1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

Código del Programa de Formación: 63520580
Nombre del proyecto: N/A
Fase del proyecto: N/A
Actividad de proyecto: N/A

Competencia:
Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos.

Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos.
Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.
Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACION

Bienvenido(a) al programa de formación complementaria en Repostería.

La pastelería no sólo implica combinar texturas, sabores, aromas y colores como muchos creen. Desde nuestro punto de vista particular es parte de un todo universal que comienza en la persona. El individuo que pone en práctica lo que sabe, mueve y da forma con sus manos a los ingredientes, pero aquel que tiene los conocimientos y la magia necesaria no sólo cocinará con sus manos, sino que logrará realizar arte. Esta magia de la que hablamos no se ve ni es posible tocarla, esta magia es capaz de darle vida a una masa inerte transformándola en un panecillo o tal vez en un exquisito manjar.

El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.
Al respecto, Sebastián Sánchez, La capacitación es lo más importante en estos días, los

restauranteros creen y le están apostando a los nuevos talentos en repostería y pastelería, buscan un cambio en la oferta existente y cada uno desea tener productos únicos para sus clientes. Así mismo José Ramón Castillo afirma Es hora de capacitarse, trabajar y proponer cosas que identifiquen a las naciones de forma independiente, hay que explotar los recursos que brinda la tierra, debemos luchar por una repostería latinoamericana de avanzada http://www.revistalabarra.com.co/ediciones/ediciones-
Comprender las características y propiedades de la materia prima e insumos, equipos y herramienta empleadas en los procesos, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. Actividades de Reflexión inicial.

Reflexione sobre los siguientes aspectos (Actividad Individual):

- Como garantizamos la Verificación y las condiciones de las instalaciones, instrumentos y elementos de preparación para la correcta medida de higiene del proceso y del producto?
- Como vamos a prevenir y minimizar el rechazo del producto en el mercado debido a residuos tóxicos o características inadecuadas en sabor o aspecto para el consumidor?
- Como se Identifican los Puntos críticos de contaminación y Minimizan las fuentes de contaminación de los productos, durante la producción y empaque de los productos elaborados?
- Preparar productos de acuerdo con los estándares de la industria alimentaria ¿qué características deben tener los insumos y materias primas empleados en la fabricación de productos
- ¿Cuál es la responsabilidad del manipulador de alimentos en el manejo de los alimentos para su preparación?

Ambiente: Aula convencional
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

Utensilios e ingredientes usados en repostería A.

Utensilios de repostería:

*Pinzas
*Depósitos de todas las medidas
*Papel de aluminio

*Papel parafinado
*Envoltura plástica
*Papel para hornear
*Envases de aluminio desechables
*Envases de plástico desechables
*Blondas *Discos de cartón
*Bandejas de Cartón
*Cajas de cartón para tortas
*Moldes de papel para hornear
*Papel de seda
*Papel crepé
*Papel celofán
*Cinta pastelera
*Cinta de regalo
*Pega en barras
*Tijeras
*Pistolas de silicona
*Barras de silicona
*Quesilleras
*Moldes Gelatinas, Bombones y chupetas
*Moldes tortas normal y desmontaje
*Cortadores de galletas
*Cortadores de pastillaje
*Moldes para tartaletas
*Baño de María chocolate
*Rodillos de madera
*Batidores de alambre
*Espátulas de metal
*Espátulas de goma
*Brochas para pastelería
*Pinceles *Reglas para decorar

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	.	Técnica: Pregunta

Ejecutar buenas prácticas de BPM para para elaboración de alimentos **Evidencias de Desempeño:** Elaborar productos de manera técnica. **Evidencias de Producto:** Listado de materias primas agrupadas según su clasificación.	Implementar las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos en cada una de las etapas productivas. procedimientos de acondicionamiento, técnicas de uso seguro de las herramientas y normas de manipulación. Obtiene montajes de preparaciones según estándares de calidad y técnicas de preparación de productos.	Instrumento: Cuestionario oral Técnica: Observación Instrumento Rubrica Desempeño y producto Técnica: Taller Instrumento: Rubrica Desempeño y producto

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Ingredientes para elaborar recetas de repostería:

*Manteca de Cacao *Azúcar Pulverizada *Glucosa *Glicerina *Esencias *Gelatina sin sabor *Gelatinas de fruta *Frutas *Colorantes en gel, líquidos y en polvo *Ácido cítrico *Pistachos *Crémor Tártaro *Polvo de Hornear *Levadura seca *Vainilla *Maicena *Chocolate en polvo *Cacao en polvo *Lluvia de chocolate *Gotas de chocolate *Discos chocolate *Confite de colores *Confite plateados *Confite dorado *Chocolate cobertura, blanco, leche y oscuro *Almendras *Nueces *Huevos *Manteca Vegetal *Abrillantador para pastelería *Canela en polvo *leche

El estudiante desarrollará sus habilidades y destrezas, y tendrá competencias para preparar y ordenar los utensilios necesarios para realizar el proceso de elaboraciones de

pastelería y repostería teniendo en cuenta las técnicas propias a aplicar, los recursos disponibles, la estructura organizativa y la capacidad de la empresa.

Materias extrañas: Los restos de vegetales, arena, tierra, insectos u otro tipo de impurezas sedimentales o no presentes en la panela.

Textura: Característica de la pareja debida a la relación de azúcares reductores y sacarosa, la cual determina su consistencia o dureza.

Número de defectos: Cantidad en unidades de materia extraña del tipo de restos de vegetales, insectos, huevos de insectos y larvas.

Sólidos sediméntales: Cantidad de materia extraña, arena, tierra, y otras que se determinan por sedimentación.

Alimento Adulterado: El alimento adulterado es aquel:

a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.

c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,

d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Alimento Alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento Contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento Falsificado: Alimento falsificado es aquel que:

a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y,

c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo.

Congelar: Someter una sustancia orgánica, especialmente un alimento, a una temperatura lo bastante baja como para que el líquido que este contiene se transforme en sólido.

Conservar: Hacer que un alimento se mantenga en buen estado, guardándola en determinadas condiciones o haciendo lo necesario para que así sea.

Insumos: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Materia Prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Merma: Disminución o reducción del volumen o la cantidad de una cosa.

No perecedero: Son alimentos que no requieren un cuidado tan amplio como con los demás, se caracterizan por tener poca cantidad de agua y dependen de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados.

Organoléptico: Es lo que se puede percibir por medio de los sentidos, (untuosidad, aspereza, sabor, brillo, etc.), a diferencia de las propiedades químicas, microscópicas, etc.

Perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

PH: Coeficiente que indica el grado de acidez o basicidad de una solución acuosa.

"el pH neutro es 7: si el número es mayor, la solución, es básica, y si es menor, es ácida.

Refrigerar: Enfriar en cámaras especiales, una temperatura de cerca entre 5°C y 0 ºC, alimentos para que se conserven.

Sápidos: Se refiere a los sabores.

Semiperecedero: Son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo. Ejemplos de estos son los frutos secos, los tubérculos y otros vegetales, como las gramíneas.

Temperatura: Magnitud física que refleja la cantidad de calor.

Umami: representa el quinto sabor agradable, induce la salivación y su sensación aterciopelada en la lengua estimula la garganta, el paladar y la parte posterior de la boca.

OPERACIONES BÁSICAS EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Moldear:

Poner un preparado dentro de un molde para que adopte la forma de éste.

2.

Existen una serie de técnicas y utensilios básicos que todo pastelero-confitero debe conocer y dominar. De este modo, cabe destacar ciertas técnicas básicas como batir, mezclar, amasar, incorporar y tamizar, y algunos de los utensilios más utilizados, como son las latas y moldes, el rodillo, la espátula, y la manga pastelera. A lo largo de la presente unidad didáctica, aprenderemos el significado de cada expresión y su utilización, conoceremos cómo se preparan los diferentes tipos de moldes y latas para su posterior empleo. Asimismo, estudiaremos las funciones del rodillo y su manejo, así como el uso de la espátula para las diferentes elaboraciones. Para finalizar, aprenderemos a llenar y manejar la manga pastelera con soltura para escudillar y decorar, y a formar un cartucho y a utilizarlo en decoraciones y rotulación.

Funciones de batir, mezclar, amasar, incorporar y tamizar

A continuación, se enumeran y describen las principales operaciones y técnicas básicas utilizadas en pastelería-confitería:

2.1.

Batir.

Cuando hablamos de batir, nos referimos a la acción de remover enérgicamente unos ingredientes en estado líquido o semilíquido. Por medio de esta acción, pasan a estado esponjoso. Este tipo de operaciones se realizan siempre con la ayuda de un batidor, que puede ser manual, manual-eléctrico o de máquina. La finalidad que se consigue al batir unos ingredientes o cremas blandas es su cambio de estado y textura, pasando de estado líquido o semilíquido a esponjoso. Mediante el aire que le incorporamos al batir, conseguiremos aumentar su volumen y su cambio de estado. Para poder realizar un batido, además de las varillas, necesitamos uno o varios ingredientes, según los casos. Estos ingredientes deben tener unas características concretas, como la de poseer entre sus componentes un alto porcentaje en materias grasas o de huevo, porque la yema tiene un alto poder emulsionante, y la clara es la parte del huevo que tiene mayor posibilidad de absorción de aire mediante el batido.

Esto quiere decir que si tratamos de montar algún ingrediente que no contenga estas características, no conseguiremos emulsionarlo. Por ejemplo, sería imposible emulsionar el agua si no le añadiésemos algún componente que contuviera huevo, nata o mantequilla. Las operaciones de batido más frecuentes son las siguientes: - Batidos: empleados para todo tipo de bizcochos. - Claras: para cualquier tipo de merengue o claras a punto de nieve. - Nata: en elaboraciones de pastelería (tartas, pasteles, etc.). - Cremas: utilizadas para sabayón, mousselina, crema de almendras, etc. En ocasiones, necesitaremos batir algún

ingrediente o elaboración no contemplada en estos ejemplos, pero son operaciones puntuales como, por ejemplo, batir algún huevo para utilizarlo como pintura en algún tipo de masa, aligerar alguna crema que se nos haya quedado dura mediante la incorporación de un líquido, remontar una nata que tras el paso de las horas ha perdido la consistencia del montado, etc.
2.2.

Mezclar.
Esta operación es muy frecuente en pastelería, pero, comparada con batir, es más variada en cuanto a su realización. Para
mezclar
una elaboración nos podemos ayudar de un batidor, una lengua de goma, una espátula, unas palas (si lo mezclamos en máquina) e incluso las propias manos (en ocasiones, si la cantidad de masa es pequeña, se suele mezclar a mano). Su finalidad consiste en mezclar o ligar diversas materias o ingredientes, sin darles exceso de trabajo para que las masas o cremas no cojan nervio. Para eso, lo realizaremos con un movimiento circular lento. Las tareas u operaciones en las que se utiliza esta terminología en pastelería son muchas; pero, a título de ejemplo, nos referimos a las siguientes: - Mezcla para preparación de
cakes.
- Mezcla para preparación de magdalenas. - Mezcla de masas secas azucaradas. - Mezclas de frutas o sabores a la nata. - Mezcla de sabores o colores al mazapán.
2.3.

Amasar.
Cuando nos referimos al término
amasar,
en esta ocasión ya no nos sirve sólo con mezclar, hay que trabajar mucho más esta masa hasta conseguir llegar a afinarla. Este término sólo se utiliza en la elaboración de masas en las que interviene como materia prima principal la harina acompañada de otros ingredientes húmedos para que puedan unirse. El amasado se puede realizar a mano, para pequeñas cantidades de masa, o a máquina, para cantidades más grandes. Si lo hacemos en máquina, lo ideal es realizarlo en una amasadora; sin embargo, en caso de no disponer de ésta, se puede amasar en la

batidora. Como ya sabemos, la batidora tiene diferentes accesorios, y cada uno cumple una función diferente. El gancho es el encargado de cumplir la misión del amasado.
2.4.

Incorporar.
Se le denomina incorporar a la acción de conseguir que una materia prima penetre dentro de otra mediante la mezcla. Cuando hablamos de incorporar, debemos saber si la mezcla que pretendemos realizar, se trata de una materia dura, blanda o líquida. De esto dependerá el utensilio o herramienta que necesitaremos para realizar esta operación como, por ejemplo, un batidor, una lengua, una espátula o una espumadera, batiendo o simplemente mezclando. Algunos ejemplos son: incorporar huevos a la masa de petisú, harina a un

batido, azúcar a unas claras en el proceso de montado, cobertura a la nata para convertirla en trufa, o mantequilla a una mousselina.
2.5.

Tamizar.
La operación de
Tamizar,
además de muy habitual en pastelería, es de suma importancia, pero sencilla de realizar. Se tamizan tanto materias primas como algunas elaboraciones, sobre todo, polvos, purés de frutas, etc. Sea cual sea el tamizado que se realice, la finalidad es homogeneizar el producto y retener en la tela del tamiz las impurezas ajenas al producto original, por ejemplo, restos de cáscaras, grumos formados por el efecto de la humedad en los polvos, simientes en los purés, etc. Existen tamices (también llamados cribas o cedazos) de diferentes mallas, en cuanto al espesor de sus agujeros. Según para lo que vayamos a utilizarlos, necesitaremos mallas de un calibre u otro: - Malla fina: harinas, azúcar glas, etc. - Malla media: purés, frutos secos molidos, etc. - Malla ancha: granillos, crocantis, etc.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 7: Riesgo Eléctrico.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8: Riesgo Químico.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8A: Inspección y Rotulación de Riesgos Químicos.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 9: Riesgo Biologíco.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Diccionario SO.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Glosario y Definiciones.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	**Leonel Rojas Correa**	**INSTRUCTOR**	**Complejo Minero Agroempresarial**	**01/07/2024**