PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: **TÉCNICO EN COCINA**

- Código del Programa de Formación: 635503
  Nombre del Proyecto: **TÉCNICO EN COCINA**
- Fase del proyecto: Ejecución.
- Actividad de proyecto:
- Competencia: **PREPARAR ALIMENTOS**
- Resultados de Aprendizaje: REPOSTERÍA -
- Conocer y aplicar conceptos básicos de Técnicas de chocolate
- Historia del cacao
- Tipos de cacao Criollo -Forastero - Trinitario
- Fermentación- Lavado- Secado-Tostado-Molienda-Conchado-Pasta de cacao
- Porcentaje de grasa -porcentaje cocoa o licor de chocolate
- Chocolate al 70% Porcentajes Cocoa y -manteca de cacao
- Chocolate con leche Porcentajes Cocoa y -manteca de cacao
- Chocolate blanco Porcentajes Cocoa y -manteca de cacao
- Atemperado técnicas
- métodos de atemperado Tableado- Directo- Sembrado-Mycryo
- Para qué Atemperar un chocolate
- Ventajas de atemperar correctamente un chocolate
- Cristales de chocolate alfa- Beta - gama
- Técnica pintada de bombones rellenos de chocolate
- Técnica escultura de chocolate.
- Decoraciones con chocolate atemperado

- Duración de la Guía: **3 horas**

DOCENTE: Mauricio Castellanos

2. PRESENTACIÓN:

La bombonería cada día más exigente y profesional necesita para su crecimiento, personal capacitado y entrenado para lograr ser competitivo en el mercado laboral cada vez más competitivo...
Usted debe dominar y conocer las diferentes técnicas y las materias primas para poder lograr destacarse en su profesión.
Conocer los productos y su técnica de elaboración.
La bombonería es muy importante en pastelería ya que estas técnicas marcan la diferencia en el mundo laboral cada día más exigente.

3. **FORMULACION ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE:**

1. Ver la presentación de PREZI con este link

https://prezi.com/view/Z9SGvL2YtRJGmXEnU3jv/

2.Ver el siguiente video en you tube Como hacer bombones de chocolate Como hacer bombones de chocolate

3. Elabore un listado de los equipos y herramientas necesarias para realizar 100 bombones de chocolate rellenos con ganache de maracuyá.

4. Haga un resumen escrito sobre cómo puede usted aplicar las diferentes técnicas para pintar
5. Averiguar los precios de los diferentes moldes de chocolate en internet

6. Averiguar los tipos de aerógrafos para pintar chocolates
6. Describa 5 ventajas de atemperar correctamente el chocolate

4. **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:**
Comprende el concepto y las diferentes técnicas de elaboración de bombones de chocolate y decoraciones de chocolate.
Identifica los diferentes ingredientes
Diferencia los grados de temperatura para atemperar chocolate
EVIDENCIAS:
   - **A.** Entregar guía escrita de técnicas de chocolate
   - **B.** Describe las diferencias entre : chocolate blanco y chocolate al 70 %
   - **C.** Aplica técnicas
   - **D.** Desarrolla la guía en forma individual ..

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	**Elabora guía de aprendizaje**	**Lista de chequeo, para evidenciar trabajo realizado.**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

Fermentación- Lavado- Secado-Tostado-Molienda-Conchado-Pasta de cacao
Porcentaje de grasa -porcentaje cocoa o licor de chocolate
Chocolate al 70% Porcentajes Cocoa y -manteca de cacao
Chocolate con leche Porcentajes Cocoa y -manteca de cacao
Chocolate blanco Porcentajes Cocoa y -manteca de cacao
Atemperado
métodos de atemperado Tableado- Directo- Sembrado-Mycryo.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS:

Repostería para profesionales libro PDF

el gran libro del chocolate editorial everest.

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)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					