PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboración de panes artesanales
- Código del Programa de Formación: 63520116
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad.
  - Organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad vigente.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz,



La elaboración de panes artesanales nos abre las posibilidades de incentivar y contribuir con la calificación y cualificación de mano de obra para que los aprendices desarrollen las competencias técnicas y actitudinales que requiere un emprendimiento en el área asociada a la elaboración de productos de panificación; El curso contribuye con el fortalecimiento y la generación de ideas de negocio para quienes tienen iniciativa y deciden abordar este compromiso.

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.

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.

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 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: 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 7: 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 8: 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 9: 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 10: 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.

3.4 Actividad de trasferencia de conocimiento:

Realizar preparaciones de base de 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 panaderia utilizando diferentes técnicas. Estas preparaciones de bases de panaderia las debe presentar al grupo de aprendices y a los instructores para su evaluación.
Evidencia de Desempeño: Procesos de preparación de bases de panaderia.
Evidencia de Producto: Preparaciones de bases de panaderia

Para cada proceso deben entregar ficha técnica y registro fotográfico.

Elaborar productos 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 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 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 dotado con maquinaria, equipos y herramientas teniendo en cuenta las condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente.

Ambiente con capacidad para 35 aprendices, dotado de sillas, mesas, conexiones eléctricas, pantalla para proyectar, tablero, con buena iluminación y aire

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño: Procesos de preparación de bases de panaderia. **Evidencias de Producto:** Preparaciones de bases de panadería. **Evidencias de Desempeño:** Proceso de elaboración de productos de panadería. **Evidencias de Producto:** Productos de panadería.	Utiliza materias y equipos según ordene de formulación Prepara la maza de acuerdo con procedimientos para la producción Aplica técnicas de horneo de acuerdo con normas de higiene y seguridad Verifica el cumplimiento de los criterios de calidad del producto terminado	Observación Directa Lista de chequeo Valoración de producto Lista de chequeo 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.

6. 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**
	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)				

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **SISTEMA INTEGRADO DE GESTION** **PROCESO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN** **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**

REGIONAL: QUINDÍO **CENTRO:** COMERCIO Y TURISMO

1. **IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO:** Lista de chequeo

Programa de Formación: Elaboración de panes artesanales
Código: 63520116 **Versión:** 1 **No. Ficha:**
Competencia a Desarrollar: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente

Resultado(s) de Aprendizaje: Organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad vigente.
Criterio de evaluación: Utiliza materias y equipos según ordene de formulación

Actividad de Aprendizaje: Los aprendices deben realizar identificación y reconocimiento de cada uno de los utensilios su utilidad y de los equipos su manera de operarlos

Nombre del Aprendiz: _____ N° documento:_____
Nombre del Instructor: Faber Andres Gonzalez Ortiz N° documento: 9.773.647
Duración de la evaluación: una (1) Hora

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño, conocimiento y producto del proceso con base en las tecinas y habilidades desarrolladas durante la formación, esta evidencia se valora según la actividad que se describen en la guía de aprendizaje y que fueron socializadas y concertadas con el instructor, de igual forma se valorará cada uno de los factores que contiene las siguientes listas de chequeo para alcanzar el o los resultados de aprendizaje

No.	Aspecto	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		Observaciones
			SI	NO	
Resultado 1: Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.					
1	Integralidad	Asiste puntual a las actividades de aprendizaje			
2		Evidencia un buen porte del uniforme durante el proceso de aprendizaje			
3		Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental			
4		Presenta actitud proactiva en las actividades didácticas durante el desarrollo de la formación			
5	Reflexión	Participa de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión			
6	Contextualización	Participa de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización			
	Apropiación Del Conocimiento: Acción interpretativa	Participa activamente durante la socialización y explicación de los conocimientos del saber propios de la actividad de aprendizaje **utilización de materias primas y utensilios** por parte del instructor responsable de la formación			
7	Apropiación	Participa en el foro de discusión en línea o presencial, socializando y comentando los			

Comentado [CELV1]:

	Del Conocimiento: Acción Argumentativa	aspectos más importantes asimilados durante el desarrollo de la actividad de aprendizaje la **utilización de materias primas y utensilios**, teniendo en cuenta los parámetros técnicos, y conocimientos del saber socializados por el instructor responsable de la formación			
9	Apropiación Del Conocimiento:	Evidencia la apropiación de los conocimientos del saber asociados al resultado de aprendizaje requeridos, sobre: Organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad vigente a través de la actividad propuesta por el instructor responsable de la formación			
	Apropiación Del Conocimiento: Acción propositiva de producto	Se identifica que manejan los materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad vigente evidencia: • Identificación de los materiales • Identifica de los utensilios			
	Apropiación Del Conocimiento: Actividad de transferencia	El aprendiz socializa y sustenta de forma técnica el documento con interpretación del comportamiento en la historia del trabajo, basado en los conceptos técnicos impartidos durante el proceso de formación, demuestra a través de un foro de discusión la apropiación de los conocimientos requeridos por el resultado de aprendizaje**.**			
11	Plataforma Territorium	las evidencias subidas a la plataforma cumplen con los parámetros técnicos establecidos por el instructor responsable de la formación			

4. RESULTADOS: Aprobado ☐ Deficiente ☐

5. OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

_____ _____

Firma del Aprendiz Firma Instructor

	Versión: 02
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	09 DE FEBRERO DEL 2024
Denominación del Programa de Formación	Elaboración de panes artesanales
Modalidad de Ejecución	presencial
Código y versión del Programa	63520116 versión 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**FABER ANDRES GONZALEZ ORTIZ** — **Nombres y Apellidos** **REGIONAL QUINDIO, CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO** — **Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
		Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente	- Elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad. - Organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la	Criterios de Evaluación • 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	32	8	Actividad interpretativa, mesa redonda, taller practico, casos, identificación de imágenes	Aula	Horno, mesa, marcadores, tablero, materiales de panadería, moldes, bandejas	INSTRUCTOR DE PANADERIA	Utiliza materias y equipos según ordene de formulación Prepara la maza de acuerdo con procedimientos para la producción Aplica técnicas de horneo de acuerdo con normas de higiene y seguridad	**Evidencias de Desempeño: Procesos de preparación de bases de panadería.** **Evidencias de Producto: Preparaciones de bases de panadería.**	
