

Evidencia de Conocimiento: Cuestionario sobre la caracterización de materias primas. Evidencia de Producto: Ficha técnica de materias prima según grupos de inventario.

Para cada proceso deben entregar ficha técnica y registro fotográfico y enviarse a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

RAP 2-Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

- Evidencia de Conocimiento: Cuestionario sobre la caracterización de materias primas.
- Evidencia de Producto: Receta estandar con su respectiva requisición.

Las respectivas evidencias deben enviarse a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

RAP 3 -Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

- Evidencia de conocimiento: Cuestionario
- Evidencia de Desempeño: Proceso de recepción de materias primas.

Las respectivas evidencias deben enviarse a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

Ambiente Requerido

AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva) Taller de cocina básica y Taller de panaderia y reposteria dotado con maquinaria, equipos y herramientas teniendo en cuenta las condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente.
Ambiente con capacidad para 30 aprendices, dotado de sillas, mesas, conexiones eléctricas, pantalla para proyectar, tablero, con buena iluminación y aire

Materiales requeridos
Anexo 1

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencia de Conocimiento: Cuestionario sobre la caracterización de materias primas. Evidencia de Producto: Ficha técnica de materias prima según grupos de inventario. Evidencia de Conocimiento: Cuestionario Evidencia de Producto: Receta estandar con su respectiva requisición Evidencia de conocimiento: Cuestionario. Evidencia de Desempeño: Proceso de recepción de materias primas.	RAP 1 • Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas químicas y grupos de inventario. • Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra. RAP 2 • Establece cantidades de materia prima a solicitar según inventario físico y necesidades de la producción. • Elabora requisición de materias primas de acuerdo con recetas estándar, necesidades de producción y procedimiento técnico. • Recibe materias primas según requisición y estándares de producto. • Verifica el estado de materias primas recibidas de acuerdo con estándares de calidad, procedimiento técnico y normativa sanitaria. RAP 3 • Alista áreas, equipos, utensilios y empaques de acuerdo con procedimiento y programa de limpieza y desinfección. • Verifica existencias y estado de los alimentos almacenados según criterios técnicos y stocks establecidos por la organización. • Organiza alimentos conforme con tipo, riesgo de contaminación, métodos de conservación, normativa sanitaria y de seguridad y salud en el trabajo. • Registra información del almacenamiento e inventario en tiempo y documentos dispuestos para el procedimiento.	Formulación de preguntas. Cuestionario Valoración de producto. Lista de chequeo Formulación de preguntas. Cuestionario Valoración de producto. Lista de chequeo Formulación de preguntas. Cuestionario Valoración de producto. Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.
- **Desviación**: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- **Diagrama de flujo:** Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- **Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- **Límite crítico:** Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
- **Medida correctiva**: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
- **Medida de control:** Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- **Plan de HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- **Punto crítico de control (PCC):** Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- **Sistema de HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- **Transparente:** Característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.
- **Validación:** Constatación de que los elementos del plan de HACCP son efectivos.
- **Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.
- **Vigilar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ✓ Sánchez-Lafuente, A. C. (2011). Aprovisionamiento de materias primas en cocina (UF0054).
- ✓ Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com
- ✓ Sánchez-Lafuente, Antonio Caro, and Martínez Venteo, Coral. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración: operaciones básicas de cocina (UF0053).
- ✓ Málaga, ES: IC Editorial, 2011. ProQuest Ebrary. Web. 23 June 2016.
- ✓ Sánchez-Lafuente, A. C. (2011). Aprovisionamiento de materias primas en cocina (UF0054).
- ✓ Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com
- ✓ Martínez, V. C. (2011). Preelaboración y conservación culinarias (UF0055). Madrid, ESPAÑA: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Jorge Alberto Ospina Loaiza	Instructor	Centro de Comercio y Turismo.	30/03/2023
	Luz Amparo Acosta Acosta	Instructor	Centro de Comercio y Turismo.	30/03/2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo
Denominación del Programa de Formación: Cocina
Código del Programa de Formación: 635503
Versión: 103

Nombre del Aprendiz: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

No. de Documento: XXXXXXXXXXXXXXXXX **No. De Ficha:** _xxxxxx_

Nombre del Instructor: xxxxxxxxxxxxx

Competencia:

- Control del manejo de materias primas

Resultado de Aprendizaje:

- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización

Actividades de Aprendizaje:

- Identificar las materias primas según sus caracteristicas teniendo en cuenta los estandares de calidad.

Evidencia:

- Evidencia de Conocimiento: Cuestionario sobre la caracterización de materias primas.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de conocimiento del proceso, según las teorías, principios y saberes durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente cuestionario para alcanzar el resultado de aprendizaje.

CUESTIONARIO

Las verduras se clasifican según la parte de la planta de donde son obtenidas. Hay frutos como el aguacate y la berenjena. La espinaca es una hoja. La alcachofa y la coliflor son flores. El apio y los espárragos son tallos. En algunas se consumen los tallos y las hojas. Algunas se obtienen de las raíces como los tubérculos. Hay bulbos como el hinojo y la cebolla de huevo.

1) Teniendo en cuenta la clasificación de las verduras, cuál de estas no pertenece a las verduras de hoja.
    - Lechuga
    - Rábano
    - Espinaca
    - Rúgula
2) Se denominan frutas climatéricas aquellas que:
    - No terminan su proceso de maduración después de su recolección.
    - Solo maduran expuestas al sol.
    - Continúan su proceso de maduración después de su recolección.
    - Solo maduran adheridos al árbol.

3) De acuerdo con lo anterior, uno de estos vegetales no pertenece al grupo de los tubérculos:
   - Zanahoria
   - Yuca
   - Ajo
   - Yacón
4) Teniendo en cuenta la clasificación de verduras las acelgas se clasifican en:
   - Verdura de hoja
   - Verdura de tallo
   - Verduras de hoja y tallo
   - Verduras de flor
5) Según la clasificación de las verduras de flor, cual de estas no pertenece a este género:
   - Alcaparra
   - Coliflor
   - Aceituna
   - Brócoli

Garantizar la buena calidad de los ingredientes permite al cocinero brindar platos de excelente presentación y nivel gastronómico. Para ello, es necesario que quien controla las materias primas tenga en cuenta los factores que las afectan.

6) Según las características de un buen brócoli, la presencia de flores amarillas en los capullos es una muestra de que:
   - Está muy fresco
   - Está Viejo y duro
   - Fue maltratado
   - Quemado por el frio
7) Sigla que determina el grado de acides o alcalinidad en las materias primas:
   - °Bx
   - °C
   - pH
   - °F
8) Cuando se requiere almacenar materias primas como frutas o verduras que ya cuentan con un proceso de maduración muy avanzado y requerimos extender su vida útil la decisión correcta para su almacenamiento es:
   - En canastillas que permitan ventilación y a temperaturas de (15°C a 18°C).
   - En canastillas que permitan ventilación y en temperaturas de (0°C a 4°C).
   - En canastillas sin ventilación y en temperaturas de (20°C a 25°C).
   - Se almacena con sus bolsas en canastillas a temperatura ambiente.
9) En las Las verduras de tallo, la principal característica para una óptima calidad es que deben ser preferiblemente:
   - Maduras
   - Tiernos
   - Largas
   - Duras
10) Según su estructura la alcachofa se caracteriza como una:
   - Verdura de bulbo
   - Verduras de flor
   - Verduras de hoja
   - Verduras de tallo
11) En el proceso de solicitud y compra de materias primas el documento que nos brinda la información más detallada, así como las especificaciones sobre algún producto se denomina:
   - Tabla nutricional
   - Ficha técnica
   - Receta
   - Factura

12) Para evitar al máximo el deterioro de los pimientos la temperatura correcta de almacenamiento es:
    - 20°C/25°C
    - 12°C/-15°C
    - 7°C/10°C
    - 0°C/-4°C
13) Además de la temperatura la segunda condición más importantes para dar un óptimo almacenamiento a las verduras es:
    - PH
    - Oxigeno
    - Humedad relativa
    - Luz
14) Otorgando una adecuada caracterización la macadamia, pecanas, nueces estas se clasifican como:
    - Leguminosas
    - Guisante
    - Frutos secos
    - Bulbos
15) Según sus características las semillas como girasol, ajonjolí, almendras se caracterizan por ser :
    - Leguminosas
    - Habas
    - Oleaginosas
    - Verduras de hoja

16) Según las características de algunos tubérculos como la papa o arracacha la temperatura más recomendada para su almacenamiento es:
    - 0°C/ 4°C
    - 30°C/35°C
    - 10°C/15°C
    - -10°C/0°C
17) La temperatura capaz de detener las reacciones biológicas y enzimáticas, así como extender la vida útil de los productos a largo plazo es la comprendida entre:
    - 0°C y 4°C.
    - 10°C y 18°C
    - 0°C y -18°C
    - 0°C y 10°C
18) Proceso que restringe las reacciones bilógicas y enzimáticas extendiendo a corto plazo la vida útil de los productos se denomina:
    - Congelación
    - Ultracongelación
    - Criogenización
    - Refrigeración
19) Dentro de los procesos de conservación modernos, encontramos la congelación I.Q.F estas siglas se refiere específicamente a:
    - Congelación en placas.
    - Congelación rápida de manera individual.
    - Congelación parcial.
    - Congelación lenta.
20) Uno de los requerimientos de las fichas técnicas de materias primas en nuestro país es que cumpla con lo establecido en:
    - Guía de transporte
    - Permisos del ICA
    - Trazabilidad
    - N.T.C

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia,

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Firma del Aprendiz

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Firma del Instructor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo
Denominación del Programa de Formación: Cocina
Código del Programa de Formación: 635503
Versión: 103

Nombre del Aprendiz: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

No. de Documento: XXXXXXXXXXXXXXXXX **No. De Ficha:** _xxxxxx_

Nombre del Instructor: xxxxxxxxxxxxx

Competencia:

- Control del manejo de materias primas

Resultado de Aprendizaje:

- Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de produccion, receta estandar, fichas tecnicas, procedimientos y principios eticos de responsabilidad.

Actividades de Aprendizaje:

- Establecer los factores de ajuste o rendimiento de las diferentes materias primas según los procedimientos técnicos.

Evidencia:

- Evidencia de Conocimiento: Cuestionario sobre la caracterización de materias primas.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de conocimiento del proceso, según las teorías, principios y saberes durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente cuestionario para alcanzar el resultado de aprendizaje.

CUESTIONARIO

Analice la receta SALMÓN CON CONFITURA DE TOMATE y Responda las siguientes preguntas SELECCIONANDO UNA SOLA OPCIÓN.

1. Una receta estándar permite que los costos de los platos de un establecimiento siempre se manejen dentro del mismo rango, puesto que el uso adecuado y medido de la materia prima lo permite. Además de esto, las recetas estándar tienen otro importante beneficio para el gusto y fidelización del cliente; que en este caso sería:

    a. Que el SALMÓN CON CONFITURA DE TOMATE siempre tenga el mismo sabor y presentación, siempre y cuando se use la receta estándar al prepararlo.
    b. Que el plato siempre tenga la misma presentación.
    c. Que el SALMÓN CON CONFITURA DE TOMATE salga mas barato para el cliente pues siempre se usan los mismos ingredientes.
    d. Que el cliente repita.

2. El salmón es un pescado magro que al acondicionarse en filetes tiene una merma del 20% de su peso. Es decir, tiene un rendimiento del 80%. De acuerdo con esto, si en la receta se requieren 1500g de Salmón en filetes; ¿Cuántos gramos de salmón sin acondicionar se tendrían que comprar para obtener la cantidad necesaria?

    a. 1500g
    b. 1800g
    c. 1950 g
    d. 2000 g

3. En las recetas estándar, es importante que los ingredientes aparezcan con el acondicionamiento necesario, esto garantiza que el peso de la porción final va a ser correcto. Sin embargo, hay que tener en cuenta, que las cantidades que aparecen en esta receta estándar no son las mismas cantidades que aparecerán en las listas de compras de materias primas. Esto se debe a que:

    a. Es mejor comprar de más para que no falte comida.
    b. A veces, los proveedores son descuidados y no envían las cantidades que se les solicita, por eso es mejor pedir más.
    c. En el acondicionamiento, los ingredientes sufren perdidas y mermas, por lo tanto, hay que ajustar las cantidades según el rendimiento de cada ingrediente.
    d. El arroz crece en un 150% cuando se cocina.

4. Una orden de producción determina las cantidades de platos o productos que se deben preparar en un establecimiento de acuerdo con los eventos, comensales o stock que se tengan para el servicio. Cuando la orden de producción solicita a la cocina un numero de porciones diferente al que se encuentra en la receta, lo más practico es hacer un factor de ajuste que permita determinar las cantidades necesarias para preparar la nueva orden. Para conocer ese factor de ajuste se debe dividir la cantidad final de porciones entre la cantidad original de porciones de la receta. De acuerdo con esto, si la orden de producción solicitara a la cocina que se preparen 27 porciones de Salmon con confitura de tomate, ¿cuál sería el factor de ajuste adecuado para multiplicar los ingredientes?

   a. 10.
   b. 27/6=4.5
   c. 6/27=0.22
   d. Se hace a ojo.

5. Para que una receta sea clara es importante que se sigan recomendaciones especificas a la hora de realizar el procedimiento. Estas recomendaciones permitirán que la receta sea caracterizada como una receta técnica, que cualquier cocinero con el conocimiento básico pueda llevar a cabo. La forma de expresarse hacia la persona que lee la receta es importante y debe generarla sensación de formalidad. Esto se logra si:

   a. No se conjugan los verbos, y se utiliza su forma en infinitivo, ej:

      "Mezclar vinagre, el aceite de oliva, azúcar y mostaza para aderezar la ensalada.

      Higienizar y trozar la lechuga."

   b. Nos mostramos cariñosos con el cocinero para animarlo a que prepare la receta, ej:

      "Hoy vamos a preparar un delicioso y jugosito Salmon con mermeladita de tomate, para ello, necesitamos …."

   c. Todo se pone en mayúsculas sostenidas.

   d. Se usa el lenguaje coloquial, es decir, el que usamos día a día, para que el cocinero se sienta identificado con nosotros, ej:

      "Revolvemos el vinagre, el aceite de oliva, azúcar y la mostaza para mojar la ensalada.

      Limpiar, partir en trocitos la lechuga y echarla en un plato hondo."

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia,

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Firma del Aprendiz

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Firma del Instructor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo
Denominación del Programa de Formación: Cocina
Código del Programa de Formación: 635503
Versión: 103

Nombre del Aprendiz: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

No. de Documento: XXXXXXXXXXXXXXXXX **No. De Ficha:** _xxxxxx_

Nombre del Instructor: xxxxxxxxxxxxx

Competencia:

- Control del manejo de materias primas

Resultado de Aprendizaje:

- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminacion, tecnicasde conservacion y procedimientos tecnicos

Actividades de Aprendizaje:

- Verificar y controlar el proceso de almacenamiento de las materias primas según parametros tecnicos y normatividad sanitaria.

Evidencia:

- Evidencia de conocimiento: Cuestionario almacenamiento de las diferentes materias primas

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de conocimiento del proceso, según las teorías, principios y saberes durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente cuestionario para alcanzar el resultado de aprendizaje.

CUESTIONARIO

Estimado aprendiz debemos recordar que uno de los procesos que mas responsabilidad requiere es el almacenamiento de las diferentes materias primas que tenemos a nuestro cargo en la producción de cocina, pues debemos conservarla en óptimas condiciones, tanto físicas, químicas y microbiológicas cumplimiento estrictamente con una debida rotación y un control permanente en sus fechas de extemporaneidad o vencimiento.

Rellene el circulo o marque con una X la respuesta correcta:

1) Dentro de la verificación que se realiza al momento de la recepción de materias primas se debe tener muy en cuenta la vida útil de los productos, por esto resulta de vital importancia corroborar la:

   - La cantidad del producto.
   - La fecha de vencimiento.
   - Trazabilidad
   - La tabla nutricional.

2) Teniendo en cuenta que la inocuidad es un factor fundamental en nuestro diario proceder, dentro del prealistamiento que realizamos para el almacenamiento de materias primas en los cuartos fríos, las canastillas deben estar:

   - Todas con ventilación.
   - Todas del mismo color
   - Una encima de la otra
   - Lavadas y desinfectadas.

3) Antes de ingresar nuevamente materias primas a los cuartos de refrigeración y congelación estos tendrán que previamente estar:

   - Vacíos
   - Descongelados
   - Lavados, desinfectados y con sus respectivas estivas
   - Apagados

4) Para mantener productos de óptima calidad una correcta rotación de materias primas es fundamental, por esto los nuevos productos que ingresan para ser almacenados deberán:

- En la parte del frente de la alacena.
- Debajo de los nuevos productos.
- Los nuevos productos al fondo y los viejos al frente.
- Mezclados todos entre sí.

5) Dentro de los procedimientos de control que se realizan diariamente a las materias primas que se encuentran almacenadas, existe un documento en el cual se consigna información precisa como la temperatura, el equipo, la hora y fecha este documento se llama:

- Formato de verificación organoléptica.
- Formato de registro y control de temperaturas en equipos de frio.
- Formato de no conformidad.
- Formato de Liberación de producto.

6) Teniendo en cuenta factores de riesgo en la manipulación de alimentos como tiempo y temperatura, el procedimiento correcto para realizar un proceso de descongelación es:

- Sacar de congelación directamente a temperatura ambiente.
- Descongelar controladamente en refrigeración.
- Sumergir en agua fría.
- Dejar desde el día anterior en temperatura ambiente.

7) Todo producto que empaquemos nuevamente al vacío, para ser almacenado deberá contar con una etiqueta en su empaque que brinda información precisa como nombre del producto, peso neto, lote si es el caso, y una fecha probable de vencimiento a esto se le denomina:

- Tabla nutricional.
- Ficha técnica.
- Rotulo.
- Extemporaneidad

8) Uno de los métodos de conservación mas empleados en la cocina es el empaque al vacío, en este proceso se busca disminuir la concentración de oxígeno en un % inferior al:

- 20%.
- 1%.
- 15%
- 50%

9) Para guardar los productos en congelación generalmente deben estar cubiertos por una película plástica ya sea empaque al vacío, crista Flex, bolsas siploc, o algún tipo de aislante esto con el fin que:

- El producto se descongele más rápido.
- Evitar que el producto se reseque por contacto directo con el frio.
- El producto se congele más rápido.
- El producto se vea mejor.

10) Las bolsas de empaque al vacío tienen varios calibres, estos calibres están dados en micras, de esto podríamos inferir que las bolsas mas gruesas son para los productos que:

- Estarán menos tiempo almacenados
- Estarán en refrigeración
- Estarán mayor tiempo almacenados.
- Estarán en congelación.

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia,

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Firma del Aprendiz

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Firma del Instructor