



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del programa de formación: Pastelería.
- Código del programa de formación: 63520028.
- Nombre del proyecto formativo: no aplica.
- Fase del proyecto: no aplica.
- Actividad de proyecto formativo: no aplica.
- Competencia:
 - **260201011.** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (Equivale a la norma NTS USNA 001 del Mincomercio, Industria y Turismo).
- Resultados de aprendizaje:
 - **260201011-01.** Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.
 - **260201011-02.** Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción.
- Duración de la guía de aprendizaje: 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

Esta guía de aprendizaje ha sido diseñada para motivar a los aprendices en su proceso de adquisición de habilidades y destrezas esenciales en el área la pastelería. Su propósito es proporcionar una ruta clara y organizada que facilite el aprendizaje y fomente el desarrollo del potencial de cada aprendiz.

El documento está alineado con la estructura curricular del programa y promueve el uso de metodologías activas que incentivan la autonomía, la motivación y el aprendizaje mediante recursos didácticos virtuales.

Se busca guiar y organizar el aprendizaje para contribuir al desarrollo integral de cada aprendiz.

Se invita a los aprendices a asumir un rol activo en su proceso de formación, trabajando de manera autónoma, sistemática y organizada. Es fundamental que los aprendices relacionen sus conocimientos



previos con los nuevos, permitiendo así la construcción significativa de los mismos. Además, esta guía promueve el aprendizaje colaborativo, facilitando el crecimiento integral del grupo y fortaleciendo las competencias necesarias para desempeñarse eficazmente en el ámbito de la higiene y la manipulación de alimentos.

A lo largo del curso, los aprendices contarán con la orientación de un instructor, con el propósito de adquirir los conocimientos y habilidades necesarias, para perfeccionar su competencia en pedagogía humana. El contenido de la guía estará disponible a través de la plataforma LMS del SENA, garantizando un acceso continuo y estructurado a los recursos educativos.

Se espera que esta guía sea una herramienta valiosa en la formación de los aprendices, fomentando un aprendizaje significativo, autónomo y colaborativo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, es necesario que revise los componentes formativos desarrollados como apoyo para su proceso de formación. El instructor realizará un acompañamiento mediante la plataforma virtual para guiar y orientar algunas situaciones específicas que se deben tener en cuenta para el desarrollo de cada una de las evidencias. Antes de elaborar las evidencias propuestas en esta guía de aprendizaje, es preciso que realice las siguientes actividades iniciales:

- Realice la **actualización de los datos personales**.
- Realice la lectura de “Información del Programa”, esto le permitirá entender los objetivos, las actividades y la metodología por desarrollar durante el curso.
- Tenga en cuenta que es fundamental entender los resultados de aprendizaje para tener mayor comprensión del proceso.
- Revise el cronograma, el cual le permitirá conocer la planeación diseñada para lograr de manera secuencial los resultados de aprendizaje.
- Realice la presentación en el **foro social**, de acuerdo con las indicaciones de su instructor.
- Realice el “**Sondeo de conocimientos previos**”.



A continuación, se describirán las actividades de aprendizaje planteadas para el desarrollo de la competencia, así como la indicación respectiva para que logre la elaboración de las evidencias en un total de 40 horas.

3.1. Actividad de reflexión inicial

Antes de elaborar las evidencias propuestas en esta guía de aprendizaje, a manera de reflexión personal y con el fin de conocer su manejo sobre el tema, lo invitamos a reflexionar sobre los siguientes interrogantes:

- ¿Qué opinión tiene acerca de la forma de comercializar los huevos en Colombia? ¿Es adecuada? ¿Son limpios? ¿Están en la nevera de las tiendas?
- ¿Qué decretos o leyes conoce para producir alimentos adecuadamente en Colombia?
- ¿Son saludables las grasas usadas en Pastelería? ¿Qué conoce acerca de ellas?

Nota: este ejercicio tiene como finalidad guiarlo y motivarlo en la elaboración de las evidencias planteadas para esta guía de aprendizaje. Por tal razón, no es calificable, pero es importante que comparta sus respuestas con el instructor en la primera sesión sincrónica del curso.

3.2. Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Cuando se habla de pastelería, se hace referencia a un conjunto de técnicas y procesos que garantizan la calidad y la excelencia en cada creación, desde la selección de los ingredientes hasta la presentación final del producto. Estas prácticas, que se aprenden desde temprana edad en los talleres y cocinas, son fundamentales para asegurar que cada preparación mantenga su frescura, textura y sabor. Si se siguen adecuadamente, permiten que las recetas perduren a lo largo del tiempo, brindando experiencias únicas y deleitables en cada bocado, y contribuyendo a una tradición pastelera que valora tanto la creatividad como la perfección en los detalles. Con la intención de contextualizar este aprendizaje, debe realizar un sondeo de conocimientos previos, donde se pretende adaptar el contenido del curso a las necesidades de los aprendices, asegurando que todos tengan una base común desde la cual construir nuevos conocimientos. La actividad busca identificar el nivel de familiaridad con los conceptos pedagógicos fundamentales y la comprensión de las estrategias y técnicas educativas esenciales para un entorno de aprendizaje efectivo.



Cabe destacar que este sondeo no es calificable. Es simplemente una herramienta para guiar el proceso de enseñanza y aprendizaje. A continuación, se describen las características más relevantes de la actividad:

- **Descripción de la actividad:** sondeo de conocimientos previos (no calificable).
- **Ambiente requerido:** LMS.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas:** sondeo en línea interactivo.
- **Materiales de formación:** no se requieren materiales.
- **Material de apoyo:** no se requieren materiales.
- **Duración de la actividad:** 15 minutos.
- Para realizar el sondeo, ingrese a las actividades iniciales del curso y acceda al espacio: **Sondeo de conocimientos previos.**

3.3. Actividades de apropiación

Para poner en práctica lo aprendido, es esencial que realice las actividades de apropiación propuestas en el curso. Es crucial revisar y comprender completamente los contenidos formativos para lograr este objetivo. El propósito principal es aplicar de manera práctica el conocimiento adquirido en los componentes sobre la introducción a la pastelería, las preparaciones y usos de cremas y las preparaciones de *mousses* para pastelería. Dedique tiempo a estudiar cada tema y enfoque sus esfuerzos en desarrollar habilidades prácticas que serán fundamentales en su futuro profesional.

3.3.1. Actividad de aprendizaje AA1. Identificar los principales insumos utilizados en la repostería y las Buenas Prácticas de Manufacturas, de acuerdo con las diferentes solicitudes.

- **Descripción de la actividad:** esta actividad de aprendizaje identifica los principales insumos utilizados en la repostería, tales como harinas, azúcares, grasas, lácteos y agentes leudantes, y ayuda a comprender cómo su correcta selección y manejo influyen en la calidad del producto final. Además, se abordará la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las cuales son fundamentales para asegurar la higiene, inocuidad y calidad de los productos de repostería.
- **Ambiente requerido:** LMS.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas:** Aprendizaje basado en casos.



- **Material de formación:** Introducción a la pastelería.
- **Material de apoyo:** no se requiere.
- **Evidencia de aprendizaje:** a continuación, se describen las acciones y la correspondiente evidencia que conforma la actividad de aprendizaje:

- **Evidencia AA1-EV01. Exploración de la pastelería moderna.**

La pastelería ha experimentado una evolución sorprendente desde sus inicios en la prehistoria, cuando las primeras formas de pan eran cocidas sobre piedras calientes. Con el tiempo, las civilizaciones antiguas, como Egipto y Grecia, introdujeron innovaciones cruciales como la fermentación y el uso de ingredientes dulces. En la actualidad, la pastelería moderna se apoya en una combinación de maquinaria avanzada y el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), asegurando productos de alta calidad y seguridad alimentaria.

La actividad que se presenta invita a sumergirse en el mundo de la pastelería a través del análisis de los equipos y maquinaria más relevantes, la identificación de los ingredientes clave en la elaboración de productos de repostería, y la reflexión sobre la implementación de las BPM en este campo.

Para realizarla, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- **Identificación de equipos:** revisar la temática que describe las máquinas y equipos empleados en la pastelería. Hacer una lista de al menos tres tipos de equipos utilizados en la producción a gran escala y pequeños talleres. Reflexionar sobre las diferencias en su funcionalidad y cómo estos optimizan la producción.
- **Análisis de ingredientes:** tomando como base el tema de ingredientes, seleccionar dos ingredientes esenciales en la repostería y detallar su función dentro de una receta. Explicar cómo estos ingredientes influyen en la textura, el sabor y la estructura de un pastel o un bizcocho.
- **Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** examinar la importancia de las BPM en la pastelería, enfocándose en las etapas de manipulación, elaboración y envase de los productos. Describir cómo estas prácticas mejoran la seguridad alimentaria y qué impacto tienen en la calidad final de los productos.



- **Creatividad en pastelería:** basado en la información sobre ingredientes y maquinaria, diseñar una receta de un producto pastelero innovador, incorporando ingredientes locales o nuevas técnicas que se ajusten a los estándares de calidad y seguridad alimentaria mencionados en las BPM.

El resultado de la actividad debe presentarse en un documento que incluya los siguientes apartados:

- **Lista de equipos y maquinaria:** descripción de al menos tres equipos mencionados en el componente formativo. Se debe incluir el nombre del equipo, su funcionalidad, y una breve reflexión sobre su importancia en la producción de pastelería.
- **Análisis de ingredientes:** se deben detallar dos ingredientes esenciales en la repostería, describiendo su función en la receta y explicando cómo influyen en la textura, sabor y estructura del producto final.
- **Descripción de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** explicación sobre cómo las BPM se aplican en las etapas de manipulación, elaboración y envasado. Se debe incluir ejemplos concretos de su impacto en la calidad y seguridad de los productos de pastelería.
- **Receta innovadora:** propuesta de una receta que combine elementos tradicionales con ingredientes o técnicas innovadoras. Incluir el nombre de la receta, los ingredientes, el procedimiento de preparación, y una breve explicación de cómo se han incorporado las BPM en la creación del producto.

Entregue el documento en formato Word o PDF, con una extensión de 3 a 5 páginas e incluya imágenes o diagramas si se considera necesario, para ilustrar mejor los equipos o la receta.

- **Instrumento de evaluación:** lista de chequeo.
- **Duración de la actividad:** 5 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.
- Para hacer el envío de la evidencia, remítase al área de la actividad correspondiente y acceda al espacio: **AA1-EV01. Exploración de la pastelería moderna.**



3.3.2. Actividad de aprendizaje AA2. Realizar diferentes preparaciones de repostería, de acuerdo con los requerimientos de producción de cada uno de ellos.

- **Descripción de la actividad:** esta actividad consiste en llevar a cabo la elaboración de diversas preparaciones de repostería, siguiendo de manera precisa los requerimientos de producción establecidos para cada una. Los participantes deberán aplicar técnicas y procesos específicos para cada receta, asegurando la correcta selección y manejo de los ingredientes, el uso adecuado de herramientas y equipos, y el cumplimiento de los estándares de calidad y presentación. Al final, se espera que las preparaciones estén en línea con los tiempos de producción y los criterios definidos para satisfacer las expectativas del cliente o del mercado.
- **Ambiente requerido:** LMS.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas:** Aprendizaje basado en caso.
- **Materiales de formación:** Preparaciones y usos de cremas y Preparaciones de *mousses* para pastelería.
- **Material de apoyo:** no se requiere.
- **Evidencias de aprendizaje:** a continuación, se describen las acciones y las correspondientes evidencias que conforman la actividad de aprendizaje:

- **Evidencia AA2-EV01. Preparación de crema *chantilly* y su aplicación en decoración.**

La crema *chantilly* es una preparación básica en pastelería, conocida por su suavidad y ligereza. Es ampliamente utilizada como relleno, cobertura y en la decoración de postres. La habilidad para preparar correctamente esta crema garantiza una textura esponjosa que eleva la presentación y el sabor de productos como pasteles, tartas y frutas frescas. Para el desarrollo de la evidencia, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- Preparar la crema *chantilly* siguiendo los pasos detallados en el componente formativo.
- Utilizar la crema para decorar un pastel pequeño o *cupcakes*, prestando atención a la consistencia adecuada para que se adhiera bien y mantenga su forma.
- Reflexionar sobre los factores que afectan la calidad de la crema, como el tiempo de batido y la temperatura de los ingredientes.



Realice una presentación en PowerPoint presente una breve descripción del proceso y las técnicas utilizadas para lograr una buena consistencia en la crema, e incluya imágenes del proceso.

- **Instrumento de evaluación:** lista de chequeo.
- **Duración de la actividad:** 5 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.
- Para realizar el envío de la evidencia, remítase al área de la actividad correspondiente y acceda al espacio: **AA2-EV01. Preparación de crema *chantilly* y su aplicación en decoración.**

- **Evidencia AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres.**

La crema pastelera es uno de los rellenos más versátiles y populares en la pastelería. Se emplea en productos como tartaletas, milhojas y danesas, aportando suavidad y sabor. Su preparación requiere precisión para obtener una textura cremosa y sin grumos, que sea adecuada para rellenar una amplia variedad de productos de repostería. Para el desarrollo de la actividad, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- Preparar la crema pastelera, de acuerdo con la receta proporcionada en el componente formativo.
- Utilizar la crema pastelera como relleno en una tartaleta o milhojas, asegurando que la crema tenga una textura suave y brillante.
- Evaluar el impacto de la temperatura y la técnica de batido en la consistencia final de la crema.

Documentar el proceso en una presentación de PowerPoint, destacando los pasos críticos para obtener una crema sin grumos y de buen sabor, acompañando la descripción con imágenes del producto final.

- **Instrumento de evaluación:** lista de chequeo.
- **Duración de la actividad:** 5 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.
- Para realizar el envío de la evidencia, remítase al área de la actividad correspondiente y acceda al espacio: **AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres.**



- **Evidencia AA2-EV03. Preparación de *mousse* de fresa.**

El *mousse* de fresa es una preparación clásica en la pastelería que combina la frescura de la fruta con una textura esponjosa y ligera. Esta actividad busca explorar el proceso detallado de creación de un *mousse* de fresa, que se distingue por su suavidad y su sabor refrescante. Durante la preparación, se pondrán en práctica técnicas clave como el batido de claras a punto de nieve y la preparación de gelatina sin sabor. Para el desarrollo de la actividad, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- Preparar el *mousse* de fresa según las indicaciones del componente formativo, asegurando el uso correcto de las técnicas de batido y mezclado.
- Prestar especial atención a la incorporación de las claras batidas a punto de nieve, asegurándose que la mezcla final quede homogénea.
- Utilizar un molde adecuado para la refrigeración del *mousse* y decorarlo con fresas frescas una vez finalizado el proceso.

Al finalizar, documentar el proceso en una presentación de PowerPoint, describir los pasos más importantes de la preparación y presentar el *mousse* terminado acompañado de fotografías.

- **Instrumento de evaluación:** lista de chequeo.
- **Duración de la actividad:** 5 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.
- Para realizar el envío de la evidencia, remítase al área de la actividad correspondiente y acceda al espacio: **AA2-EV03. Preparación de *mousse* de fresa.**

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento

Para facilitar la transferencia efectiva del conocimiento, es esencial participar en las actividades de apropiación propuestas en el curso. Esto requiere una revisión cuidadosa y una comprensión profunda de los contenidos formativos, con el objetivo de aplicar de manera práctica el conocimiento adquirido sobre la introducción a la pastelería, las preparaciones y usos de cremas y las preparaciones de *mousses* para



pastelería. Dedicar tiempo al estudio de cada tema y concentrarse en el desarrollo de habilidades prácticas es fundamental para asegurar que este conocimiento se pueda implementar con éxito en contextos reales, contribuyendo de manera significativa a su desarrollo profesional futuro.

3.4.1. Actividad de aprendizaje AA2. Realizar diferentes preparaciones de repostería, de acuerdo con los requerimientos de producción de cada uno de ellos.

- **Descripción de la actividad:** esta actividad consiste en llevar a cabo la elaboración de diversas preparaciones de repostería, siguiendo de manera precisa los requerimientos de producción establecidos para cada una. Los participantes deberán aplicar técnicas y procesos específicos para cada receta, asegurando la correcta selección y manejo de los ingredientes, el uso adecuado de herramientas y equipos, y el cumplimiento de los estándares de calidad y presentación. Al final, se espera que las preparaciones estén en línea con los tiempos de producción y los criterios definidos para satisfacer las expectativas del cliente o del mercado.
- **Ambiente requerido:** LMS.
- **Estrategias o técnicas didácticas activas:** Aprendizaje basado en caso.
- **Materiales de formación:** Preparaciones y usos de cremas y Preparaciones de *mousses* para pastelería.
- **Material de apoyo:** no se requiere.
- **Evidencias de aprendizaje:** a continuación, se describen las acciones y la correspondiente evidencia que conforma la actividad de aprendizaje:

- **Evidencia AA2-EV04. Preparación de mousse de chocolate.**

El *mousse* de chocolate es un postre apreciado por su textura cremosa y su sabor intenso. La preparación de este *mousse* requiere el dominio de técnicas como la incorporación de crema *chantilly* y el manejo correcto del chocolate fundido. El objetivo de esta actividad es producir un *mousse* de chocolate y crear un video que explique cada paso del proceso, destacando los aspectos clave para lograr una consistencia perfecta.

Para realizar la actividad, siga las siguientes indicaciones:



- Preparar el *mousse* de chocolate siguiendo las instrucciones del componente formativo, asegurando la correcta fusión del chocolate y la incorporación de la crema *chantilly*.
- Grabar un video explicando cada uno de los pasos principales:
- Preparación de la crema *chantilly*.
- Fusión del chocolate a baño maría y su incorporación a la mezcla.
- Ensamblaje y refrigeración del *mousse*.
- En el video, mencionar los consejos prácticos para evitar que el *mousse* pierda su consistencia esponjosa y para obtener un acabado profesional.

El video debe tener una duración entre 3 y 5 minutos y debe incluir una presentación final del *mousse* decorado.

- **Instrumento de evaluación:** lista de chequeo.
- **Duración de la actividad:** 20 horas, esto incluye la lectura y apropiación del contenido del componente formativo y el desarrollo de la evidencia.
- Para realizar el envío de la evidencia, remítase al área de la actividad correspondiente y acceda al espacio: **AA2-EV04. Preparación de *mousse* de chocolate.**

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
No aplica.	No aplica.	AA1. Identificar los principales insumos utilizados en la repostería y las	Evidencia de conocimiento: AA1-EV01. Exploración de	• Caracteriza cada uno de los insumos y clases de pasteles elaborados.	Valoración del conocimiento. Lista de chequeo:



Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		Buenas Prácticas de Manufacturas, de acuerdo con las diferentes solicitudes.	la pastelería moderna.		IE-AA1-EV01.
No aplica.	No aplica.	AA2. Realizar diferentes preparaciones de repostería, de acuerdo con los requerimientos de producción de cada uno de ellos.	Evidencia de producto: AA2-EV01. Preparación de crema <i>chantilly</i> y su aplicación en decoración.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza preparaciones básicas indispensable en la pastelería. • Identifica los procesos de elaboración de pasteles, salsas, y <i>mousses</i> los equipos que se deben utilizar. 	Valoración del producto. Lista de chequeo: IE-AA2-EV01.
No aplica.	No aplica.	AA2. Realizar diferentes preparaciones de repostería, de acuerdo con los requerimientos de producción de cada uno de ellos.	Evidencia de producto: AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza preparaciones básicas indispensable en la pastelería. • Identifica los procesos de elaboración de pasteles, salsas, 	Valoración del conocimiento. Lista de chequeo: IE-AA2-EV02.



Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
				y <i>mousses</i> los equipos que se deben utilizar.	
No aplica.	No aplica.	AA2. Realizar diferentes preparaciones de repostería, de acuerdo con los requerimientos de producción de cada uno de ellos.	Evidencia de producto: AA2-EV03. Preparación de <i>mousse</i> de fresa.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza preparaciones básicas indispensable en la pastelería. • Identifica los procesos de elaboración de pasteles, salsas, y <i>mousses</i> los equipos que se deben utilizar. 	Valoración del producto. Lista de chequeo: IE-AA2-EV03.
No aplica.	No aplica.	AA2. Realizar diferentes preparaciones de repostería, de acuerdo con los requerimientos de producción de cada uno de ellos.	Evidencia de desempeño: AA2-EV04. Preparación de <i>mousse</i> de chocolate.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza preparaciones básicas indispensable en la pastelería. • Identifica los procesos de elaboración de pasteles, salsas, y <i>mousses</i> los 	Observación directa. Lista de chequeo: IE-AA2-EV04.



Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
				equipos que se deben utilizar.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Aireado de las claras: capacidad que tienen las claras de atrapar aire por acción de algunas de las proteínas globulares presentes en ellas.

Almidones: son polisacáridos que se encuentran en las plantas, los almidones sirven como medio para almacenar el alimento, principalmente en semillas y tubérculos de las plantas.

Atemperar: mantener la temperatura de los ingredientes al medio ambiente.

Balanza: instrumento utilizado para medir el peso de los ingredientes con precisión.

Baño maría: recipiente con agua puesto al calor en el cual se coloca otra vasija para que su contenido reciba un calor suave y constante.

Batidora: dispositivo eléctrico o manual utilizado para mezclar y batir ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.

Carbohidratos: son los nutrientes más abundantes que se encuentran en la naturaleza y los más consumidos por los humanos. Están compuestos de hidrógeno, oxígeno y carbono. A ellos pertenecen los almidones.

Choque térmico: cambio brusco de temperatura con el fin de eliminar microorganismos.

Cohesión: que se mantienen unidas las partículas, una sustancia con otra.

Conservante: es una sustancia que se agrega a los alimentos con el fin de detener su deterioro.

Crema chantilly: preparación dulce a base de crema de leche y azúcar, caracterizada por su textura suave y esponjosa.

Crema inglesa: también conocida como salsa inglesa, es una preparación líquida y suave utilizada principalmente como salsa para postres.

Crema pastelera: crema básica y fundamental en pastelería, utilizada como relleno en una variedad de productos de panadería.



Dosificación: regular o graduar la cantidad a usar en una formulación.

Edulcorante: es una sustancia que proporciona un sabor dulce. Pueden ser artificiales y naturales.

Emulsiones: es un sistema que contiene dos sustancias inmiscibles, dispersas una en otra. Una es la fase dispersa y la otra la fase dispersante o continua.

Espátula: herramienta de cocina utilizada para mezclar, esparcir o manipular ingredientes y mezclas. Puede ser de madera, caucho o plástico.

Fécula: sustancia en polvo utilizada como espesante en diversas preparaciones culinarias.

G: gramos. Unidad principal de medida para masas.

Ganache: mezcla de crema de leche y chocolate utilizada para cubrir, rellenar y decorar tortas y otros postres.

Gelatina: es una proteína de origen animal, se encuentra en los huesos y pieles de los animales.

Glucosa: tipo de azúcar utilizado en la preparación de diversas cremas y decoraciones para darles una textura suave y brillante.

Grasa: son compuestos de carbono, hidrógeno y oxígeno sólidos a la temperatura ambiente. Tienen como nombre genérico lípidos. Son de origen vegetal y animal.

HACCP: es un sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control.

Homogenizado: cuando se mezclan varias sustancias y su composición y estructura es uniforme.

Jarabe: es un jarabe claro, viscoso e incoloro que se consigue a partir del almidón de maíz o de alguna fruta.

Lienzo: tela de algodón o hilo.

Lípidos: son compuestos de estructura heterogénea muy abundantes en la naturaleza. Las grasas y los aceites son los representantes más importantes. Están compuestos por hidrógeno, oxígeno y carbono y en ciertos casos pueden contener nitrógeno y fósforo.

Merengue italiano: preparación de repostería hecha a base de claras de huevo y almíbar caliente, utilizada para cubrir y decorar pasteles.

ML: mililitros. Unidad de medida para líquidos.

Papel kraft: papel de excepcionales cualidades de resistencia y pureza que lo hace apto para el contenido y transporte de productos alimenticios. Es el más utilizado en el embalaje de bolsas y envolturas.

Papel vinipel: papel extensible para el empaque de alimentos y otros productos, su brillo y transparencia permite destacar el producto.



Pasteurización: es un proceso térmico por medio del cual se eliminan las bacterias patógenas que pueden existir en un alimento y aumentar el tiempo de conservación. Existen diferentes métodos.

Porcentaje: es un número expresado como fracción de ciento. Por ejemplo, el 10 % es igual a 10/100. La ecuación siguiente se utiliza para determinar el porcentaje de un ingrediente: peso del ingrediente x 100 / peso total del ingrediente base.

Producto precocinado: producto al cual no se le cocina completamente, sino que se deja en un 80 % de su cocción para luego terminar de cocinarlo.

Punto de nieve: forma de batir las claras de huevo hasta que queden en forma de espuma blanca. Se logra batiendo las claras con batidora hasta que forma consistencia. Se utilizan en la elaboración de mousses.

Tamiz: herramienta utilizada para separar y airear ingredientes en polvo, como harina o azúcar.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Adrià, A. (2018). Los postres del Bulli. <https://libroschorcha.wordpress.com/wp-content/uploads/2018/06/los-postres-del-bulli-albert-adria.pdf>

Afanador de Lozano, E. Dulces, pasteles y postres. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. <https://www.cervantesvirtual.com/obra/dulces-pasteles-y-postres-881595/>

Asanza Guerrero, C. (2012). Servicio de postres para llevar a domicilio en Cumbayá. Universidad de Las Américas. <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/3315>

Barahona, H. (2014). ELABORACIÓN DE CREMAS PARA PASTELERÍA MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE LECHE VEGETALES DE ALMENDRA, NUEZ Y MANI, RIOBAMBA. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10280/1/84T00374.pdf>

Calcagno, E. (s.f.). Básicos de la repostería. Lectio. <https://www.lectio.es/tasts/BASICOS.DE.LA.REPOSTERIA.tast.pdf>

Carmona, A. (2023). Las delicias de Almería. Postres el sabor de tu pueblo. <https://www.terrazacarmona.com/pdf/Libro%20recetas%20Postres.pdf>

Corleto Fernández, M. E. (2019). Producción de material audiovisual para enseñar a clientes reales la preparación de recetas de postres saludables. Universidad Galileo. <https://biblioteca.galileo.edu/xmlui/handle/123456789/892>



Díaz Ramiro, F. (2010). Cremas, rellenos y salsas más utilizados en pastelería.

https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/csicsif/revista/pdf/Numero_31/Francisco%20Diaz%20Ramiro_2.pdf

Gobierno de Chile. (s.f.). Módulo: Pastelería y Repostería. Biblioteca Digital Mineduc.

<https://bibliotecadigital.mineduc.cl/bitstream/handle/20.500.12365/4450/mo032105.pdf?sequence=20&isAllowed=y>

Gracia Rosich, R. (2014). Más que postres. Universitat Oberta de Catalunya.

<https://openaccess.uoc.edu/handle/10609/28541>

Hualí Villa, M. R., & Maldonado Fabian, A. R. Servicio de entrega de ingredientes para postres medidos en cantidades exactas. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas

<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/652299>

INATEC (2016). Manual del Protagonista Postres de Restaurante.

<https://tecnologicodematagalpa.files.wordpress.com/2016/07/postres-de-restaurantes.pdf>

Jiménez, P. León, L. y López, J. (2012). Introducción de la Cadena de Pastelerías Light. Escuela Superior Politécnica del Litoral. <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/52824/1/T-94633.pdf>

Obregón, A. (2021). Repostería Tradicional. Planeta.

https://proassetspdlcom.cdnstatics2.com/usuaris/libros_contenido/arxius/48/47938_Reposteria_Tradicional.pdf

Organización de Estados Iberoamericanos. (s.f.). Repostería.

<https://oei.int/downloads/blobs/eyJfcmFpbHMiOnsibWVzc2FnZSI6IkJBaHBBc1V5IiwiaXhwIjpudWxsLCJwdXliOiJibG9iX2lkIn19--7858e4c98adf3fee9270a248ab328dbb2f7e5cf1/9%20-%20Reposter%C3%ADa.pdf>

Puigbó, I. (199). Técnicas de pastelería para la restauración. <https://tranbel.com/wp-content/uploads/2019/05/tecnicas-de-pasteleria.pdf>

Rodríguez, C. (2020). Desarrollo del Manual de procesos y funciones de la Panadería y Pastelería.

<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/19111/4/UPS-GT002980.pdf>

Sd-foodmachine. (s.f.). Pesadora de alimentos. <http://sd-foodmachine.com/5-3-weighing-and-grading-system/>

Tamay Puli, R. B. (2021). Producción y comercialización de deliciosos postres con crema de leche.

Universidad Politécnica Salesiana. <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/20790>



Tandayamo Valencia, G. L. (2011). La mora y su uso gastronómico en postres fríos. Universidad Técnica del Norte. <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/1189>

Vinay, M. (2019). Postres saludables: Recetas para deleitarte saludablemente. https://books.google.com/books?hl=es&lr=&id=bZehDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=libros+de+recetas+d e+postres&ots=BJm44BQzUK&sig=_10tuMsY_2-KWMu8jcVZZ1rKmvk

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Henry Oswaldo Acosta Romero	Experto temático	Regional Distrito Capital - Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos	Junio de 2016
Autor	Kennia Andrea Peña Barrea	Asesora pedagógica	Regional Boyacá. Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial.	Junio de 2016
Autor	Jheison Edimer Muñoz Ramírez	Guionista y productor de medios audiovisuales	Regional Boyacá. Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial.	Junio de 2016



8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor	Ana Catalina Córdoba Sus	Evaluadora instruccional	Regional Antioquia. Centro de Servicios de Salud.	Agosto de 2024	Se ajusta el contenido del documento a la versión 4.
Autor	Olga Constanza Bermúdez Jaimes	Responsable línea de producción Antioquia	Regional Antioquia. Centro de Servicios de Salud.	Agosto de 2024	Se ajusta el contenido del documento a la versión 4.