PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboracion de helados y postres lácteos.
- Código del Programa de Formación: 96151538
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa
- Técnico Resultados de Aprendizaje:

    - 290801093 04 empacar helados y postres de acuerdo con las especificaciones requeridas para el proceso de conservación.
    - 290801093 02 alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboracion de helados y postres lácteos, según la formulación y normativa vigente.
    - 290801093 01 aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos.
    - 290801093 03 realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 horas (Distribuidas en 6 encuentros de 8 horas)

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo estimados aprendices, la presente guía tiene como objetivo orientar el proceso de formación con el curso complementario de transformacion de materia prima láctea (leche), con el fin que puedan sacar provecho a los diferentes productos a obtener y desarrollar sus habilidades en la reposteria, usted aprendiz debe armar su trabajo, poner de su parte, atención e investigación para entender los conceptos desconocidos, procesos y reacciones que se pueden presentar en medio de la practica de las preparaciones, alistamiento de materia prima, con la ayuda de las herramientas tecnológicas que en la actualidad manejamos para facilitar los procesos de aprendizaje.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. Mesa redonda de Fundamentos teóricos, composición física, composición química y parámetros de calidad de la leche.
2. Diferenciar las materias primas e insumos para la elaboración de helados y postres lácteos de buena calidad.
3. Indicar proceso de empaque y almacenamiento de helados y postres lácteos.

4. Disposición de los desechos organicos e inorgánicos, tanto liquidos como solidos.
5. Desarrollar las diferentes guías de practicas de elaboración de un producto lacteo dispuesta por el instructor, siguiendo cada etapa del procesos y directrices emitidas.
6. Diseño y estética del empacado del helado y postres lácteos para la comercialización.

Descripción de la actividad: Se espera que mediante la interacción e intercambio de experiencias, los aprendices reconozcan la diversidad de postres y preparaciones que se puedan dar a partir de muchas materias primas que tenemos en nuestro alrededor.

- **Ambiente requerido:** Aula amplia, espacio adecuado para preparación de productos, utensilios y equipos.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas:** mesa redonda y diagrama de procesos.
- **Materiales de formación:** marcadores, guias de practicas y actividades de conclusion.
- **Material de apoyo:** utensilios de cocina y equipos.
- **Duración de la actividad:** 8 horas por 6 dias de formación.
-

Actividad contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje (mesa redonda)

EL POSTRE

Es un alimento de sabor dulce o agridulce que se como despues de un plato fuerte, o de merienda. Cuando se habla de postre se entiende alguna preparación dulce, bie sea crema, tartas, pasteles, helados, flanes, etc. Por extensión se denomina postre a cualquier comida dulce incluso si su objetico no es ser ingerida después de una cena, algunos ejemplos sob las galletas o tartas.







Los postres han sido siempre el broche de oro en una cena. Un buen postre, resaltara la satisfacción de los alimentos anteriores. En muchos casos se planean como una agradable sorpresa, pero realmente constituyen un complemento importante al aportes de nutrientes en la alimentación diaria. Estos se pueden preparar en el momento o con anticipación, con el fin de agragar el paladar, ya que exites postres en todas las temperaturas y texturas.

Las primeras recetas de reposteria se dieron a cabo en la antigua Roma; los romanos además de aportar su grano de arena en la historia de la cerámica, son prácticamente los fundadores del concepto postre. Según el diario vasco, en esta antigua civilización se acontumbraron a consumir

frutas, panes, dulce y miel después de comer platos fuertes. Esta tradición rápidamente se adoptp en otros lugares del mundo y nacio el universo de la reposteria un arte de preparar y decorar.

CLASIFICACION DE POSTRES

POSTRES A BASE DE FRUTA: en este caso las frutas son las que se roban toda la atención, pues aportan un sabor dulce, pero también diferentes texturas.

Las preparaciones pueden incluir la fruta en su estado natural o transformarla por medio de algún proceso termico, por ejemplo al llevarlas a merma o caramelizadi podemos obtener mermeladas, compotas, almibares entre otros.



POSTRES A BASE DE LACTEOS: se preparan con leche y con todos sus derivados como la crema de crema de leche, yogur y queso. En ocasiones no son postres fáciles de hacer, por los métodos de coccion que requieren, pero eso noles quita que sean deliciosos.



Natillas. Esta es una de las recetas fáciles de postres que cualquier persona puede hacer, puesto que solo necesitaba leche, azúcar y huevo.

Pudin. Los ingredientes mas importantes de este postre son la leche y el bizcocho, ahora si hiablamos de los aderezos aca los predominantes es la mezcla de las tres leches.

Cheesecake. Es una prepracion que se basa principalmente en el queso ricota y tiene como base galleta triturada con poca humedad de mantequilla.

Mouse. Este es elaborado a partir de una crema inglesa e incluye otros ingredientes como esecias o aderesos.

POSTRES A BASE DE HUEVO: aunque la mayoría de las recetas de postres llevan huevo, este es el principalingrediente de las siguientes preparaciones debido a la capacidad de emusionar y permitir forma textura suave como el flan, quesillo, el volcán de arequipe, chocolate u otro.

IMPORTANCIA DEL MISE EN PLACE E LA PREPARACION DE HELADOS O POSTRES

El término mise en place proviene del francés y significa "puesto en su lugar". En el ámbito culinario, hace referencia a la preparación y organización previa de todos los elementos necesarios antes de comenzar el servicio o la elaboración de un plato. Este proceso es fundamental en la cocina profesional, ya que garantiza un flujo de trabajo eficiente, limpio y ordenado.

Implementar correctamente el mise en place permite minimizar errores, reducir tiempos de preparación, mantener altos estándares de higiene y calidad, y asegurar una respuesta rápida durante el servicio. Además, promueve una actitud profesional, anticipando posibles necesidades y facilitando el trabajo en equipo dentro de la cocina.

En resumen, el mise en place no solo es una técnica de organización, sino un pilar esencial en la cocina que impacta directamente en la eficiencia operativa y en la experiencia final del comensal.

paso para crear mise en place

1. Leer la recesa y comprobar que dipsonemos de todos los insumos, utensilios que vamos a utilizar.
2. Preparar los platos y recipientes en los que vamos a organizar los insumos.
3. Pesar los ingredientes. Esto es muy importante, ya que en muchas recetas la precisión es el punto clave.
4. Teniendo todos los insumos listo pueden comenzar a realizar las pre mezclas o montajes de la base de lod postres.

ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACION E IDENTIFICACION DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE

Clasificación de postres según su método de preparación: anteriormente hablamos de la clasificación de postres por ingredientes, es momento de hablar de los diferentes preparaciones según las técnicas de coccion que se usan en la elaboración de helados y postres lácteos.

Postres semifríos

En esta clasificación de postres entran esas recetas que tienen una textura esponjosa e incluso gelatinosa y muy ligera, esto es porque suele incluirse en la preparacion de las pre mezclas como nata montada, merengue entre otro.

Por ejemplo: mouse, gelatina o flan.

Postres fríos

son elaboraciones dulces que se sirven a baja temperatura, generalmente refrigeradas, y que no requieren horneado como parte principal de su preparación. Estos postres son muy apreciados por su frescura, suavidad y versatilidad, especialmente en climas cálidos o como cierre ligero y refrescante de una comida.

Entre los postres fríos más comunes se encuentran las panna cotta, tartas sin horno, helados, granizados y parfaits. Su elaboración puede incluir ingredientes como crema de leche, queso crema, yogur, frutas, chocolate y gelificantes como la grenetina (gelatina sin sabor).

La correcta refrigeración es fundamental en este tipo de postres, ya que no solo garantiza una textura adecuada, sino también la conservación segura de los ingredientes, especialmente cuando se usan productos perecederos o que no se someten a cocción. Estos postres suelen requerir varias horas de frío para alcanzar su consistencia final antes de ser servidos.





Postres calientes

son aquellos que se sirven a temperatura elevada, es decir, calientes o tibios, justo después de cocinarlos o manteniéndolos calientes hasta el momento de servir. Estos postres suelen ser suaves, aromáticos y muy agradables para consumir, especialmente en días fríos.

Algunos ejemplos comunes de postres calientes son: Brownies recién horneados, Budín de pan, Arroz con leche caliente, Tarta de manzana tibia, Crepas con salsa caliente de chocolate o frutas, Soufflé de chocolate servido al momento

La preparación de estos postres generalmente requiere cocción en horno o en la estufa. Es importante controlar el tiempo y la temperatura para que queden bien cocidos, con una buena textura y sin que se quemen. Un detalle importante es que muchos postres calientes se combinan con ingredientes fríos, como una bola de helado o crema batida. Esto crea un contraste de temperaturas que hace que el postre sea más interesante y sabroso.

En resumen, los postres calientes son dulces que se comen recién hechos, con sabores intensos y aromas muy agradables. Son ideales para climas fríos y permiten muchas combinaciones con salsas, frutas o helados.





Postre fritos

son dulces que se cocinan sumergiéndolos en aceite caliente. Esta técnica les da una textura crujiente por fuera y suave por dentro, además de un sabor muy característico. Son populares en muchas culturas y suelen servirse calientes, a veces espolvoreados con azúcar, canela o acompañados de salsas dulces como churros o buñuelos rellenos.

Características de los postres fritos:

- Textura: Crujiente por fuera, tierna por dentro.
- Sabor: Aumenta la intensidad del sabor gracias al proceso de fritura.
- Versatilidad: Pueden hacerse con masa, frutas, panes, pasteles y más.

en caso de que el postre lleve relleno (queso), no debe sobre pasar los140 a 15 °C, pues hay riesgo de que el queso explotem si es un tipo de postre sin relleno, la temperatura de aceite debe estar por los 170 a 180°C.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
N/A	N/A	N/A	**evidencia de conocimiento:** actividad 1. Mesa redonda compartiendo mis conocimientos.	Socializar composición física y química de la leche, identificar los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del	Observacion, resolución de problemas, solicitud de productos y lsita de chequeo

				proceso productivo según criterios técnicos establecidos.	
N/A	N/A	N/A	**Evidencia de conocimiento y evidencia de producto:** Actividad 2 elaborar quesillo de diferentes sabores de acuerdo a la guía de practiva enviada por el instuctor.	aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos.	Observacion, resolución de problemas, solicitud de productos y lsita de chequeo
N/A	N/A	N/A	**Evidencia de conocimientos y evidencias de producto:** actividad 3 elaborar helado cremoso en bola de diferentes sabores de acuerdo a la guía de pracica enviada por el instructor.	Evalua la calidad de la leche según procedimientos operativos estandarizados..	Observacion, resolución de problemas, solicitud de productos y lsita de chequeo
N/A	N/A	N/A	**Evidencia de conocimientos y evidencias de producto:** Actividad 4 elaborar genovesa de	alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboracion de	Observacion, resolución de problemas, solicitud de productos y lsita de chequeo

			tres leches de a cuerdo a la guía de practica enviada por el instructor.	helados y postres lácteos, según la formulación y normativa vigente.	
N/A	N/A	N/A	**Evidencia de conocimiento y evidencia de producto:** Actividad 5 elaborar mouse de maraucuya u mora de acuerdo a la guía de practica enviada por el instructor.	Aplica procesos de producción de helado y postres lácteos	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Batido: Técnica de mezclar ingredientes para incorporar aire y lograr una textura ligera.

Bizcocho: Pastel ligero hecho con huevos, azúcar y harina, a veces sin grasa añadida.

Crème brûlée: Postre francés de crema pastelera cubierto con una capa de azúcar caramelizado.

Fondant: Pasta suave y moldeable usada para decorar tortas.

Ganache: Mezcla suave de chocolate y crema, usada como cobertura o relleno.

Glaseado: Capa dulce que cubre pasteles, puede ser de azúcar, chocolate o queso crema.

Levadura: Agente que hace que las masas fermenten y suban (puede ser biológica o química).

Masa quebrada: Base crujiente y desmenuzable, usada para tartas y quiches.

Merengue: Clara de huevo batida con azúcar hasta formar picos (puede ser francés, suizo o italiano).

Relleno: Mezcla que se coloca dentro de tortas, tartas o pasteles (cremas, frutas, mermeladas, etc.).

Tamizar: Pasar ingredientes secos por un colador fino para eliminar grumos y airear.

Base: Mezcla inicial de ingredientes (leche, nata, huevos, azúcar) que se congela para hacer helado.

Emulsión: Mezcla uniforme de líquidos que normalmente no se combinan, como grasa y agua.

Gelato: Helado italiano con menos aire y grasa, más denso que el helado tradicional.

Granizado: Postre helado con textura de hielo triturado y sabor a frutas o café.

Helado soft: Helado servido a temperatura más alta, con textura suave y aireado.

Overrun: Porcentaje de aire incorporado al helado durante su batido; afecta su volumen y textura.

Pasta saborizante: Concentrado de sabores (vainilla, pistacho, avellana) usado en heladería artesanal.

Sorbete: Helado sin lácteos, hecho principalmente con puré de frutas, agua y azúcar.

Turbinar: Proceso de batir la base del helado mientras se congela, para lograr una textura cremosa.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Food network. (s.f.). Food network. Obtenido de Food network: https://www.foodnetwork.com/recipes/food-network-kitchen/ultimate-vanilla-cakerecipe-2110055

Procesos básicos de reposteria y pasteleria, marin carme-cardenas Isabel, editorial brief, valencia España. 2013, pag. 36-44

Portal SENA Sofia Plus: https://oferta.senasofiaplus.edu.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Xandrith Stephanny Beltran Cortina**	Instructor	Centro de Gestión y Desarrollo Agroindustrial de Arauca	21/04/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					