PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 de mayo de 2024

Señor (a)
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5885993
INSTRUCTOR G20
CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA
MONTERIA

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes mayo del año 2024

Referencia: No. CO1.PCCNTR.5885993 del año 2024

YOLIMA ESTHER GOMEZ VILLADIEGO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 50974988 de Tierralta- Córdoba, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio Industria Y Turismo de Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: valor total para el contrato la suma de TREINTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($ 34.655.450) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) diez (10) pagos iguales por el mes de febrero a noviembre de 2024 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($ 3.465.545).

Plazo: Será hasta el (30) de noviembre de 2024.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se ejecuto el proceso de formación del curso complementaria panadería básica en el municipio de Montería. **Competencia**: Preparar Productos básicos de panaderia de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **Resultados de Aprendizaje**: -Preparar Productos básicos de panadería y pastelería, en El Tiempo, Y Cantidad Establecida Por La Empresa.	Pantallazo de correo adjuntados en el informe mes de mayo.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se realizaron las guías de aprendizaje, y plan de trabajo requeridos para el desarrollo de la formación con los aprendices.	Guías de aprendizaje en el formato GFPI-F-135
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales	Se crearon los aprendices, se asociaron y se evaluaron las fichas asignadas durante el mes de mayo. plataforma sofia plus.	Plataforma Sofis plus
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	No aplica para este mes	Evidencias cuando aplique.
5	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se aportan los documentos utilizados en el proceso de la formación como guías de aprendizaje.	Guías de aprendizaje en el formato GFPI-F-135_

6	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	Se registraron todos los documentos conforme al pago de acuerdo a los lineamientos establecidos por el contrato.	Proceso verificado en la plataforma SECOP II .
7	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Hasta la fecha no se han presentado anomalías.	No aplica aun para este mes objeto de cobro.
8	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión - Terminación).	Hasta la fecha no se han presentado anomalías.	No aplica aun para este mes objeto de cobro.
9	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atendieron todas las solicitudes hechas por el supervisor de contrato, presentando el informe mensual de ejecución subido a la plataforma secop II.	informe mes de mayo subido en SECOP II.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **4556666141** de la planilla, Expedido por Bamcoomeva correspondiente al mes de abril de 2024 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

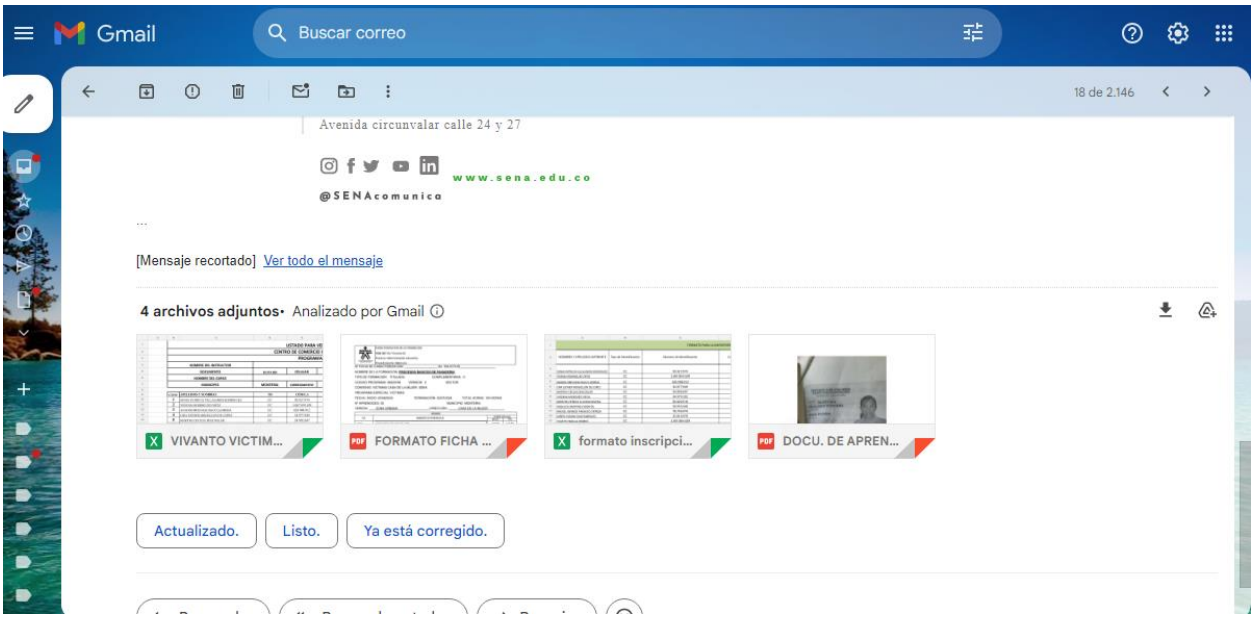
Firma

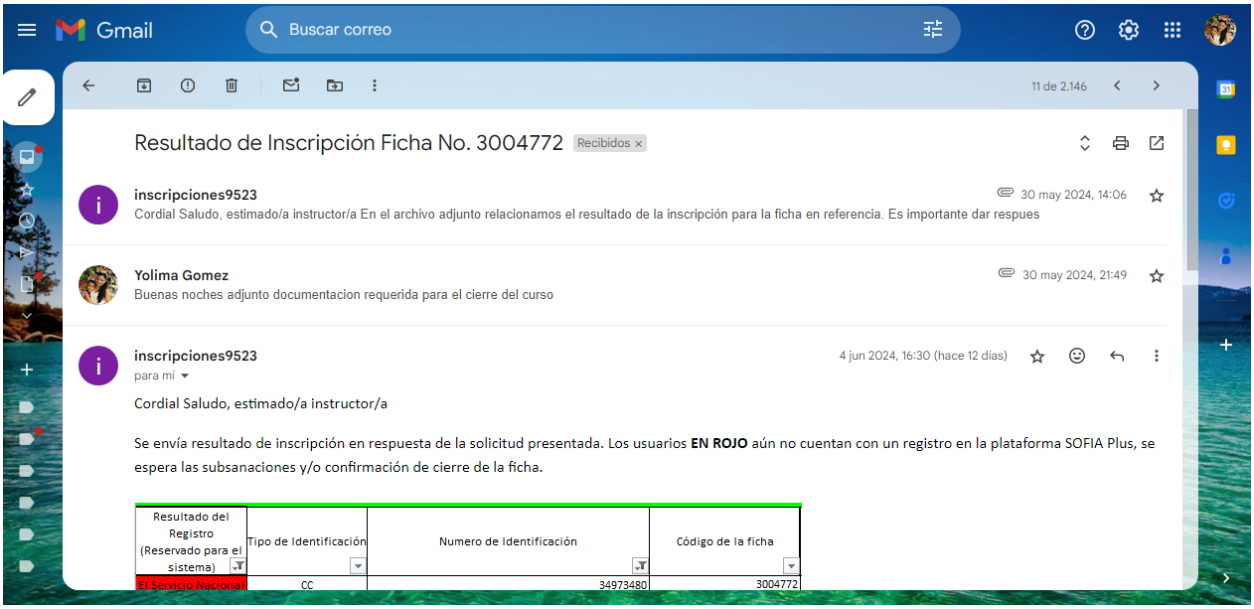
YOLIMA ESTHER GOMEZ VILLADIEGO
Contratista
C.C. No. 50974988

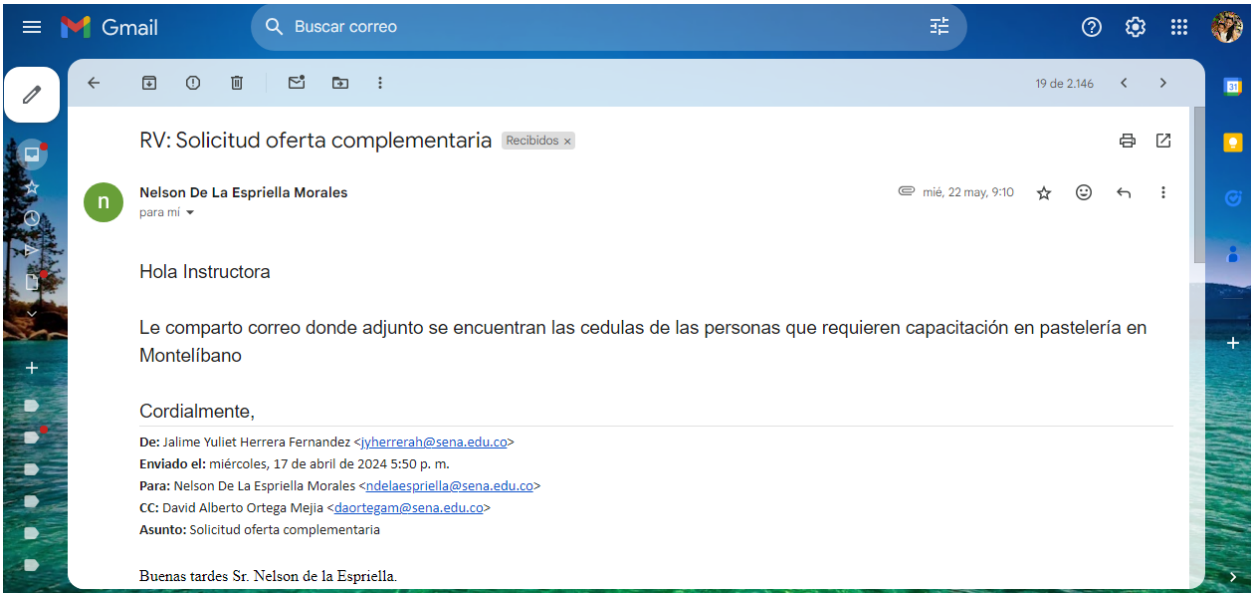
Recibí a satisfacción:

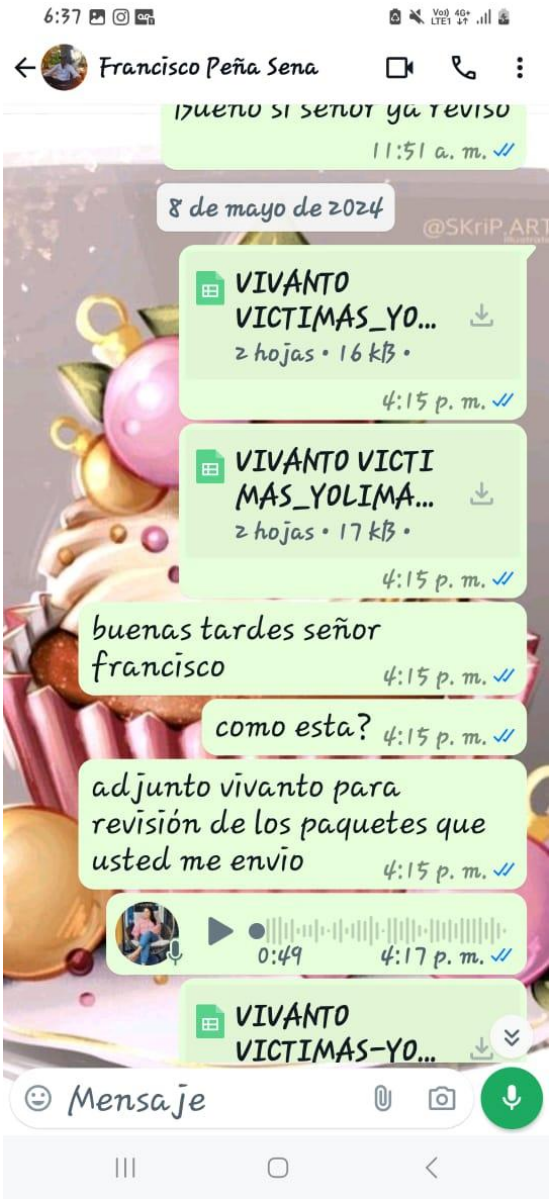
Firma
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 5886536 de 2024
INSTRUCTOR G20

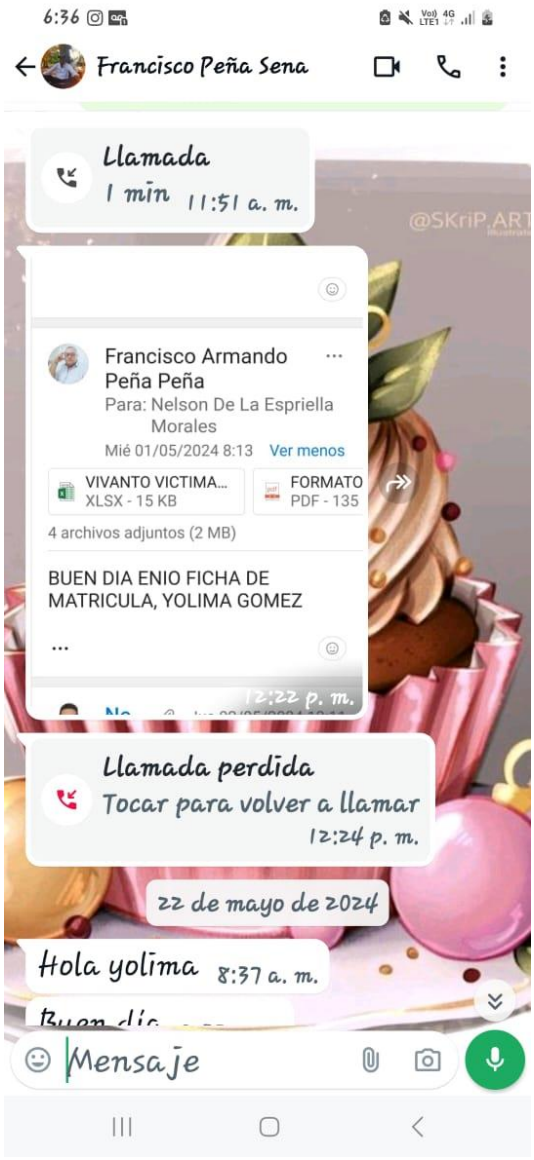
ANEXO EVIDENCIAS DEL PROCESO DE FORMACION DEL CURSO COMPLEMENTARIO DE PANADERÍA BASICA

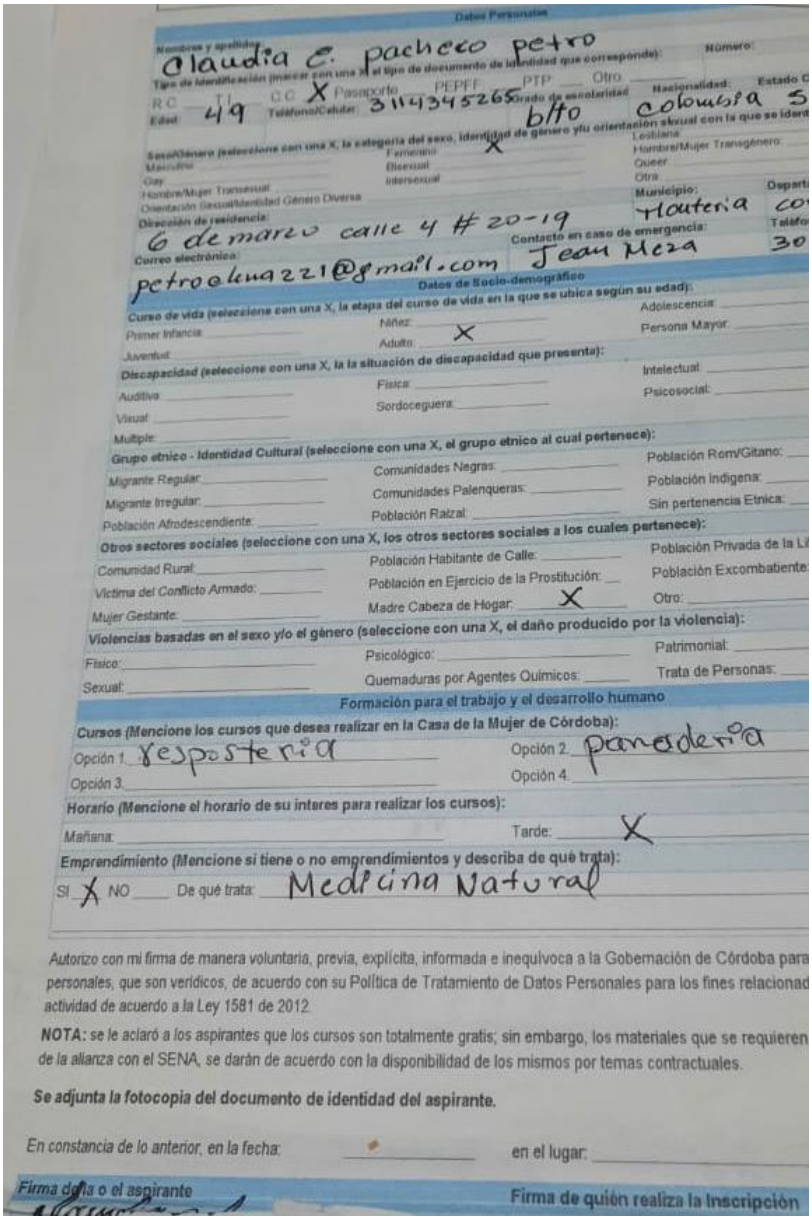





Gmail
Buscar correo
19 de 2.146
RV: Solicitud oferta complementaria
Recibidos
Nelson De La Espriella Morales
para mí
mié, 22 may, 9:10
Hola Instructora
Le comparto correo donde adjunto se encuentran las cedulas de las personas que requieren capacitación en pastelería en Montelíbano
Cordialmente,
De: Jalime Yuliet Herrera Fernandez <jyherrerah@sena.edu.co>
Enviado el: miércoles, 17 de abril de 2024 5:50 p. m.
Para: Nelson De La Espriella Morales <ndelaespriella@sena.edu.co>
CC: David Alberto Ortega Mejia <daortegam@sena.edu.co>
Asunto: Solicitud oferta complementaria
Buenas tardes Sr. Nelson de la Espriella.


6:37
Francisco Peña Sena
Bueno si señor ya reviso
11:51 a. m.
8 de mayo de 2024
VIVANTO VICTIMAS_YO...
2 hojas • 16 kB •
4:15 p. m.
VIVANTO VICTIMAS_YOLIMA...
2 hojas • 17 kB •
4:15 p. m.
buenas tardes señor francisco
4:15 p. m.
como esta?
4:15 p. m.
adjunto vivanto para revisión de los paquetes que usted me envio
4:15 p. m.
0:49
4:17 p. m.
VIVANTO VICTIMAS-YO...
Mensaje


6:36
Francisco Peña Sena
Llamada
1 min 11:51 a. m.
Francisco Armando Peña Peña
Para: Nelson De La Espriella Morales
Mié 01/05/2024 8:13 Ver menos
VIVANTO VICTIMA...
XLSX - 15 KB
FORMATO
PDF - 135
4 archivos adjuntos (2 MB)
BUEN DIA ENIO FICHA DE MATRICULA, YOLIMA GOMEZ
12:22 p. m.
Llamada perdida
Tocar para volver a llamar
12:24 p. m.
22 de mayo de 2024
Hola yolima 8:37 a. m.
Mensaje



Datos Personales

Nombres y apellidos: claudia c. pacheco petro

Tipo de identificación (marcar con una X el tipo de documento de identidad que corresponde): RC ___ TI ___ CC X Pasaporte ___ PEPFF ___ PTP ___ Otro ___ Número: 1143345265

Edad: 49 Teléfono/Celular: 3104 blto Nacionalidad: colombia Estado C

Sexo/Género (seleccione con una X, la categoría del sexo, identidad de género y/o orientación sexual con la que se ident

Masculino ___ Femenino X Lesbiana ___

Gay ___ Bisexual ___ Hombre/Mujer Transgénero ___

Hombre/Mujer Transexual ___ Intersexual ___ Queer ___

Orientación Sexual/Identidad Género Diversa ___ Otra ___

Dirección de residencia: 6 de marzo calle 4 # 20-19 Municipio: Montería Depart co

Correo electrónico: petroluna221@gmail.com Contacto en caso de emergencia: Jean Meza Teléfo 30

Datos de Socio-demográfico

Curso de vida (seleccione con una X, la etapa del curso de vida en la que se ubica según su edad):

Primer Infancia ___ Niñez: ___ Adolescencia: ___

Juventud: ___ Adulto: X Persona Mayor: ___

Discapacidad (seleccione con una X, la la situación de discapacidad que presenta):

Auditiva ___ Física: ___ Intelectual: ___

Visual ___ Sordoceguera: ___ Psicosocial: ___

Multiple: ___

Grupo etnico - Identidad Cultural (seleccione con una X, el grupo etnico al cual pertenece):

Migrante Regular: ___ Comunidades Negras: ___ Población Rom/Gitano: ___

Migrante Irregular: ___ Comunidades Palenqueras: ___ Población Indígena: ___

Población Afrodescendiente: ___ Población Raizal: ___ Sin pertenencia Etnica: ___

Otros sectores sociales (seleccione con una X, los otros sectores sociales a los cuales pertenece):

Comunidad Rural: ___ Población Habitante de Calle: ___ Población Privada de la Li

Victima del Conflicto Armado: ___ Población en Ejercicio de la Prostitución: ___ Población Excombatiente

Mujer Gestante: ___ Madre Cabeza de Hogar: X Otro: ___

Violencias basadas en el sexo y/o el género (seleccione con una X, el daño producido por la violencia):

Físico: ___ Psicológico: ___ Patrimonial: ___

Sexual: ___ Quemaduras por Agentes Químicos: ___ Trata de Personas: ___

Formación para el trabajo y el desarrollo humano

Cursos (Mencione los cursos que desea realizar en la Casa de la Mujer de Córdoba):

Opción 1. Repostería Opción 2. panadería

Opción 3. ___ Opción 4. ___

Horario (Mencione el horario de su interes para realizar los cursos):

Mañana: ___ Tarde: X

Emprendimiento (Mencione si tiene o no emprendimientos y describa de qué trata):

SI X NO ___ De qué trata: Medicina Natural

Autorizo con mi firma de manera voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca a la Gobernación de Córdoba para personales, que son verídicos, de acuerdo con su Política de Tratamiento de Datos Personales para los fines relacionad actividad de acuerdo a la Ley 1581 de 2012.

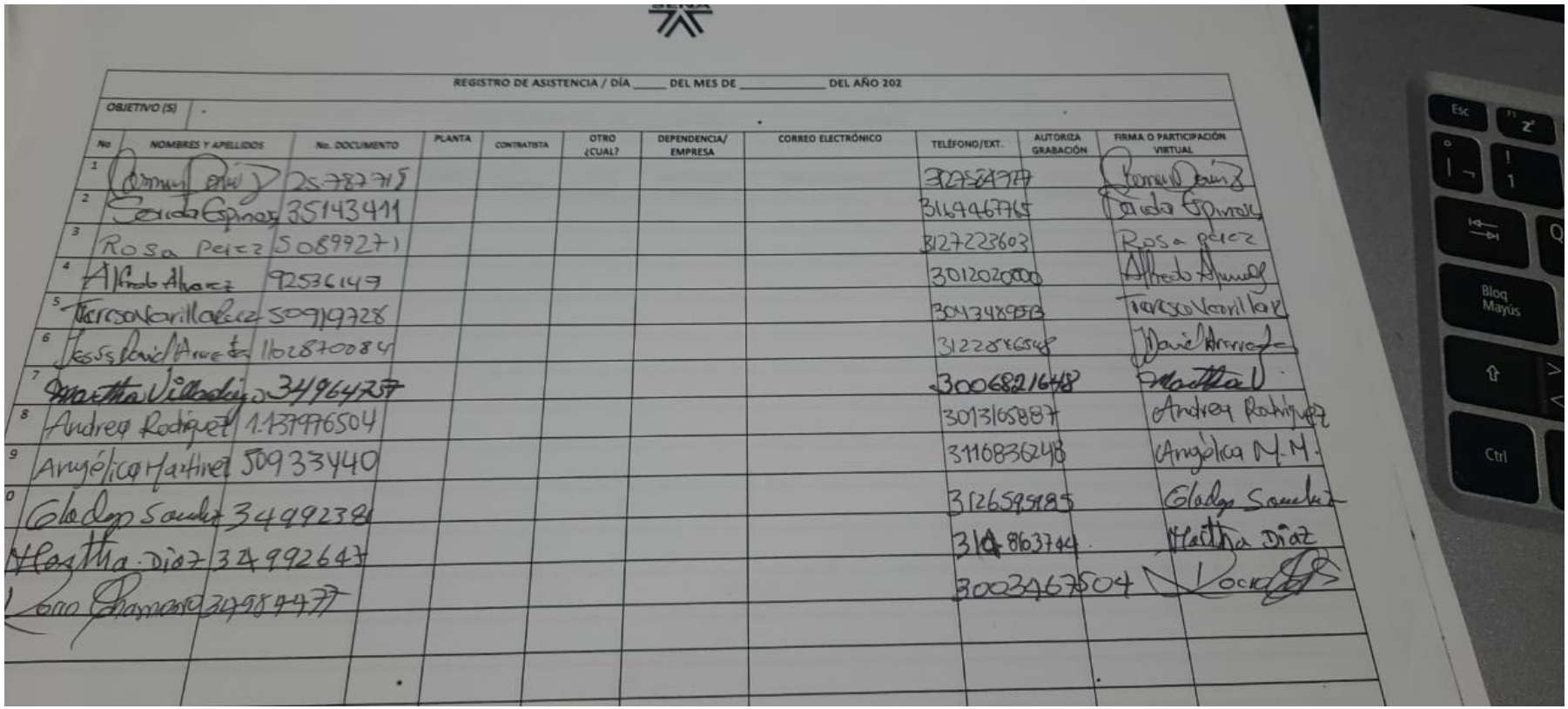
NOTA: se le aclaró a los aspirantes que los cursos son totalmente gratis; sin embargo, los materiales que se requieren de la alianza con el SENA, se darán de acuerdo con la disponibilidad de los mismos por temas contractuales.

Se adjunta la fotocopia del documento de identidad del aspirante.

En constancia de lo anterior, en la fecha: ___ en el lugar: ___

Firma de la o el aspirante

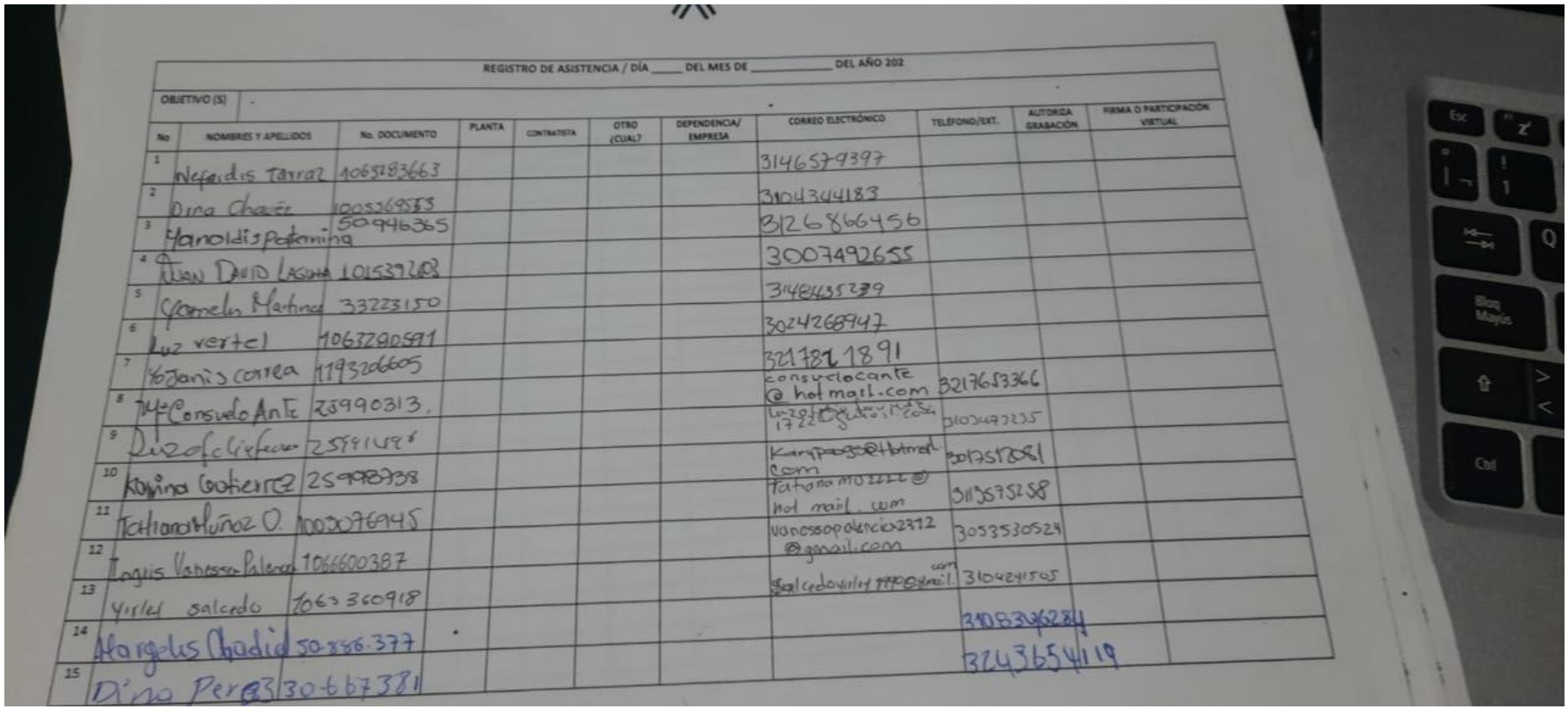
Firma de quién realiza la inscripción



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S):

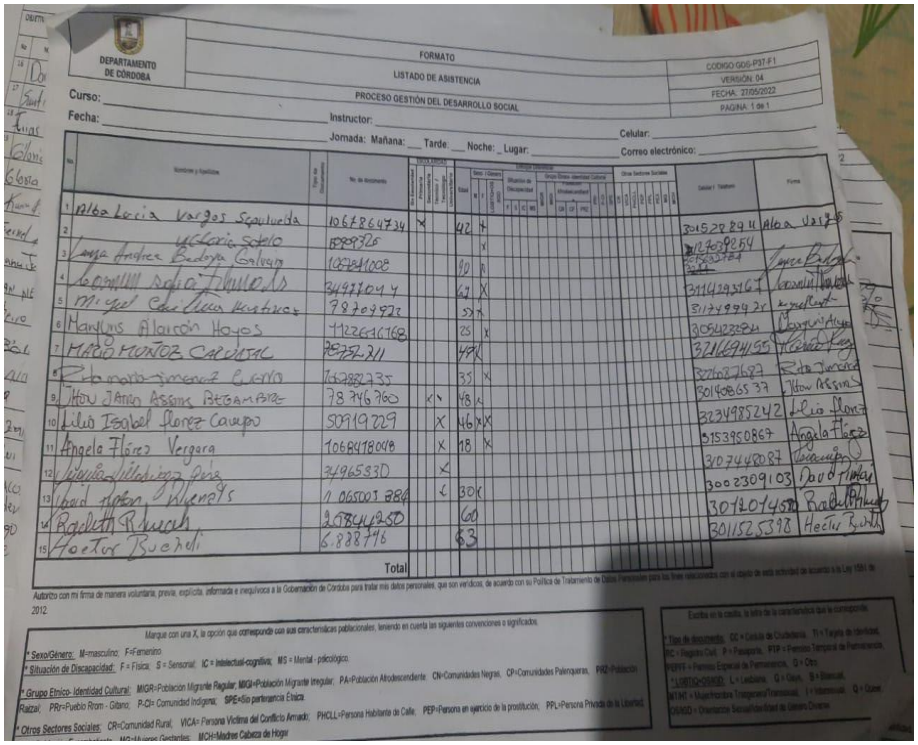
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	[illegible]	25787715						3128[illegible]		[illegible]
2	Sandra Espinosa	35143411						3116467165		Sandra Espinosa
3	Rosa Perez	50899271						3127223603		Rosa perez
4	Alfredo Alvarez	92536149						3012020000		Alfredo Alvarez
5	Tarcsovarillabcz	50919728						3041348953		Tarcsovarillabcz
6	Jesus David Arrieta	1102870084						3122856548		David Arrieta
7	Martha Villadiego	34964257						3006821648		Martha V.
8	Andrea Rodriguez	1.137976504						3013165887		Andrea Rodriguez
9	Angélica Martinez	50933440						3116836248		Angélica M.M.
10	Gladys Sandoval	34992381						3126595895		Gladys Sandoval
	Martha Diaz	34992647						314 8637[illegible]		Martha Diaz
	[illegible]	34984477						3002467504		[illegible]



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA _____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Nefaidis Tarraz	1065283663					3146579397			
2	Dina Chavez	1003269555					3104344183			
3	Yanoldis Patronina	50946365					3126866456			
4	Juan David Lasuna	1015392603					3007492655			
5	Yamelis Martinez	33223150					3146435239			
6	Luz vertel	1063290591					3024268947			
7	Yojanis correa	1193266605					3217821891			
8	Mª Consuelo Ante	23990313,					consuelocante@hotmail.com	3217653366		
9	Luz [illegible]	25791498					luzdfc[illegible]@hotmail.com	3103497235		
10	Karina Gutierrez	25998738					Karyp[illegible]@hotmail.com	3017518081		
11	Tatiana Muñoz O.	1002076945					Tatiana MO2222@hotmail.com	3113575288		
12	Angis Vanessa Palencia	1066600387					vanessapalencia2372@gmail.com	3053530529		
13	Yirlet salcedo	1063360918					Salcedoyirley[illegible]@hotmail.com	3104241505		
14	Margelis Chadid	50.886.377						3108346284		
15	Dina Perez	30.667381						3243654119		



DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA

FORMATO

LISTADO DE ASISTENCIA

PROCESO GESTIÓN DEL DESARROLLO SOCIAL

CODIGO GDS-P37-F1
VERSIÓN: 04
FECHA: 27/05/2022
PAGINA: 1 de 1

Curso:
Fecha:
Instructor:
Jornada: Mañana: ___ Tarde: ___ Noche: _ Lugar:
Celular:
Correo electrónico:

No.	Nombres y Apellidos	Tipo de Documento	No. de documento	Sexo / Género	Edad	Grupo Etnico - Identidad Cultural	Otros Sectores Sociales	Celular / Telefono	Firma
1	Alba Lucia Vargas Sepulveda		1068864734	M	42			3015289411	
2			15889326		X			3207890254	
3	Yenys Andrea Badoya Galvan		1067841008		30	R		3114293167	
4	[illegible]		34927044		67	X		3174994721	
5	Miguel Carlos Martinez		9870973		55	X		3054228241	
6	Hanyuris Alarcon Hoyos		1122611768		25	X		3216941551	
7	MARIO MUNOZ CARDENAL		78752211		49	X		3176827687	
8	Eduardo Jimenez Cerro		1062882735		35	X		3014908537	
9	Jhon Jairo Asseus Betancur		78746760	X	48	X		3234985242	
10	Lilia Isabel Florez Campo		50919229	X	46	X	X	3153950867	
11	Angela Flórez Vergara		1068418048	X	18	X		3074480887	
12	[illegible]		34965530	X				3002309103	
13	[illegible]		1 065003 884	X	30	X		3012014580	
14	Rodolfo Rivera		2084429501		60			3011525398	
15	Hector Bucheli		6.888.716		63				
			Total						

Autorizo con mi firma de manera voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca a la Gobernación de Córdoba para tratar mis datos personales, que son verídicos, de acuerdo con su Política de Tratamiento de Datos Personales para los fines relacionados con el objeto de esta actividad de acuerdo a la Ley 1581 de 2012.

Marque con una X, la opción que corresponda con sus características poblacionales, teniendo en cuenta las siguientes convenciones e significados:

* Sexo/Género: M=masculino F=Femenino
* Situación de Discapacidad: F = Física S = Sensorial IC = Intelectual-cognitiva; MS = Mental - psicológica.
* Grupo Etnico- Identidad Cultural: MIGR=Población Migrante Regular; MIGI=Población Migrante Irregular; PA=Población Afrodescendiente CN=Comunidades Negras, CP=Comunidades Palenqueras, PRI=Población Raizal; PRr=Pueblo Rrom - Gitano; P-CI= Comunidad Indígena; SPE=Sin pertenencia Étnica
* Otros Sectores Sociales: CR=Comunidad Rural, VICA= Persona Victima del Conflicto Armado; PHCLL=Persona Habitante de Calle; PEP=Persona en ejercicio de la prostitución; PPL=Persona Privada de la Libertad; MCH=Madres Cabeza de Hogar

Escriba en la casilla, la letra de la característica que le corresponde

* Tipo de documento: CC = Cedula de Ciudadanía, TI = Tarjeta de Identidad, RC = Registro Civil, P = Pasaporte, PTP = Permiso Temporal de Permanencia, PEPFF = Permiso Especial de Permanencia, O = Otro
* LGBTIQ+ DIVERSO: L = Lesbiana G = Gays, B = Bisexual, TRANS = Mujer/Hombre Transgenero/Transexual, I = Intersexual, Q = Queer, DIVERSO = Diversidad Sexual/Identidad de Género Diversa



















1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: Procesos básicos de Panadería
- **Código del Programa de Formación**: 63520166
- **Nombre del Proyecto:** Aplicación de Procesos de panadería en función de una empresa.
- **Fase del Proyecto**: EJECUCIÓN
- **Actividades de Proyecto**:
  DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERIA
- **Competencia:**
  PREPARAR PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
- **EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.**
- **ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERIA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.**

- **Horas: 100**

2. PRESENTACION

Estimado aprendiz:

¡Bienvenido al mágico mundo de la panadería! En él, conocerá los métodos y las técnicas para transformar las materias primas y hacerlos deliciosos al paladar de los comensales, mientras enriquecemos nuestra biblioteca de sabores y texturas sin descuidar el manejo, el orden, la limpieza y el trabajo en equipo: solo así será un gran panadero, quien debe ser una persona enfocada en prestar el servicio de transformar ingredientes según parámetros de seguridad y calidad alimentaria, siempre buscando satisfacer a quien lo prueba.
La panadería exige de la generación de hábitos de vida saludables mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Trae consigo efectos beneficiosos en la salud física, mental y la autoestima a través de la imagen corporal. Debido a esto, se espera que el aprendiz desarrolle habilidades psicomotrices, así como que ejecute actividades de acondicionamiento físico orientadas al mejoramiento de su perfil laboral y profesional en el contexto productivo y social. De esta manera las actividades propuestas en las sesiones de cultura física fundamentan el desarrollo de la inteligencia psicomotriz que ayuda a la prevención de accidentes laborales y lesiones musculares.

“Solo los grandes panaderos… dejamos en cada pieza toda la pasión, el amor y la devoción.”

León Bueno

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

La panadería es una de las profesiones más antiguas e importantes en el desarrollo del ser humano; sin ella, para la humanidad sería muy difícil subsistir. Ésta ha evolucionado de ser un oficio para convertirse en una profesión con habilidades y técnicas propias para su desarrollo, como veremos en el transcurso de la competencia, junto con su historia, sus cambios y su evolución. Conoceremos las características de las materias primas, su naturaleza, su contenido nutricional, y a su vez, como se transforman aplicando técnicas y métodos de cocción. Ampliaremos nuestra biblioteca de sabores aprendiendo sobre sus cambios fisicoquímicos y organolépticos y transformándolos para hacerlos cada vez más apetecibles a los diferentes y exigentes paladares del mundo moderno.

De acuerdo con esto, reflexione sobre los siguientes interrogantes:

- ✓ **¿Qué opinión tiene usted sobre el papel de la panadería a lo largo de la evolución de la humanidad, en términos sociales, políticos y religiosos?**
- ✓ **Las nuevas tendencias en panadería artesanal han tomado un gran auge y cambiado los hábitos alimenticios y consumo de este producto. ¿Qué impresión le genera esto?**
- ✓ **Socialice sus respuestas con cinco compañeros; generen un criterio para compartir con el resto del grupo y expóngalo a través de un taller corto, deben enviarlo al grupo del WS.**

3.2 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

1. En un grupo de cinco aprendices, indaguen, analicen y discutan sobre los Chefs panaderos más representativos en la historia de la panadería.

3.3 Actividades de apropiación y transferencia de conocimientos.

AA: Obtener preparaciones básicas de panadería mundial y nacional de acuerdo con parámetros técnicos y con calidad.

SUBACTIVIDAD 1. EVOLUCIÓN DE LA PANADERIA

De acuerdo con la asignación del instructor, y en grupos aprendices, consulten sobre una de las siguientes épocas de la evolución de la Panadería analizando su origen, así como la influencia del clima y de la cultura, los panes representativos del país y avances tecnológicos que hayan impulsado su desarrollo.

Épocas:

- Edad Antigua.
- Edad Media.
- Edad Moderna.
- Edad Contemporánea.

SUBACTIVIDAD 2. DESCRIPCIÓN DE LA GASTRONOMIA NACIONAL Y MUNDIAL

Los hechos históricos ocurridos en cada región del mundo permitieron su desarrollo panaderia definiendo las clases y las tendencias de estos productos a nivel mundial.
Continuando con el proceso de aprendizaje, en grupos de 5 aprendices construya una matriz comparativa de las diferentes gastronomías del mundo, incluyendo la colombiana. Teniendo en cuenta los documentos de apoyo suministrados por el instructor y la consulta realizada en páginas confiables de internet. En la matriz se debe incluir información sobre los platos típicos, ingredientes más relevantes, preparaciones y técnicas empleadas típicas de cada cocina. La tabla o matriz comparativa debe ser presentada en formato de su preferencia, o manual. Recuerde consolidar entre 5 y 10 cocinas del mundo.

Tabla. Ejemplo de matriz comparativa de cocinas del mundo

Tipo de panes / **Items**	**COLOMBIANA**	**FRANCESA**	**ESPAÑOLA**	**ITALIANA**
Panes principales	Amasijos colombianos (almojábanas, pan de bono, pan de queso) Masas para congelados Pan piñita	Pan baguette Masas de hojaldre Pan brioche	Barra Hogaza (bolla) Pan de espinaca	Ciabatta Pan toscano pizzas
Ingredientes más representativos	Harinas de fuerza Harinas integrales Azucares Levaduras Líquidos (leche o agua)	Harinas de fuerza Harinas integrales Azucares Levaduras Líquidos (leche o agua) sal	Harinas de fuerza Harinas integrales Azucares Levaduras Líquidos (leche o agua) sal	Harinas de fuerza Harinas integrales Azucares Levaduras Líquidos (leche o agua) sal
Técnicas culinarias	Pesar Amasado boleado fermentación levado directo horneado	Pesar Amasado boleado fermentación levado directo horneado	Pesar Amasado boleado fermentación levado directo horneado	Pesar Amasado boleado fermentación levado directo horneado

EVIDENCIA 1. Prueba de conocimiento de los diferentes panes y chefs más representativos.

Usted deberá realizar la prueba escrita de conocimiento, en la que encontrará un cuestionario con preguntas relacionadas con los temas de las actividades anteriores. Para aprobar esta prueba deberá responder acertadamente mínimo el 80% de las preguntas. Esta actividad será tomada como evidencia de aprendizaje.





Figura 2: imagen sobre los tipos de panes.
Fuente: recuperado de: https://laroussecocina/estilosdepanes/

SUBACTIVIDAD 3. CONFORMACIÓN DE LAS BRIGADAS DE COCINA

Siguiendo con la formación profesional, usted participará activamente en la presentación del instructor sobre la brigada de cocina, que incluye: concepto, cargos, funciones, áreas de trabajo, clasificación y tendencias. Luego, realice un organigrama (diagrama jerárquico) Figura (3), sobre las funciones, la razón, las tendencias y los componentes de un tipo de brigada asignada por el instructor. Socialícelo y súbalo a la plataforma en el espacio establecido por el instructor.

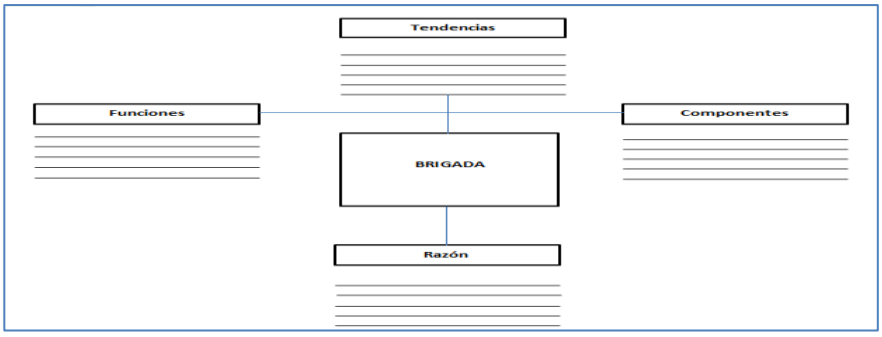


Figura 3: Diagrama jerárquico de una brigada de cocina. Fuente: Elaboración equipo de desarrollo curricular

SUBACTIVIDAD 4. EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA

Los equipos y utensilios de cocina son la base fundamental para el desarrollo de la producción en la cocina, por tal razón es importante conocer la ficha técnica y el uso de cada uno. Por ello, la siguiente actividad propuesta le ayudará a conocer, apropiarse del manejo y usos de los principales equipos de la cocina.
Realice una lectura de las fichas técnicas de los equipos y utensilios con que cuenta el taller de cocina del CIT que serán compartidas por el instructor. En grupos de 5 aprendices, escoger 10 equipos y 10 utensilios de cocina que usted considere que son muy importante para la producción en cocina y diligencie en el formato de ficha técnica que se muestra a continuación:





Tabla. Formato de ficha técnica de equipos y utensilios

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	
EQUIPO O UTENSILIO:	
MARCA:	
MODELO:	
FECHA DE ADQUISICIÓN:	
VALOR UNIDAD ($):	
PARTIDA:	
DESCRIPCIÓN FÍSICA:	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**FOTO**

Dimensiones (unidades de medida)		
Alto:		
Ancho:		
Largo:		
INSTRUCCIONES DE USO		
CARACTERÍSTICAS DE USO		
FUNCIÓN		
CONTROL ESPECIAL DURANTE EL MANEJO		
MANTENIMIENTO PREVENTIVO		
PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		

SUBACTIVIDAD 5. RECONOCIMIENTO DE MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

Realizar un buen pan significa que se utilizan el método y la técnica acordes a la preparación. Se requiere, por lo tanto, conocer los métodos y las técnicas básicas de amasado, boleado, fermentación, temperaturas, gramaje y cocción, así como su definición, aplicaciones, usos, condiciones, puntos críticos, precauciones y rangos de temperatura.

En el desarrollo de la actividad, el aprendiz hará la consulta en el libro el aprendiz del panadero de Referencia el capítulo de "división, boleado y reposo" (pp. 67-70); luego elabore una ficha técnica para productos donde se apliquen los diferentes métodos (escoja un producto para aplicar la técnica), donde especifiquen técnicas, tiempos, temperaturas, equipos y herramientas empleadas para ese proceso.

Para la consolidación del tema, usted participará en un foro con el fin de unificar conceptos y resolver dudas. El foro está disponible en la plataforma Territorio, donde usted deberá comentar las respuestas de 2 de sus compañeros. Las fichas se deben conservar como material de consulta y evidencia.

EVIDENCIA 2. ACONDICIONAR LOS DIFERENTES INGRENDIENTES UTILIZADOS EN EL TALLER DE PANADERÍA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y HERRAMIENTAS ESTABLECIDOS.

Para el desarrollo de esta evidencia elabore un video donde usted sea el protagonista, indicando el procedimiento técnico de acondicionamiento o flujo de producción que se debe llevar a cabo para diferentes ingredientes utilizados en la cocina.
Para la elaboración del video, tenga en cuenta los siguientes los puntos:

1. Portar la dotación adecuada para el manipulador de alimentos.
2. Disponer de los equipos y utensilios necesarios para las actividades a desarrollar.
3. Debe ir describiendo los procesos que se vayan mostrando, indicando los equipos y utensilios empleados en este.
4. Seleccionar Técnicas y procesos que se den durante la elaboración de un pan
5. Mostrar las técnicas de amasado, boleado, fermentado y cocción

Para esta actividad deben editar el video clic con una duración máxima de 15-20 minutos, posteriormente subir al drive compartido previamente por el instructor. Esta evidencia será evaluada por el instructor, según cuenta los criterios establecidos.

EVIDENCIA 3. ELABORACIÓN DE TECNICAS BÁSICAS CULINARIAS

Siguiendo con el proceso de aprendizaje, elabore un video donde presente las preparaciones básicas culinarias tales como:

1. Pesado e integrado de los ingredientes
2. Amasado
3. Fermentación directa e indirecta
4. Boleado y formato de panes
5. Técnicas de cocción

Para la elaboración del video, tenga en cuenta los siguientes los puntos:

- Portar la dotación adecuada para el manipulador de alimentos.
- Disponer de los equipos y utensilios necesarios para las actividades a desarrollar.
- Aplicar las buenas prácticas de manufactura antes, durante y después de las preparaciones realizadas.

- Debe ir describiendo los procesos que se vayan mostrando, indicando los equipos y utensilios empleados en este.

Para esta actividad deben editar el video clic con una duración máxima de 15-20 minutos, posteriormente subir al drive compartido previamente por el instructor. Esta evidencia será evaluada por el instructor, según cuenta los criterios establecidos.

ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA

Para el desarrollo de esta actividad se harán muestras gastronómicas (panes) donde se evidencien las habilidades de conocimiento y procesos desarrolladas durante la formación, será un espacio para recibir criterios de evaluación por parte de los comensales. Para tal fin se conformarán brigadas de trabajo. Cada una debe montar un stand con la presentación gastronómica (panes) asignada por el instructor.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento Prueba escrita de conocimiento	Relaciona los hechos históricos de la panadería con la época en que sucedieron y los aportes hechos al desarrollo de la profesión. Describe las características de la panadería nacional y del mundo con base en los alimentos, preparaciones utilizadas y sus zonas de influencia. Relaciona los chefs panaderos representativos en Colombia y el mundo con sus aportes a la panadería como profesión. Categoriza los establecimientos de servicios de alimentos según tipología y oferta y características del servicio. Relaciona cargos y funciones de la brigada de cocina con base en áreas de trabajo y el organigrama del establecimiento. Obtiene técnicas de amasado, fermentado, boleado empleando procedimientos de acondicionamiento, técnicas de uso seguro de las herramientas y normas de manipulación.	Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Cuestionario
Evidencias de desempeño Video: Acondicionando los diferentes ingredientes utilizados en cocina de acuerdo con los procedimientos y herramientas establecidos.		Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo
Evidencias de producto Video: Elaboración de preparaciones básicas panaderas.		Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **ABSORCIÓN**: Cantidad de agua que admite una harina.
   Las harinas de más fuerza generalmente tienen una mayor absorción (absorben más agua).
   La harina triple 0 es la de mayor absorción pudiendo admitir la misma cantidad de agua que de harina y sirve para elaborar el pan de agua.
2. **ACABADO**: Conformación final que resulta de decorar una pieza de pan.
3. **AGENTE HUMECTANTE:** Susta ncia que reduce la tensión superficial del agua rompiendo las líneas de fuerza, incrementándose así la habilidad del agua para entrar en contacto con toda la superficie.
4. **AGENTE OXIDANTES:** La función principal de estos es reforzar la estructura del gluten (Ej. Ac. ascórbico). El tipo y cantidad de agente oxidante a usar depende de la legislación de cada país.
5. **AGENTES EMULSIFICANTES**: Sus funciones se manifiestan en el acondicionamiento de la masa, mejorando su capacidad de retención del gas y en el ablandamiento de la miga del pan.
6. **ALVEOLO (Alveolado):** los alveolos son los huecos de la miga del pan. Se originan cuando el aire queda atrapado entre las redes de gluten. Su tamaño y distribución pueden llegar a caracterizar diversos tipos de pan (por ej. la chapata, candeal…). Dependen de varios factores: hidratación de la masa, tenacidad de la masa, prefermentación, formado, fermentación final.
7. **AMASIJO:** Es el nombre que recibe la masa una vez formada o amasada.
8. **AMASAR:** Dar forma a la masa para elaborar un pan mezclando sus ingredientes básicos, con el objetivo de incorporarle aire. Los distintos tipos de harinas difieren en los tiempos y el tipo de amasado que necesitan.

9. **AMASADORA- SOBADORA:** Máquina utilizada para mezclar y amasar.

10. **AMASADO** – Acción de estirar y recoger sobre sí misma la masa cruda de pan repetidas veces, *para desarrollar el gluten* a partir de las proteínas nativas de la harina, fundamentalmente del trigo.

11. **AMILASA** – Enzima presente en las harinas que facilita la hidrólisis o ruptura del almidón en moléculas de maltosa (disacárido formado por dos unidades de glucosa). La amilasa empieza a actuar cuando la harina se humedece, ya que está preparada para actuar al germinar el grano en contacto con la humedad.
12. **AROS**: Son instrumentos en forma de circunferencias de metal, fijas o regulables que permiten **moldear cremas** o también placas de bizcochos y otros derivados de pan.

13. **AUTÓLISIS**: La **autólisis** de una masa de harina y agua permite abreviar notablemente el esfuerzo de amasado. El proceso de autólisis ideado por el profesor Raymond Calvel consiste en mezclar la harina con el agua y dejarla reposar de 20 a 40 minutos y darle pliegues dejando descansar la masa. Después se incorporan la levadura y la sal por separado. La masa se suaviza y responde mejor, y con menos esfuerzo, al trabajo que se realiza con las manos.
14. **AZUCAR:** Azúcar granulada que se emplea para múltiples recetas. En panadería es de vital importancia ya que alimenta las levaduras en el proceso de fermentación.
15. **BAÑO MARIA:** método para calentar una sustancia liquida o sólida, uniforme y lentamente, donde se coloca al fuego un recipiente con agua y a un tercio de su altura se coloca otro recipiente con la preparación para que se cocine con el vapor.
16. **BATIDORA:** Accesorio de cocina que se utiliza para batir cremas, masas; la batidora sirve para triturar, mezclar, picar y batir alimentos, ya sea para recetas saladas o dulces.
17. **BIGA** – Palabra italiana que significa masa madre. Prefermento que suele tener un 45-50 % de hidratación, es decir, es más denso que el *poolish*. La cantidad de levadura de panadería oscila entre

el 0,08% y el 1%. No co ntiene sal. Contribuye al volumen y la rigidez de las masas, a aumentar su fuerza.

18. **BOLEADO Y FORMADO:** Etapa del proceso de elaboración de pan en la que se procede al labrado de acuerdo a la forma establecida para cada tipo de pan.
19. **BOLEAR (Round roll, Bouler):** Operación posterior a la división para dar una ligera forma de bola a la masa y facilitar el formado definitivo.
20. **BOLLERÍA:** Conjunto de productos de panadería fina (como el croissant o el brioche).
21. **BOLLO (bun, roll):** producto de panadería de reducido tamaño; puede ser de masa enriquecida (con grasa, leche, etc.) o no.
22. **BROCHA SILICONADA:** La brocha es una herramienta utilizada para pintar alimentos, su material debe ser de silicona.
23. ***CÁMARA FERMENTADORA:*** Recinto que tiene por función regular las condiciones de leudado y fermentación del pan. Tiene controles de humedad y temperatura regulables.
24. **CARAMELIZACIÓN:** efecto de «tostado» que se consigue combinando azúcares y calor. Los azúcares pueden ser de las propias harinas, no tienen por qué estar añadidos. La caramelización suele producirse en el horno entre los 150 – 200ºC.

25. **CORTES DE CUCHILLA:** Incisiones que se dan a la masa antes de introducirla en el horno y que permiten un mejor desarrollo del pan a través de la greña.

26. **CORTEZA:** Capa exterior del pan de mayor dureza que la miga, debido a que durante el horneado se ha sometido a una mayor evaporación de agua, por lo que resulta más reseca.

27. **COLORANTES:** Cualquier color, pigmento o sustancia de origen animal o vegetal u otra fuente capaz de colorear un alimento.
28. ***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.

29. ***DESGASIFICAR:*** Consiste en quitar el gas que se ha generado en la masa en el proceso de fermentación. La masa se puede desgasificar de forma manual, utilizando un rodillo de amasar o simplemente utilizando las manos y también se puede desgasificar una masa pasándola por los rodillos de la sobadora.

30. **DIVISIÓN:** Proceso por el que se divide la masa en piezas individuales con un peso concreto.

31. **ELASTICIDAD** Es la capacidad que tiene una masa de recogerse después de haberse estirado.

32. ***EMPASTE***: Es una mezcla de harina con materia grasa o grasas sola, que es utilizado para elaborar masas laminadas. En la actualidad, parte de estos productos se elaboran con margarinas de alto punto de fusión (unos 45 a 47°).

33. **ENFRIADO:** Fase en el que el pan se enfría y sigue perdiendo una parte de la humedad de la miga después de sacarlo del horno. El pan pierde entre un 1 y un 2% de su peso por evaporación. El mejor lugar para enfriar el pan es una rejilla, pues así se evita que la base se humedezca.

34. ***ESPÁTULA***: Las espátulas pueden ser de goma, silicona, metal o plástico. Unas son ideales para mezclar o integrar ingredientes y otras son ideales para esparcir rellenos o coberturas. Ya sea en

panadería o pastelería, es conveniente tener a mano varias espátulas a la hora de comenzar con un trabajo.

35. ***ESPONJA***: Se da este nombre, a una parte de harina y toda o una gran proporción de la levadura con una porción de agua para que quede una pasta blanda. A veces la esponja puede incorporar huevos o leche en polvo. Es un **pre-fermento.**

36. **ENFRIADO**: fase posterior al horneo, en la que el pan sigue perdiendo parte de la humedad de la miga. Se debe enfriar el pan en una rejilla. Para evitar que la base se humedezca.

37. ENHARINAR: adicionarle harina a un molde previamente engrasado

38. ENGRASAR: adicionarle grasa a un molde o bandeja para posteriormente hornear en él.

39. **ENZIMA**: Molécula de proteína que cataliza reacciones químicas metabólicas, acelerando la velocidad a la que se producen. En la panificación *las enzimas amilasa y maltasa* son imprescindibles para producir la glucosa que es el alimento de las levaduras y origen de la reacción de fermentación.

40. **ESTUFAR:** Colocar un producto en la estufa para acelerar su fermentación

41. **EVAPORACIÓN**: Se denomina así a la pérdida de humedad que se produce en el pan a partir del momento en el que sale del horno hasta que se enfría, que también conlleva cierta pérdida de peso.

42. **EXTRACCIÓN DE UNA HARINA** – Cantidad de harina que se obtiene de un cereal en porcentaje en peso. Una harina de extracción 100% es una harina completamente integral, a la que no se le ha cribado nada. Cuanto menor la extracción, más blanca es la harina.

43. **FERMENTACIÓN**: La fermentación es el proceso de leudado antes de la cocción, por el que se degradan moléculas para conseguir otras más simples. Transforma los azúcares en gas carbónico y alcohol. Comprende desde la confección de la masa con la incorporación de la levadura hasta cinco minutos antes de entrar en el horno. Es la hinchazón de las masas.
44. **FORMATO:** Fase intermedia en el transcurso del modelado, momento que precede a la soldadura. Forma de la masa obtenida antes de estirarla

45. **FRESAR:** Mezclar las materias primas al inicio del amasado con lavadura biológica.

46. **GLUTEN** – Combinación de las proteínas presentes en la harina de algunos cereales, que en presencia de agua se adhieren entre sí y a ésta formando largas cadenas. ***Las proteínas que forman el gluten en presencia de agua se agrupan en dos grandes clases: glutenina y gliadina.*** La gliadina confiere plasticidad al gluten, mientras que la glutenina es responsable de la elasticidad. El pan se amasa para desenrollar y alinear entre sí las moléculas de proteína como se ve en la siguiente figura, lo que aporta *la plasticidad y la elasticidad que caracterizan a la masa cruda*.

47. **GRASAS (FATS):** los productos grasos se añaden al pan para enriquecerlo, dar sabor, propiedades y aumentar su capacidad de conservación. Alteran las cualidades de la masa al recubrir las redes de gluten.

48. **GREÑADO**: Acción de cortar la superficie del pan para facilitar la expansión del pan y la cocción de su interior.

49. **HARINA:** es el resultado de moler los granos de cereales (trigo, centeno, avena…) u otros alimentos con altos índices de almidón (garbanzo, castaña, soja…), o frutos secos.

50. **HARINA DE FUERZA, DE PANADERÍA, PANIFICABLE**: Harina con un contenido proteico, en general, superior al 9%, y con una calidad del gluten que permite la formación de la estructura necesaria para sostener una miga aireada tras la cocción del pan.

51. **HARINA FLOJA** – Harina con un contenido proteico, en general, igual o inferior al 9%, y que se usa habitualmente en **repostería**, cuando no es necesario generar una estructura alveolada como la del pan. Esta harina es el ingrediente habitual en bizcochos, magdalenas, etc.

52. **HIDRATACIÓN**: Cantidad de agua u otro líquido añadido al amasado. Cantidad de agua que absorbe una harina para obtener una consistencia determinada. Se expresa en tanto por ciento respecto de la cantidad de harina.

53. HOJALDRE: Masa de harina con manteca o mantequilla, muy sobada y que, al cocerse en el horno, forma muchas hojas delgadas superpuestas.

54. **Horno:** accesorio donde se hornea el pan. En el foro se habla siempre del horno convencional, pero también puede ser de leña, de gas, etc. Cada tipo de horno influye de diferente manera en el pan final.

55. LACTEOS: Es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.

56. **LAMINAR:** Estirar una masa con el rodillo o la laminadora hasta conseguir la forma y el espesor deseados.

57. **LEUDAR:** Fermentar, aumentar de tamaño la masa debido a la fermentación.

58. **LEVADURA:** Se denomina así a determinados hongos unicelulares que producen enzimas capaces de descomponer los azúcares y otros cuerpos orgánicos. En el caso del pan, las levaduras metabolizan los azúcares de la harina. Se encuentra como levadura prensada, bloques de células de levadura fresca y húmeda, y como levadura seca deshidratada.

59. ***MANGA:*** Utensilio de tela, tela plastificada o incluso de plástico en forma de manga de camisa, que se utiliza con diversos tipos de picos, para rellenar masas o para decorar.

60. **MANTEQUILLA:** De origen animal, es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa.

61. **MALTA**: Grano de cereal germinado, tostado y molido. Habitualmente es de cebada, aunque se puede preparar con cualquier cereal. La malta es un mejorante panario que mejora el sabor y el aroma del pan, y oscurece el color, fundamentalmente.

62. **MALTASA** – Enzima presente en las células de levadura que facilita la hidrólisis o ruptura de la maltosa en moléculas de glucosa, que la levadura metaboliza para su sustento y convierte en alcohol y CO2.

63. **MARGARINA**: es una grasa de origen vegetal que se emplea en vez de mantequilla por sus atributos similares y rendimiento. Tiene mejor punto de fusión.

64. **MASA MADRE**: Masa de harina y agua en la que se ha efectuado un cultivo de levaduras naturales o silvestres. Se puede usar en una masa de pan para levarla en lugar de la levadura comercial, aunque la proporción es distinta. En la masa madre las cepas de levaduras no están escogidas ni concentradas, por lo que el levado es bastante más lento.

65. **MEJORANTE:** Los mejorantes para pan son una mezcla de aditivos en harinas que se utiliza, como su nombre lo dice, para mejorar el proceso de panificación. Los son sustancias que se añaden en la elaboración de comida por sus efectos en el sabor, la textura y el aspecto físico. . Estos aportan durabilidad del pan y mejoramiento de la miga.

66. **MIGA:** Es la parte interior del pan que no ha quedado tostada por el horno. Puede variar en su densidad y dureza dependiendo del tipo de pan.

67. **MISE EN PLACE:** Consiste en organizar y preparar todos los elementos necesarios en la preparación de una receta. Es un término francés que podemos traducir como "todo en su lugar" y se utiliza en gastronomía para definir la preparación previa que debe hacerse antes de comenzar una sesión.

68. **MODELAR**: Realizar con la masa para decoración una reproducción o determinada figura.

69. **MOLDE:** Recipiente o caja metálica o de otro material que se utiliza para hornear ciertos panes (pan de molde).

70. **OREADO:** Secar la humedad del pan al aire libre cuando sale del horno.

71. **PAPEL ALUMINIO: d**ebido a su delgadez, es extremadamente maleable, lo que permite numerosos usos, como envoltorio de diversos objetos conductores eléctricos o embalaje de alimentos, cosméticos y productos químicos diversos.

72. **PAPEL FILM O CHICLE:** Se trata de un material transparente, por lo que permite visualizar qué hay dentro del paquete. Es flexible y se adapta a todo tipo de formas y tamaños. Es impermeable, por lo que evita el paso de aire y humedad, protegiendo los productos que se sellen con el.

73. **PAPEL VEGETAL, SULFURIZADO O DE HORNO:** El papel sulfurizado, papel de horno, papel mantequilla o sencillamente papel vegetal, a secas, es un papel vegetal tratado químicamente para tapar los poros de la celulosa y así hacerlo impermeable y para que además sea resistente a las elevadas temperaturas.

74. **PAPEL PARAFINADO:** Por un lado, está el papel parafinado que es un papel impermeabilizado por un recubierto de parafina, de ahí su nombre. Se usa para separar y conservar alimentos ya que sus propiedades son idóneas. Es impermeable a sustancias grasas, resistente a la humedad y flexible.

75. **PÂTE FERMENTÉE** – Masa de pan ya fermentada de una panificación anterior, que se utiliza igual que un ***pre-fermento***.

76. **PLEGAR, PLIEGUE**: Plegar una masa es estirarla durante la primera fermentación en forma rectangular para luego plegarla en tres partes, como el papel de una carta. El método de pliegues cumple las siguientes funciones: Hace las veces de un amasado corriente al elongar las cadenas de gluten, pero con menos esfuerzo; sobre todo en el caso de masas con mucha hidratación.

77. **POOLISH** – ***Pre-fermentos*** que se prepara con iguales pesos de harina y agua (porcentaje de hidratación del 100%), y entre 0,08% y 1% de levadura, según el tiempo de fermentación que se desee. No lleva sal. Aumenta la extensibilidad de las masas, facilitando el estirado sin desgarros.

78. **PORCENTAJE DEL PANADERO:** Forma de expresar la composición de una masa de pan no como proporción respecto al peso total de una masa, sino como proporción del peso del ingrediente en cuestión respecto al peso de la harina de la receta, que sirve como ingrediente de referencia. Es decir, una masa que lleve 300 g de harina y 200 g de agua tendrá un porcentaje de hidratación de (200/300)x100= 67%.

79. **PREFERMENTO**: Fermento previo a la elaboración de un pan que se prepara con una parte de la harina y del agua de la receta en cuestión, en proporciones variables según el tipo de pre-fermento deseado y sin necesidad de amasarlo, y con una pequeña proporción de levadura de panadero que hace que la fermentación sea lenta. El objeto es conseguir sabor y carácter en el pan al tiempo que se acorta la fermentación una vez amasado este pre-fermento con el resto de los ingredientes.

80. **PRUEBA DE LA MEMBRANA**: Tiene por objeto evaluar el desarrollo del gluten en una masa. Consiste en tomar un pedacito de masa y estirarla con cuidado entre los dedos; la masa se afina y, si el gluten está bien desarrollado, el pedazo de masa forma algo similar a una membrana translúcida, como un parche de tambor. Si el gluten no está bien desarrollado aún la masa se rompe antes de poder formar la membrana, lo que indica que es necesario seguir amasando.

81. **RASQUETA, RASPE:** es una herramienta especial para raspar las superficies y cortar las masas, tambien se le conoce con el nombre de paleta y alisadores.

82. **REFRESCAR:** Añadir agua en el transcurso del amasado de una pasta

83. **REPOSO:** Periodo de reposo de las masas entre el boleado o preformado y el formado. Durante el reposo la masa se relaja después de una manipulación, lo cual facilita el formado.
84. **RELAJACIÓN DEL GLUTEN**: Durante el amasado la masa va cogiendo fuerza y llega un momento en que conviene dejarla reposar para que se relaje el gluten. Lo que ocurre en este reposo es que se rompen algunos de los enlaces más fuertes formados entre las cadenas de proteína al escurrir unas sobre otras en el amasado, lo que permite que vuelvan a resbalar unas sobre otras más libremente y que pierdan fuerza.
85. **RETARDAR (FERMENTACIÓN)**: La fermentación es un proceso llevado a cabo por organismos vivos, cuya rapidez depende entre otras cosas de la temperatura de la masa de pan. La fermentación se puede **retardar** enfriando la masa, metiéndola en el frigorífico (o dejándola en la ventana en invierno), así conseguimos que el proceso de levado de la masa se prolongue en el tiempo.
86. **RODILLO:** utensilio de cocina que se utiliza para alisar masas o dar texturas.

87. **SALVADO:** las cascaras de los cereales productos de su molienda, las harinas integrales contienen salvado que es rico en fibra.
88. ***TAMIZAR:*** Consiste en cernir harina o azúcar impalpable para quitarle los grumos o también se tamiza para mezclar la harina con otro ingrediente, 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.
89. ***TABLAS:*** Tablas de acrílico o pasta que se utilizan para cortar alimentos.
90. **TAPETE SILICONADO:** Está hecho de silicona de grado alimentario, además llevan una malla de fibra de vidrio, un material que conduce bien el calor y que también proporciona mayor resistencia. Son antiadherentes y resisten altas temperaturas al horno.
91. **TEMPERATURA:** una de las variables que mas influyen en la elaboración del pan. Controlar las temperaturas en los pasos de la panificación ayuda a conseguir mejores resultados.
92. **VAPOR:** Vapor de agua introducido en el horno al comienzo del horneado para retardar la formación de la corteza, facilitar el greñado del pan y el aspecto brillante de la corteza.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Diccionario panadero (invitadoinvierno.com)
- GLOSARIO DE PANADERÍA - Araceli Conty
- Terminología de panadería que debes conocer -Scoolinary Blog

CIBERGRAFIAS:

laprendizdelpanadero

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YOLIMA GOMEZ V.**	**Instructor**	**TURISMO**	**26-06-2024**