PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
- Código del Programa de Formación:
  63520040 V. 1
- Competencia:
  290803004 - ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO CON FORMULACIÓN Y PROCESO. ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO
- Duración de la Guía
  40 horas

2. PRESENTACIÓN

La presente guía. Del programa de formación ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS le permite al aprendiz redescubrir su espíritu empresarial, innovador y creativo. El cual lograra identificar y realizar los procesos básicos para la producción básica de tortas y galletas. En segundo lugar, interpretar y realizar pesos y medida para la elaboración de tortas y galletas. Por lo tanto, ¿Cuál es la diferencia entre elaborar galletas y tortas? ¿conoce usted el proceso de elaboración de una galleta? ¿Conoce el proceso de elaboración de una torta?

Duración: 2 horas

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN

Cada paso en la elaboración de tortas y galletas es un baile armonioso de ingredientes. La harina, el azúcar, los huevos, la leche y la mantequilla se unen en una danza mágica para dar vida a creaciones que deleitan el paladar y cautivan la vista. Los invito a que nos hagamos la siguiente pregunta ¿Cuál es la diferencia en cuanto a la elaboración de productos panificables? ¿Cómo puede obtener un buen proceso de elaboración de tortas y pasteles? ¿Según el diagrama de flujo cuales serían los pasos en la elaboración de tortas y galletas?

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:

Con el fin de desarrollar esta segunda actividad se presenta diagrama de flujo de proceso en el desarrollo de productos panificables, donde, el aprendiz deberá analizar la continuidad del proceso generando una conclusión de lo que observa en el proceso y definiendo el paso a paso (Imagen 1). De esta forma se procede identificar las características asociadas al aprendiz y las que requieren potencializar.

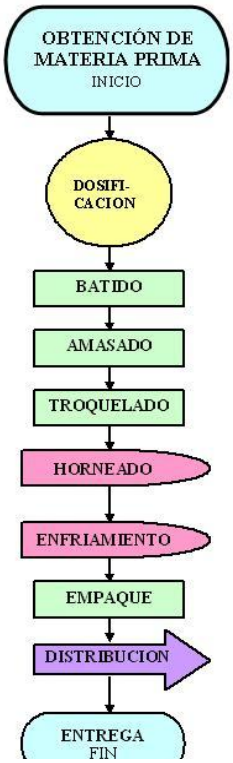


Imagen 1Diagrama de flujo de

3.3 **ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN):**

Para realizar esta sección de la actividad de aprendizaje, se desarrolla una lluvia de ideas que busca estimular la creatividad de cada uno de los aprendices, partiendo de sus conocimientos previos teniendo en cuenta el flujo de proceso elaboración de pan (Imagen 1).

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO:

1. Describir los diferentes productos que se elaboran en galletería y pastelería

2. conocer formulaciones y costos de materias primas para la estandarización de estas en el protocolo de elaboración.

3. Elaborar fórmulas de diferentes productos. Desarrollar el plan de producción por medio de fichas técnicas de productos a elaborar (galleta base, galleta polvorosa, galleta de mantequilla, Torta de limón, torta de piña, torta de coco, torta de manzana y ponqué negro para ceremonia) paso a paso:

1. Pesar Ingredientes de la formula
2. Cremificar manual o mecánicamente margarina, azúcar y sal a velocidad media por 8 minutos
3. Adicionar poco a poco los huevos, volviendo a cremar.
4. Mezclar harina y polvo de hornear, lo cual se adicionará a lo anterior poco a poco y a velocidad media.
5. Mezclar el agua, jugo de limón, esencia de limón y adicionar hasta quedar bien batido
6. Hornear

Partiendo de sus conocimientos, con sus propias palabras el aprendiz realiza los cuestionamientos anteriores y genera el paso a paso en el desarrollo teórico con el propósito de poder replicarlo de manera practica indicando de manera verbal del procedimiento a seguir dentro del ambiente de trabajo para un correcto desarrollo de los procesos por medio de lluvia de ideas.

Duración: 30 horas

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:

Material de formación del programa complementario regular SENA comercio y servicios Instalaciones adecuadas con maquinaria, equipos y herramientas.

- 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

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Elaboración con receta estándar Torta:

✓ Margarina: 90%
✓ Sal: 1%
✓ Azúcar: 90%
✓ Huevos: 80%
✓ Harina: 100 %
✓ Polvo de hornear: 1,2 %
✓ Agua: 10%
✓ Jugo de limón: 10%
✓ Esencia: 0,4%

- Elaboración con receta estándar Galleta

✓ Harina: 50%
✓ Fécula: 50%
✓ Azucar: 50%
✓ Sal: 1%
✓ Margarina: 50%
✓ Huevos: 10%
✓ Esencia: 1%
✓ Polvo de horneo: 1%

Duración: 8 horas

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **(Contextualización)** **Dar respuesta al cuestionario de la actividad de reflexión** **Evidencias de Desempeño:** **Identificar formulas de Tortas y Galletas para estandarizar las diferentes formulas de la unidad productiva** **Evidencias de Producto:** **Elaborar formulas de tortas y galletas estandarizadas para unidad productiva**	**ELABORA UN CORRECTO PROCESO SIGUIENDO RECETA ESTÁNDAR EN LA ELABORACIÓN DE TORTAS Y GALLETAS.** **DESARROLLA LA RECETA ESTÁNDAR CON ESPECIFICACIONES DE PESOS Y MEDIDAS PARA LOGRAR UNA** **PRODUCCIÓN CON CALIDAD. REALIZA EL PROCESO DE COSTOS EN LA PRODUCCIÓN DE TORTAS Y GALLETAS** **ENTREGA PRODUCTOS CONFORME A LA CALIDAD EXIGIDA**	**Evidencia de conocimiento:** **Lluvia de ideas donde se responde las actividades de reflexión** **Evidencias de desempeño:** **Identifica las formulaciones y estandariza las recetas para unidad productiva** **Evidencias de producto:** **Elabora productos según fórmulas de tortas y galletas (Lista de chequeo)**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. Absorción: Cantidad de agua que admite una harina. Las harinas de más fuerza generalmente tienen una mayor absorción (chupan más agua).

2. Acondicionar la masa: Trabajar la masa (amasando) para mejorar su comportamiento y favorecer la retención de gas. Los panes que se obtienen tienen más volumen, una miga más fina y uniforme.

3. Aglutinante: Ingrediente que solidifica proporcionando mayor consistencia.

4. Amasar: manipular la masa con el objetivo de desarrollar el gluten e incorporar cierta cantidad de aire. No todas las harinas requieren los mismos tiempos de amasado, ni el mismo tipo.

5. Bolear: Proceso posterior al corte de porciones para dar una ligera forma de bola a la masa y facilitar el formado definitivo.

6. Cake: Término en inglés que define torta, pastel, bizcocho, tarta, budín, ponqué.

7. Cobertura de Chocolate: Por su alto contenido de manteca de cacao es especial para la confección de figuras y otras decoraciones en repostería. Las diferentes presentaciones son: Amargo, se mi amargo, con leche (dulce) y blanco.

8. Cortes de cuchilla: Incisiones que se dan al pan antes de hornear y que permiten un mejor desarrollo del pan a través de la greña.

9. Corteza: la capa exterior del pan. Es más dura que la miga porque durante el horneado ha sufrido una mayor evaporación de agua y, por consiguiente, está más reseco.

10. Cremar: Es la capacidad que tiene el azúcar con las grasas sólidas de incorporar y retener aire para crear burbujas que le den volumen al batido y crecimiento a tortas/pasteles.

11. Elasticidad: Capacidad que tiene la masa de recogerse después de estirarse.

12. Embolar: Maquillar con huevo batido el pan inmediatamente antes de meter al horno. Da color y brillo. enfriar el pan es una rejilla, pues así se evita que la base se humedezca.

13. Empaste: El empaste es la acción de cubrir la masa con margarina o mantequilla para doblarla y extenderla consecutivamente. Doblándola consecutivamente se obtiene un pan de finitas capas de masa y grasa/margarina. El volumen al hornearse depende de la cantidad de vueltas sencillas y dobles que se den a la masa

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.

7 . CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Jose 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)					