PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

1- **Denominación del Programa de Formación:**

ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

Código del Programa de Formación: 96151448 V. 1

- **Competencia:**

35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

438678 - VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

438679 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA

438680 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

- **Actividad (es) de Aprendizaje:**

1. Desarrollar formulaciones y costos de materias primas para la estandarización de las mismas en el protocolo de elaboración

2. Diseñar fórmulas de diferentes productos. Desarrollar el plan de producción por medio de fichas técnicas de productos a elaborar.

3. Identificar las diferentes tipos de fórmulas de tortas y batidos esponjosos que sepueden utilizar en nuestro entorno

- **Duración de la Guía**: 40

2. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

2.1 ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL

querido aprendiz, con curso de aprendizaje del SENA y el programa complementaria regular en el cual tiene la posibilidad de aprender nuevos conceptos, aplicarlos a entorno denegocios que estará en la capacidad de gestionar el desarrollo de actitudes que caracterizan a un aprendiz, con los conocimientos de los productos y/o servicios innovadores, que incorporen líneas de la economía naranja las cuales combinan el talento, la creatividad, la tecnología y la cultura, fortaleciendo los saberes ancestrales y las prácticas del patrimonio cultural inmaterial, el cual se proyecta como el nuevo motor de crecimiento económico y de transformación social de Colombia.

La presente guía denominada: CONOCIMIENTOSBÁSICOS DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS. Del programa de formación ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS le permite al aprendiz redescubrir suespíritu empresarial, innovar, y creativo el cual debe visualizar gestionar y contribuir a la construcción de un buen futuro para su región, conservando y realimentando sus habilidades y destrezas para implementarlas en el mundo laboral como un buen emprendedor.

2. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

2.1. ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN

Siguiendo con el desarrollo del curso de ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS des pues de haber mirado el tema de elaboración de fórmulas y de productos de panadería pasamos a resolver las fórmulas de tortas y postres a base de huevos por lo tanto prestar atención A la guía y a la actividad desarrollar con los conocimientos previos de pastelería, galletería y elaboración de donaslos invito a que miremos el siguiente video que está en te links de YouTube

Video tutorial de la elaboración de tortas y galletas
https://amzn.to/2UPUhNZ
https://amzn.to/2WSFjLf

- **Ambiente requerido:**

- Lugar con condiciones a internet o un móvil con App. Cocinas Integral (con servicios públicos, energía, agua y gas)
- Planta de transformación, Escuelas con Cocina Agroindustrial (si se requiere)
- (Instalaciones que traten de adecuarse a la normatividad vigente. (Resolución 2674 del 2013)

- **Recursos:**

Materiales de formación del programa complementaria SENA comercio y servicios aprendices

Instalaciones adecuadas con maquinaria, equipos y herramientas, Medios Virtuales (WhatsApp, YouTube, Email, Skype) Videos por Medidas de contingencia frente al Covid -19 en Colombia y presentación de la formación Integral Tiempo estimado: 2 horas

- 1. Normas para garantizar la seguridad de los Alimentos que preparamos –
- 2. Lavado de manos, Limpieza y desinfección operación
- 3. Limpieza y desinfección de plantas y equipos
- 4. Enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS.
- 5. Materiales de formación recursos Sena
- 6. Maquinaria, equipos y utensilios

2.2. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DECONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE

2.2.1. Aprendizajes previos

1. Descripción de los diferentes pro ductos que se elaboran en galletería y pastelería

2. . Desarrollar formulaciones y costos de materias primas para la estandarización de las mismas en el protocolo de elaboración.

3. Diseñar fórmulas de diferentes productos. Desarrollar el plan de producción por medio de fichas técnicas de productos a elaborar.

Partiendo de sus conocimientos, con sus propias palabras y desde su hogar el aprendiz realiza los cuestionamientos anteriores y por medio de una cartelera recrea una escena en donde se lleve a cabo una adecuada manipulación de alimentos y otra escena donde no se tenga en cuenta este concepto.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Ejecución	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	ELABORACIÓN DE PASTELES, TORTAS, PASTELES DE FRUTAS, TARTAS	Dar respuesta al cuestionario de la actividad de reflexión y de contextualización dando respuesta al taller No 5 DESARROLLO DE FÓRMULAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA donde el aprendiz estandarizara las diferentes fórmulas de su unidad productiva.	Evidencias de Conocimiento : Identifica las formulaciones y estandariza las recetas para su panadería videncias de Desempeño: Desarrolla formulación y costos para la elaboración de productos de panadería y pastelería. Realiza lista de chequeo para verificar inventario y calidad de materias primas según herramienta de Kardex.	Lista de costos de materias primas. Formulación y costos de productos de panadería y pastelería. Lista de chequeo para verificar estado de materias primas e inventario según herramienta Kardex. O (ficha técnica del producto)

5. 5. 5.

5.GLOSARIO DE TÉRMINOS

Panadería: Sitio o establecimiento donde se elaboran los diferentes tipos de pan. Panadero: Persona que tienen por oficio hacer el pan.

Pan: Alimento obtenido por la cocción en horno de una pasta previamente amasada y fermentada, compuesta esencialmente de harina, agua, sal y de un agente de fermentación delevadura.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Centro de Producción Más Limpia de Nicaragua. Manual de Eficiencia Energética. Managua, Nicaragua, 2004.
- Delaware Department of Natural Resources and Environmental Control. A Pollution Prevention Guide for Food Processors. Three Rs for the 90s: Reduce, Reuse, And Recycle.
- http://www.alimentacion-sana.com.ar
- **https://youtu.be/hZNnFWiPVWk**
- **https://youtu.be/wRjRcU6egB0**
- http://www.e-ducalia.com/material-escolar-colegios-ies.php

Guinet, R. y Godon, B. 1996. La panificación: aspectos socioeconómicos, materias primas, agentes de fermentación, tecnología, calidad. Editorial Montagud, Barcelona.

Ponqué para ceremonia			
INGREDIENTES	**Porcentaje %**	**Gramos**	
Harina	100 %	500 gramos	
Sal	0.5 %	2.5 gramos	
Azúcar	85 %	425 gramos	
Margarina	80 %	400 gramos	
Mantequilla	20 %	100 gramos	
Fécula	10 %	50 gramos	

Polvo para hornear	1.5 %	7.5 gramos	
Jugo de naranja	10 %	50 gramos	
Esencia de mantequilla	2 %	10 gramos	
Huevos	120 %	600 gramos	
Vino	35 %	175 gramos	
Pasas	20 %	100	
Brevas y Durazno	30 %	150	
Color caramelo al gusto	0.4 %	2	





BATIDOS ESPONJOSOS AVANCE DE HUEVOS TORTA FRIA		
INGREDIENTES	**Porcentaje %**	**CANTIDAD EN GRAMOS**
harina	100 %	500 gramos
azúcar	100 %	500 gramos
Sal	0.5 %	2.5 gramos
huevos	200 %	1000 gramos
polvo para hornear	2 %	10 gramos
esencias	2 %	10 gramos
PARA BRASO DE REINA		
ACEITE	30 %	150 gramos
AGUA	12 %	60 gramos
DECORACIÓN		
CREMA CHANTILLÍ	45 %	225 gramos
COCO, MANÍ ,CEREALES	25 %	125 gramos
RELLENOS O GLASEADOS	15 %	75 gramos
FRUTAS FRESCAS Y EN ALMÍBAR	8 %	40 gramos





7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	José Gilberto Jurado	Instructor	SENA	13/02/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					