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 elaboración de galletas de sal y dulce
- Preparar diferentes Tipos de masas : de corte de manga
- Almacenar y conservar diferentes tipos de galletas
- Duración de la Guía: **3 horas**

DOCENTE: Mauricio Castellanos

2. PRESENTACIÓN:

La elaboración de galletas es un negocio muy rentable y además reúne a las familias en ocasiones especiales para compartir con los niños y mayores
Usted debe dominar y conocer las diferentes técnicas y las materias primas para poder lograr las mejores galletas y su presentación .
Conocer los productos y su técnica de elaboración.

3. FORMULACION ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE:

Ver el siguiente video en you tube
Variedad de Masas Secas ✰ Receta paso a paso y Decoración || Tan Dulce
https://www.youtube.com/watch?v=oWNGEootWuA

VER el siguiente video en Face book link
https://www.facebook.com/mauricio.castellanos.399/posts/1617340251775131

3. Hacer una ficha técnica de elaboración de galletas de manga

4. Definir con los tipos de boquillas utilizadas en repostería
5. Diferencias entre mantequilla y margarina
6. Averiguar que es un Glasé real y su utilización en galletería.

4. **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:**
   Comprende el concepto y las diferentes técnicas de elaboración de galletas
   Identifica los diferentes ingredientes
   Diferencia los grados de temperatura para hornear galletas según el horno utilizado
   EVIDENCIAS:
   - **A.** Entregar guía escrita de técnicas de chocolate
   - **B.** Describe las diferencias entre : masa de corte y masa de manga
   - **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:**

*AMALGAMAR: unir diferentes ingredientes a mano (amasar)..
*BAÑO-MARÍA: método para cocinar lentamente o para mantener los alimentos calientes en un recipiente colocado dentro de otro que contiene agua caliente
*AMASAR: acción de mezclar o trabajar a mano o maquina, diferentes ingredientes para obtener una masa homogénea.
*BOLEAR: dar vueltas a porciones de masa para aportarles forma redonda y lisa.
*ENGRASAR: untar de mantequilla u otra grasa, el interior de un molde o recipiente.

*EMULSIÓN: mezcla heterogénea de dos líquidos no miscibles (mezclables) donde uno forma micro gotas que permanecen en suspensión en el otro.
* **ACARAMELAR:** acción de cubrir total o parcialmente una elaboración con caramelo de baño
*__HERMOSEAR__: suprimir los elementos inútiles para mejorar la presentación de una pieza.
*I__NFUSIÓN__: extraer el sabor de una sustancia aromática en un líquido caliente..
*__MISE-EN-PLACE:__ trabajos efectuados previamente a la preparación.
* **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 puedan ser las gelatinas.
*__BATIR__ remover enérgicamente unos ingredientes en estado líquido para que pasen a estado sólido o esponjoso (nata, huevos, etc.); cabe hacer una llamada de atención importante y es que el
batir una materia prima no siempre implica su posterior montado.
*__BLANQUEAR__: batir enérgicamente las yemas y el azúcar hasta que la mezcla adquiera consistencia
cremosa y blanquecina; también se utiliza este término cuando se coloca un género en agua fría y
se le lleva a ebullición durante unos instantes para quitarle las impurezas, mal sabor

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS:

Repostería para profesionales libro PDF .

Técnicas culinarias LE CORDON BLEU.

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)					