PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, noviembre 13 de 2024

Señor (a)
VICTORIA BUELVAS GARAY
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5885993
INSTRUCTOR
CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA
MONTERIA

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes septiembre 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 Córdoba. **Competencia**: Preparar Productos básicos de panadería 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, en El Tiempo, Y Cantidad Establecida Por La Empresa.	Pantallazo de correo adjuntados en el informe mes de septiembre.
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, talleres y recetarios, 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 realizaron todas las evidencias de firmas de registro de asistencia, se crearon las rutas de aprendizaje que la institución ha requerido	Evidencias fotográficas de los listados de asistencia y sesiones realizadas cuando aplique.
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	Se aportan los documentos utilizados en el proceso de la formación como guías	Guías de aprendizaje en el formato GFPI-F-135_

	de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	de aprendizaje.	
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 agosto 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.

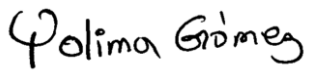
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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. **4578352264** de la planilla, Expedido por Bancoomeva correspondiente al mes de agosto de 2024 (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma

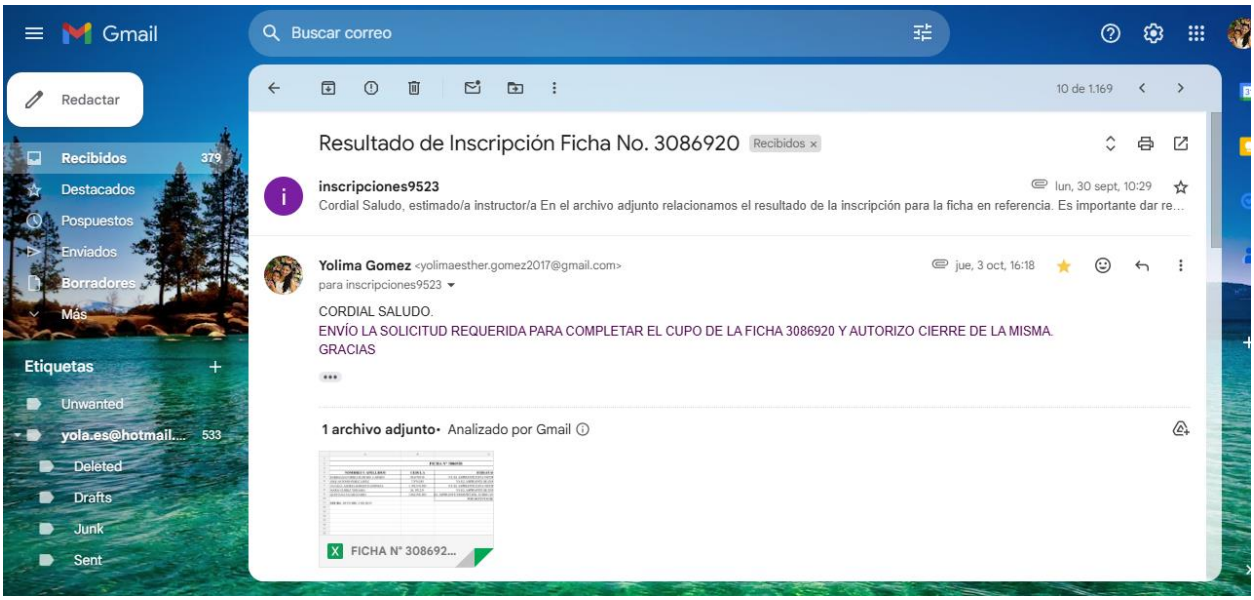


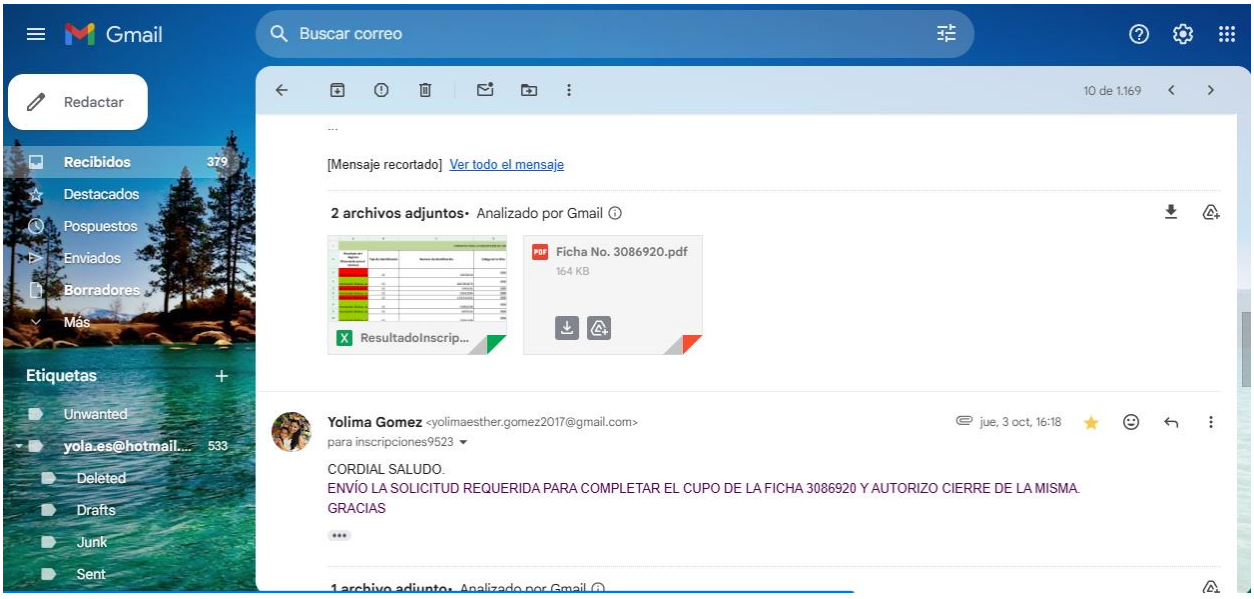
YOLIMA ESTHER GOMEZ VILLADIEGO
Contratista
C.C. No. 50974988

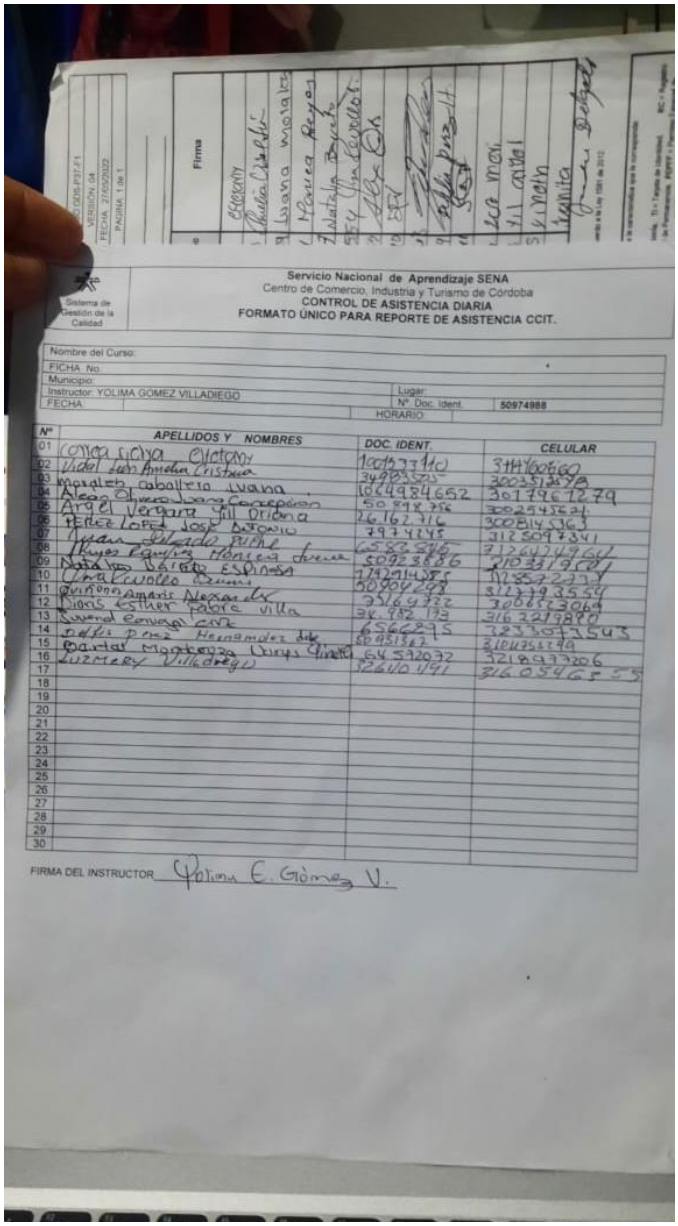
Recibí a satisfacción:

Firma
VICTORIA BUELVAS GARAY
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 5886536 de 2024
INSTRUCTOR G20

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





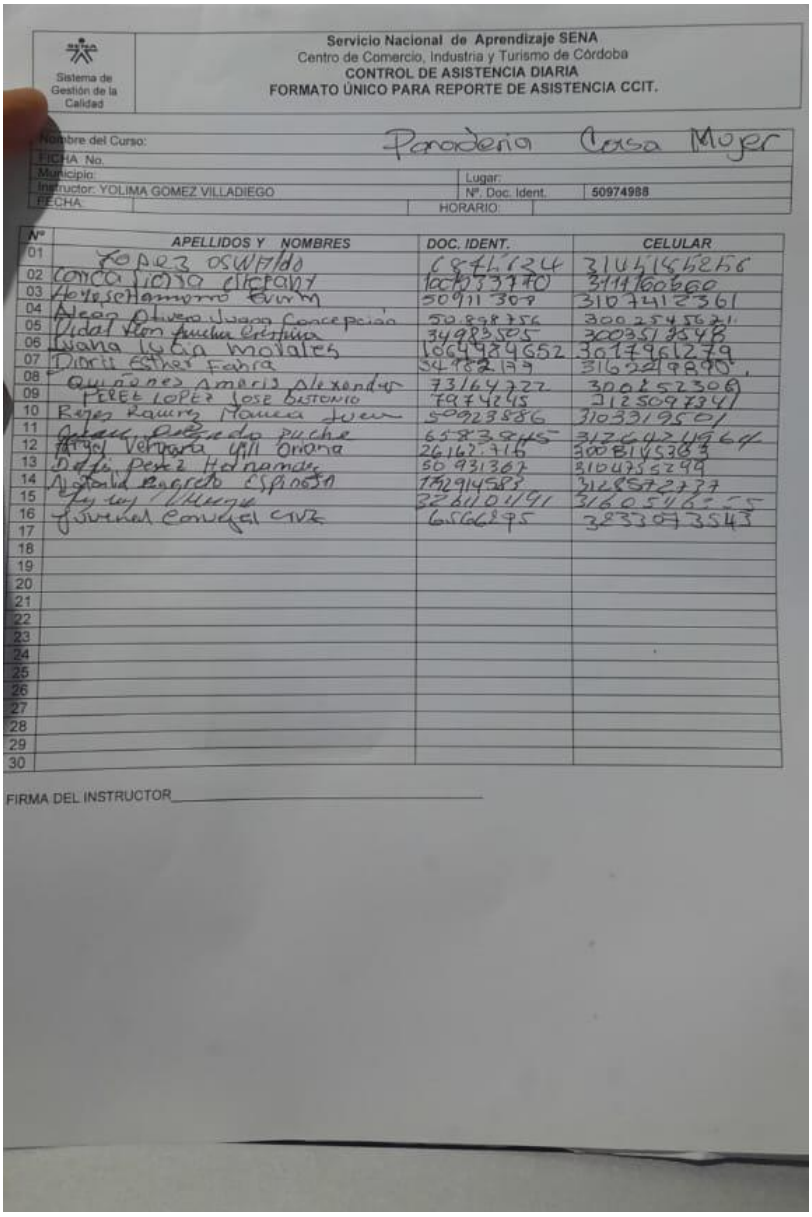


Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:
FICHA No:
Municipio:
Instructor: YOLIMA GOMEZ VILLADIEGO — Lugar:
FECHA: — Nº. Doc. Ident. 50974988
HORARIO:

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DOC. IDENT.	CELULAR
01			
02			
03			
04			
05			
06			
07			
08			
09			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

FIRMA DEL INSTRUCTOR Yolima E. Gómez V.



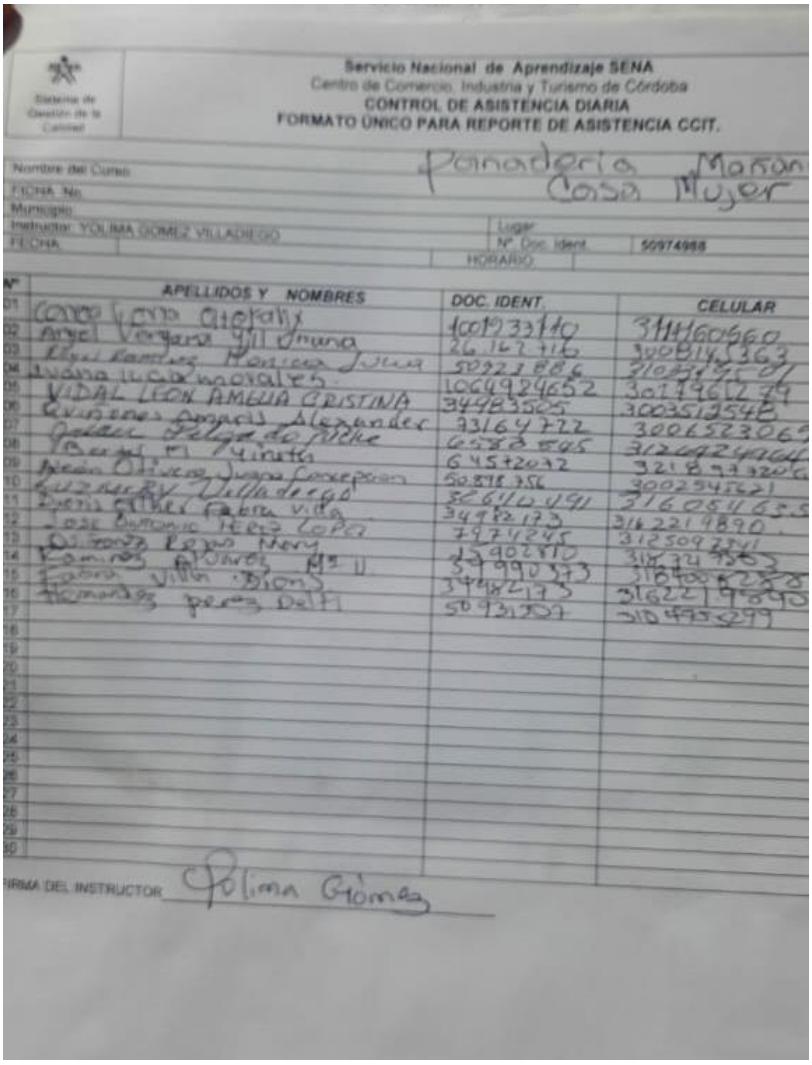
Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Parodena Casa Mujer
FICHA No.
Municipio: Lugar:
Instructor: YOLIMA GOMEZ VILLADIEGO Nº. Doc. Ident. 50974988
FECHA: HORARIO:

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DOC. IDENT.	CELULAR
01	LOPEZ OSWALDO	C.C. 1124	3104145256
02	CONCA SIOSA ELEFANY	1064933770	3114160660
03	Hernandez Ramirez Eurim	50911309	3107412361
04	Alean Olivera Juana Concepcion	50.898.756	3002545621
05	Vidal Hernandez Cristina	34983505	3003512548
06	Juana Luna Morales	1064934652	3017961279
07	Dorit Esther Fabra	34782199	3162219890
08	Quiñones Amaris Alexander	73164727	3002523069
09	PEREZ LOPEZ JOSE BUSTONIO	7974245	3125097341
10	Reyes Ramirez Manuel Juan	50923886	3103319501
11	Arias Redondo Duche	6583945	3176424964
12	Angel Verbara Gil Oriana	26162.916	3008145383
13	Dalis Perez Hernandez	50 931367	3104755299
14	Natalia Negrete Espinosa	1192914583	3128572777
15	[illegible]	22611041	3160546-5
16	Juvenal Conrado Cruz	6.566.195	3233073543
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____



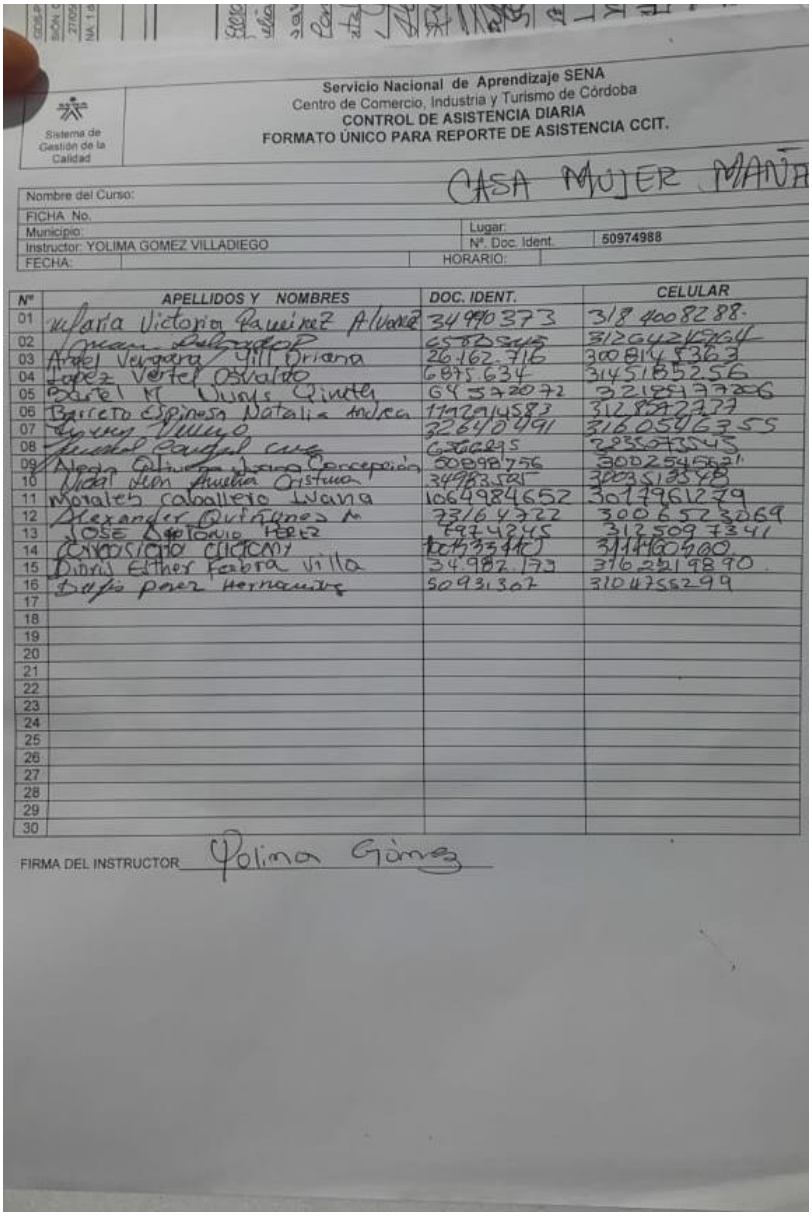
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Sistema de Gestión de la Calidad

Nombre del Curso: Panadería Casa Mujer
FICHA No.
Municipio
Instructor: YOLIMA GOMEZ VILLADIEGO
FECHA
Lugar
N° Doc. Ident. 50974988
HORARIO

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DOC. IDENT.	CELULAR
01	Cano Yeny Stefany	1001933110	3114605660
02	Angel Vergara Gil Jmuna	26.162.716	3008145363
03	Rivas Ramos Monica Julia	50923886	3107961779
04	Juana Hernandez	1064924652	3003512548
05	VIDAL LEON AMELIA CRISTINA	34983505	3006523065
06	Quintero Angel Alexander	93164722	3124924164
07	Pabon Zelga de Jesus	65588595	3218744320
08	Bruno M Yineth	645+2072	3002541621
09	Nelson Olivera Juana Concepcion	50878756	3160544635
10	Suarez V Villadiego	826140491	3162214890
11	Ortiz Esther Fabra Villa	34982173	3125092241
12	Jose Dumonic Hernandez Lopez	7974245	3187349583
13	Quintero Lopez Mary	12902810	3187002288
14	Ramos Alvarez Mª V.	51990373	3162219890
15	Fabra Villa Dioni	34982173	3104993299
16	Hernandez perez Delfi	50931307	
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Yolima Gómez



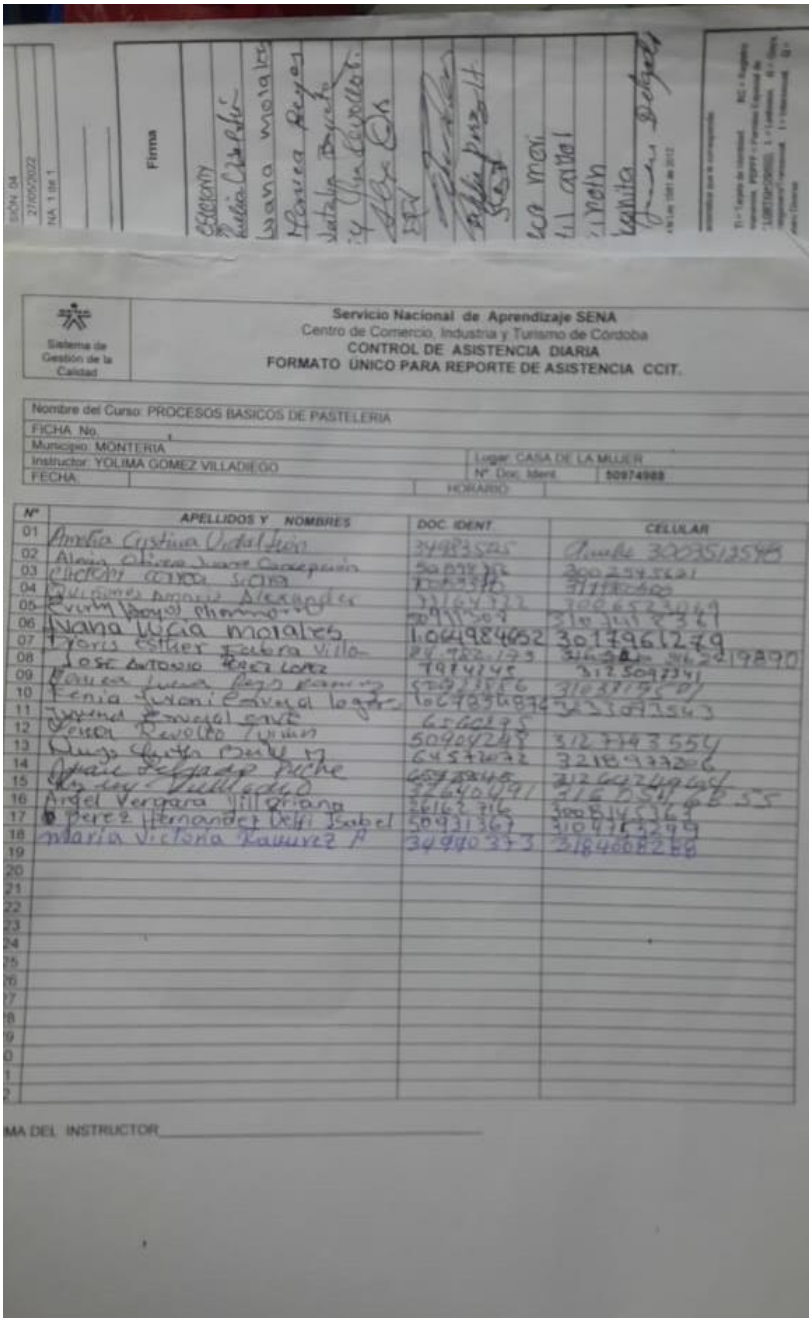
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Sistema de Gestión de la Calidad

Nombre del Curso: CASA MUJER MAÑA
FICHA No.
Municipio:
Instructor: YOLIMA GOMEZ VILLADIEGO — Lugar:
N°. Doc. Ident. 50974988
FECHA: HORARIO:

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DOC. IDENT.	CELULAR
01			
02			
03			
04			
05			
06			
07			
08			
09			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

FIRMA DEL INSTRUCTOR Yolima Gómez



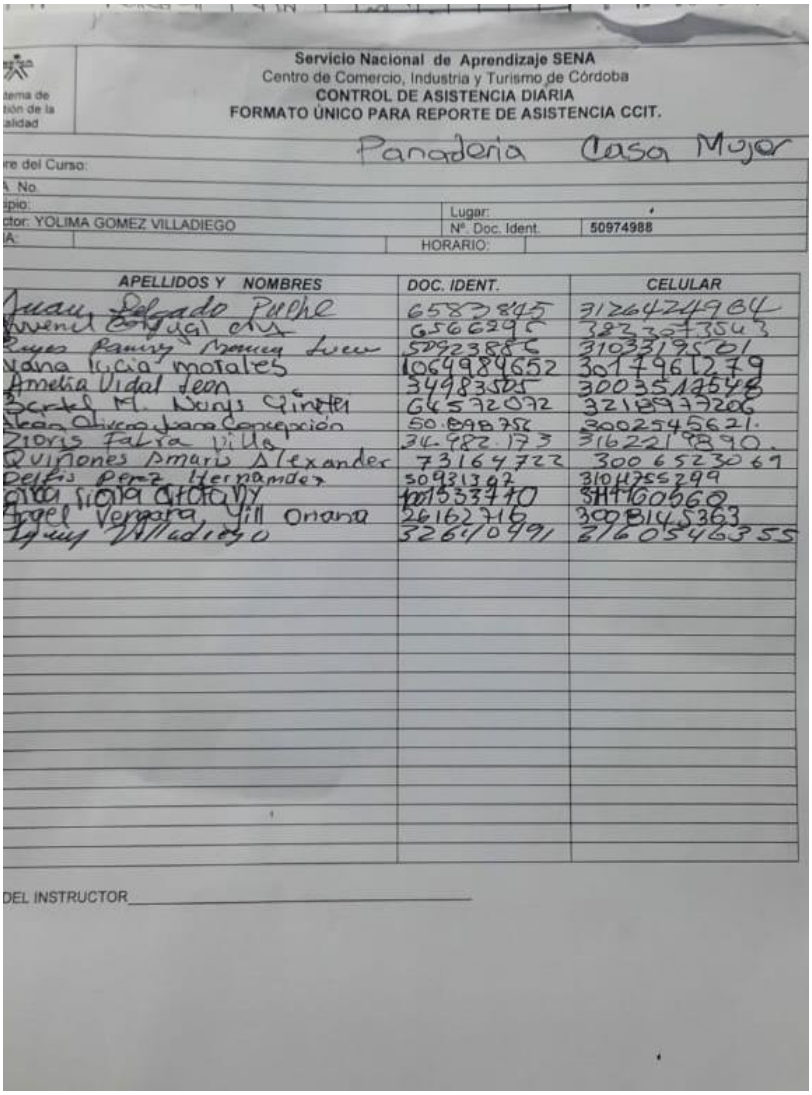
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Sistema de Gestión de la Calidad

Nombre del Curso: PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
FICHA No.
Municipio: MONTERIA
Instructor: YOLIMA GOMEZ VILLADIEGO
Lugar: CASA DE LA MUJER
N° Doc. Ident. 50974988
FECHA:
HORARIO:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DOC. IDENT.	CELULAR
01	Amelia Cristina Ordoñez	34983525	3003513545
02	Alexa Olivia Juaco Caraballo	50878316	3002945621
03	[illegible]	[illegible]	[illegible]
04	[illegible]	[illegible]	[illegible]
05	[illegible]	[illegible]	[illegible]
06	Ivana Lucia morales	1.064984652	3017961279
07	Yoris esther Ribera Villa	29.782.173	[illegible]
08	JOSE ANTONIO PEREZ LOPEZ	7914745	3125097341
09	[illegible]	[illegible]	[illegible]
10	Yenia Juani Cabrera Lagos	[illegible]	[illegible]
11	[illegible]	[illegible]	[illegible]
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]
13	[illegible]	50404289	3127743554
14	[illegible]	64572472	3218973206
15	[illegible]	[illegible]	[illegible]
16	Angel Vergara Villariana	32640491	[illegible]
17	Perez Hernandez Yeli Isabel	26162716	[illegible]
18	maria Victoria Ramirez A	34980373	[illegible]
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			

FIRMA DEL INSTRUCTOR



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Panadería Casa Mujer

Lugar:
Nº. Doc. Ident. 50974988
HORARIO:

APELLIDOS Y NOMBRES	DOC. IDENT.	CELULAR
Juan Delgado Pulhe	6583895	3126424964
[illegible]	656629[illegible]	3823073543
[illegible]	5092388[illegible]	3103319501
Nana lucia morales	1064984652	3017961279
Amelia Vidal leon	34983505	3003512548
[illegible]	6[illegible]72072	3218977206
[illegible]	50.[illegible]758	3002545621.
Zioris Fabia Villa	34.982.173	3162219890.
Quiñones Amaris Alexander	73164722	3006523067
[illegible]	5093137	3104755299
[illegible]	1015334710	3117160560
[illegible]	26162716	3008145363
[illegible]	32640991	3160546355

DEL INSTRUCTOR_____





































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.

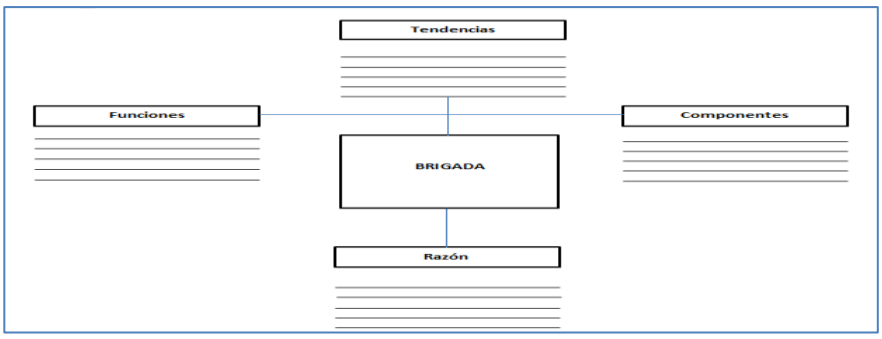


Figura 3: Diagrama jerárquico de una brigada de cocina. Fuente: Elaboración equipo de desarrollo curricular

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 VILLADIEGO**	**Instructor**	**TURISMO**	**02-09-2024**

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YOLIMA ESTHER GOMEZ VILLADIEGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/09/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3059473 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 66,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3059477 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 66,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3086724 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 86,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 218,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: YOLIMA ESTHER GOMEZ VILLADIEGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA