**Evaluación de conocimientos previos**

**Anexo del Instructor:**

En el marco del desarrollo de competencias en el área de panadería, se llevará a cabo una evaluación práctica para determinar los conocimientos y habilidades previas del aprendiz en la elaboración de productos de panadería en este caso ( masa semihojaldrada, específicamente croissants de queso)

El objetivo de esta prueba es identificar el nivel de destreza técnica y la comprensión del proceso productivo que posee el aprendiz, incluyendo:

Formulacion, destrezas técnicas, Preparación y manipulación de la masa semihojaldrada.

Aplicación de técnicas de laminado, plegado y formación de las piezas.

Control del proceso de fermentación y horneado.

Cumplimiento de estándares de calidad, presentación y sabor del producto final.

Durante la evaluación, el aprendiz demostrará su capacidad para aplicar buenas prácticas de manufactura, gestionar tiempos y utilizar correctamente los equipos y utensilios del taller.

Este ejercicio permitirá no solo diagnosticar el nivel actual del aprendiz, debido a su experiencia en la industria a solicitud del aprendiz.

# INFORME DE TALLER DE PANADERIA

**APRENDIZ: EDWARD CAMILO JAIMES BARRERA**

**FICHA: 2826128 TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**

**JORNADA: NOCTURNA**

**IV TRIMESTRE SENA**

**TABLA DE CONTENIDO**

1. **INTRODUCICION**
2. **OBJETIVO**
3. **MARCO TEORICO**
4. **DESARROLLO**
5. **FORMULACION APLICADA**
6. **CALCULOS REALIZADOS**
7. **DIAGRAMA DE PROCESO**
8. **PRODUCTO FINAL**
9. **CONCLUSIONES**

## INTRODUCCIÓN

El taller de producción tuvo como propósito desarrollar y aplicar técnicas de panadería enfocadas en la creación de un producto tradicional y popular: el croissant. En esta ocasión, el producto elaborado fue el **croissant de queso**, una variante de la receta clásica, que combina la suavidad de la masa de croissant con el sabor y la textura del queso. A través de este taller, los participantes tuvieron la oportunidad de conocer y practicar los pasos fundamentales en la preparación, fermentación y cocción de este delicioso producto de panadería, aprendiendo también sobre la importancia de los ingredientes, las técnicas de amasado y el control de tiempo durante el proceso de producción.

## OBJETIVO

El objetivo de este taller fue que pudiera demostrar mis habilidades en la elaboración de croissants de queso, con el fin de ser evaluado en mi capacidad para seguir los procesos técnicos adecuados y cumplir con los estándares de calidad en la producción de un producto de panadería. El taller me permitió aplicar mis conocimientos en la preparación, amasado, laminado y horneado del croissant de queso, evaluando mi destreza para producir un croissant con la textura, sabor y presentación adecuados.

## MARCO TEÓRICO

**Historia del Croissant**

El croissant es uno de los productos más emblemáticos de la panadería francesa, aunque su origen es incierto. Se cree que tiene raíces en el Imperio Otomano, donde la forma de luna creciente del croissant representaba la luna que aparecía en las banderas de los otomanos. Sin embargo, la receta moderna del croissant fue perfeccionada en Viena, Austria, en el siglo XVII. Según algunas versiones, la creación de esta masa hojaldrada se celebró tras la victoria de los panaderos vieneses sobre el ejército otomano.

Fue en París, durante el siglo XIX, cuando el croissant de mantequilla, como lo conocemos hoy, se hizo popular gracias a la perfección de la masa hojaldrada. Este tipo de masa se caracteriza por tener capas finas y crujientes, logradas a través de un proceso de laminado, donde la mantequilla se incorpora en la masa creando una textura aireada y ligera.

**El Croissant de Queso**

El croissant de queso es una variante del croissant clásico, en la que el queso se utiliza como relleno, brindando un sabor cremoso que complementa la textura crujiente de la masa hojaldrada. Esta versión ha ganado popularidad debido a su versatilidad, siendo un excelente producto tanto para el desayuno como para otros momentos del día.

**PRODUCTO A ELABORAR**

40 UNIDADES DE CROASSANT RELLENO DE QUESO CON UN PESO DE 70 G

**FORMULA APLICADA**

| FORMULA CROASSANT DE QUESC | | |
|---|---|---|
| INGREDIENTE | PORCENTAJE | PESO |
| HARINA DE TRIGO | 100% | 1.072 g |
| AGUA | 20% | 214 ml |
| AZUCAR | 10% | 107 g |
| MANTEQUILLA | 10% | 107 g |
| LEVADURA | 5% | 53 g |
| SAL | 2% | 21 g |
| HUEVOS | 24% | 257 g |
| LECHE | 20% | 214 ml |
| TOTAL, DE MASA | | 2.045 |
| EMPASTE | 70% | 751 g |
| RELLENO QUESO CAMPESINO | 10% | 280 g |
| DECORACION QUESO COSTEÑO | 0.5% | 214 g |

**Cálculo de Hielo en Masa Semi Hojaldrada**

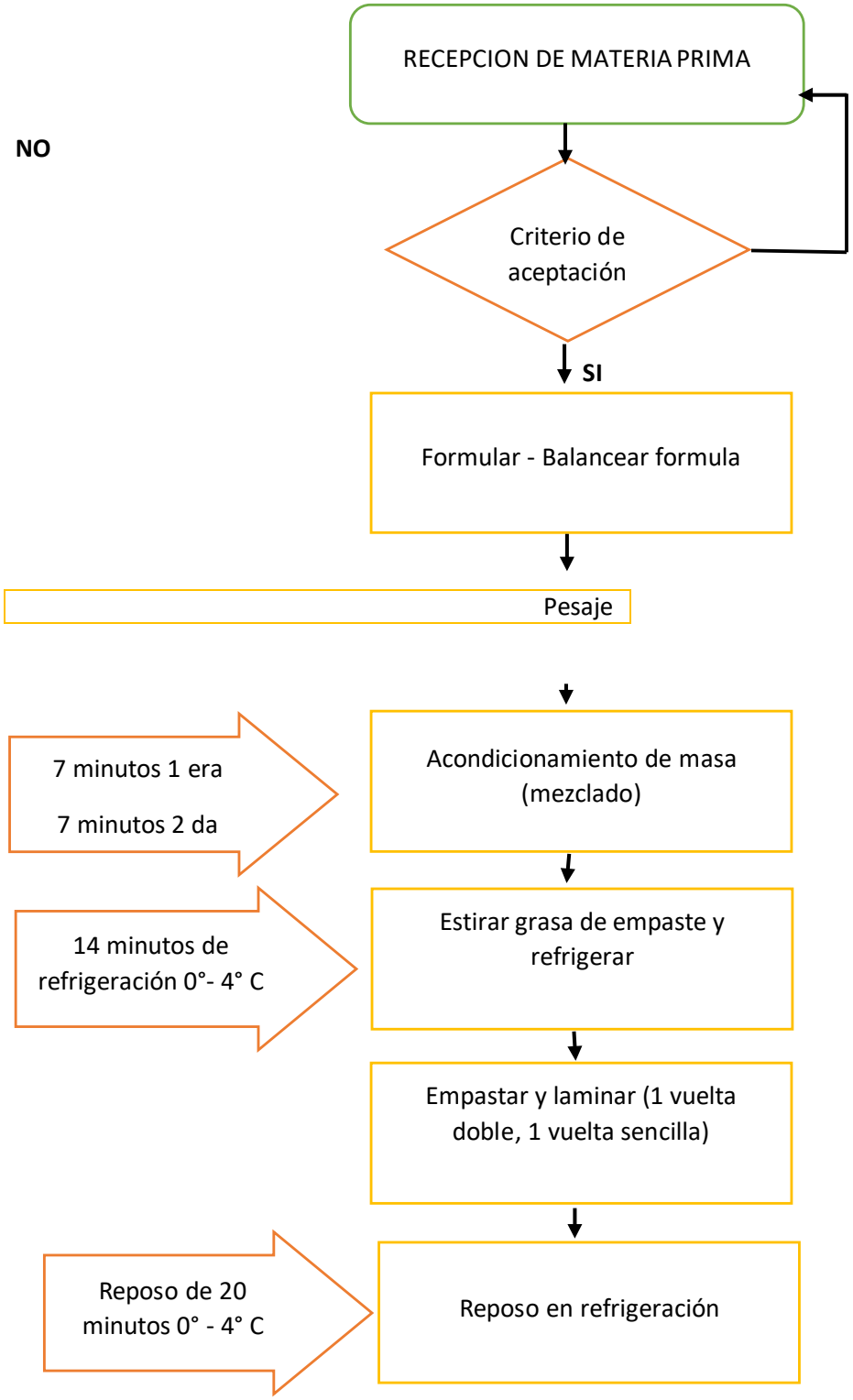
Para calcular la cantidad de hielo, se usa la siguiente relación:

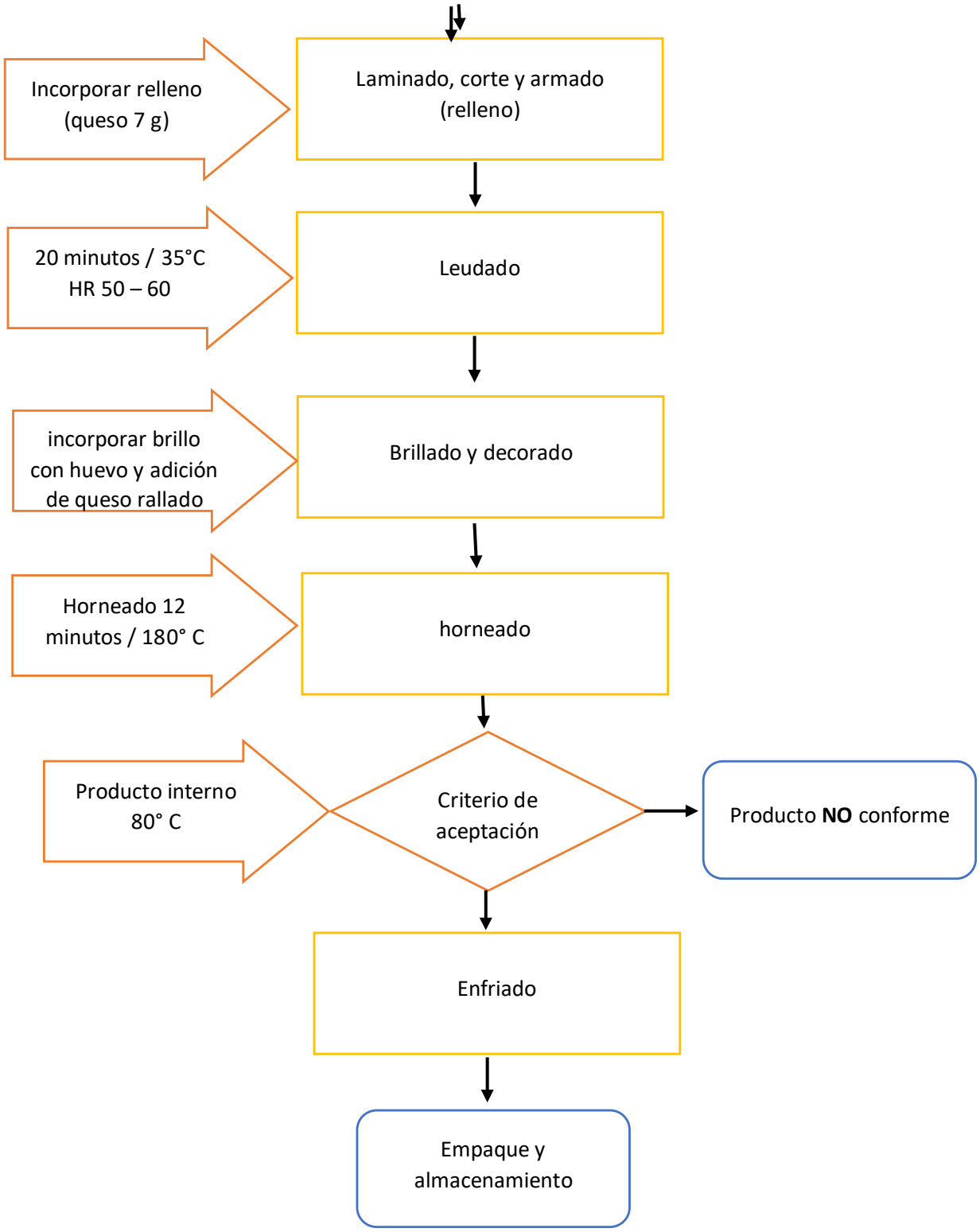
1. **Proporción de agua en la masa:** La cantidad de agua que se usa en la masa hojaldrada depende del tipo de harina y el tipo de masa que se desee obtener. Generalmente, la hidratación para la masa hojaldrada varía entre el 50% y el 60% de la cantidad de harina utilizada.
2. **Hielo (agua fría):** El hielo se usa en la cantidad de agua total. En algunas recetas, se puede reemplazar una parte del agua con hielo para garantizar que la masa no se caliente demasiado durante el proceso de mezclado y amasado.

CALCULOS DE PROCESO

1. Agua utilizada para el proceso (agua fría 6°)
2. Luego de empaste y posterior laminado (refrigerado por 20 minutos)

DIAGRAMA DE PROCESO CROASSANT


RECEPCION DE MATERIA PRIMA
NO
Criterio de aceptación
SI
Formular - Balancear formula
Pesaje
7 minutos 1 era
7 minutos 2 da
Acondicionamiento de masa (mezclado)
14 minutos de refrigeración 0°- 4° C
Estirar grasa de empaste y refrigerar
Empastar y laminar (1 vuelta doble, 1 vuelta sencilla)
Reposo de 20 minutos 0° - 4° C
Reposo en refrigeración


Incorporar relleno (queso 7 g)
Laminado, corte y armado (relleno)
20 minutos / 35°C HR 50 – 60
Leudado
incorporar brillo con huevo y adición de queso rallado
Brillado y decorado
Horneado 12 minutos / 180° C
horneado
Producto interno 80° C
Criterio de aceptación
Producto **NO** conforme
Enfriado
Empaque y almacenamiento

**PRODUCTO FINAL**

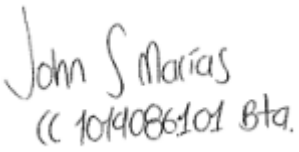





**CONCLUSION**

Este taller de producción de croissants de queso fue una experiencia muy enriquecedora, ya que me permitió aprender y aplicar técnicas clave de la panadería, especialmente en la elaboración de masas hojaldradas. A lo largo del taller, comprendí la importancia de ser preciso con las cantidades y la calidad de los ingredientes, así como de las técnicas de amasado y laminado necesarias para obtener la textura correcta. Gracias a la aplicación de estos conocimientos, logré producir croissants de alta calidad, con un sabor excepcional y una presentación adecuada. Este taller me permitió adquirir habilidades prácticas muy valiosas para futuros proyectos en la panadería, y sin duda representó un paso importante en mi formación profesional en este campo.

APROBADO




Instructor Avala conocimientos previos 03 DIC 2024