



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTERIA
- Código del Programa de Formación: 63520569
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) N/A
- Competencia:
- ELABORAR PRODUCTOS DE PASTERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Decorar creativamente tortas y pies conforme a la orden de producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad.
- Elaborar alimentos de pastelería, garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.
- Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos de pastelería, aplicando normas de seguridad ocupacional, aspectos ambientales, bpm y ética profesional.
- Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos de pastelería teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional.
- Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos de pastelería, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad
- Duración de la Guía 100 horas

2. PRESENTACIÓN

¡Bienvenidos a la Elaboración de Productos Básicos de Pastelería!



Descubre el delicioso mundo de la pastelería y aprende a crear productos irresistibles que deleitarán a tus amigos y familiares, La pastelería es un arte que combina creatividad y precisión. Aprender a elaborar productos básicos te permitirá sorprender a tus seres queridos y desarrollar habilidades culinarias únicas, Al elaborar tus propios productos de pastelería, controlas los ingredientes, personalizas los sabores y te aseguras de su frescura. Además, ¡es una actividad divertida y gratificante!, Te proporcionaremos una guía detallada, paso a paso, para que puedas realizar desde deliciosos pasteles hasta exquisitas galletas. ¡No te preocupes, te guiaremos en cada etapa del proceso!, El camino hacia la perfección en la pastelería puede tener algunos desafíos, pero con perseverancia y práctica, llegarás a dominar cada técnica y receta. ¡Sigue adelante y alcanza tus metas!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Estimado aprendiz



Lo invito a desarrollar la siguiente actividad

De acuerdo a sus conocimientos cotidianos resuelva las siguientes situaciones e interrogantes.

Usted se encuentra desempleado y el repostero del pueblo le propone sea su ayudante, para lo cual le dice que usted debe hacer productos de repostería, y se deben producir mínimo 5 productos diferentes por día...

¿Usted qué productos haría?

¿Qué materia primas utilizaría?}

¿Cuáles serían las características de las materias primas?

¿Cómo sería el proceso de elaboración?

¿Qué necesitaría para obtener el producto final?



De manera individual y mediante la técnica del paso a paso y a sus conocimientos (sin ayuda del internet ni del instructor) describa el proceso de elaboración de un producto de repostería en una hoja de papel, allí consigne las materias primas y equipos a utilizar, y el proceso pasa a paso. Luego dóblela la hoja lo más que pueda e introdúzcala en un caja o bolsa, que tiene el instructor, cuando todos los demás hayan entregado sus hojas dobladas, saque de la bolsa cualquier hoja y siga paso a paso descrito en ella, en el área de producción donde usted encontrará lo necesario para realizar la actividad.

¿Qué resultados obtuvo?, fueron buenos, regulares o malos ¿porque?

Describe la experiencia en un documento, luego coméntela al resto de sus compañeros

¿Conoces el concepto de alimento?

¿Para usted que es higiene?

¿Qué elementos usarías para manipular los alimentos?

¿Qué tipos de alimentos conoces?

En los grupos de trabajo ya seleccionados, discutan las respuestas a las preguntas, posteriormente, seleccione un vocero y en un conversatorio socialícelo con los demás integrantes del grupo. El instructor ayudará a despejar dudas e inquietudes.

las materias primas ,equipos, utensilios , dotación y vestuario necesarios y exigidos para la elaboración de productos de repostería ,

En todos los procesos de elaboración de alimentos se deben seguir unos parámetros básicos , como son las BPM, y el mise and place

Consulte sobre los conceptos anteriormente mencionados y luego participe en la siguiente actividad

Hagamos una pirámide

Aprendiz...

En una de las tarjetas entregadas por el instructor inicialmente en forma individual conteste el siguiente interrogante

¿Porque son importantes las BPM y el mise and place en los procesos de elaboración de alimentos?

Luego en parejas unifican ideas y conceptos, luego los consignan en otra tarjeta , así sucesivamente van conformando grupos más grandes hasta que solo queden 2 grupos y por ultimo todo el grupo saca realiza un concepto general , luego en la pared pegan cada una de las tarjetas haciendo una pirámide donde la base son las respuestas individuales y así sucesivamente

Documente todas las ideas que están en la pirámide.



Uso de elementos de protección personal y BPM

Participen de la explicación y demostración que hará el instructor sobre el uso de elementos de protección personal, lavado de manos y BPM, luego cada uno reproduzca lo aprendido y el instructor corregirá los diferentes errores encontrados, los invito a que esta práctica sea repetitiva cada vez que se haga manipulación de alimentos, ya que de esta depende la inocuidad del alimento que procesemos.

Participe en la elaboracion de los diferentes productos de repostería utilizando el material entregado por el instructor

Aprendiz...

Observe la siguiente imagen, conforme grupos de máximo tres personas y obtengan un producto lo mas parecido a la imagen. Realicen la lista de materiales, construyan el proceso, elaboren el producto y compartan la experiencia con los demás grupos



4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Evidencias de Desempeño Evidencias de Producto:	Criterios de desempeño: Organiza el puesto de trabajo según la normatividad vigente Realiza cálculos y conversiones según la receta estándar Interpreta órdenes de pedido según los parámetros de la empresa	



	<p>Controla temperaturas y tiempos de batido y amasado según la receta estándar</p> <p>Verifica el estado de los equipos y utensilios y realiza correctivos según parámetros de la empresa</p> <p>Opera equipos y utensilios de acuerdo a fichas técnicas y manuales de funcionamiento</p> <p>Aplica correctivos en la decoración de acuerdo a estándares de calidad</p> <p>Diligencia registros de verificación de acuerdo con normas técnicas y políticas de la empresa</p> <p>Criterios de producto:</p> <p>Ubica las materias primas e insumos requeridos según orden de producción</p> <p>Realiza proceso de decoración según la orden de producto</p> <p>Selecciona los productos e insumos para la decoración de acuerdo a la orden de producto</p> <p>Criterios de conocimientos:</p> <p>Maneja y dispone con responsabilidad ambiental, social y económica los residuos</p> <p>Aplica las normas de manipulación de alimentos según la normatividad vigente</p> <p>Aplica los POES (Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento) según la normatividad</p> <p>Balancea fórmulas con base en el producto a realizar</p> <p>Diligencia formatos de órdenes de producción según los parámetros de la empresa</p> <p>Identifica características de la mezcla, batidos y decorado según la receta estándar</p> <p>Verifica el acondicionamiento de las masas y batidos según la receta estándar</p> <p>Establece el tratamiento térmico según la receta estándar</p>	
--	---	--



	Verifica las especificaciones técnicas del proceso según parámetros de la empresa	
--	---	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. Crema de mantequilla (Buttercream): Mezcla de mantequilla, azúcar y otros ingredientes aromatizantes, utilizada como relleno o cobertura en pasteles y cupcakes.
2. Merengue: Mezcla de claras de huevo y azúcar batidas a punto de nieve, utilizada para dar esponjosidad y ligereza a los postres.
3. Fondant: Masa de azúcar que se utiliza para cubrir y decorar pasteles y otros postres. Puede ser modelada para crear diferentes formas y figuras.
4. Ganache: Mezcla de chocolate y crema caliente, que se utiliza como cobertura o relleno para pasteles, trufas y otros postres.
5. Glaseado (Glaze): Mezcla líquida de azúcar glas y líquido (como agua, leche o jugo de limón) utilizada para cubrir y decorar pasteles y dulces.
6. Marzipan (Mazapán): Pasta dulce hecha de almendras molidas y azúcar, utilizada para cubrir pasteles y modelar formas decorativas.
7. Pâte à Choux: Masa ligera y aireada hecha con harina, mantequilla, agua y huevos, utilizada para hacer profiteroles, éclairs y otros pasteles.
8. Sablé: Tipo de masa de pastelería similar a la masa para galletas, utilizada como base para tartas y postres.
9. Compota: Mezcla de frutas cocidas con azúcar, utilizada como relleno o acompañamiento en pasteles y postres.
10. Coulis: Puré de frutas, a menudo endulzado, utilizado como salsa o decoración en postres.
11. Masa quebrada (Pâte Brisée): Masa crujiente hecha con harina, mantequilla, agua y sal, utilizada para tartas y quiches.



12. Sirope (Syrup): Mezcla de azúcar y agua, a veces aromatizada, utilizada para remojar pasteles y agregar humedad y sabor.
13. Frangipane: Relleno hecho de crema de almendra, utilizado en pasteles y tartas.
14. Cremoso (Curd): Mezcla de huevos, azúcar, jugo de frutas y mantequilla, cocida para obtener una textura cremosa, utilizada como relleno o cobertura en pasteles y tartas.
15. Jalea (Jelly): Gelatina hecha con jugo de frutas y azúcar, utilizada como relleno o glaseado en pasteles y postres.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Henry Oswaldo Diaz Lopez	Instructor agroindustria	Programa Sena Emprende Rural	MARZO 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					