PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUIA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  Procesos básicos de pastelería
- Código del Programa de Formación: 63520062 versión 1
- Nombre del Proyecto: N/A
- Fase del Proyecto: N/A
- Actividad de Proyecto: N/A
- Competencia:
  Elaborar alientos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  -Alistar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM y ética profesional.
  -Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no conformidades.
  -Elaborar y acondicionar masas y o batidos, según conocimientos técnicos, características y tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.
- Duración de la Guía:
  16 Horas.

2. PRESENTACION

Cordial saludo.

Apreciados aprendices, primero agradecerles su tiempo y dedicación con la formación presencial con herramientas tecnológicas virtuales que estamos llevando a cabo mediante WhatsApp con el material de apoyo en Youtube, es muy importante para nosotros como institución que formamos personas profesionales integrales para el trabajo saber que de una u otra manera podemos llegar hasta sus hogares y brindarles los apoyos necesarios para garantizar la formación denominada Procesos Básicos de Pastelería que empezamos hace un tiempo.

Esta actividad nos permitirá afianzar conocimientos de manera muy práctica solo depende del empeño que le pongan a esta guía para así fortalecer sus conocimientos.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

¿QUIÉN NO AMA UN BUEN TROZO DE PASTEL?

Cuando nos decidimos por primera vez a preparar algo dentro de la cocina, a menudo lo primero que intentamos hacer es una torta (bizcochos, galletas, pasteles, tartas). tal vez porque recordamos el olor exquisito que salía del horno de nuestras abuelas, o porque queremos celebrar el cumpleaños de alguien y queremos festejar con un manjar hecho por nosotros mismos. Esta guía está diseñada en ser lo más clara y sencilla posible para ustedes donde les daré las pautas y consejos básicos para que puedan hacer sus tortas en casa, con recetas sencillas que nos permitan disfrutar con nuestros padres, hermanos e hijos para así, hacer más llevadero estos difíciles momentos por los que estamos atravesando.

Querido aprendiz, si está dentro de tus posibilidades acompáñame de forma presencial con la ayuda de herramientas tecnológicas para trabajar juntos con el fin de que tú y yo compartamos esta guía sobre Batidos livianos, los invito a dejarse endulzar la vida con la siguiente información.

3.2 ¿QUÉ ES UN BATIDO LIVIANO?

Un **bizcochuelo** es un batido liviano compuesto por tan solo tres ingredientes: **HUEVO** + **AZUCAR** + **HARINA**.
Pero atención, a pocos ingredientes, ¡muchos cuidados!
Estas masas se caracterizan por la textura aireada que les confiere al batido inicial, aumentando al máximo el volumen de las preparaciones. Durante el batido incorporamos pequeñas burbujas de aire que quedan encerradas dentro del batido, estas burbujas dentro del horno se expanden y producen el crecimiento del producto. El tipo de leudado en estas preparaciones se caracteriza por ser de tipo físico (por la acción del huevo), aunque se puede combinar con el de tipo químico al agregarle polvo de hornear a la preparación.

Secuencia de elaboración.

Incorporación de aire.
Las masas batidas livianas de aire surgen de un batido de huevos con azúcar hasta llegar a obtener el máximo de volumen (punto letra). Este se puede realizar a baño inicialmente o bien realizarlo todo en frío.
También otra forma de realizar estos batidos es por separado, es decir se baten las claras con el azúcar hasta medio punto (merengadas) y luego se le agregan las yemas batidas.

Para obtener un mayor volumen es recomendable utilizar los huevos a temperatura ambiente. Para así obtener el punto exacto que necesitamos en nuestro batido.

¿Qué es el punto letra?
La respuesta que suele escucharse es la siguiente: "cuando se levantan las paletas de la batidora y la mezcla al caer forma una especie de letra sobre el batido". Pero lo cierto es que:

"Punto letra es cuando el batido alcanzó una consistencia lo suficientemente estable para que soporte el peso de la harina"

Sin embargo, la mayoría de las veces la causa fundamental de que los bizcochuelos se bajen es porque muy pocos llegan realmente al "punto letra".
Existe una instancia anterior de batido que se llama "a blanco".
Visualmente son iguales. Ambos duplican su volumen y aclaran su color, es decir, se blanquean.
Entonces: ¿Cuál es la diferencia?
Que el primero –**"a blanco"**- no es lo suficientemente estable, por lo tanto cuando agregamos la harina, el batido suele bajarse a la mitad de su volumen. Si esto le ocurre, es que ¡no está batiendo lo suficiente!

Incorporación de materiales grasas.
En algunas preparaciones se acostumbra agregar aceite, manteca derretida o chocolate derretido (siempre equiparando densidades) estos ingredientes le van aportar la humedad necesaria al bizcocho.

Incorporación de ingredientes secos.
Una vez realizado el batido, se le deben agregar los ingredientes secos, los que aportan estructura a la preparación. La técnica utilizada para incorporar estos es la de movimiento ENVOLVENTE el cual nos permite trabajar la mezcla evitando perder la menor cantidad de burbujas posible. Este es otro de los cuidados que aseguran el volumen de nuestro futuro bizcocho.
El uso de la batidora eléctrica para incorporar la harina muchas veces puede darnos resultados desfavorables.
Los ingredientes tales como harinas, féculas, polvo de hornear, canela, cacao, etc. Deben de tamizarlos sobre la mezcla para que caigan suave y parejo a nuestro batido y así evitaremos grumos o partículas duras dentro de la preparación.

Y el polvo de hornear cuándo se agrega?

El agente leudante en el bizcochuelo es el aire capturado en el batido de los huevos. **Si realizamos un correcto batido no es necesario el uso del polvo de hornear, sin embargo podemos utilizar un poco para asegurar un mejor leudado.**

3.3 EL CORRECTO HORNEADO.

La posición dentro del horno
1- Las tortas grandes deben hornearse en el centro del horno.
2- Las tortas pequeñas, a menos que la receta recomiende lo contrario,

tienen un mejor resultado si son horneadas en la parte más caliente. Puede ser abajo o arriba, dependiendo del horno (hay hornos que tiene grill).

3- Los piononos o bizcochuelos.

4- livianos cuando los hacemos mezclas para hornear en placas, es preferible que estén hacia la parte más caliente del horno.

Cuando decimos hacia la parte más caliente, esto tiene una razón y es que estas tortas pequeñas o placas se hornean en menor tiempo, cuidando siempre de que no se arrebaten.

Temperaturas del horno

Media	170 a 180°C
Moderado caliente	190 a 200°C
Caliente	220 a 230°C
Muy caliente	240°C

3.4 LOS UTENSILIOS QUE DEBEMOS DE TENER

Cuando vamos a cocinar siempre es bueno contar con los utensilios necesarias que nos faciliten el preparado de las recetas, sobre todo cuando hacemos pastelería, entre los utensilios básicos que debemos tener esta:

Una buena cuchara de madera o en su defecto una de plástico o goma, resistente, que nos permita cremar y batir una mezcla en un tazón fácilmente, aunque cuando la mezcla es muy consistente podemos utilizar nuestra manos bien limpias para mezclar, sobre todo cuando es una gran cantidad de mezcla. Una cuchara grande de metal que nos permita agregar por cucharadas la harina cernida a la mezcla, sea cual sea el tipo de batido que hagamos. Un batidor, de varillas o eléctrico o batidora, que nos permita levantas las claras a punto de nieve, cremar la mantequilla con el azúcar, o batir bien la mezcla para incorporar todos los ingredientes. Un palote o rodillo que nos permita triturar las semillas o frutos secos y extender las masas. Una manga de repostería, por si nos animamos a decorar nuestros biscochos. Y por supuesto moldes de todos los tamaños y con formas.

3.5 TÉCNICAS DE BATIDO.

Método biscuit (indirecta)
Método genoise (directa)

Estos dos se diferencian en la forma en que se integran los huevos a la preparación. El método Directo (genoise) consiste en agregar los huevos enteros. Ya sea mediante un método de cocción como baño maría o completamente crudos. El método indirecto (biscuit) consiste en agregar los huevos separando claras de las yemas, batiendo cada parte con la mitad del azúcar de la receta para luego juntarlas y llevar Preferiblemente lo liviano a los pesados (claras a las yemas)

Aquí les dejo el video tutorial de cómo hacer esta fácil y deliciosa receta paso a paso.

https://www.youtube.com/watch?v=xFv32G5V40k&t=9s

4. REFENTENTES BIBLIOGRAFICOS
Guía del Estudiante - Pastelería

BIBLIOGRAFIA

Decoraciones,ribetes y letras y Modelado en pasta de almendras; Nuevas tartas; Piezasartísticas. Ediciones Garriga. Barcelona 1994.Páginas de la web.www bueffetydecoracion.comwww.europast.netwww.arecetas.comAngelo Corvitto

1. DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	**Dosifica y pesa de acuerdo a La formulación estándar aplicando la normatividad vigente**	**Cuestionario , talleres teóricos prácticos en casa con evidencia al instructor**
Evidencias de Desempeño	**Elabora productos de pastelería**	**Lista de chequeo** **Taller prácticos teóricos**
Evidencias de Producto:	**Decora creativamente los productos una vez terminados**	**Formulación de preguntas**

CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor.	PAOLA POLINDARA	INSTRUCTOR	COMERCIO Y SERVICIOS	16/05/2020