PROCESO DE GESTION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
- Código del Programa de Formación: 63520062

Competencia: Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de

- producción y normativa vigente.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Alistar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM. y ética profesional. decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no conformidades. elaborar y acondicionar masas y/o batidos, según conocimientos técnicos, características y tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.

- Duración de la Guía: 100 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 productos de pastelería, cuidando los gramajes y sobre todo en los métodos de elaboración, fundamentando la diferencia existente entre, la pastelería artesanal y la industrial además de explicar los procesos de elaboración Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso. Aplicar tratamientos térmicos, a productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad. Decorar productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad. 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, junto a los parámetros que influyen en las etapas de la pastelería. En la segunda parte de esta sesión, se requiere que las actividades contempladas sean siempre visadas por el docente ya que durante esta formacion se mostrarán todos los procesos más importantes en las etapas de la pastelería. Durante las actividades realizadas en esta unidad se irá fundamentando todo lo que respecta a la correcta elaboración productos básicos de pastelería.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Materias primas tipos, características, funciones, usos cantidades
- Insumos tipos, características, usos cantidades.
- Técnicas de lectura de instrumentos de medición.
- Procesos concepto, descripción, clasificación, factores que inciden en el proceso.
- Normas vigentes salud ocupacional, buenas prácticas de manufactura, ambientales.
- Mezclar masas conceptos, procedimientos, usos.
- Técnicas de manipulación de alimentos.
- Batidos conceptos, clases, características, técnicas y procedimientos.
- Técnicas de preparación de los ingredientes para la decoración cubiertas, salsas, mermeladas, frutas chocolate y nuevos productos.
- Identificar las condiciones del producto a elaborar.
- Establecer los equipos requeridos.

- Verificar funcionamiento de los equipos y utensilios.
- Identificar características de materia prima e insumo.
- Verificar acondicionamiento de la mezcla o batido.
- Controlar temperatura humedad y tiempo durante el proceso.
- Aplicar instrumentos de verificación de lo productos de pastelería.
- Realizar proceso de decoración.

- Materiales

  Matteriales que usted disponga en su hogar

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Balancea formulas con base en la calidad y cantidad de las materias primas y los insumos.
- Ubica las materias primas e insumos requeridos según orden de producción.
- Maneja y dispone con responsabilidad ambiental, social y económica los residuos.
- Establece el estado de los equipo y utensilios oportunamente y realiza correctivos si son de su responsabilidad.
- Opera técnicamente los equipos y utensilios con responsabilidad
- Identifica características físicas química de la mezcla, batidos y decorados.

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)					