PROCESO DE DIRECCION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA DIARIA

REGIONAL:	TOLIMA	CENTRO DE FORMACION:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA		CIUDAD/MUNICIPIO:	Ibagué	
PROGRAMA DE FORMACION:	Tortas y batidos especiales				INSTRUCTOR:	Jorge andres Ramirez	
FECHA INICIO:	11 oct.	FECHA FINAL:	25 oct.	HORARIO:		CODIGO FICHA:	3103522

No:	T. DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	SESION 1 FECHA: 11 oct	SESION 2 FECHA: 17 oct	SESION 3 FECHA: 18 oct	SESION 4 FECHA: 24 oct	SESION 5 FECHA: 25 oct	SESION 6 FECHA:
1	CC	36.157774	Martha Cecilia Perdomo	Martha Cecilia Perdomo R	Martha Cecilia Perdomo R	Martha Cecilia Perdomo R	Martha Cecilia Perdomo R	Martha Cecilia Perdomo R	
2	CC	65.748.285	Yarley Ramirez	Yarley R	Yarley R.	Yarley R	Yarley.	Yarley R.	
3	CC	36.070.144	Graciela Vasquez	Graciela Vasquez S.	Graciela Vasquez S.	Graciela Vasquez S.	Graciela Vasquez S.	Graciela Vasquez S.	
4	CC	65.756.440	Maria Prada						
5	CC	38.239.717	Fidelina Serrano	FIDELINA SERRANO	FIDELINA SERRANO	FIDELINA SERRANO	FIDELINA SERRANO	FIDELINA SERRANO	
6	CC	65.739.263	Celia Carrasco	Celia Mary Carrasco	Celia Mary Carrasco	Celia Mary Carrasco	Celia Mary Carrasco	Celia Mary Carrasco	
7	CC	65.732.652	Lilian Giron	Lilian Rocio Giron	Lilian Rocio Giron	Lilian Rocio Giron	Lilian Rocio Giron	Lilian Rocio Giron	
8	CC	28.947.648	Ana Hismela	Ana	Ana	Ana	Ana	Ana	
9	CC	1.110.484.044	Yeiny Millan	Alexandra	Alexandra	Alexandra	Alexandra	Alexandra	
10	CC	65.727.005	Martha Sabogal	Martha	Martha	Martha	Martha	Martha	
11	C.C	28.542.458	Ofelia Cardozo	Ofelia Cardozo	Ofelia Cardozo	Ofelia Cardozo	Ofelia Cardozo	Ofelia Cardozo	
12	CC	1.079.172.723	Karen Barrera	Karen B	Karen B	Karen B	Karen B	Karen B	
13	CC	1.110.118.298	Ariana Osorio	Ariana M.	Ariana M.	Ariana M.	Ariana M.	Ariana M.	
14	CC	65.758.819	Liliana Arenca						
15	CC	28.999.600	Marleny Bastos						
16	CC.	65.726.721	Elizabeth Nunez.						
17	CC	38.256.390	Maria Bonilla						
18	CC.	55.729.830	Dora Lice Garcia						
19	Ce	65.726.257	Farid Garcia						
20	CC	1.110.582.811	Pamela Aldana.	Pamela Aldana	Pamela Aldana	Pamela Aldana	Pamela Aldana	Pamela Aldana	
21	CC.	28.530.239	Rosa Martinez						
22			Paula Jaraba						
23			Olga Quintero						
24			Aleen Garcia						
25									
26									
27									
28									
29									
30									

SENA-CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
ELABORACION TORTAS Y PRODUCTOS ESPONJOSOS
Taller de Conocimientos

¿Qué se entiende o en qué se diferencia entre tortas pesadas y tortas livianas?

Las tortas pesadas son las que tienen contenido grasos y los cuatro basicos lleva la misma cantidad y las tortas livianas la que remplaza el contenido graso es huevo que no lleva mantequilla

¿Para qué se utiliza POLVO DE HORNEAR en la elaboración de tortas?

para esponjar la mezcla de la torta

¿Que diferencia hay entre mantequilla y margarinas?

La mantequilla es de origen animal y la margarina es de origen vegetal

¿Qué es el gluten de la harina de trigo?

es la proteina de la harina proveniente de los cereales principalmente el trigo

¿Qué tipos de harina de trigo hay y cuál es más recomendable en panificación y cuál en paste

hay 3 ceros que se hace para panificación y la 4 ceros se usa para repostería por que no forma tanto gluten

¿Cuál es el rango de temperatura más recomendada para hornear los productos de la pastele

180°C

ELABORACION TORTAS Y PRODUCTOS ESPONJOSOS
Taller de Conocimientos

¿Qué se entiende o en qué se diferencia entre tortas pesadas y tortas livianas?

Pesado = lleva Grasa y los ingredientes son en los mismos cantidad
liviano = el huevo reemplaza la grasa.

¿Para qué se utiliza POLVO DE HORNEAR en la elaboración de tortas?

Para aumentar el volumen de la preparación.

¿Que diferencia hay entre mantequilla y margarinas?

Mantequilla = es de origen animal
Margarina = son grasas vegetales.

¿Qué es el gluten de la harina de trigo?

es una proteina que se encuentra en el trigo

¿Qué tipos de harina de trigo hay y cuál es más recomendable en panificación y cuál en pastelería?

0000 que es lo debil para pastelería
000 para la panificación.

¿Cuál es el rango de temperatura más recomendada para hornear los productos de la pastelería?

180° y 165°.


DE EVACUACIÓN
Galaxy A32



Tortas y batidos esponjosos.

La clase con el profesor Jorge Andres Ramirez la empesamos con la esplicación de las 2 clases de tortas que hay livianas y pesadas.

- Las tortas pesadas tienen mantenc. grasa 50%. Huevos 50% - azúcar 50% - harina 50%
- Las tortas livianas y esponjosas son a base de huevo como el bizcochuelo que es una torta base para decorar y hacer una torta grifa, estas llevan 50% de huevos - 30% de azúcar y 30% de harina.
- Si la torta va para la manera o torta grifa lleva aceite.
- El leudante polvo de hornear, o bicarbonato se adiciona a las tortas para que queden esponjosas pues estos producen gases.
- Las harinas se adicionan de última para evitar el desarrollo del gluten.
- Formula de torta liviana:

400 gramos de huevos. - 8 unidades
240 harina de trigo
240 de azúcar
12 gramos de polvo
1% de leudante 3 gramos
5 ml de esencia de vainilla.


NORMAS DE LA COCINA
SI LO ABRES CIERRALO
SI LO VACIAS LLENALO
SI ENSUCIAS LIMPIALO
SI DERRAMAS RECOGELO
SI COCINAS COMPARTELO
USE TAPABOCAS
harinera del valle
Galaxy A32

TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS.

TIPOS DE TORTAS:

① TORTAS LIVIANAS: Se generan por el batido de huevos y azúcar.
Los huevos se pueden batir enteros o por separados en claras y yemas.
A los tortas livianas no se les incorpora grasa. Los bizcochos es una torta básica. que se utilizan para hacer tortas rellenas

② TORTAS PESADAS: Tienden a ser más compactas y con mayor porcentaje de grasa - ¿como la manteguilla- margarina-, aceites. (50% o 100%)
Ademas se les agrega-, azucar, harinas.

TORTA LIVIANA

INGREDIETES:

Huevos	431 gr. (8)
Azucar	240 gr
harina	240 gr
polvo de hornear:	39r
Fécula de maiz - Maizena -	12%
sal	1 gr
escencia.	1 gr.

Precalentar el horno a 170º
Engrasar y enharinar los moldes.
PREPARACIÓN:

① Batir los huevos con el azucar suavemente hasta punto de letra aproximadamente.
② seguidamente se tamiso- la harina- polvo de hornear y la fecula- de maiz y sal.
③ Procedemos a incorporar la harina- apoco

dola en el centro del batido de huevos y azúcar. y con una espatula- envolvemos suavemente en forma- envolvente o circular hasta que se dilaga- bien la harina- y por último la esencia. Y finalizamos vaciando la mezcla en los moldes y colocar al horno.
NOTA: Para mitigar el sabor a huevo se le adicionó- 12 gr. de cocoa.

PARA EL RELLENO:

Azúcar pulverizado- 100 gr
Queso crema- 230 gr
Crema de leche 200 gr.
rayadura de limón

Todos estos ingredientes se baten hasta formar una crema quedando así listo para hacer el rollo.

ROLLO DE BIZCOCHUELO.

Para elaborar el rollo el bizcochuelo debe estar completamente frio. Se desmolda- y se coloca- en una bandeja-. A la bandeja le colocamos papel y encima le colocamos el bizcochuelo y aplicamos la crema. que se preparo en el centro y esparcimos por todo el bizcochuelo y comenzamos a enrollar muy cuidadosamente hasta terminar.
Cuando el bizcochuelo llegue a quedar los hecho podemos aplicar o rociar leche para que humedezca.
También se recomienda- hornear el bizcochuelo un dia antes de realizar el proceso de enrollado pues así estara bien frio y nos permite hacer el enrollado facilmente.

Graciela- Vasquez-


RUTA DE EVACUACIÓN
Vitina
Hojaldre
Merendetto
Galaxy A32