PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
- Código del Programa de Formación: 63520166
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia
- Elaborar alientos de panadería de acuerdo con el programa de producción y normatividad 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

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo estimados aprendices.

Para el SENA el primordial objetivo es desarrollar y fortalecer la competitividad y la empleabilidad de los y las jóvenes de este país, a través de la actualización de los contenidos pedagógicos y de la adecuación de recursos integrales para la enseñanza y el aprendizaje, nuestro deber como Instructores y el del Sena como tal es contribuirle a ustedes queridos aprendices para que mejoren sus capacidades, y sean trabajadores y ciudadanos productivos y comprometidos con su comunidad, autónomos de su propio aprendizaje Y así, encuentren una ruta de progreso hacia una mejor condición de vida.

Por esto, esta Guía de Panadería , debe ayudar a la capacitación eficaz para su proceso de fomración

. Está preparada especialmente para ustedes que han optado por una formación tan bonita como esta, altamente práctica. Pero es igualmente útil para el sector del comercio. Este documento será una fuente de información práctica que ayuda a complementar los aprendizajes FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Muchos somos los que tenemos ganas de hacer nuestro propio pan en casa, pero tenemos muchas dudas sobre el amasado por ejemplo (cómo hacerlo, cómo sabré que ya está preparado...), no tenemos los utensilios de cocina necesarios o no tenemos muy claros algunos términos cuando intentamos seguir alguna receta para hacer nuestro pan casero.

Quizás una de las cuestiones que más nos echa para atrás cuando pensamos en preparar pan en casa es el amasado. Nos da miedo no saber, no acertar con el modo, que las manos se nos llenen de masa pero tranquilos estimados aprendices, en esta guía encontraran lo que deben de tener en cuenta en la panadería para obtener un buen resultado. Es indudable que un buen amasado del pan requiere práctica, pero también es cierto que es fundamental tener claras una serie de cuestiones básicas, que nos ayudarán a comenzar con buen pie nuestra andadura de panaderos caseros.

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

3.1 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

¿Qué significa amasar pan? El amasado es la parte de la elaboración de un pan posterior al mezclado, y en el que lo que hacemos principalmente es desarrollar el gluten que contienen las harinas, que la masa gane elasticidad e incorporar aire. En definitiva es el responsable de, entre otras, crear la estructura del pan. De que la masa sea capaz de soportar la tensión que se generará en su interior con la expansión del gas.
Hay determinadas harinas que contienen muy poco o nada de gluten y por tanto esos panes no precisan amasado, como ocurre con los panes de centeno 100% o panes con harinas sin gluten. En este caso tan solo un mezclado conveniente y un tiempo de fermentación harán lo propio. Pero los panes con harina de trigo común sí requieren amasado.

¿Qué nos va a indicar que el amasado de una masa de trigo es correcto? La prueba de la membrana. Consiste en retirar una pedacito de la masa que estamos amasando, y estirarlo entre los dedos, de forma que si está correctamente amasado no se romperá, sino que se estirará como un chicle formando una pequeña membrana traslúcida. Esta prueba será la que nos orientará sobre el estado de amasado en que se encuentra nuestra masa**.**

3.2 actividades de apropiación del conocimiento

Tenemos muchos tipo de panes en el mundo , Para unos el mejor pan será un pan blanco, con la corteza poco crujiente y un sabor poco ácido. Para otros, en cambio, el pan deberá tener, una suela dura, un color rojizo, un sabor ácido inconfundible y una corteza crujiente.

Y, ¿quién tiene la razón?. Ambos. ¿Por qué no?. Si los ingredientes son de calidad y se respetan los procesos, obtendremos dos panes muy distintos pero igualmente óptimos.

Entonces, ¿para qué nos sirven las propiedades organolépticas?. Son nuestros puntos de referencia, nuestro termómetro para medir las características del pan que queremos conseguir. Los puntos de referencia que debemos consultar para saber si vamos por el buen camino, si el producto final conseguido es el deseado.
, acompáñenme a saber y conocer los ingeidntes que forman un buen pan.

INGREDIENTES BÁSICOS EN LA PANIFICACIÓN

LA HARINA

La harina es el producto que resulta de la molienda del trigo. El trigo es una graminea del género “Triticum”, cuyas especies y variedades se agrupan en diferentes modos. Estudiaremos la clasificación general:

- Trigos duros. Se emplean para la fabricación de sémolas y pastas. Poseen un elevado porcentaje de proteínas y el peso específico es elevado, es decir, dentro de una medida oficial de volumen, dan mayor peso específico.
- Trigos blandos. Se utilizan para la fabricación de las harinas destinadas a la panificación. Por sus características analíticas pueden ser diferentes, dependiendo de la zona donde se siembra.

TIPOS DE LEVADURA

Levadura de panadero prensada. Se trata de la levadura en crema ligeramente deshidratada y prensada. A veces se la llama levadura “fresca”. Se suele comercializar forma de cubos o a granel. Debe mantenerse refrigerada en todo momento (dura unas dos semanas en la nevera) y se puede congelar. La dosis de levadura habitual en la masa de pan es de 30 gramos por kilo de harina, pero esta cantidad puede variar según la receta y los tipos de harinas empleadas. En caso de usar esta levadura deberíamos asegurarnos que está libre de trazas de gluten.
Levadura activa o levadura seca. La levadura activa fue inventada por la empresa norteamericana Fleischman’s durante la Segunda Guerra Mundial como suministro a las tropas. La levadura activa seca toma forma de gránulos de color marrón, no requiere refrigeración y tarda más en caducar. Actualmente existen otros tipos de levaduras activas secas como la levadura rápida y la levadura instantánea. Esta levadura se comercializa en sobres. Equivalencias entre levadura seca y levadura prensada, Uno a tres. La relación entre la levadura prensada y la levadura activa seca es de 1 a 3. O sea: 1 gramo de levadura seca equivale a 3 gramos de levadura prensada**.**

LA SAL

La Sal es otro de los ingredientes básicos en la elaboración del pan. En este artículo veremos sus principales cualidades y funciones.

FUNCIONES

- Controla la acción de la levadura evitando fermentaciones indeseables en la masa, retarda la fermentación de la levadura y con la mayor fuerza del gluten, produce una fermentación más lenta y equilibrada, con suficiente estabilidad en la fermentación final. La miga resulta de poros finos.

- Mejor coloración de la corteza: la sal por sí misma no produce color, pero como en la masa quedan más azúcares (al demorar la fermentación se consumen menos azúcares) con capacidad de oscurecer la corteza.

- Ejerce una función bactericida

- Da sabor y hace resaltar los sabores de los otros ingredientes

- Fortalece el gluten, mejora la consistencia y capacidad de elaboración de la masa.

- La cantidad de sal a utilizarse, varía con el tipo de pan que se desea producir, de acuerdo a la formulación. El porcentaje varía del 1% al 2,5%.

EL AZÚCAR:

Compuesto químico formado por c,h,o. En panificación se utiliza la sacarosa o azúcar de caña.

La recopilación histórica hace suponer que el azúcar es originario de la India. Azúcar es la palabra española proveniente del arábigo SUKKAR. Cuando hablamos de azúcar en panificación nos referimos específicamente a la sacarosa, nombre científico que se la da a la azúcar extraída de la caña de azúcar o de la remolacha. El uso del azúcar en panadería se hace por dos razones específicas:
- Como alimento para la levadura.
- Como edulcorante.

En todos los tratados sobre fermentación se habla y se ha comprobado que las masas con su porcentaje ideal de azúcar se desarrollan más que la elaboradas sin azúcar. Esta es una prueba veraz de las funciones de la azúcar como alimento de la levadura. Miremos ahora la función del azúcar como edulcorante:

Los panaderos prácticos saben que cuanto más azúcar haya en una fórmula más baja debe ser la temperatura del horno, y a la inversa si hay menos azúcar. La razón es que el azúcar ejerce la función del colorante. También se nota que las masas con mayor cantidad de azúcar dan un sabor más dulce. Por lo tanto, el azúcar es un edulcorante (endulza y da color). Además también el azúcar proporciona un alto valor energético. Los azúcares – carbohidratos son compuestos químicos formados por hidrógeno, oxígeno y carbono. En alimentación hay dos grupos principales:

- Sustancias solubles en agua y con sabor dulce como los azúcares.
- Sustancias insolubles en agua y con un sabor indefinido como son los almidones.

El azúcar es usado en la panificación por diversas razones, las principales son:
Es un alimento de la levadura.
Contribuye al ablandamiento inicial de la mezcla
Aumenta la tolerancia de la fermentación.
Determina la temperatura del horno.
Da color al pan al caramelizarse en la corteza durante la cocción.
Mejora la textura de la miga
Mejora la conservación.
Da al pan mayor valor nutritivo y mejora su sabor.
Agregan dulzura y sabor.

Los azúcares o agentes endulzantes cumplen con las siguientes funciones en la panificación:

Suavizan la textura más fina al debilitar en parte la estructura del gluten.
Le dan color a la corteza.
Mejoran las características de conservación al retener la humedad.

Son clasificados según su naturaleza y calidad, entre ellos encontraremos la Sacarosa, la Glucosa, la Levulosa, la Lactosa y la Maltosa. De todas ellas la más utilizada es la sacarosa que vulgarmente se conoce como azúcar, extraída de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera que es la que generalmente se emplea en panadería para la elaboración de masas dulces.

GRASAS

Para productos panificados, las grasas utilizadas con mayor frecuencia son la mantequilla, la margarina, la manteca y los aceites: Las grasas son derivados de plantas o animales, y pueden encontrarse en forma líquida o sólida a temperatura ambiente.

Durante la historia de la humanidad y, por supuesto, de la historia de los alimentos entre ellos la panificación, las grasas han constituido sustancias vitales en la supervivencia del hombre, utilizadas

estratégicamente en una gran variedad de productos alimenticios. Sin embargo, en la actualidad aunque siguen siendo necesarias, son objeto de revisión por el surgimiento de tendencia de salud y estética.

Una de las funciones más importantes de las grasas es la sensación apetecible y de frescura que proporciona a los productos elaborados. Se puede seguir disfrutando de este atributo empleando grasas "saludables", elaboradas a partir de aceites vegetales ya que la industria de grasas y margarinas ha tenido en cuenta los cambios que el consumidor exige.

Funciones de las Grasas

Las grasas brindan el aporte más significativo al sabor, al color, a la textura y riqueza del producto final. En la masa o batidos inhiben la formación de cadenas largas de gluten, lo que permite obtener un producto blando y suave. Las grasas sólidas ayudan al crecimiento de la masa ya que atrapan burbujas de aire, que se expanden cuando se someten al calor del horno. Además, las propiedades emulsionantes de las grasas permiten que los productos horneados mantengan la humedad y resistan el endurecimiento, lo que incrementa su vida útil.

La gran variedad de características de las grasas, las hace útiles para diferentes aplicaciones. Al elegir una grasa en particular, se debe tener en cuenta su sabor, su punto de fusión, y su habilidad para formar emulsiones. Una grasa o aceite pueden producir una torta de textura frágil; los productos laminados y hojaldrados, requieren una grasa sólida a temperatura ambiente para prevenir la unión de las proteínas de la harina. Para asegurar una buena superposición da capas de grasa con capas de masa.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	Dosifica y pesa de acuerdo a La formulación estándar aplicando la normatividad vigente	Cuestionario , talleres teóricos prácticos
Evidencias de Desempeño	Elabora productos de panadería	Lista de chequeo Taller prácticos teóricos
Evidencias de Producto:	Decora creativamente masas y batidos us productos una vez terrminados	Evidencia fotograficas

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Gluten: proteina que se encuntra dentro de la harina y por acción del amasado se activa generando una masa elástica y tensa a la vez

Fermentación: es la trasnformación de los azúcares existentes en la harina a gas carbonico.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.thegourmetjournal.com/a-fondo/las-propiedades-organolepticas-del-pan/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Paola Polindara**	**instructor**	**Centro de comercio y servicios**	**1 de septiembre de 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					