PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: procesos básicos de panadería
- Código del Programa de Formación: 63520166
- Competencia: elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar de diferentes panes dulces. Obtener un producto final con calidad industrial y empresarial, crear nuevas alternativas de producción comercial e industrial, seleccionar y operar los equipos apropiados para la preparación del producto, aplicar las normas de higiene, manipulación de alimentos, medioambientales y de seguridad industrial de acuerdo al decreto 3075.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

- El propósito de esta sesión es que usted señor aprendiz identifiquen y aplique los conocimientos a adquirir, principalmente en la elección de materias primas necesarias para la elaboración de pan, cuidando los gramajes y sobre todo en los métodos de elaboración, fundamentando la diferencia existente entre, la panadería artesanal y la industrial además de explicar los procesos de elaboración de la masa. Durante el desarrollo de esta guía se contempla ahondar y reconocer los diferentes métodos de incorporación de los ingredientes a la masa y las fases de elaboración y fermentación, junto a los parámetros que influyen en las etapas de la panificación. En la segunda parte de esta sesión, se requiere que las actividades contempladas sean siempre visadas por el instructor ya que durante esta formacion se mostrarán todos los procesos más importantes en las etapas de la panificación. Durante las actividades realizadas en esta unidad se irá fundamentando todo lo que respecta a la correcta elaboración del pan y pasteles de alta gama.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Señores aprendices de manera individual leerán una serie de documentos que nos permitirán avanzar en los diferentes temas de formación como lo son la manipulación de alimentos con la comparación del decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 y aclaración con la ayuda del instructor.

3.2. En esta actividad se verán las características organolépticas de las materias primas primarias y secundarias en la elaboración productos de panadería y pastelería de alta gama.

3.3. En esta tercera actividad aprenderemos la formulación y porcentajes de las diferentes fórmulas de panes, tiempos de reposo, horneado, empacado de los productos.

3.4. En esta actividad señor aprendiz con lo la información anterior y lo que usted tenga en su casa podrá realizar, despejar una formula y realizar un delicioso producto con los materiales que usted cuente en su hogar. Si tiene horno o una estufa convencional para ello se deberá evidenciar sus procesos con fotos o videos donde usted aparezca realizando las actividades.

3.5. Salón de preparación de cocina o panadería

- Materiales

  Materiales que usted disponga en su hogar

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

4.1. Identificar los rangos a usar dependiendo el tipo de panes.
4.2. Calcular el agua necesaria según el tipo de harina y los ingredientes que aportan humedad.
4.3. Pesar los ingredientes de una formulación.
4.4. Manejar los equipos utilizados en el proceso.
4.5. Prevenir accidentes en el proceso de elaboración de productos de panadería.
4.6. Aplicar las buenas practica de manufactura. (B.P.M.)
4.7. Conversión de Formulas de porcentaje a cantidad y Viceversa.
4.8. Realizar ejercicios de conversión de medida
4.9. Calcular ingredientes según Pedido.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1.- Amasijo o Masa
Se trata del nombre que recibe la mezcla cuando ya está formada o amasada. Lo esencial en una panadería.
2.- Amasar
Significa dar forma a un trozo de masa, para armar un pan. La masa se estira y se arrolla, o se bolla y luego se le da forma de pan, bizcocho, galleta, etc.
pueden ser alcohólica, láctica, acética y butírica; pero no todos estos tipos de fermentación son beneficiosos para las masas panificables.
3.- Hornos
El horno es la herramienta de cocina más útil en términos panaderos. Hay de distintos tipos y prestaciones. Entre estos, podemos encontrar desde los primitivos hornos a leña, pasando por toda una gama intermedia, para llegar a los hornos rotativos de última generación.
4.- Levadura
Las levaduras son diversos **hongos microscópicos responsables de la fermentación** de diversos materiales orgánicos, principalmente azúcares e hidratos de carbono. La levadura es un organismo vivo que rompe las moléculas de almidón en azúcares. Algunos de estos azúcares le sirven de alimento, y otros crean un ligero sabor dulzón que se aprecia en algunos panes, así no lleven azúcar.

5.- Pan
La razón de ser de la panadería. El pan es un alimento básico que forma parte de la dieta tradicional en el mundo. Se suele preparar mediante el horneado de una masa, elaborada fundamentalmente con harina de cereales, sal y agua.
6.- Punto
Punto o Al Punto, con este término se le conoce al estado en el que la pieza elaborada con levadura, adquiere el volumen necesario y se encuentra lista para ser horneada.
7.- Redondeo
Es el método de moldear una pieza de masa en una bola redonda contra una superficie suave.
8.- Sobar
Acción de **pasar la masa por los cilindros de la sobadora**, para desgasificar o refinarla y también para darle forma o laminarla.
9.- Sobadora
Máquina utilizada para sobar o laminar la masa. La sobadora tiene 2 rodillos que se regulan en su apertura, por medio de un sistema de cierres que permite ir ajustando el grosor de la masa. Este sistema de graduación, es fundamental, para poder ir afinando la masa poco a poco. Ya que si el proceso se pretendiera hacer de golpe, la masa se rompería. Las sobadoras son fundamentales en el trabajo de laminación de las masas.
10. Tamizar
Consiste en **rociar harina o azúcar sobre una malla fina o colador para quitarle los grumos y residuos**, refinando la mezcla, esto propicia la correcta distribución de los ingredientes en la masa que se va a elaborar. Cuando los ingredientes van pasando por la malla del cedazo, colador o tamiz, los grumos quedan separados de la misma.
11.- Tamiz
Es el cedazo que se utiliza para cernir los ingredientes secos. El mismo se debe conservar seco, a fin de evitar que se formen grumos que luego caerían en la masa.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.cocinayvino.com/recetas/panaderia/glosario-de-panaderia/

http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-masas-y-pastas/gastronomia-elaboracion-de-masas-y-pastas.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**HUGO AGUDELO SILVA**	**INSTRUCTOR**	**Centro de Comercio y Servicio**	**03/03/2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

Autor (es)					