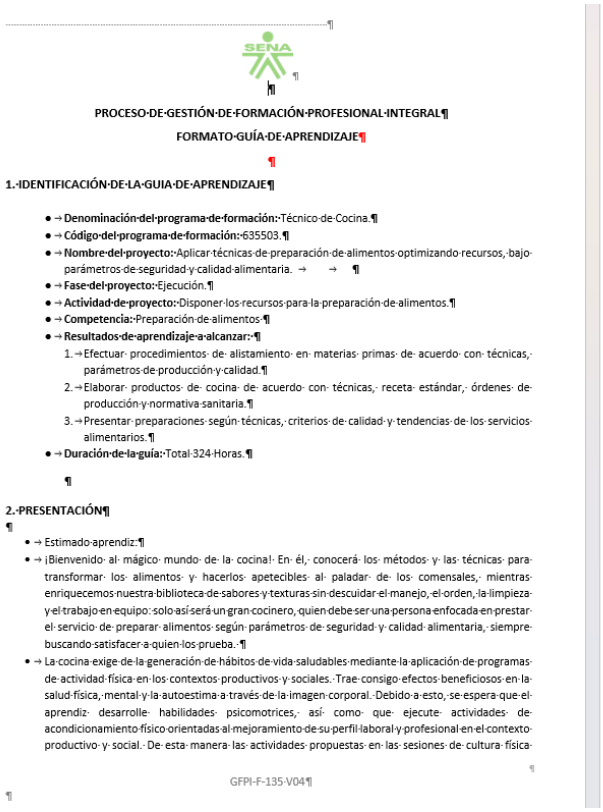
PROCESO					
EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

CIUDAD Y FECHA: Armenia, noviembre 2025

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: Alistamiento de la formación y titulada

ANEXOS: Pantallazos Guías e instrumentos de evaluación, material de apoyo e instrumentos de evaluación

GUIAS



PROCESO·DE·GESTIÓN·DE·FORMACIÓN·PROFESIONAL·INTEGRAL¶

FORMATO·GUÍA·DE·APRENDIZAJE¶

1.·IDENTIFICACIÓN·DE·LA·GUIA·DE·APRENDIZAJE¶

- → **Denominación·del·programa·de·formación:**·Técnico·de·Cocina.¶
- → **Código·del·programa·de·formación:**·635503.¶
- → **Nombre·del·proyecto:**·Aplicar·técnicas·de·preparación·de·alimentos·optimizando·recursos,·bajo·parámetros·de·seguridad·y·calidad·alimentaria. → → ¶
- → **Fase·del·proyecto:**·Ejecución.¶
- → **Actividad·de·proyecto:**·Disponer·los·recursos·para·la·preparación·de·alimentos.¶
- → **Competencia:**·Preparación·de·alimentos·¶
- → **Resultados·de·aprendizaje·a·alcanzar:**·¶
  1. → Efectuar· procedimientos· de· alistamiento· en· materias· primas· de· acuerdo· con· técnicas,· parámetros·de·producción·y·calidad.¶
  2. → Elaborar· productos· de· cocina· de· acuerdo· con· técnicas,· receta· estándar,· órdenes· de· producción·y·normativa·sanitaria.¶
  3. → Presentar·preparaciones·según·técnicas,·criterios·de·calidad·y·tendencias·de·los·servicios· alimentarios.¶
- → **Duración·de·la·guía:**·Total·324·Horas.¶

¶

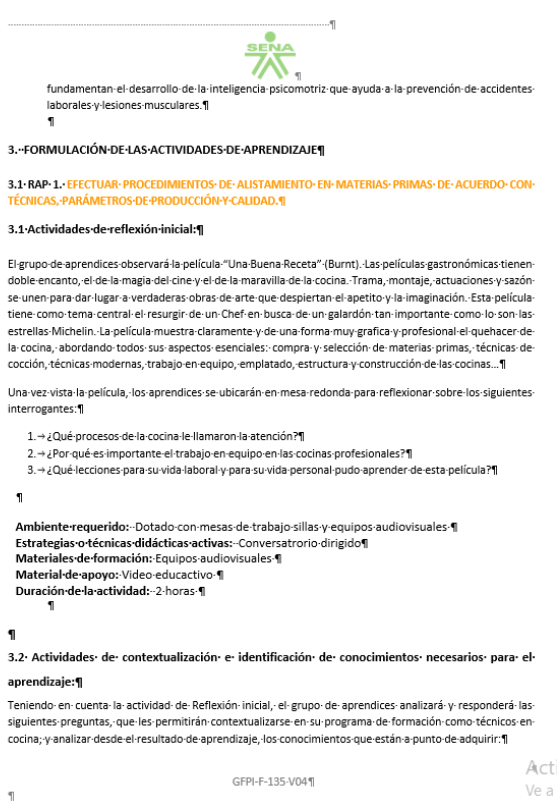
2.·PRESENTACIÓN¶

¶

- → Estimado·aprendiz:¶
- → ¡Bienvenido· al· mágico· mundo· de· la· cocina!· En· él,· conocerá· los· métodos· y· las· técnicas· para· transformar· los· alimentos· y· hacerlos· apetecibles· al· paladar· de· los· comensales,· mientras· enriquecemos·nuestra·biblioteca·de·sabores·y·texturas·sin·descuidar·el·manejo,·el·orden,·la·limpieza· y·el·trabajo·en·equipo:·solo·así·será·un·gran·cocinero,·quien·debe·ser·una·persona·enfocada·en·prestar· el· servicio· de· preparar· alimentos· según· parámetros· de· seguridad· y· calidad· alimentaria,· siempre· buscando·satisfacer·a·quien·los·prueba.·¶
- → La·cocina·exige·de·la·generación·de·hábitos·de·vida·saludables·mediante·la·aplicación·de·programas· de·actividad·física·en·los·contextos·productivos·y·sociales.·Trae·consigo·efectos·beneficiosos·en·la· salud·física,·mental·y·la·autoestima·a·través·de·la·imagen·corporal.·Debido·a·esto,·se·espera·que·el· aprendiz· desarrolle· habilidades· psicomotrices,· así· como· que· ejecute· actividades· de· acondicionamiento·físico·orientadas·al·mejoramiento·de·su·perfil·laboral·y·profesional·en·el·contexto· productivo· y· social.· De· esta· manera· las· actividades· propuestas· en· las· sesiones· de· cultura· física·

GFPI-F-135·V04¶

¶



fundamentan·el·desarrollo·de·la·inteligencia·psicomotriz·que·ayuda·a·la·prevención·de·accidentes· laborales·y·lesiones·musculares.¶

¶

3.··FORMULACIÓN·DE·LAS·ACTIVIDADES·DE·APRENDIZAJE¶

3.1·RAP·1.·EFECTUAR·PROCEDIMIENTOS·DE·ALISTAMIENTO·EN·MATERIAS·PRIMAS·DE·ACUERDO·CON· TÉCNICAS,·PARÁMETROS·DE·PRODUCCIÓN·Y·CALIDAD.¶

3.1·Actividades·de·reflexión·inicial:¶

El·grupo·de·aprendices·observará·la·película·"Una·Buena·Receta"·(Burnt).·Las·películas·gastronómicas·tienen· doble·encanto,·el·de·la·magia·del·cine·y·el·de·la·maravilla·de·la·cocina.·Trama,·montaje,·actuaciones·y·sazón· se·unen·para·dar·lugar·a·verdaderas·obras·de·arte·que·despiertan·el·apetito·y·la·imaginación.·Esta·película· tiene·como·tema·central·el·resurgir·de·un·Chef·en·busca·de·un·galardón·tan·importante·como·lo·son·las· estrellas·Michelin.·La·película·muestra·claramente·y·de·una·forma·muy·grafica·y·profesional·el·quehacer·de· la·cocina,·abordando·todos·sus·aspectos·esenciales:·compra·y·selección·de·materias·primas,·técnicas·de· cocción,·técnicas·modernas,·trabajo·en·equipo,·emplatado,·estructura·y·construcción·de·las·cocinas…¶

Una·vez·vista·la·película,·los·aprendices·se·ubicarán·en·mesa·redonda·para·reflexionar·sobre·los·siguientes· interrogantes:¶

1. → ¿Qué·procesos·de·la·cocina·le·llamaron·la·atención?¶
2. → ¿Por·qué·es·importante·el·trabajo·en·equipo·en·las·cocinas·profesionales?¶
3. → ¿Qué·lecciones·para·su·vida·laboral·y·para·su·vida·personal·pudo·aprender·de·esta·película?¶

¶

Ambiente·requerido:·Dotado·con·mesas·de·trabajo·sillas·y·equipos·audiovisuales·¶
Estrategias·o·técnicas·didácticas·activas:·Conversatrorio·dirigido¶
Materiales·de·formación:·Equipos·audiovisuales·¶
Material·de·apoyo:·Video·educactivo·¶
Duración·de·la·actividad:·2·horas·¶

¶

¶

3.2· Actividades· de· contextualización· e· identificación· de· conocimientos· necesarios· para· el· aprendizaje:¶

Teniendo· en· cuenta· la· actividad· de· Reflexión· inicial,· el· grupo· de· aprendices· analizará· y· responderá· las· siguientes· preguntas,· que· les· permitirán· contextualizarse· en· su· programa· de· formación· como· técnicos· en· cocina;·y·analizar·desde·el·resultado·de·aprendizaje,·los·conocimientos·que·están·a·punto·de·adquirir:¶

GFPI-F-135·V04¶

¶

1. ¿Cuál podría ser el orden en que se llevan a cabo los procesos dentro de una cocina, antes de llevar el plato al cliente final?
2. ¿Cómo debe realizarse el alistamiento de los ingredientes en la cocina?
3. ¿De qué depende el número de personas que laboran en una cocina? ¿Cuántos empleados serán necesarios en cada cocina?
4. ¿Pudo observar alguna forma de organización jerárquica en la cocina?
5. ¿Qué importancia tienen los procesos de aseo y limpieza dentro de la cocina?

Ambiente requerido: Dotado con mesas de trabajo sillas y equipos audiovisuales
Estrategias o técnicas didácticas activas: Conversatorio dirigido
Materiales de formación: Suministros de papelería
Material de apoyo: Video educactivo
Duración de la actividad: 2 horas

3.3 Actividades de apropiación:

3.1.3.1 Reconocer la gastronomía mundial, características y tendencias.
Acción Interpretativa:

Durante el desarrollo de esta primera actividad, los aprendices escucharán la presentación del instructor sobre el origen de la gastronomía y la restauración; la gastronomía del mundo y de Colombia. En esta actividad, se explorarán temas como: culturas e influencias gastronómicas, tipología, características y tendencias, cocineros destacados, productos principales e ingredientes.

El grupo de aprendices se va a dividir en 7 subgrupos para abordar los siguientes temas:

1. Cocina Francesa
2. Cocinas Española y Mediterránea
3. Cocinas Árabe e India
4. Cocinas China, japonesa y tailandesa
5. Cocina Mexicana
6. Cocina Peruana
7. Cocina Colombiana

Acción Argumentativa:

Cada grupo realizará un ejercicio de consulta en donde incluyan temas como culturas e influencias gastronómicas, platos tradicionales y típicos, características y tendencias, cocineros destacados, productos principales e ingredientes para resaltar.

3. Realizar una planeación completa y ordenada de la preparación de las hamburguesas que incluya la solicitud de materias primas necesarias para su elaboración.
4. Alistamiento de los elementos y utensilios necesarios de acuerdo con su tipo de servicio.

Cuando el instructor apruebe la planeación y solicitud de materiales de los aprendices, cada brigada realizará la preparación de sus hamburguesas bajo la supervisión del instructor; siguiendo los parámetros que este defina en el ambiente de formación.

Los aprendices harán transferencia de los conocimientos adquiridos en el taller con sus compañeros e instructor.

Ambiente requerido: Dotado con mesas de trabajo sillas y equipos audiovisuales
Estrategias o técnicas didácticas activas: Conversatorio dirigido
Materiales de formación: Suministros de papelería
Material de apoyo: Video educactivo
Duración de la actividad: 2 horas

3.1.3.3 Manipular equipos, utensilios y herramientas de corte.
Acción Interpretativa:

Durante el desarrollo de esta actividad, los aprendices observarán la presentación demostrativa del instructor sobre el uso de: Cutter Industrial, Mandolina, Tajadora Industrial, Cuchillos de cocina. Así mismo deberán hacer lectura comprensiva del material de apoyo sobre el tema.

Acción Argumentativa:

Una vez realizada la demostración el instructor ordenará la primera práctica de uso del cuchillo por parte de los aprendices. Para ello, cada aprendiz debe disponer de sus cuchillos, tabla y paños de cocina.

En el ambiente de cocina taller, cada aprendiz se ubicará frente a su puesto de trabajo y recibirá 40g de harina de trigo, los cuales utilizará según la orientación del instructor para aprender y practicar su tecnica de corte.

Acción Propositiva:

Durante este proceso, el instructor tendrá la oportunidad de revisar y corregir los movimientos de corte y posición frente al puesto de trabajo de cada uno. Los aprendices tendrán que mostrar destreza en la ejecución de la técnica.

Cabe informar, que desde el desarrollo de esta actividad y en adelante, es una obligación del aprendiz, realizar este ejercicio constantemente para el perfeccionamiento de su técnica de corte.

Acción Propositiva:

Esta información debe transferirse al resto de los compañeros en una exposición creativa utilizando las TICS y recursos como trajes típicos, muestras de producto o ingredientes y demás elementos que les sirvan para transportar a sus espectadores a la cocina que se les asignó.

Ambiente requerido: Dotado con mesas de trabajo sillas y equipos audiovisuales
Estrategias o técnicas didácticas activas: Conversatorio dirigido
Materiales de formación: Suministros de papelería
Material de apoyo: Video educactivo
Duración de la actividad: 2 horas

3.1.3.2 Identificar cargos, funciones y área de desempeño en cocina. (Brigadas de cocina)
Acción Interpretativa

Los aprendices escucharán la presentación del instructor sobre Servicios alimentarios (Tipos, clases, características, tendencias) y Brigadas de cocina (Concepto, cargos, funciones, áreas de trabajo, organigrama). Así mismo, deberán hacer lectura comprensiva del material de apoyo sobre estos temas y el Glosario Terminología de Cocina: Vocabulario Técnico. (Material de apoyo en Plataforma Territorio)

Acción Argumentativa

El grupo de aprendices tendrá que dividirse en equipos de trabajo de 4 a 6 personas. Estos equipos serán las brigadas de cocina definidas para todos los talleres que se realizarán durante las siguientes actividades de aprendizaje.

Así mismo, se distribuirán las brigadas de cocina en los días de la semana para encargarlas de los procesos de entrega de aseo de las cocinas de la Escuela de Gastronomía después de cada taller. Y se tendrán que elegir líderes de cada brigada.

Acción Propositiva: *Taller de Cocina*

Una vez distribuidas las brigadas de cocina, el instructor asignará a cada una de ellas un tipo de servicio alimentario. Cada brigada tendrá que seguir los siguientes pasos para realizar el taller práctico:

1. Definir los cargos de cada aprendiz en su brigada de trabajo.
2. Consultar una receta de **Hamburguesa Artesanal**, que incluya las cantidades necesarias para las porciones que el instructor define. Recetas para el pan de hamburguesa, la carne y los aderezos que deseen incorporar. Así cómo la receta para el producto final.

3.1.3.4 Cortar técnicamente frutas y vegetales
Acción Interpretativa:

Durante el primer momento del desarrollo de este taller, el instructor socializará con los aprendices el material de apoyo sobre los diferentes cortes en frutas y vegetales, así como la importancia de su aprendizaje y usos en la cocina. De igual manera enviará a los aprendices la plantilla de medición de los cortes para que cada uno la tenga impresa y la use como recurso para las clases prácticas.

Acción Argumentativa:

En el ambiente de cocina taller, el instructor realizará cada uno de los cortes en los vegetales que se hayan solicitado para el taller práctico, tales como cebolla blanca, tomate, zanahoria, apio y papas;
Igualmente, el instructor hará la demostración de cortes en frutas de mayor tamaño como la papaya, piña, sandía y melón; así como la demostración de cortes decorativos en frutas como las fresas y los kiwis.
Realizados los cortes, el instructor realizará el ensamble de frutas para servicios hoteleros y de desayunos utilizando para ello copas, bandejas y platos de uso común en los establecimientos e ingredientes adicionales como almíbares, cereales y granolas, zumos de fruta y yogures o cremas.

Acción Propositiva:

Después de cada demostración, el instructor permitirá que los aprendices ejecuten los cortes en vegetales que está enseñando y revisando con cada uno las habilidades de corte.

En el caso de las frutas, distribuirá las frutas para cada brigada y les permitirá realizar la práctica de cortes y la imitación o propuesta de montajes para el servicio.

3.1.3.5 Preparar fondos básicos.

Acción Interpretativa:

Durante el desarrollo de esta actividad, los aprendices escucharán la presentación del instructor sobre los elementos básicos del **sabor** y **los fondos básicos (Claro, oscuro, fumet, court bouillon).** El concepto de hierbas y especias, sus características organolépticas, uso y conservación. Los conceptos de marinadas, adobos y condimentos, sus conceptos, tipos e ingredientes básicos. El concepto de fondos, tipos, criterios de uso, ingredientes base (bouquet garni, sachet, mirepoix, elementos para ligar), proporciones, procedimiento técnico de preparación.

De igual manera, el instructor compartirá a través de la plataforma el material de apoyo sobre los fondos. Los aprendices tendrán que realizar lectura comprensiva del mismo.

Acción·Argumentativa:¶

Para·la·realización·de·este·taller,·el·Instructor·comenzará·el·proceso·con·un·taller·sensorial·utilizando·hierbas·y·especias·para·la·preparación·de·marinadas,·adobos·y·condimentos,·aplicándolos·a·algunas·proteínas·para·revisar·sus·sabores·y·aromas·al·momento·de·cocción.·¶

Posteriormente·solicitará·a·las·brigadas·de·cocina·realizar·el·alistamiento·para·la·preparación·de·un·litro·de·cada·uno·de·los·fondos·básicos.·Debe·tener·en·cuenta·los·cortes·almacenados·desde·el·taller·de·cortes·en·vegetales.·Para·ello·utilizaran·el·recurso·Receta·Estándar·y·deben·tener·claros·los·conceptos·de·rendimiento.¶

Acción·Propositiva:¶

Cada·brigada·de·cocina·tendrá·que·hacer·sus·preparaciones·de·acuerdo·a·los·parámetros·definidos·por·el·instructor,·así·cómo·realizar·el·procedimiento·de·almacenamiento·de·cada·uno·de·los·alimentos·marinados·o·adobados·y·fondos:·rotulado·de·los·mismos·y·congelación.¶

3.1.3.6·Elaborar·salsas·y·elementos·ligantes.¶
¶
Acción·Interpretativa¶

Durante·el·desarrollo·de·esta·actividad,·los·aprendices·escucharán·la·presentación·del·instructor·sobre·**los·elementos·ligantes:·roux,·slurry,·beurre·manié,·liaison.·Preparación**,·tipos,·criterios·de·uso,·ingredientes·base.·Así·mismo,·el·instructor·hará·la·presentación·de·las·salsas·madres:·bechamel,·española,·pomodoro,·velouté.·Salsas·express,·jugos·ligados.·Salsas·por·reducción·y·salsas·a·base·de·azucares·y·frutas.·¶

De·igual·manera,·el·instructor·compartirá·a·través·de·la·plataforma·el·material·de·apoyo·sobre·los·fondos·y·las·salsas.·Los·aprendices·tendrán·que·realizar·lectura·comprensiva·del·mismo.·¶

Acción·Argumentativa:¶

Para·la·realización·de·este·taller,·el·Instructor·solicitará·a·las·brigadas·de·cocina·realizar·el·alistamiento·para·la·preparación·de·los·diferentes·métodos·ligantes·y·hará·la·demostración·de·su·uso.·Debe·tener·en·cuenta·los·cortes·almacenados·desde·el·taller·de·cortes·en·vegetales·y·fondos·almacenados·en·el·taller·anterior.¶

Acción·Propositiva:¶

Los·aprendices·realizarán·la·preparación·de·las·salsas·según·las·recetas·estandar·y·en·transferencia·de·conocimientos·tendrán·que·revisar·las·características·organolépticas·de·las·mismas.·¶
→ ¶
¶
¶
¶
¶
¶
¶

GFPI-F-135·V04¶
¶

3.1.3.7·Aplicar·métodos·de·cocción·húmedos·(arroces·y·pastas)¶
¶
Acción·Interpretativa:¶
¶
Para·el·desarrollo·de·esta·actividad,·los·aprendices·escucharán·la·presentación·demostrativa·del·instructor·sobre·los·diferentes·tipos·de·arroces,·su·origen·y·carácteristicas.·Así·mismo·el·instructor·explicara·el·origen·de·la·pasta·y·su·preparación·artesanal,·los·tipos·de·pasta:·cortas,·largas,·de·relleno.·¶
¶
El·instructor·realizará·además·la·introducción·a·los·métodos·de·cocción·en·medios·humedos.·De·igual·manera·socializará·el·material·de·apoyo·sobre·el·tema·y·hará·con·los·aprendices·el·análisis·de·las·recetas·estándar·a·desarrollar·en·el·taller·de·cocina.·¶
¶
Acción·Argumentativa:¶
¶
Para·la·realización·de·este·taller,·el·Instructor·solicitará·a·las·brigadas·de·cocina·realizar·el·alistamiento·para·la·preparación·de·las·recetas·estándar·definidas·en·el·material·de·apoyo,·explicando·en·cada·una·de·ellas·la·técnica·de·preparación·y·las·variantes·que·puede·presentar·cada·método·de·cocción·en·su·elaboración.·¶

¶

¶

Acción·Propositiva:¶

Una·vez·elaborado·el·mise·en·place,·cada·brigada·hará·la·preparación·de·los·platos·siguiendo·las·indicaciones·del·material·de·apoyo·y·el·instructor.·Para·la·preparación·de·arroces,·asignara·a·cada·brigada·de·cocina·una·cantidad·especifica·de·cada·arroz,·de·tal·manera·que·puedan·medirse·sus·tazas·de·rendimiento.·Para·la·preparación·de·pasta,·se·asigna·una·cantidad·de·harina·de·100g·para·preparar·pasta·artesanal·y·asignar·las·recetas·según·su·uso.·Al·final,·realizarán·el·emplatado·de·su·preparación·y·el·análisis·sensorial·comparativo.·¶

¶
3.1.3.8·Utilizar·métodos·de·cocción·en·medios·grasos·(carne·de·vacuno,·apanados·o·rebozados)¶
¶
Acción·Interpretativa:¶
¶
Para·el·desarrollo·de·esta·actividad,·los·aprendices·escucharán·la·presentación·demostrativa·del·instructor·sobre·la·carne·de·vacuno·y·el·acondicionamiento·y·porcionamiento·del·solomo·de·res,·lomo·ancho·y·punta·de·anca.·El·instructor·explicará·de·forma·demostrativa·las·características·de·las·piezas·de·carne,·los·cortes·internacionales·y·nacionales·que·pueden·elaborarse·a·partir·de·ellas,·su·uso·y·origen.·¶
¶
El·instructor·realizará·además·la·introducción·a·los·métodos·de·cocción·y·los·métodos·de·cocción·en·medios·grasos.·De·igual·manera·socializará·el·material·de·apoyo·sobre·el·tema·y·hará·con·los·aprendices·el·análisis·de·las·recetas·estándar·a·desarrollar·en·el·taller·de·cocina.·¶
¶
Acción·Argumentativa:¶
¶

Act
Ve a

GFPI-F-135·V04¶
¶

Para·la·realización·de·este·taller,·el·Instructor·solicitará·a·las·brigadas·de·cocina·realizar·el·alistamiento·para·la·preparación·de·las·recetas·estándar·definidas·en·el·material·de·apoyo,·explicando·en·cada·una·de·ellas·la·técnica·de·preparación·y·las·variantes·que·puede·presentar·cada·método·de·cocción·en·su·elaboración.·¶

Acción·Propositiva:¶

Una·vez·elaborado·el·mise·en·place,·cada·brigada·hará·la·preparación·de·los·platos·siguiendo·las·indicaciones·del·material·de·apoyo·y·el·instructor.·Al·final,·realizarán·el·emplatado·de·su·preparación·y·el·análisis·sensorial·comparativo.·¶

Ambiente·requerido:··Dotado·con·mesas·de·trabajo·sillas·y·equipos·audiovisuales·¶
Estrategias·o·técnicas·didácticas·activas:··Conversatrorio·dirigido¶
Materiales·de·formación:·Suministros·de·papelería··¶
Material·de·apoyo:·Video·educactivo·¶
Duración·de·la·actividad:··2·horas¶
¶
¶
3.1.3.9·Aplicar·métodos·de·cocción·en·medios·mixtos·(carne·de·porcinos)¶
¶
Acción·Interpretativa:¶
¶
Para·el·desarrollo·de·esta·actividad,·los·aprendices·escucharán·la·presentación·demostrativa·del·instructor·sobre·la·carne·de·cerdo·y·el·acondicionamiento·y·porcinamente·del·lomo,·solomo,·costilla,·tocineta,·pierna.·El·instructor·explicará·de·forma·demostrativa·las·características·de·las·piezas·de·carne,·los·cortes·internacionales·y·nacionales·que·pueden·elaborarse·a·partir·de·ellas,·su·uso·y·origen.··¶
¶
El·instructor·realizará·además·la·socialización·de·los·métodos·de·cocción·en·medios·mixtos.·De·igual·manera·socializará·el·material·de·apoyo·sobre·el·tema·y·hará·con·los·aprendices·el·análisis·de·las·recetas·estándar·a·desarrollar·en·el·taller·de·cocina.·¶
¶
Acción·Argumentativa:¶
¶
Para·la·realización·de·este·taller,·el·Instructor·solicitará·a·las·brigadas·de·cocina·realizar·el·alistamiento·para·la·preparación·de·las·recetas·estándar·definidas·en·el·material·de·apoyo,·explicando·en·cada·una·de·ellas·la·técnica·de·preparación·y·las·variantes·que·puede·presentar·cada·método·de·cocción·en·su·elaboración.·¶

Acción·Propositiva:¶

Una·vez·elaborado·el·mise·en·place,·cada·brigada·hará·la·preparación·de·los·platos·siguiendo·las·indicaciones·del·material·de·apoyo·y·el·instructor.·Al·final,·realizarán·el·emplatado·de·su·preparación·y·el·análisis·sensorial·comparativo.·¶

¶

GFPI-F-135·V04¶
¶

3.2·RAP·2.·ELABORAR·PRODUCTOS·DE·COCINA·DE·ACUERDO·CON·TECNICAS,·RECETA·ESTANDAR,·ÓRDENES·DE·PRODUCCIÓN·Y·NORMATIVA·SANITARIA.·¶
¶
3.2.4.1.·Manejar·recetas·estándar¶
Los·aprendices·escucharán·la·presentación·demostrativa·del·instructor·acerca·de·los·componentes·de·la·receta·estándar,·diligenciar·la·receta·estándar·y·manejar·recetas·estándar.·El·instructor·realizará·además·la·socialización·de·los·componentes·de·la·receta·estándar.·De·igual·manera·socializará·el·material·de·apoyo·sobre·la·temática·y·hará·con·los·aprendices·la·interpretación·de·la·receta·estándar·a·desarrollar·en·el·taller·de·cocina.·¶
Acción·Argumentativa:¶
¶
Para·la·realización·de·este·taller,·el·Instructor·solicitará·a·las·brigadas·de·cocina·realizar·el·alistamiento·para·la·preparación·de·las·recetas·estándar·definidas·en·el·material·de·apoyo,·explicando·en·cada·una·de·ellas·la·técnica·de·preparación·y·las·variantes·que·puede·presentar·cada·método·de·cocción·en·su·elaboración.·¶

¶

Acción·Propositiva:¶

Una·vez·elaborado·el·mise·en·place,·cada·brigada·construye·receta·estándar·con·base·en·componentes·y·procedimiento·técnico·de·diligenciamiento·siguiendo·las·indicaciones·del·material·de·apoyo·y·el·instructor.·Al·final,·cada·brigada·socializa·la·receta·estándar·elaborada.¶
¶
¶
Ambiente·requerido:··Dotado·con·mesas·de·trabajo·sillas·y·equipos·audiovisuales·¶
Estrategias·o·técnicas·didácticas·activas:··Conversatrorio·dirigido¶
Materiales·de·formación:·Suministros·de·papelería··¶
Material·de·apoyo:·Video·educactivo·¶
Duración·de·la·actividad:··2·horas¶
¶
¶
3.2.4.2.·Aplicar·técnicas·para·la·preparación·de·arroces¶
El·grupo·de·aprendices·escucharán·la·presentación·demostrativa·del·instructor·acerca·de·los·arroces,·clasificación·de·arroces,·técnicas·para·la·preparación·de·arroces·y·uso·de·los·arroces.·De·igual·manera·socializará·el·material·de·apoyo·sobre·la·temática·y·hará·con·los·aprendices·la·interpretación·de·las·técnicas·para·la·preparación·de·arroces·a·desarrollar·en·el·taller·de·cocina.·¶
Acción·Argumentativa:¶
¶
Para·la·realización·de·este·taller,·el·Instructor·solicitará·a·las·brigadas·de·cocina·realizar·el·alistamiento·para·la·preparación·de·arroces·aplicando·receta·estándar,·técnica·de·preparación·y·normatividad·sanitaria·definidas·en·el·material·de·apoyo,·explicando·en·cada·una·de·ellas·la·técnica·de·preparación·y·las·variantes·que·puede·presentar·cada·método·de·cocción·en·su·elaboración.·¶

¶

Acti
Ve a

GFPI-F-135·V04¶
¶

Acción Propositiva:

Una vez elaborado el mise en place, cada brigada la preparación de arroces aplicando receta estándar, técnica de preparación y normatividad sanitaria siguiendo las indicaciones del material de apoyo y el instructor. Al final, cada brigada presentara la preparación a todo el grupo de aprendices y al instructor. El instructor hará la retroalimentación correspondiente a cada una de las preparaciones.

Ambiente requerido: Dotado con mesas de trabajo sillas y equipos audiovisuales
Estrategias o técnicas didácticas activas: Conversatrorio dirigido
Materiales de formación: Suministros de papelería
Material de apoyo: Video educactivo
Duración de la actividad: 2 horas

3.2.4.3. Utilizar técnicas para la preparación de pastas

El grupo de aprendices escucharán la presentación demostrativa del instructor acerca de las pastas, clasificación de pastas, técnicas para la preparación de pastas y uso de las pastas y aplicar métodos de cocción en pastas. De igual manera socializará el material de apoyo sobre la temática y hará con los aprendices la interpretación de las técnicas para la preparación de pastas y métodos de cocción en pastas a desarrollar en el taller de cocina.

Acción Argumentativa:

Para la realización de este taller, el Instructor solicitará a las brigadas de cocina realizar el alistamiento para la preparación de pastas, técnicas para la preparación de pastas y uso de las pastas y aplicar métodos de cocción en pastas, definidas en el material de apoyo, explicando en cada una de ellas la técnica de preparación y las variantes que puede presentar cada método de cocción en su elaboración.

Acción Propositiva:

Una vez elaborado el mise en place, cada brigada la preparación de pastas, técnicas para la preparación de pastas y aplicar métodos de cocción en pastas siguiendo las indicaciones del material de apoyo y el instructor. Al final, cada brigada presentara la preparación a todo el grupo de aprendices y al instructor. El instructor hará la retroalimentación correspondiente a cada una de las preparaciones.

Ambiente requerido: Dotado con mesas de trabajo sillas y equipos audiovisuales
Estrategias o técnicas didácticas activas: Conversatrorio dirigido
Materiales de formación: Suministros de papelería
Material de apoyo: Video educactivo
Duración de la actividad: 2 horas

3.2.4.4. Manejar técnicas para la preparación de ensaladas y aderezos

El grupo de aprendices escucharán la presentación demostrativa del instructor acerca de ensaladas y aderezos, clasificación de ensaladas y aderezos, técnicas para la preparación de ensaladas y aderezos y uso de las ensaladas y aderezos. De igual manera socializará el material de apoyo sobre la temática y hará con los aprendices la interpretación de las técnicas para la preparación de ensaladas y aderezos a desarrollar en el taller de cocina.

Acción Argumentativa:

Para la realización de este taller, el Instructor solicitará a las brigadas de cocina realizar el alistamiento para la preparación de ensaladas y aderezos, clasificación de ensaladas y aderezos, técnicas para la preparación de ensaladas y aderezos y uso de las ensaladas y aderezos, definidas en el material de apoyo, explicando y analizando en cada una de ellas la técnica de preparación y las variantes que puede presentar cada una de ellas en su elaboración.

Acción Propositiva:

Una vez elaborado el mise en place, cada brigada la preparación de ensaladas y aderezos, clasificación de ensaladas y aderezos, técnicas para la preparación de ensaladas y aderezos y uso de las ensaladas y aderezos siguiendo las indicaciones del material de apoyo y el instructor. Al final, cada brigada presentara la preparación a todo el grupo de aprendices y al instructor. El instructor hará la retroalimentación correspondiente a cada una de las preparaciones.

Ambiente requerido: Dotado con mesas de trabajo sillas y equipos audiovisuales
Estrategias o técnicas didácticas activas: Conversatrorio dirigido
Materiales de formación: Suministros de papelería
Material de apoyo: Video educactivo
Duración de la actividad: 2 horas

3.2.4.5. Utilizar técnicas para la preparación de sopas

Los aprendices escucharán la presentación demostrativa del instructor acerca de clasificar sopas, técnicas para la preparación de sopas y uso de estas. Así mismo se socializará el material de apoyo sobre la temática y hará con los aprendices la interpretación de las técnicas para la preparación de las sopas a desarrollar en el taller de cocina.

EJECUCIÒN	**Producir alimentos de cocina nacional e internacional**	**Aplicar tëcnicas de emsamble y presentación de las preparaciones teniendo en cuenta criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.**	**Evidencia de Conocimiento: Cuestionario Evidencia de Desempeño: Preparaciones de cocina aplicando tecnicas de montaje y presentación Evidencia de Producto: Creación y presentación de carta para un servicio**	**Describe las características de la cocina colombiana con base en los ingredientes y técnicas de preparación.** **Obtiene preparaciones de la cocina colombiana utilizando técnicas de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria.** **RA 5** **Obtiene montajes de preparaciones según estándares de calidad y técnicas de** **decoración en productos para el servicio.**	**Demostraciones Practicas Simulacion de situaciones** **Estudio de caso** **Entrevista** **Talleres prácticos** **Preguntas — respuestas**

			gastronómico.		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Controlado: Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.
Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.
Desviación: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
Diagrama de flujo: Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
Medida correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
Plan de HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

Punto·crítico·de·control·(PCC): Fase·en·la·que·puede·aplicarse·un·control·y·que·es·esencial·para·prevenir·o·eliminar·un·peligro·relacionado·con·la·inocuidad·de·los·alimentos·o·para·reducirlo·a·un·nivel·aceptable.¶
Sistema· de· HACCP: Sistema· que· permite· identificar,· evaluar· y· controlar· peligros· significativos· para· la· inocuidad·de·los·alimentos.¶
Transparente: Característica·de·un·proceso·cuya·justificación,·lógica·de·desarrollo,·limitaciones,·supuestos,· juicios· de· valor,· decisiones,· limitaciones,· e· incertidumbres· de· la· determinación· alcanzada· están· explícitamente·expresadas,·documentadas·y·accesibles·para·su·revisión.¶
Validación: Constatación·de·que·los·elementos·del·plan·de·HACCP·son·efectivos.¶
Verificación: Aplicación·de·métodos,·procedimientos,·ensayos·y·otras·evaluaciones,·además·de·la·vigilancia,· para·constatar·el·cumplimiento·del·plan·de·HACCP.¶
Vigilar: Llevar·a·cabo·una·secuencia·planificada·de·observaciones·o·mediciones·de·los·parámetros·de·control· para·evaluar·si·un·PCC·está·bajo·control.¶
¶
¶
¶

6.·REFERENTES·BILBIOGRÁFICOS¶

- → Asociación· colombiana· de· porcicultores· (ASOPORCICULTORES).· (2014).· Manual· de· cortes· de· cerdo·colombiano.·Bogotá:·Cenoporcino.¶
- → es.pinterest.com.·(27·de·07·de·2017).·Gastronomía:·Un·viaje·por·el·menú·colombiano.·Obtenido· de· https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/:· https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/b3/21/02/b321022d99c9397c5a42811764826415.jpg¶
- → FEDEGAN.· (01· de· 08· de· 2017).· Slide· Share.· Obtenido· de· https://www.slideshare.net/Fedegan/carnes-de-colombia-carta-fedegn-111¶
- → Fernández,· L.· (01· de· 08· de· 2017).· www.slideshare.net.· Obtenido· de· https://www.slideshare.net/rlnobre/cortes-de-carnes¶
- → Foro·Panamericano·de·asociaciones·de·culinarias·profesionales.·(2014).·Foro·Panamericano·de· asociaciones·de·culinarias·profesionales.·Bogotà:·Academia·culinaria.¶
- → FRIOGAN.· (01· de· 08· de· 2017).· http://www.friogan.com.· Obtenido· de· http://www.friogan.com/contenido/contenido.aspx?catID=22&conID=74¶
- → Instituto·centro·superior·de·cultura·y·turismo.·(1·de·8·de·2017).·icsct.blogspot.com.co.·Obtenido· de·Tareas·de·gastronomía:·http://icsct.blogspot.com.co/2011/11/que-es-la-gastronomia.html¶
- → INVIMA.· (1· de· 8· de· 2017).· Instituto· Nacional· de· Vigilancia· de· Medicamentos· y· Alimentos.· Obtenido· de· https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=category&id=96&layout=blog&Itemid=2139¶
- → Maincent-Morel,· M.· (2013).· La· cocina· de· referencia.· Manual· para· profesores,· estudiantes· y· profesionales.·Tomo·II.·Fichas·para·la·evaluación·en·la·enseñanza·superior.·Técnicas·de·fabricación.· ISBN:·970-607-05-0467-9.·México:·IFGP:·Limusa.¶
- → Maincent-Morel,· M.· (2014).· La· cocina· de· referencia.· Manual· para· profesores,· estudiantes· y· profesionales.·Tomo·I.·Técnicas·y·preparaciones·de·base·ISBN·978-607-05-0160-96.1.·México:· IFGP:·Limusa.¶
- → Ministerio· de· Colombia.· (27· de· 07· de· 2017).· Biblioteca· básica· de· Cocinas· Tradicionales· de· Colombia.· Obtenido· de· http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx¶

- → Muñoz,· S.· (01· de· 08· de· 2017).· www.slideshare.net.· Obtenido· de· https://www.slideshare.net/isebasmd/cortes-14417359¶
- → Roux,·M.·(2008).·Salsas:·dulces·y·saladas,·clásicas·y·modernas.·Barcelona.:·Elfos.¶
- → The· Culinary· Institute· of· America.· (27· de· 07· de· 2017).· CIA· Videos:· Videos· from· The· Culinary· Institute·of·America.·Obtenido·de·http://www.ciavideos.com/?v=606¶
- → The· Culinary· Institute· of· America.· (07· de· 27· de· 2017).· CIA· Videos:· Videos· from· The· Culinary· Institute· of· America.· Obtenido· de· http://www.ciavideos.com/videos/search/eyJyZXN1bHRfcGFnZSI6InZpZGVvc1wvc2VhcmNoIiwia2V5d29yZHMiOiJiZWVmIn0¶
¶

¶
¶

7.·CONTROL·DEL·DOCUMENTO¶

¶

¤	Nombre¤	Cargo¤	Dependencia¤	Fecha¤
Autor·(es)¤	JUAN· PABLO· FERNANDEZ· SARMIENTO¤	INSTRUCTOR.¤	Alimentos· y· Bebidas.¤	13· DE· SEPTIEMBRE· DEL· 2017.¤
¤	RONALD· FERNANDO· QUINTANA·ARIAS.¤	INSTRUCTOR.¤	Alimentos· y· Bebidas.¤	13· DE· SEPTIEMBRE· DEL· 2017.¤
¤	EDY· MAYERLY· GONZALEZ· C.¤	INSTRUCTOR.¤	Alimentos· y· Bebidas.¤	17·DE·AGOSTO¤
¤	MIGUEL·MORTIGO¤	INSTRUCTOR.¤	Alimentos· y· Bebidas.¤	17·DE·AGOSTO¤
¤	PATRICIA·LEURO¤	INSTRUCTOR.¤	Alimentos· y· Bebidas.¤	26·DE·SEPTIEMBRE¤
¤	PAOLA· ANDREA· HERNANDEZ¤	INSTRUCTOR.¤	Alimentos· y· Bebidas.¤	28·DE·SEPTIEMBRE¤

¶
¶
¶

¶

PROCESO·DE·GESTIÓN·DE·FORMACIÓN·PROFESIONAL·INTEGRAL¶

FORMATO·GUÍA·DE·APRENDIZAJE¶

¶

IDENTIFICACIÓN·DE·LA·GUIA·DE·APRENDIZAJE¶

- Denominación·del·Programa·de·Formación:·Cocina↵
- Código·del·Programa·de·Formación:·635503·versión·103↵
- Nombre·del·Proyecto:·Aplicación·de·técnicas·y·procedimientos·de·cocina·en·establecimientos↵ gastronómicos.↵
- Fase·del·Proyecto:·Análisis,·Planeación·y·Ejecución↵
- Actividad·de·Proyecto:·Identificar·las·materias·primas·y·los·peligros·de·contaminación·en·la·preparación· de·alimentos.·Disponer·los·recursos·para·la·preparación·de·alimentos.·Producir·alimentos·de·cocina· nacional·e·internacional.↵
- Competencia:·Control·del·Manejo·de·las·Materias·Primas↵
- Resultados·de·Aprendizaje·Alcanzar:¶

1-→Caracterizar·materias·primas·teniendo·las·fichas·técnicas·del·producto·y·los·estándares·de·calidad· definidos·por·la·organización.¶
2-→Solicitar·materias·primas·de·acuerdo·con·órdenes·de·producción,·receta·estándar,·ficha·técnica,· procedimientos·y·principios·éticos·de·responsabilidad.¶
3-→Almacenar·materias·primas·teniendo·en·cuenta·riesgos·de·contaminación,·técnicas·de·conservación·y· procedimientos·establecidos.¶

- Duración·de·la·Guía:·192·horas·¶

¶

2.·PRESENTACIÓN¶

¶

- → El· programa· de· formación· Técnico· en· Cocina,· tiene· como· objetivo· desarrollar· conocimientos,· habilidades· y· actitudes· que· le· permitirán· ser· competitivo· en· el· contexto· social· y· productivo.· La· competencia· Control· del· Manejo· de· las· Materias· Primas· permite· que· con· la· ejecución· de· las· actividades·planteadas·en·esta·guía,·lograran·alcanzar·los·resultados·de·aprendizaje·y·desarrollar·el· programa·de·control·de·calidad·de·materias·primas.·Este·programa·de·control·de·calidad·de·materias· primas·es·una·herramienta·que·garantiza·la·calidad·e·inocuidad·de·las·materias·primas·y/o·insumos· empleados·en·la·elaboración·de·productos·finales,·desarrollando·una·identificación·de·proveedores,· materias·primas·y/o·insumos,·junto·con·una·permanente·monitoria·para·asegurar·la·calidad·a·lo·largo· de· su· permanencia· en· la· planta· de· alimentos.· El· objetivo· del· programa· de· control· de· calidad· de·

¶

materias·primas·se·debe·establecer·la·importancia·de·la·aplicación·en·las·empresas·de·alimentos·para· garantizar·la·inocuidad·de·las·materias·primas·y·de·esta·forma·un·producto·de·alta·calidad.¶

¶

3.·FORMULACIÓN·DE·LAS·ACTIVIDADES·DE·APRENDIZAJE¶

- → **Descripción·de·la(s)·Actividad(es)¶**

3.1·Actividades·de·reflexión·inicial:¶

Antes·de·dar·inicio·a·las·actividades·de·aprendizaje·es·importante·identificar·las·problemáticas·del·contexto· social·y·productivo;·en·el·desarrollo·de·esta·actividad·en·grupos·de·trabajo,·deberán·analizar·el·vídeo·"Comida· a·lo·grande"·https://www.youtube.com/watch?v=833REoVevI8&ab_channel=getarescadiz·presentado·por·el· instructor;· cada· integrante· del· grupo· debe· participar· activamente· para· dar· respuesta· a· las· siguientes· actividades·¶

- → ¿En·que·nos·puede·afectar·el·no·realizar·una·correcta·verificación·de·los·productos·al·recibirlos?¶
- → ¿Que·aspectos·cree·usted·se·deben·tener·en·cuenta·al·recibir·las·materias·primas?·¶
- → ¿Cree·usted·que·en·el·proceso·de·recepción·de·los·productos·deben·tener·un·orden·de·acuerdo·al· producto·que·se·reciba?·¶

Una·vez·desarrollada·las·preguntas,·cada·grupo·de·trabajo·socializara·sus·respuestas.¶

Ambiente·requerido:·Dotado·con·mesas·de·trabajo·sillas·y·equipos·audiovisuales.¶
Estrategias·o·técnicas·didácticas·activas:·Conversatorio·dirigido¶
Materiales·de·formación: Equipos·audiovisuales.¶
Material·de·apoyo: Video·educactivo·¶
Duración·de·la·actividad:·2·horas·¶
¶

¶

3.2· Actividades· de· contextualización· e· identificación· de· conocimientos· necesarios· para· el· aprendizaje:¶

Teniendo·en·cuenta·la·actividad·el·anterior·usted·con·su·equipo·de·trabajo·deben·plantear·estrategias·y· protocolos·para·establecer·un·mejor·control·y·manejo·de·las·materias·primas.¶
¶
Una·vez·realizada·la·actividad,·cada·grupo·de·trabajo·socializara·las·estrategias·y·propuestas·planteadas.¶

¶
¶

¶

3.3·Actividades·de·apropiación:·¶

El·instructor·utilizando·técnica·de·conferencia,·demostracion·y·simulación·mediante,·medios·audiovisuales·dará·a·conocer·a·los·aprendices·aspectos·de·importancia·para·la·apropiación·del·aprendizaje,·dando·pie·a·que·se·genere·las·siguientes·actividades·donde·ustedes·como·aprendices·deberán·resolver.·¶

¶

Ambiente·requerido:·Dotado·con·mesas·de·trabajo·sillas·y·equipos·audiovisuales·¶
Estrategias·o·técnicas·didácticas·activas:·Conversatrorio·dirigido¶
Materiales·de·formación:·Equipos·audiovisuales·¶
Material·de·apoyo:·Video·educactivo·¶
Duración·de·la·actividad:·2·horas·¶
¶

¶

RAP·1·Caracterizar·materias·primas·teniendo·las·fichas·técnicas·del·producto·y·los·estándares·de·calidad·definidos·por·la·organización.·¶

¶

Actividad·1.·Identificar·las·características·fisico·químicas·y·organolépticas·de·las·materias·primas·y·los·grupos·de·alimentos.·¶



¶

¶

¶

GFPI-F-135·V04¶

¶

¶

Actividad·Interpretativa·¶

Descripción·de·la·actividad:·el·instructor·en·compañia·del·grupo·de·aprendices·realiza·un·recorrido·guiado·por·las·instalaciones·o·las·áreas·donde·se·realicen·almacenamiento·de·productos·o·materias·primas,·dando·orientación·del·respectivo·almacenamiento·de·las·materia·primas·según·sus·características·fisico·químicas·y·organolépticas·de·las·materias·primas.·¶

Actividad·Argumentativa·¶

Descripción·de·la·actividad:·El·instructor·presenta·el·video:·"Recepción·de·Mercadería"·https://youtu.be/m5-bmzEL3zA,·para·analizar·cada·una·de·las·áreas·teniendo·en·cuenta·las·caracteristicas·de·cada·área·y·sus·funciones·se·recomienda·que·se·tome·nota·del·video.·¶

Actividad·propositiva¶

Descripción·de·la·actividad:·los·aprendices·en·equipos·de·trabajo·deben·consultar·el·archivo·enviado·por·el·instructor·sobre·grupo·de·alimentos·socializar·la·consulta·realizada·a·todo·el·grupo·de·aprendices·y·al·instructor·encargado·de·orientar·la·competencia·utilizando·una·técnica·didáctica·activa·(exposición,·panel,·foro·o·mesa·redonda).·¶

¶

Actividad·3.·Identificar·estándares·de·calidad·de·las·materias·primas·y·manejar·fichas·técnicas.·¶

Actividad·Interpretativa·¶

Descripción·de·la·actividad:·el·instructor·mediante·sesión·magistral·explica·al·grupo·de·aprendices,·los·aspectos·fundamentales·de·las·fichas·técnicas:·los·parámetros·que·componen·la·ficha·técnica,·importancia,·normatividad·que·rige·dicho·proceso·técnico.·¶

Actividad·Argumentativa·¶

Descripción·de·la·actividad:·Los·aprendices·en·grupos·de·trabajo·deben·consultar·y·analizar·el·documento:·"programa·de·control·de·calidad·de·proveedores·y·materias·primas·e·insumos"·compartido·por·el·instructor·técnico·donde·los·aprendices·deben·identificar·el·programa·de·control·de·calidad,·la·importancia·y·finalidad·del·mismo.·¶

Actividad·propositiva¶

Descripción·de·la·actividad:·los·aprendices·en·equipos·de·trabajo·deben·presentar·taller·propuesto·por·el·instructor·y·socializarlo·al·todo·el·grupo·de·aprendices.·¶

¶

¶

GFPI-F-135·V04¶

¶

Actividad·4.·Identificar·grupos·de·inventario·de·la·materia·prima.·¶

Actividad·Interpretativa·¶

Descripción·de·la·actividad:·Los·aprendices·en·grupo·de·trabajo·de·3·personas·deben·realizar·un·recorrido·guiado·por·las·instalaciones·o·las·áreas·donde·se·almacenan·las·diferentes·materias·primas.·¶

Actividad·Argumentativa·¶

Descripción·de·la·actividad:·Los·aprendices·en·grupos·de·trabajo·deben·elaborar·el·listado·de·las·materias·primas·teniendo·en·cuenta:·método·de·conservación,·contenido·de·proteínas·y·A_w,·PH,·cualidades·de·los·empaques·o·envases·que·los·contienen.·¶

Actividad·propositiva¶

Descripción·de·la·actividad:·los·aprendices·en·equipos·de·trabajo·deben·sustentar·el·listado·elaborado·por·el·grupo·con·las·instrucciones·dadas,·el·instructor·de·hará·retroalimentación·a·las·diferentes·sustentaciones·realizadas.·¶

Ambiente·requerido:·Dotado·con·mesas·de·trabajo·sillas·y·equipos·audiovisuales·¶
Estrategias·o·técnicas·didácticas·activas:·Conversatrorio·dirigido¶
Materiales·de·formación:·Equipos·audiovisuales·¶
Material·de·apoyo:·Video·educactivo·¶
Duración·de·la·actividad:·2·horas·¶
¶

¶

RAP·2·Solicitar·materias·primas·de·acuerdo·con·órdenes·de·producción,·receta·estándar,·ficha·técnica,·procedimientos·y·principios·éticos·de·responsabilidad.·¶

Actividad·1.·Realizar·un·proceso·productivo·donde·se·ejecuten·órdenes·de·producción,·receta·estándar,·ficha·técnica·y·demás·procedimientos·técnicos.·¶

Actividad·Interpretativa·¶

Descripción·de·la·actividad:·Los·aprendices·en·grupo·de·trabajo·deben·diseñar·un·menú,·calculando·las·cantidades·necesarias·de·materias·primas,·elaborando·requisición·de·insumos·y·materias·primas,·verificando·y·calculando·las·mermas·por·procesos·de·acondicionamiento·en·cada·producto.·Cada·uno·de·estos·procesos·serán·orientados·y·verificados·por·el·instructor·técnico·durante·el·proceso·formativo.·¶

Actividad·Argumentativa·¶

Descripción·de·la·actividad:·Los·aprendices·en·sus·grupos·de·trabajo·deben·crear·la·respectiva·requisición·de·su·menú·teniendo·en·cuenta·el·incremento·en·las·cantidades·de·cada·producto·de·acuerdo·a·las·mermas·

GFPI-F-135·V04¶

¶

calculadas.·El·instructor·técnico·guiara·cada·uno·de·estos·procesos·tecnicos·y·aclarara·las·dudas·e·inquietudes·generadas.·¶

Actividad·propositiva¶

Descripción·de·la·actividad:·los·aprendices·deben·entregar·la·receta·estándar·en·formatos·establecidos,·la·requisición·y·una·orden·de·producción·cumpliendo·con·cada·uno·de·los·parámetros·y·procedimientos·técnicos·planteados·en·las·actividades·anteriores.·El·instructor·técnico·realiza·retroalimentación·a·cada·una·de·las·actividades·y·procedimientos·realizados·por·el·grupo·de·aprendices.·

RAP·3·Almacenar·materias·primas·teniendo·en·cuenta·riesgos·de·contaminación,·técnicas·de·conservación·y·procedimientos·establecidos.·¶



¶

¶

Actividad·1.·Demostrar·el·funcionamiento·de·equipos.·¶

Actividad·Interpretativa·¶

Descripción·de·la·actividad:·el·instructor·en·compañia·del·grupo·de·aprendices·realiza·un·recorrido·guiado·por·las·instalaciones·o·las·áreas·de·la·escuela·de·gastronomía·(talleres·de·cocina·básica·y·de·panaderia)·dando·orientación·acerca·de·la·identificación·de·los·equipos,·funcionamiento,·clase,·modos·de·uso,·parámetros·de·almacenamiento,·procedimientos·de·limpieza·y·desinfección·y·elementos·de·protección·personal·para·el·manejo·de·dichos·equipos.·¶

Actividad·Argumentativa·¶

Descripción·de·la·actividad:·Los·aprendices·en·grupos·de·trabajo·deben·consultar·acerca·de·los·equipos·teniendo·en·cuenta·su·uso·(ultracongelación,·congelación·y·refrigeración).·¶

¶

GFPI-F-135·V04¶

¶

	preparación de alimentos.	los procedimientos técnicos.	estandar con su respectiva requisición	primas según requisición y estándares de producto. • Verifica el estado de materias primas recibidas de acuerdo con estándares de calidad, procedimiento técnico y normativa sanitaria. **RAP 3** • Alista áreas, equipos, utensilios y empaques de acuerdo con procedimiento y programa de limpieza y desinfección. • Verifica existencias y estado de los alimentos almacenados según criterios técnicos y stocks establecidos por la organización. • Organiza alimentos	
EJECUCIÒN	Producir alimentos de	Verificar y controlar el proceso de almacenamiento de las materias	Evidencia de conocimiento: Cuestionario Evidencia de Desempeño:		

	cocina nacional e internacional	primas según parametros tecnicos y normatividad sanitaria.	Proceso de recepción de materias primas.	conforme con tipo, riesgo de contaminación, métodos de conservación, normativa sanitaria y de seguridad y salud en el trabajo. • Registra información del almacenamiento e inventario en tiempo y documentos dispuestos para el procedimiento.	

→

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- → **Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.
- → **Desviación**: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- → **Diagrama de flujo:** Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- → **Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- → **Límite crítico:** Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
- → **Medida correctiva**: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
- → **Medida de control:** Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- → **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Act
Ve a

- → **Plan de HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- → **Punto crítico de control (PCC):** Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- → **Sistema de HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- → **Transparente:** Característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.
- → **Validación:** Constatación de que los elementos del plan de HACCP son efectivos.
- → **Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.
- → **Vigilar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ✓→ Sánchez-Lafuente, A. C. (2011). Aprovisionamiento de materias primas en cocina (UF0054).
- ✓→ Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com
- ✓→ Sánchez-Lafuente, Antonio-Caro, and Martínez-Venteo, Coral. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración: operaciones básicas de cocina (UF0053).
- ✓→ Málaga, ES: IC Editorial, 2011. ProQuest Ebrary. Web. 23 June 2016.
- ✓→ Sánchez-Lafuente, A. C. (2011). Aprovisionamiento de materias primas en cocina (UF0054).
- ✓→ Málaga, ES: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com
- ✓→ Martínez, V. C. (2011). Preelaboración y conservación culinarias (UF0055). Madrid, ESPAÑA: IC Editorial. Retrieved from http://www.ebrary.com

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Jorge Alberto Ospina Loaiza	Instructor	Centro de Comercio y Turismo.	30/03/2023
	Luz Amparo Acosta Acosta	Instructor		30/03/2023

			Centro de Comercio y Turismo.	

8. CONTROL DE CAMBIOS.

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Acti

MATERIAL DE APOYO



Área Gastronomía

Manual de panadería

1

INDICE

	CAPITULO	PAGINA
I	**TRIGO**	
	1.- Historia	4
	1.1.- Importancia del trigo	6
	1.2.- Clasificación del trigo	6
	1.2.1.- De acuerdo a la dureza del grano	6
	1.2.2.- De acuerdo a la época de siembra	7
	1.3.- Composición del grano de trigo	
II	**CLASIFICACION DE INGREDIENTES EN PANADERÍA**	
	2.- Ingredientes básicos	
	2.1.- Harina	9
	2.1.2.- Gluten	10
	2.1.3.- Variante clasificación harina	10
	2.1.4.- Elaboración de la harina	11
	2.1.5.- Composición química de la harina	11
	2.1.6.- características de calida de la harina	11
	2.1.7.- harinas especiales	13
	2.1.8.- Almacenamiento de la harina	13
	2.2.- Levadura	14
	2.2.1.- Funciones de la levadura	14
	2.2.2.- Presentación comercial de la levadura	15
	2.2.3.- Cuadro comparativo cualidades & defectos levadura	17
	2.3.- Agua	17
	2.3.1.- Tipos de agua	17
	2.3.2.- Función del agua en panadería	18
	2.3.3.- Cuadro comparativo efecto & tratamiento masa	18
	2.4.- Sal	18
	2.4.1.- Función de la sal	19
	3.- Ingredientes enriquecedores	
	3.1.- Azúcar	19
	3.2.- Materia grasa	19
	3.3.- La leche	20
	3.4.- El huevo	20
	3.- Ingredientes alternativos	
	3.1.- Aditivos o mejoradores	21
	3.2.- Ácido ascórbico	21
	3.3.- harina de malta	22
	3.4.- Inhibidores de hongo	22
	3.5.- Emulsionante	22
	3.6.- Aditivos multipropósito	22
III	**ETAPAS Y MÉTODOS DE ELABORACIÓN EN PANADERIA**	
	4.1.- pesaje de los ingredientes	23
	4.2.- Mezcla y amasado	23
	¿Como se forma la masa?	24
	¿Que es el amasado mecánico?	25
	¿Como se desarrolla el método directo?	25
	Ventajas	25

2

	Desventajas	25
	¿Como se desarrolla el método Masa- esponja?	26
	Leudo	26
	¿Que es masa madre?	26
	4.3.- Primera fermentación inicial o reposo inicial	27
	4.4.- Corte y ovillado	27
	4.4.1.- Corte	27
	4.4.2.-Ovillado	28
	4.5.- Segunda fermentación o reposo intermedio	29
	4.6.- Modelado o formación	29
	4.7.- Tercera fermentación	30
	¿Que ocurre?	30
	¿Qué debe hacer el panadero para "conducir la fermentación"?	31
	¿De que se nutren estas levaduras?	31
	¿Cómo se transforma el almidón en azucares?	31
	Acción de los ácidos y el alcohol etílico sobre la masa	31
	¿Por que esta rápida forma de tomar volumen?	31
	La fermentación en el horneado	31
	4.8.- Horneado y cocción	32
	¿Qué ocurre durante la cocción?	32
	Tipos de masas	32
IV	**Standardización de receta**	33
	Bibliografía	

3

El TRIGO:

HISTORIA:





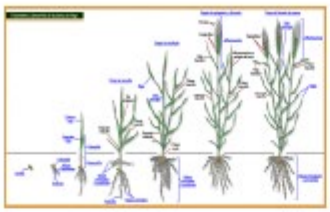
El trigo tiene sus orígenes en la antigua Mesopotámica. Las más antiguas evidencias arqueológicas del cultivo de trigo vienen de Siria, Jordania, Turquía e Irak. Hace alrededor de 8 milenios, una mutación o una hibridación ocurrió en el trigo silvestre, dando por resultado una planta con semillas más grandes, la cual no podría haberse diseminado con el viento. Existen hallazgos de restos carbonizados de granos de trigo almidónelo (Triticum dicoccoides) y huellas de granos en barro cocido en Jarro (Irak septentrional), que datan del año 6700 adC.
El trigo produjo más alimento al ser cultivado por iniciativa de los seres humanos, pues de otra manera éste no habría podido tener éxito en estado salvaje; este hecho provocó una auténtica revolución agrícola en el denominado creciente fértil. Simultáneamente, se desarrolló la domesticación de la oveja y la cabra, especies salvajes que habitaban la región, lo cual permitió el asentamiento de la población y, con ello, la formación de comunidades humanas más complejas, como lo demuestra también el surgimiento de la escritura, concretamente la Escritura cuneiforme, creada por los sumerios, y, por tanto, el principio de la historia y el fin de la prehistoria.

Trigo (Triticum) es el término que designa al conjunto de cereales tanto cultivados como silvestres, que pertenecen al género Triticum; son plantas anuales de la familia de las gramíneas ampliamente cultivadas en todo el mundo. La palabra trigo designa tanto a la planta como a sus semillas comestibles, tal y como ocurre con los nombres de otros cereales.
El trigo es uno de los tres cereales más producidos globalmente, junto al maíz y el arroz y el más ampliamente consumido por el hombre en la civilización occidental desde la antigüedad. El grano del trigo es utilizado para hacer harina, harina integral, sémola, cerveza y una gran variedad de productos alimenticios.
La palabra «trigo» proviene del vocablo latino triticum, que significa 'quebrado', 'triturado' o 'trillado', haciendo referencia a la actividad que se debe realizar para separar el grano de trigo de la cascarilla que lo recubre.
La semilla de trigo fue introducida a la civilización del antiguo Egipto para dar inicio a su cultivo en el valle del Nilo desde sus primeros periodos y de allí a las civilizaciones Griega y Romana. La diosa griega del pan y de la agricultura se llamaba Deméter, cuyo nombre significa "señora", por derivación latina se transformó en Ceres y de allí surge la palabra «cereal».
En Roma, el gobierno aseguraba el mantenimiento de los ciudadanos sin posibilidades económicas abasteciendo trigo a un bajo precio y regulando la molienda y fabricación del pan, ya que era una práctica común su racionamiento. La molienda y la cocción eran actividades que se realizaban en forma conjunta, de tal forma que se disellaban en la antigua Roma molinos - hornos con una alta capacidad de producción.

4

El consumo del trigo y de pan en el Imperio Romano revistió una gran importancia que también se confirma en la Biblia, ya que de acuerdo con las traducciones más exactas es posible contar en su texto 40 veces la palabra «trigo», 264 veces la palabra «pan» y 17 veces la palabra «panes», acepciones estas últimas que pueden referirse a pan de trigo o pan de cebada (como era común en aquella época), aunque en las citas bíblicas son frecuentemente utilizadas para referirse al concepto más amplio del conjunto de cosas que se requieren para vivir, como en la expresión «ganarse el pan». En la parábola del sembrador se hace referencia a la adulteración de los granos, enfrentando el trigo (la bondad) con la cizaña (la maldad).

PLANTA:



IMPORTANCIA DEL TRIGO

Los cereales son las semillas secas de los miembros de la familia de las gramíneas que se cultivan para obtener granos y son las plantas que mayor importancia tienen en la alimentación humana, debido a que constituyen una de las fuentes principales de energía en forma de hidratos de carbono y que también contienen proteínas, grasas, vitaminas y minerales. Los cereales requieren diversas cantidades de humedad y tipos deSuelo. Se puede decir que casi en cualquier parte de la tierra crece al menos un tipo de cereal. El trigo crece en regiones templadas. Los cereales más importantes son el trigo, el maíz y el arroz. El trigo y el arroz son las fuentes más importantes en la dieta que provee energía a todas las personas del mundo. Por milenios el pan con o sin levadura ha sido la forma mas usual de consumo de trigo.

CLASIFICACIÓN DEL TRIGO

Existen dos tipos de trigo para la industrialización: harineros y macarroneros; en base a la textura, color y grado de humedad del grano. El trigo débil es bajo en proteínas, da una harina débil, y conviene mas para la fabricación de pasteles y galletas. El trigo fuerte es rico en proteínas, da una harina ya que el contenido proteínico es elevado, da una masa mas fuerte y elástica, tan necesaria para la retención de bióxido de carbono producido por la levadura y otros gases durante la fermentación. Al preparar la harina nos interesa quitar las capas exteriores del grano (pericarpio), conocidas como el salvado y la porción inferior del germen que es rico en grasas, y luego recuperar la porción central feculosa, rica en proteína, el endospermo.

A su vez estos tipos de trigo se subdividen en cinco grupos: Los tipos de trigo, características y usos se muestran en el Cuadro.

1. De acuerdo a la época de siembra:
   - Trigos de Invierno
   - Trigos de Primavera
- los tipos de trigo se escogen por su adaptabilidad a la altitud y el clima de la región en que se cultiva n y por el rendimiento. Los trigos corrientes cultivados en las antiguas repúblicas Soviéticas, Estados unidos y Canadá son variedades que se siembran en primavera para cosecharlos en verano,
   - Los trigos que se plantan en otoño, son cosechados en primavera.
2. De acuerdo a la dureza del grano

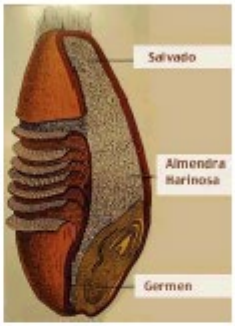
   - Trigo Duro:

Granos fuertes, color cobre difíciles de partir, trigo muy apreciado por un alto contenido de proteínas y producen harinas aptas para producción de pastas y panificación.

   - Trigo Blando:

Granos blandos fáciles de partir, generalmente de un color más oro pálido. Bajo contenido de proteínas producen harinas aptas para la industria pastelera, en elaboraciones tales como bizcochuelos, galletas, masa secas, etc.

Composición del grano de trigo



La semilla de trigo es parte de un fruto llamado cariópside, en el cual las paredes del ovario (pericarpio) y la testa, están estrechamente unidas siendo inseparables. El fruto contiene números determinados de cromosomas de células vegetativas. Se reconocen tres series: diploides (14 cromosomas) tetraploides (28) hexaploides (42).

La forma de la semilla es ovoide, algo aplastada en un extremo y provista de pilosidades cortas en el otro, siendo acanalada en toda su longitud. En la extremidad no aguzada se aloja el embrión o germen, se encuentra en estrecho contacto con el endospermo amiláceo; este último, que ocupa la mayor parte de la semilla, corresponde a la fuente de obtención de harina.

a) Pericarpio
Comprende una serie de capas que conforman la envoltura del grano y que comúnmente se conoce como salvado.
Esta envoltura representa aproximadamente un 14% a 16% del grano. Es rica en sales minerales y contiene además proteínas, materias grasas y vitaminas del complejo B.

b) Endospermo
Representa aproximadamente un 81% a 83% del grano. De aquí se obtiene la harina. Tiene un alto contenido en almidón y materias proteicas especiales.

c) Germen
Corresponde a un 2.5% a 3% del grano. Es la parte "viva" de la semilla, la que posteriormente dará origen a una nueva planta. Es rico en materias grasa, azúcares y vitaminas del complejo B y E.
Durante la molienda se separa de la harina ya que por su alto contenido de grasas puede producir olores y sabores desagradables en la harina y el pan.

CLASIFICACCIÓN DE NOREDIENTES EN PANADERIA

Introducción:

En este tema se van a tratar las materias primas básicas existente en la producción de panadería básica; Harina, sal, levadura y agua.
Con estos cuatros ingredientes, solamente, es suficiente para la elaboración de pan normal o común, según el tipo que se desee se utilizara una harina diferente, siendo conveniente que a cada clase se le asigne un formato distinto; también cada tipo de necesitará un tratamiento especial.

Hay una serie de ingredientes alternativos, que se suelen utilizar para según que clase de pan, como ejemplo, el mejorante panario, conservante químico, que se utilizaran para ayudar a que el resultado de la elaboración sea optimo y voluminoso. Ingredientes como el azúcar, leche, mantequilla,

etc., pan de leche, pan de molde, etc. También existe el pan ácimo, muy típico de Israel, que no es otra cosa que un pan sin levadura química, más parecido al que hacían nuestros antepasados.

LA HARINA:

1. Harina:
Se entiende por harina al polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón.
Se puede obtener harina de distintos cereales. Aunque la más habitual es harina de trigo, elemento imprescindible para la elaboración del pan, también se hace harina de centeno, de cebada, de avena, de maíz o de arroz.
La harina de trigo la cual nosotros nos referiremos, posee constituyentes aptos para la formación de masas (proteína – gluten), pues la harina y agua mezclados en determinadas proporciones, producen una masa consistente. Esta es una masa tenaz, con ligazón entre sí, que en nuestra mano ofrece una determinada resistencia, a la que puede darse la forma deseada, y que resiste la presión de los gases producidos por la fermentación (levado con levadura, leudado químico) para obtener el levantamiento de la masa y un adecuado desarrollo de volumen.
El gluten se forma por hidratación e hinchamiento de proteínas de la harina: gliadina y glutenina.
El hinchamiento del gluten posibilita la formación de la masa: unión, elasticidad y capacidad para ser trabajada, retención de gases y mantenimiento de la forma de las piezas.
La cantidad de proteína es muy diferente en diversos tipos de harina. Especial influencia sobre el contenido de proteínas y con ello sobre la cantidad de gluten tiene el tipo de trigo, época de cosecha y grado de extracción.
Por lo común se aplica el término harina para referirse a la de trigo y se refiere indistintamente a la refinada como a la integral, por la importancia que esta tiene como base del pan que a su vez es un pilar de la alimentación en la cultura occidental. El uso de la harina de trigo en el pan es en parte gracias al gluten, que surge al mezclarla con agua. El gluten es una proteína compleja que le otorga al pan su elasticidad y consistencia.
Para la panificación normal se precisa harina de una mezcla de trigos con gran proporción de trigo fuerte; el producto de la molienda del endospermo del grano de trigo, tiene color marfil claro, es fina y suave al tacto.

Fotos desarrollo Gluten



Otra clasificación de las harinas es:

cero (0), dos ceros (00), tres ceros (000) y cuatro ceros (0000).

La harina 000 se utiliza siempre en la elaboración de panes, ya que su alto contenido de proteínas

Levadura seca instantánea:

Son envasadas al vacío y se reactivan prácticamente de inmediato una vez abierto el envase. Tienen un aspecto granuloso.

Tienen una humedad inferior al 5% por lo cual un gramo de levadura instantánea corresponde aproximadamente a 3 gramos de levadura fresca.

Presentación : Paquetes 500 grs.
Duración : 10 a 12 meses en envase cerrado

Imagen pack levadura instantánea



Levadura seca granulada:

Se elabora y envasa para uso doméstico en bolsas de 50 a 100 grs.
Se debe disolver en agua tibia antes de usar.

Cantidad a usar: 50 grs. de L.S.G. reemplaza a 100 grs. de levadura prensada.
Duración : 6 a 8 meses en envase cerrado

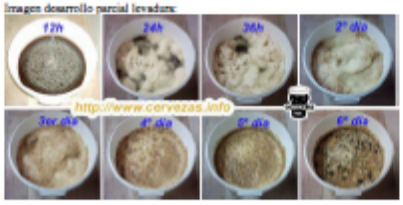
Imagen pack levadura seca granulada



Área Gastronomía

Características de una buena levadura		
Medios apreciación	Cualidades	Defectos
color	debe ser crema claro o blanco	no debe ser rancia rojizo
olor	debe ser inodora	no debe desprender olor desagradable o acético
gusto	debe tener sabor agradable	no debe tener demasiado gusto ni de ácido
textura	consistencia firme plástica	no debe ser en ningún caso blanda ni pegajosa
utilización	debe diluirse sin formar grumos	debe desmigarse fácilmente entre los dedos sin pegarse

Imagen desarrollo parcial levadura:



3. **El Agua**
El agua es un elemento esencial para la formación de la masa. Es a la vez, proporcionalmente el ingrediente mas barato de la receta.

Tipos de Agua:

Aguas Blandas:
Tienen pocos minerales en disolución (hasta 50 p.m.). Producen un debilitamiento del gluten tornando la masa suave en pegajosa. Una forma de contrarrestar este efecto negativo es aumentando el porcentaje de sal en las recetas.
Ej.: Agua de lluvia, agua destilada.

Aguas Duras:

Área Gastronomía

Tienen en disolución bicarbonatos o sulfatos de calcio y magnesio, en proporciones de 200 a 400 o mas ppm; No son adecuadas para panificación ya que endurecen el gluten e inhiben la actividad de la levadura, retardando la fermentación. Además producen problemas en las cañerías donde estas sales sedimentan formando sarro que corroe el metal.

Para panificación se recomienda el uso de agua potable con dureza de 150 a 200 partes por millón (ppm)

Funciones del agua:
Hace posible la formación de gluten y el acondicionamiento de los almidones.
Determina la consistencia de la masa.
Controla la temperatura de la masa.
Permite el desarrollo de la levadura.
Bajo la forma de vapor evita el desecamiento de la masa durante la fermentación y permite un mejor desarrollo de la pieza durante la cocción, mejorando también el brillo y el rendimiento.

CLASES DE AGUA Y SUS EFECTOS EN LAS MASAS

TIPO	EFECTO	TRATAMIENTO
BLANDA	Ablanda el gluten, Masa suave y pegajosa.	Utilizar alimentos para la Levadura o aumentar la sal en la fórmula.
DURA	En cantidades excesivas retarda la fermentación, endurece el gluten.	Utilizar más levadura , Reducir el alimento para la levadura.
SALINAS	Alteración del sabor Retarda la fermentación, en exceso debilita el gluten.	Reducir la sal en la formula
ALCALINAS	Reduce la fermentación	Más levadura Usar Ácidos (vinagre)

4. **La Sal**

Es un compuesto de Cloro y Sodio llamado también Cloruro de Sodio. Comercialmente se obtiene de salinas, lagos subterráneos y de minas. La sal para uso de panificación debe poseer las siguientes características:

Granulación fina.
Libre de impurezas.
Fácilmente soluble en agua.

Funciones de la Sal:

Mejora el sabor.
Fortalece el gluten de las harinas débiles.
Resalta los sabores de otros ingredientes.
Controla la actividad de la levadura.
Tiene una acción bactericida sobre microbios indeseables al proceso.

Área Gastronomía

INGREDIENTES ENRIQUECEDORES

Son aquellos que se agregan a la masa para mejorar características de sabor, color, aroma, volumen, crocancia, conservación, valor nutritivo, etc.

1. **Azúcares:**

Los tipos mas empleados son la sacarosa o azúcar de caña y la maltosa que se encuentra en la harina de malta y en el extracto de la malta.

Funciones del Azúcar:

Sirve de alimento a la levadura.
Mejora el sabor del pan.
Mejora el color de la cáscara.
Ayuda a la conservación.
Aumenta el valor nutritivo.

2. **Materias Grasas:**

Constituyen la principal fuente de energía en la dieta humana, pues son el alimento que suministra el mayor número de calorías por gramo (9 cal. por gramo).
Se denominan mantecas o aceites según se presentan en estado sólido o líquido.

Se clasifican de acuerdo a su origen animal o vegetal.
Grasas animales: Manteca de cerdo, mantequilla, sebo de res.
Aceites vegetales: Se obtienen del prensado de ciertas semillas como girasol, coco, maní, soya, etc.
En panificación se usan principalmente la manteca hidrogenada, mantequilla y margarina (masas dulces y pastelería.

Hidrogenación de las Grasas:
Es un procedimiento empleado principalmente en aceites vegetales. Este consiste en hacer circular gas hidrógeno a través del aceite con lo cual se consigue que éste se endurezca, adoptando la consistencia de una manteca.

Las mantecas hidrogenadas presentan buenas características de conservación, resistencia a la rancidez, plasticidad, aroma y sabor suave o neutro.

Funciones de las materias grasas:

Aumenta el valor alimenticio.
Mejora el sabor y aroma.
Mejora el volumen.

Mejora la conservación.
Proporciona una textura más fina y suave a la miga.

3. La Leche:

En panificación se emplean principalmente leche en polvo y suero de leche en polvo, debido a su facilidad de uso y almacenamiento.

Funciones de la leche:

Aumenta el valor alimenticio.
Proporciona una miga suave.
Mejora el color de la cáscara.
Aumenta la absorción de agua de la masa.
Mejora el sabor.
Mejora la conservación.

Rendimiento en el pan y costo

Los panaderos se quejan del costo de la leche por eso no la usan en panificación, Vamos a ver que usando la leche, se obtiene un aumento considerable en el rendimiento del pan. Las masas elaboradas con la presencia de leche tanto líquida como en polvo, se pueden trabajar mejor, pues son menos pegajosas.
Los amasijos de con leche tienden a resecar menos en el horno, esto significa que parte del agua adicionada que en el pan horneado aumentando el rendimiento.

4. Huevos:

Se emplean principalmente en la elaboración de masas dulces y pastelería debido a que presentan las siguientes propiedades:

Capacidad para formar emulsiones de las yemas del huevo (en masas secas ricas en grasas y azúcar).
Capacidad de formación de espuma con la clara del huevo y yema (batidos, leudado de masas).
Ayuda a ligar el agua y estabilizar la corteza al coagularse sus proteínas durante el horneo.
Aplicado sobre la masa antes del horneo mejora el color y brillo de la cáscara.

Precauciones:
Deben mantenerse en refrigeración y antes de usar deben ser lavado, ya que la cáscara se contamina con microorganismos nocivos, cuando pasa por el tubo digestivo de la gallina.

Área Gastronomía

INGREDIENTES ALTERNATIVOS

Dentro de los ingredientes alternativos se pude mencionar fruta confitada, pasas, nueces, semilla de anís, ajonjolí, amapolas, especias, ajo, cebolla, esencias, cremas de relleno, etc.
Se emplean para mejorar las características de las harinas (aditivos), o para impartir características especiales de presentación, sabor, aroma, etc., en panes típicos regionales o relacionados con festividades populares (frutas, esencias, especias, etc.).

Aditivos o mejoradores:
Existe una amplia gama de aditivos tanto del tipo básico como del tipo multipropósito. Se emplean para mejorar características de absorción de agua,
reforzar el gluten, conservación, mejorar el color, etc. En este apunte sólo se mencionarán los de uso mas frecuente en panaderías.

Max Eleven 20x400 grs.
Mejorado para Pan Frances completo duras y blandas en especialidades



Experto 12x1kg
Mejorador semi completo para masas



MC Stándar 20x400grs
Mejorador semicompleto para masas duras Panaderas y pasteleras



Pluspan 20x400grs
Mejorador completo para especialidades



Ácido Ascórbico:
Se usa para mejorar las características del gluten de la harina, con lo cual se obtiene mayor absorción de agua, mejor tolerancia al amasado y los tiempos largos de fermentación, mejor retención de los gases de la fermentación, mejor volumen y presentación del pan.
Se recomienda su uso especialmente en masa francesa, blanda especial y masas dulces.
Dosis : 1 a 3 grs. Por 50 kg. de Harina.

Área Gastronomía

Harina de Malta:
Se usa básicamente para proporcionarle a la levadura una provisión extra de alimento (azúcares como maltosa y glucosa), con el cual se intensifica y vigoriza la producción de gas durante la fermentación, mejorando con esto el volumen del pan. También se obtiene un mejor color de la cáscara al producirse una mayor cantidad de azúcares residuales que caramelizan durante el horneo.
Dosis : 100 a 150 grs por 50 kg. de Harina
Un exceso de harina malteada puede producir masas pegajosas y difíciles de manipular, además durante el horneo la corteza del pan adquirirá rápidamente una coloración muy oscura.

Inhibidores de Hongos:
Se emplean para retardar la aparición de hongos en productos envasados, como pan de Molde, pan de Pascua, Pre Pizzas, etc.
Los de mayor uso son a base de propianato de sodio o propianato de calcio.
Dosis : 50 a 100 grs por 50 kg. de Harina.

Emulsionantes:

Mejora la retención de humedad y por lo tanto aumenta el período de conservación del pan. Muy recomendable para productos, Ej.: Pan Molde, Pan Hamburguesas, Pan para Hot Dog, Pan de Pascua, etc.Dosis : 10 a 15% sobre la cantidad de materias grasas de la receta.

Aditivos Multipropósito

La industria panadera dispone en la actualidad de una gran variedad de aditivos multipropósitos, que tienen una acción mejorante sobre el gluten, contienen nutrientes para la levadura, mejoradores para color de la corteza en algunos casos emulsionantes, etc.
Tienen gran facilidad de uso ya que se presentan en bolsas dosificadas para uno o dos quintales de harina.

Bio Power Marraquetas
Mejorador concentrado para Marraquetas pan francés y masas blandas en general



Área Gastronomía

ETAPAS Y MÉTODOS DE PROCESO PRODUCCIÓN

Etapas del proceso Panificación

Dentro del proceso de panificación podemos distinguir varias etapas, cuales requiere la máxima atención y control para la obtención de un producto final de buena calidad.

1. Pesaje de los Ingredientes:
Un adecuado manejo de las recetas nos permitirá mantener una calidad standard y un mejor control sobre producción y costos de la misma.

Imagen de mise en place ingredientes



Mezcla y Amasado:

Imagen formación volcán



Imagen mezclado ingredientes





CAPÍTULO 18

Hojaldre

Guía de Contenidos

- INTRODUCCIÓN
- ¿QUÉ ES EL HOJALDRE?
- MATERIAS PRIMAS
  - Harina
  - Materia grasa
  - Agua
  - Sal
- OTROS INGREDIENTES OPCIONALES
- ELABORACIÓN
  - Amasado
  - Volteado
  - Métodos de elaboración
  - Desarrollo
- TIPOS DE HOJALDRE
- FÓRMULAS SEGÚN LOS TIPOS
- PIEZAS DULCES MÁS USUALES
- PIEZAS SALADAS
- OTRAS VARIEDADES

INTRODUCCIÓN

No existen escritos o legados en los que se exprese claramente quién, cómo y cuándo nació o se originó el hojaldre, solo haciendo conjeturas se ha llegado a la conclusión de que en 1613 un pastelero francés llamado Claude Lorrain, al terminar de preparar un empaste para elaborar unos pasteles de moda de aquella época se dio cuenta de que se le había olvidado poner la grasa.

Para remediar el olvido, estiró la masa finamente con el rodillo y extendió la grasa por la superficie de la masa, doblándola y estirándola varias veces.

Formó después piezas y las coció en el horno, quedó sorprendido Claude al ver los resultados de su elaboración, pues había conseguido unos pasteles ligeros y esponjosos y lo más novedoso, hojaldrados.

Anécdota aparte, se tienen noticias a través de la historia de la existencia de ciertos tipos de elaboraciones hojaldradas en tiempos del Imperio Romano.

La teoría más probable sobre su origen, es que se desarrolló a partir de la introducción en Europa de las famosas «especialidades orientales» en las cuales la pasta o masa era extendida hasta lograr un grosor sumamente fino, casi como un papel, impregnando a continuación toda la superficie de materia grasa, doblándola y enrollándola sobre sí misma.

Confirman esta teoría los pasteles de carne de Murcia que durante siglos y hasta hoy, han mantenido elegantes los pasteleros de esta región.

La elaboración de estas antiquísimas y exquisitas especialidades tiene gran similitud con las recetas orientales anteriormente comentadas, pues su elaboración se basa en el estirado de la masa muy fina, casi como un papel, incorporando generosamente la manteca de cerdo sobre la superficie, para a continuación enrollarla sobre sí misma, al tiempo que se extira todavía un poquito más la masa.

Si comparamos la masa del pastel murciano una vez cocida con un corte vertical de una pieza de hojaldre un poco grasosa, también cocida, observaremos que la estructura de las capas es bastante similar.

Por este motivo es por lo que se puede afirmar que el hojaldre tiene origen oriental y no árabe.

En la actualidad, los procesos de elaboración del hojaldre se han perfeccionado y simplificado, debido a la aparición de nuevas máquinas (prensas, enrolladoras, laminadoras, etc.) y a una amplia gama de materias primas como las harinas y grasas de diferentes tipos, adecuadas cada una al tipo de hojaldre a elaborar.



¿QUÉ ES EL HOJALDRE?

Es una pasta formada por finísimas capas de masa y grasa, que cocida en el horno da como resultado una pieza de buen volumen, crujiente y de aspecto uniforme.

Es una de las pastas básicas de la pastelería pues da origen a otros tipos de masas y pastas (bollería hojaldrada) y a innumerables piezas, tanto dulces como saladas.

Las piezas pueden rellenarse antes de su cocción o después de ella, según el modelo y siempre resultan de una gran exquisitez y rendimiento.

MATERIAS PRIMAS

Los ingredientes básicos que intervienen en la elaboración del hojaldre están dentro del capítulo de materias primas y aquí solo estudiaremos los aspectos específicos que afectan a la elaboración del hojaldre.

HARINA

El contenido proteínico de la harina determina la fuerza de la misma, se clasifica en fuerte, semifuerte o media fuerza y floja. Su empleo está relacionado directamente con el momento de la utilización del hojaldre (inmediato, medio o largo plazo).

Es importante recordar los tipos de harina y que el gluten se forma por la hidratación y, como consecuencia el hinchamiento de sus proteínas, lo que posibilita la formación de la masa, retención de gases y mantenimiento de la forma de las piezas.

Las proteínas del trigo se dividen en solubles e insolubles, perteneciendo a estas últimas la gliadina y la glutenina que son conjuntamente las que al añadirles agua, forman el gluten.

- Gliadina: Aporta a la masa elasticidad y plasticidad.
- Glutenina: Se encarga de la estructura de la masa.

El gluten así formado absorbe el doble de su peso en agua, por lo cual cuanto más fuerte es una harina, más cantidad de agua admite en su amasado.

Por este razonamiento, para la elaboración del hojaldre se debe elegir una harina de fuerza adecuada, alto contenido en proteínas y con un buen nivel de absorción de agua, obteniendo así, una consistencia maduras y firme.

El contenido proteínico idóneo es de un 9-11 % lo que da un 25-27 % de gluten húmedo en la harina. Un contenido de gluten húmedo superior al 30 % se clasifica como harina fuerte.

Las harinas vienen clasificadas por el grado de extracción del gluten en:

Harina	Extracción	Mínimo de proteínas
De gran fuerza	1-45 a 1-55	11 %
De media fuerza	1-10	9 %
Floja	1-15	8 %

Si a la hora de elaborar hojaldre nos encontramos con harinas que sobrepasan estos porcentajes proteínicos, tanto en la harina fuerte como en la floja, estamos obligados a mezclar harinas para conseguir la fuerza adecuada, ya que:

- Una harina con demasiada fuerza: Produce masas con mucha elasticidad, por lo que el estirado de estas masas se vuelve difícil/oso, las piezas se encogen al cortarlas y se deforman en el horno pues tienden a caerse o torcerse además de perder tamaño al cocer.
- Una harina con poca fuerza: Produce masas muertas, sin elasticidad, el hojaldre se rompe, pierde velocidad, las piezas no desarrollan o tienen poco volumen, el período de conservación es más corto y carece de hojas suficientes.



Contemplando estos datos, ¿qué harina utilizaremos para elaborar hojaldre? La respuesta está estrechamente ligada al momento de uso del hojaldre:

- Si es en el momento o día: Como base utilizaremos harina de media fuerza, pudiendo emplear incluso más proporción de harina floja que de fuerte.
- Si es para el día siguiente o más: La base a utilizar es harina fuerte, pudiendo incluso castigar con algo de ácido (vinagre o zumo de limón). En el caso de utilizar harina de gran fuerza, podemos emplear algo de harina floja (20-30 % sobre el peso de harina fuerte).

MATERIA GRASA

Es otro ingrediente básico del hojaldre y de su calidad depende en gran parte la del producto final.

Ha de ser plástica, resistente, de buen sabor, no ha de pegarse al paladar y dar al hojaldre un aspecto apetitoso.

Las grasas de hojaldre han sido tradicionalmente formuladas con puntos de fusión en torno a los 45-48 °C para conseguir una alta plasticidad y tolerancia a las condiciones de trabajo (temperatura del obrador).

Sin embargo, estas grasas aunque facilitan el trabajo de elaboración y dan un gran volumen a las piezas debido a su alto punto de fusión, no llegan a fundirse en el paladar, por lo que dejan un velo de grasa desagradable (el hojaldre se pega al paladar). También su vida se acorta ya que pasado más de un día, el hojaldre toma mal aspecto, no está apetitoso y como consecuencia es rechazado por el cliente.

El avance de la tecnología en la fabricación de margarinas ha hecho posible lograr productos con un punto de fusión más bajo (35-38 °C), aventajando en plasticidad a las grasas de alto punto de fusión.

- Mantequilla: Es la materia grasa que da mejor sabor y por lo tanto calidad. Tiene el inconveniente de que presenta mayores dificultades para su trabajo debido a su punto de fusión, requiriendo para su manipulado condiciones de temperatura adecuadas (aire acondicionado, mesas refrigeradas, etc.) sobre todo en épocas de calor.
- Margarinas: Son las que le siguen en calidad y existe en el mercado una amplia gama de texturas, sabores, presentaciones, etc. Tienen la ventaja de su facilidad de trabajo ya que su punto de fusión es más alto que el de la mantequilla.
- Manteca de cerdo: De peor calidad, para el trabajo es similar a las margarinas, ya que la industria ha desarrollado productos con texturas muy similares a estas. Hay que decir que fue una de las primeras grasas con las que se elaboró el hojaldre y que todavía hay quien la emplea en su estado tradicional.

Es recomendable poner al empaste algo de grasa (5-10 % del peso de la harina), procurando que esta no sea dura para que se mezcle fácilmente en la masa. Mejora la elasticidad y suaviza el sabor.

Es muy importante destacar que la dureza de la grasa está ligada directamente a la dureza de la masa o viceversa.

Conviene trabajar la grasa sobre la mesa antes de incorporarla a la masa para dar las vueltas, pues de esta forma evitamos o disminuimos los posibles grumos que pueda tener y que, de ser conservados, pueden producir roturas y deformaciones en el volteado.

AGUA

Al igual que en el pan y otras masas, este elemento tiene vital importancia, ya que hay que hidratar la proteína para formar el gluten en su cantidad correcta.

El porcentaje de hidratación viene marcado por la calidad de harina, porcentaje de grasa y el proceso, oscilando entre 44-55 % del peso de harina.

El agua usada para el empaste debe ser fría, tanto más cuanto más bajo sea el punto fusión de la grasa utilizada. Asimismo, cuando la temperatura del obrador sea alta, el agua debe ser tan fría como sea posible.

SAL

Aparte de emplearse como saborizante, tiene una función endurecedora sobre el gluten, estabilizándolo y aportando plasticidad.

El porcentaje a emplear está entre 1-2 % del peso de la harina, dependiendo en gran parte del tipo de grasa empleada (si contiene o no sal) y el tipo de pastelería a elaborar (dulce o salada).

OTROS INGREDIENTES OPCIONALES

- Leche: El uso de leche como parte de la hidratación de la harina de la masa, favorece la coloración del hojaldre gracias a su contenido en lactosa (azúcar de la leche).
- Yemas: La yema mejora el sabor y da elasticidad (no hay que olvidar que en gran parte es una grasa) al amasado, además de aportar color.
- Vinos: Por norma general blancos o secos, incluso rancios. Aportan sobre todo sabor a la masa (hojaldre al jerez, ricamente de Borja, rosquillas de Reinosa, etc.).
- Colorantes: Color amarillo huevo. Se usa a voluntad del profesional que lo elabora, si quiere aumentar la coloración del hojaldre, ya que las grasas (sobre todo la mantequilla y las margarinas) aportan color adecuado al hojaldre.
- Clara de huevo: Cuando se desea elaborar hojaldre que deba tener poco desarrollo con harina floja y que se va a centrar al forno/do; elaboración de canapés u otras elaboraciones saladas, conviene incluir en la masa algo de clara con el fin de mejorar las propiedades de esta.
- Ácidos orgánicos: La inclusión en las masas de ácidos orgánicos como el vinagre, el zumo de limón, ácido tartárico, etc., viene determinada por dos factores principales:

► La fuerza de la harina. Si esta es demasiado baja se requiere el uso de un ácido para castigar la masa (dar fuerza o elasticidad).

► Cuando el hojaldre no se va a usar en el día es conveniente castigar la masa para que no pierda el hojaldre totalmente su elasticidad ya que nos quedaría la masa muerta.

El tanto por ciento de ácido ácil de acuerdo con la fuerza de la harina usando como norma general entre un 2 y un 5 % del peso de la harina.

Los ácidos orgánicos actúan sobre el gluten mejorando y fortaleciendo el hinchamiento de la masa.



ELABORACIÓN

La elaboración del hojaldre hasta su cocción comprende tres etapas fundamentales que son: amasado, volteado y laminado.

AMASADO

Reúne características que nos hacen recordar a los sistemas del pan; podemos hacerlo de dos formas, una a mano y otra en máquina (amasadora o batidora).

Manual

■ Tamizaremos la harina sobre la mesa.

■ Haremos un volcán en el centro de la harina lo suficientemente grande como para que quepan en él los otros ingredientes que componen la masa.

■ Colocamos en su interior los ingredientes con la grasa a punto de pomada.

■ Amasamos hasta conseguir una masa homogénea y elástica, henética y hacer una bola, colocarla sobre la mesa espolvoreada de harina, darla en la superficie dos cortes en forma de cruz y dejarla reposar por espacio de veinte minutos.

Mecánico

■ Colocar en el perol o cubeta todos los ingredientes a excepción de la harina con la grasa a punto de pomada.

■ Trabajar hasta que se hayan mezclado los ingredientes.

■ Parar la máquina y añadir la harina tamizada de golpe.

■ Dejar trabajar la máquina hasta que la masa se despegue de sus bordes.

■ Sacar de la amasadora o perol sobre la mesa y divide en las porciones y pesos deseados, hefir, reposar y dar dos cortes en forma de cruz.

■ Reposar por espacio de 20 minutos.

VOLTEADO

Una vez reposada la masa, se espolvorea la mesa con harina, se coge el rodillo y, partiendo de las puntas que se han formado al dar los cortes, se estiran estas formando una estrella de cuatro puntas quedando en el centro de ella la masa más abultada que en las puntas.

■ Sobre esta porción más abultada de masa se coloca la grasa trabajada o laminada si se trabaja con margarinas que vienen así preparadas.

■ Se arropa con las puntas procurando que quede bien tapada.

■ Se golpea con el rodillo sobre la mantequilla, con suavidad para evitar que se rompa la masa, hasta conseguir un grosor de unos 2 cm procurando que nos quede de forma rectangular y que el ancho del plantón sea como máximo el ancho del rodillo por su parte más gruesa.

■ Se sigue estirando con el rodillo, dejándole rodar al mismo tiempo que presionamos procurando que esta presión sea uniforme para evitar que el plantón se deforme.

■ Pasamos el cepillo para retirar el exceso de harina y doblamos el plantón, en tres partes iguales (vuelta sencilla); repetimos el proceso y dejamos reposar en la cámara por espacio de 20 minutos.

■ Transcurrido este tiempo sacamos el plantón, lo depositamos sobre la mesa espolvoreada con harina y estiramos el plantón de igual forma pero ahora doblamos las puntas al centro y estas sobre sí mismas como si fuese un libro (vuelta doble) lo dejamos reposar otros veinte minutos.

■ Le damos otra vuelta sencilla y lo dejamos en la cámara hasta el momento de su utilización en que le daremos otra vuelta sencilla estirándolo a continuación para el corte de las piezas.



MÉTODOS DE ELABORACIÓN

Ahora conviene estudiar algunos métodos de elaboración:

■ El hojaldre se puede amasar y voltear en el mismo día.

■ El hojaldre se puede amasar el día anterior, darle la mitad o las ¾ partes de las vueltas (nunca todas) dejándolo descansar en la cámara hasta el día siguiente envuelto en plástico (para que no forme costra) a una temperatura de 4 a 5 °C y, al día siguiente, terminar de dar las vueltas que le falten, estirar y cortar las piezas.

En esta variante es conveniente reducir la humedad de la masa (quitar agua al amasar), a fin de compensar el efecto de envejecimiento que se puede producir en la cámara.

■ El hojaldre se presta perfectamente a la congelación, con resultados de conservación excelentes, lo que nos permite un sistema de trabajo muy apropiado para los días de gran demanda pudiendo elaborarse los platos-nes y congelarse para el momento necesario.

El también se pueden cortar las piezas y colocarlas en las chapas de horno congelándolas a continuación. En este caso es conveniente, si no se dispone de un congelador específico para hojaldre, preservar un poco las piezas con plásticos para evitar la mezcla de sabores dentro del congelador (sobre todo de cítricos y salados). Esto mismo se puede hacer colocando las piezas en cajas de acero inoxidable tapadas en el caso de que no se pueda disponer de las chapas para la congelación.

El periodo de almacenamiento de los productos crudos congelados variará en función de la temperatura de congelación, que puede variar entre -20 a -40 °C.

Para temperaturas a partir de -20 °C se puede mantener el hojaldre durante 3 a 6 semanas sin que pierda cualidades durante la cocción.

La humedad relativa de congelación debe estar en torno al 85 % para evitar que las piezas se resequen.

Cuando llegue el momento de su utilización sacaremos las chapas, con el tiempo suficiente para su total descongelación, a la temperatura ambiente, o las cajas colocando las piezas en las chapas.

Es conveniente la total descongelación de las piezas antes de su cocción ya que una pieza a medio descongelar en el horno supone una pérdida de energía y se corre el riesgo de pérdida de calidad.

No es conveniente congelar piezas de hojaldre rellenas con farsas, picadillos o cremas ricas en agua ya que su descongelación provoca deterioros en el hojaldre.

El peso del relleno de las piezas no debe sobrepasar el 15 % de las mismas para un perfecto desarrollo.

■ Los procesos industriales de elaboración del hojaldre tienen notables diferencias con respecto a la fabricación más o menos artesanal, existiendo líneas de hojaldre en las cuales la masa se pone en una tolva y la materia grasa en otra, produciéndose automáticamente la envuelta de la materia grasa por la masa, el laminado y plegado en forma de acordeón, el ulterior estirado, corte y relleno y si así lo requiere finalizará con la cocción en un horno de cinta.

■ Existen otros sistemas semindustriales en los que intervienen desde prensas hidráulicas para aplastar la mantequilla una vez arropada con la masa hasta lami-

nadoras más o menos sofisticadas incluyéndose tenes de corte y rellenado de piezas, estos sistemas están entre lo puramente artesano (cada vez más en desuso) y lo industrial, la realidad es que cada vez se estira menos a rodillo y es rara la pastelería que no dispone, al menos, de laminadoras ya que el rendimiento y perfección en el laminado no se puede comparar al rodillo.

DESARROLLO

Una vez que hemos hablado del volteado vamos a explicar más detalladamente en qué consisten las vueltas, número de capas que forman, etc.

Conviene recordar que las únicas pastas que llevan incorporada la materia grasa en forma de bloque o plantón dentro de la masa o empaste son: el hojaldre, croisant y danesa.

Para que estas pastas tengan la característica de formar finas láminas u hojas, es necesario el estirado para su mezcla por medio de la laminación y el plegado, de forma que se vayan intercalando las capas o láminas de masa y materia grasa.

¿Qué tipos de vueltas existen?

Existen dos tipos:

■ **Medias o sencillas:** Una vez estirado el plantón con la grasa dentro, nos imaginamos tres partes iguales (1). A continuación, doblamos una de las partes sobre el mismo (2). Con la parte restante arropamos las dos anteriores (3).



■ **Enteras o dobles:** Una vez estirado el plantón con la grasa dentro, nos imaginamos tres partes iguales (1). Doblamos las puntas al centro del plantón (2). Montamos una parte sobre la otra (3).



► La vuelta sencilla consiste en el plegado en tres hojas.

► La vuelta doble en cuatro hojas.

El hojaldre, por norma general, no llevará menos de cinco ni más de seis. Teniendo en cuenta que una vuelta doble equivale a dos sencillas.

¿Qué número de hojas producen las vueltas?

Entendemos que todo esto es meramente teórico, y curioso, ya que durante el proceso de laminado y volteado no todas las capas se conservan y gran parte de ellas se pierden, mezclan entre sí o incluso no llegan a formarse (como es el caso cuando se pliega para dar las vueltas y se juntan dos capas de masa, ya que no existe materia grasa entre ellas).

Hojaldre con seis vueltas sencillas		
Vuelta	Tipo de vuelta	N.º de capas*
Primera	Sencilla	9
Segunda	Sencilla	9 x 3 = 27
Tercera	Sencilla	27 x 3 = 81
Cuarta	Sencilla	81 x 3 = 243
Quinta	Sencilla	243 x 3 = 729
Sexta	Sencilla	729 x 3 = 2 187

Hojaldre con dos vueltas dobles y dos sencillas		
Vuelta	Tipo de vuelta	N.º de capas*
Primera	Doble	12
Primera	Sencilla	12 x 3 = 36
Segunda	Sencilla	36 x 3 = 108
Segunda	Doble	108 x 4 = 432

Hojaldre con tres vueltas dobles		
Vuelta	Tipo de vuelta	N.º de capas*
Primera	Doble	12
Segunda	Doble	12 x 4 = 48
Tercera	Doble	48 x 4 = 192

* Entre cada lámina de masa y materia grasa intercalada.

¿Qué pasa si en el segundo caso alteramos el orden de las vueltas?

A		
Vuelta	Tipo de vuelta	N.º de capas*
Primera	Doble	12
Primera	Sencilla	3 x 12 = 36
Segunda	Sencilla	3 x 36 = 108
Segunda	Doble	4 x 108 = 432

B		
Vuelta	Tipo de vuelta	N.º de capas*
Primera	Sencilla	9
Segunda	Sencilla	9 x 3 = 27
Primera	Doble	27 x 4 = 108
Segunda	Doble	108 x 4 = 432

* Entre cada lámina de masa y materia grasa intercalada.

Podemos comprobar que la combinación de dos vueltas sencillas y dos dobles no altera el número de capas de materia grasa.

Visto esto, el profesional podrá saber en cualquier momento el número de capas que tiene en su hojaldre según el número y tipo de vueltas que lenga costumbre de dar.

Según este mecanismo de vueltas, lo que se logra es intercalar un número de capas o láminas de masa y materia grasa.

¿Por qué sube el hojaldre?

Una vez estirado el hojaldre al grosor deseado, cortaremos las piezas, se introducirán en el horno a una temperatura comprendida entre los 200 y 220º C. y un tiempo acorde a las características de la pieza, durante el cual se producirá el fenómeno físico de la subida.

Se debe este fenómeno a la deshidratación del agua contenida en la masa y el fundido por calentamiento de la materia grasa, es decir, las capas de materia grasa se calientan, separando y aislando al mismo tiempo las capas de masa entre sí, que son levantadas por la presión del vapor que se produce, hinchándose a medida que la cocción va efectuándose, levantando y expulsando vapor húmedo y haciéndose firmes hasta el término de la cocción (alrededor de 20 minutos a 220 ºC para pieza de tamaño medio).

Si queremos obtener un hojaldre de excelentes resultados, entre ellos que suba bien, hay que tener presente:

■ Elegir una harina de buena calidad con la fuerza suficiente para que la hidratación del gluten sea buena, de no ser así, las hojas no hojaldrarán lo suficiente.

■ La temperatura del horno, que ha de estar en torno a los 220 ºC, en caso de no ser esta se pueden producir los siguientes efectos:

► Si se sobrepasan los 220 ºC la subida del hojaldre es rapidísima, sin control, las piezas no saben rectas y tienden a caerse, efectos similares a los producidos por el exceso de fuerza o falta de descanso.

► Si por el contrario la temperatura es inferior a los 220 ºC el desarrollo es lento, no sube completamente, se resquebraja y no hojaldra. Los efectos son comparables a los resultados de hojaldres elaborados con harinas demasiado flojas.

Si queremos saber si el desarrollo del hojaldre es correcto se puede hacer la siguiente prueba:

■ Estirar una porción pequeña de hojaldre a 3 mm. de grueso.

■ Cortar algún cuadrado de 10 x 10 cm.

■ Cocer en el horno a 220 ºC. durante 20 minutos aproximadamente.

Nos tendrá que dar como resultado:

■ Al comerlo estará crujiente.

■ Su altura será de 6 a 8 cm.

cubrir en los bordes de 1 cm., los pintamos con agua o huevo.

■ Enrollamos la otra parte de hojaldre en el rodillo y lo dejamos caer sobre la plancha de la chapa igualando los bordes, presionamos estos ligeramente para que pegue.

■ Pintamos la superficie con huevo batido y la marcamos con el revés de un cuchillo trazando líneas diagonales, empezando por una esquina y con una separación de 1 cm.

■ Marcamos, también con el revés del cuchillo, las porciones que vamos a sacar, pinchamos la pieza con un tenedor para evitar que forme ampolla, la dejamos descansar 10 minutos.

■ La cocemos en el horno a 200 °C, cuando empieza a dorar la espolvoreamos con azúcar glass y la terminamos de cocer.

Tarta y pastel modernos

Elaboración

Estiramos los recortes de hojaldre a un grosor de 2 mm. y cortamos tres discos de 22 cm. de diámetro si es para tartas o tres bandas de 10 x 30 cm. si es para pastel.

■ Las colocamos sobre chapas de horno humedecidas con agua, pinchamos los discos o las bandas con un tenedor y las dejamos descansar por espacio de 10 minutos.

■ Antes de introducirlos en el horno para su cocción los espolvoreamos con azúcar glass, los cocemos a una temperatura de 200 °C.

■ Una vez fríos, colocamos un primer disco sobre una superficie lisa y extendemos una capa de crema pastelera de 1 cm. de grueso aproximadamente, colocamos sobre esta otro disco de hojaldre y extendemos una capa de nata montada azucarada de 2 cm. de espesor, tapamos con otro disco, presionamos ligeramente y alisamos los bordes con nata.

■ Tostamos granillo de almendra y cuando esta frío lo pegamos en los bordes de la tarta, la superficie la espolvoreamos con azúcar glass y sobre esta elaboramos un dibujo con canela en polvo.

■ Para elaborar los pasteles e incluso planchas se seguirá el mismo procedimiento, salvo en los casos de planchas grandes que wan para raciorar, en los que los extremos y bordes se igualarán con cuchillo de sierra en vez de alisarlos.

Nota

El relleno se puede sortar empleando merengue solo o alternado con la crema pastelera. La crema pastelera se puede sustituir por yema, también se pueden rellenar de nata solamente.

Corbatas de Mungufa

Elaboración

Producto de pastelería típico de Asturias elaboradas a partir de un hojaldre similar al hojaldre al jerez sustituyendo este por vino blanco.

■ Estiramos el hojaldre a un grosor de unos 2mm.

■ Cortamos tiras de 4 x 15 cm.

■ Doblamos uno de sus extremos (como unos 5 cm.) hacia el centro de la pieza ligeramente humedecida para que pegue.

■ Pintamos la superficie doblada (5 cm.) con una clara real y colocamos encima un punto de granillo de almendra.

■ Cocemos en el horno a 190-200 °C.

Tarta o pastel de Pithiviers

Ingredientes (para diez personas)	
Hojaldre:	
Harina	400 gr.
Sal	10 gr.
Agua	200 gr.
Margarina	300 gr.
Crema:	
Mantequilla	250 gr.
Azúcar	250 gr.
Huevos	6 unidades
Almendra en polvo	250 gr.
Vainilla	c/c
Ron	20 gr.
Para adornar:	
Huevo	1 unidad
Azúcar glass	30 gr.

Elaboración

■ Con los ingredientes y cantidades dadas elaboramos un hojaldre.

■ Preparamos una crema de almendras mezclando la almendra en polvo y el azúcar, añadimos la mantequilla emporada, los huevos uno a uno, vainilla y ron.

■ Estiramos el hojaldre y cortamos dos discos, colocamos uno sobre la chapa de horno y lo cubrimos con la crema de almendras.

■ Cubrimos con el segundo disco, pegamos los bordes y pintamos con el baño de huevo (decoración).

■ Hacemos un pequeño agujero en el centro del pastel.

■ Dibujamos con el revés del cuchillo unos radios sobre la superficie del pastel, repasamos unos minutos.

■ Cocemos en el horno durante 35 a 40 minutos a 190 °C.

■ A la salida del horno espolvoreamos con azúcar glass.

Variaciones

■ Usar hojaldre con sabor a cacao y rellenar con crema de almendras perfumada con cacao en la proporción de 80 gr. de cacao por kilogramo de crema.

■ La tarta de Pithiviers se puede elaborar en forma de banda, rellenando con crema de almendras sabor cacao.

Tarta holandesa

Ingredientes	
Crema de almendras	250 gr.
Crema pastelera	250 gr.
Base de la tarta	hojaldre
Baño de la tarta:	
T. a T.	100 gr.
Azúcar glass	25 gr.
Color rojo	
Claras	La cantidad suficiente para hacer una pastilla

Elaboración

■ Cocemos en blanco un fondo o tartaleta de hojaldre.

■ Rellenamos con la crema pastelera mezclada con la crema de almendras y peras o manzanas troceadas.

■ Cubrimos con el baño preparado anteriormente y cocemos en el horno a 180 °C.

Amandin

Elaboración

■ Forramos un aro con recortes de hojaldre.

■ Colocamos en el fondo mermelada de albaricoque.

■ Encima del albaricoque una capa de crema de frangipán.

■ Cubrimos con almendra fileteada y espolvoreamos con azúcar glass.

■ Cocemos a 170-180 °C durante 30 a 35 minutos.

■ Una vez cocida, glaseamos con mermelada de albaricoque.

Bismarck

Elaboración

■ Cortamos tiras de hojaldre como para bandas.

■ Rellenamos con cabello de ángel y tapamos con otra tira.

■ Pintamos con baño y esto con mazapán rebajado con agua, espolvoreamos con azúcar y con pirlones.

■ Cocemos en el horno.

Tarta Tatin

Elaboración

■ Engrasamos un molde con mantequilla emporada y espolvoreamos con azúcar en grano morena.

■ Pelamos y descorazonamos las manzanas, las cortamos en octavos.

■ Colocamos las porciones de manzana de pie en el molde, bien apretadas.

■ Esparcimos por encima porciones de mantequilla y espolvoreamos de azúcar.

■ Cocemos en el horno durante ¾ a 1 hora, cuando falten 10 o 15 minutos, sacamos del horno y cubrimos con hojaldre, volvemos al horno y terminamos de cocer.

■ Es aconsejable utilizar manzanas tipo reineta.

Tartas de frutas

Elaboración

■ Forramos y forneamos un aro con recortes de hojaldre.

■ Cubrimos el fondo con crema de frangipán sabor chocolate.

■ Incrustamos en la crema las frutas (albaricoques, peras, melocotones, etc.) cortadas en gajos.

■ En el caso de la de melocotón usamos recortes de hojaldre de café y crema de frangipán natural.

■ Espolvoreamos con azúcar glass y cocemos en el horno a 180 °C durante 20 minutos.

PIEZAS SALADAS

Vol-au-vent individual

Elaboración

Estiramos el hojaldre a un grueso de 5 mm., con un molde de cortapastas rizado de 10 cm. de diámetro cortamos las piezas.

■ Las colocamos separadas ligeramente en chapas de horno humedecidas con agua, las pintamos con huevo batido.

■ Con un molde de cortapastas liso de 5 cm. de diámetro marcamos un círculo en la superficie presionando hasta la mitad del grosor de la pieza, dándole un pequeño giro.

■ Cocemos en el horno a 225 °C, una vez cocidas y frías levantamos la tapa, sacamos parte de las láminas de hojaldre y rellenamos con la farsa, volviéndolas a tapar.

Vol-au-vent para seis raciones

Elaboración

Estiramos un trozo de hojaldre de 600 gr. aproximadamente y estiramos una pieza de 22 x 66 cm. a un grueso de 3 mm.

■ Cortamos dos discos de 20 y uno de 22 cm. y colocamos el primero sobre una chapa de horno humedecida con agua, lo pinchamos con un tenedor.

■ Hacemos una bola de papel de unos 10 cm. de diámetro, recogiendo los bordes para que quede en forma de champiñón, la colocamos en el centro del disco y pintamos los bordes con agua.

■ Cubrimos la bola de papel con el disco de hojaldre de 22 cm. y presionamos los bordes para que pegue con el disco base.

■ En el disco restante de 20 cm. cortamos un círculo interior de 12 cm. de diámetro y lo colocamos sobre la superficie del vol-au-vent, previamente pintados los bordes con agua para que pegue.

■ Pintamos la superficie con huevo batido y decoramos según gusto con recortes de hojaldre. En el contorno de la pieza hacemos pequeñas incisiones verticales con una puntilla, con una separación mínima.

■ Lo cocemos en el horno a 190 °C.

■ Una vez cocido, se recorta la tapa, se saca la bola de papel y se rellena según lo previsto.



Empanadillas

Elaboración

Estiramos el hojaldre a 2 mm. de grueso, con un molde de cortapastas liso de 9 cm. de diámetro cortamos las piezas necesarias.

■ Con manga y boquilla lisa del n.º 16 colocamos una porción de unos 30 gr. del relleno previsto en el centro de cada pieza.

■ Pintamos el borde de la mitad de la pieza con agua y tapamos con la otra mitad presionando para que pegue, con la parte no cortante del molde hacemos una marca a 1 cm. del borde, pintamos la superficie de la pieza con huevo batido.

■ Cocemos en el horno a 200 °C.

■ Los rellenos pueden ser variados (carne, pescados, fiambres, etc., incluso dulces) y según los que den el nombre a la pieza.

Aguas

Elaboración

Estiramos la cantidad necesaria de recortes de hojaldre a 2 mm. de grueso, forneamos con ello los moldes de las aguas y rellenamos hasta sus ¾ partes con el relleno deseado.

■ Pintamos los bordes de la masa con huevo y cubrimos con hojaldre fileteado al mismo grueso, pasamos el rodillo por la superficie para cortar el hojaldre sobrante.

■ Pintamos la superficie con huevo batido y marcamos con la puntilla tres líneas paralelas a lo largo de la masa sin profundizar demasiado.

■ Cocemos en el horno a 200 °C.

Tartaletas

Elaboración

Colocamos las tartaletas que se vayan a forrar sobre la mesa o chapa de horno ordenadamente.

■ Estiramos los recortes de hojaldre (ligeramente amasados y descansados) a 2 mm. de grueso, recogemos la masa con el rodillo y la dejamos caer sobre los moldes previamente humedecidos con agua.

■ Con la ayuda de una bola formada con la misma masa forramos las tartaletas, pasamos el rodillo por la superficie, presionando para cortar el sobrante de masa.

■ En el caso de que se vayan a cocer en blanco, pinchamos el fondo de la tartaleta con un tenedor y colocamos alubias o garbanzos en el fondo para evitar que suba la pasta al cocer, en el caso de que la tartaleta vaya rellena son necesarias las operaciones anteriores ya que el peso del relleno no deja subir a la masa.

■ Cocemos en el horno a 200 °C.

Palitos de anchoa

Elaboración

Estiramos el hojaldre a 2 mm. de grueso en rectángulos de 12 cm. de ancho por el largo que se quiera.

■ En la mitad de la banda, a lo ancho, colocamos anchoas verticalmente con una separación de 1 cm., tapamos con la otra mitad de la banda, presionamos en las separaciones de las anchoas con el revés de un cuchillo.

■ Cortamos las piezas por las separaciones de las anchoas y las colocamos en chapas de horno humedecidas con agua.

■ Pintamos la superficie de las piezas con huevo batido y cocemos en el horno a 225 °C.

Nota

■ Esta es forma de elaborar los palitos de anchoa, el relleno se puede sustituir por pasta de anchoas, en este caso se extenderá con la espátula, procediendo de igual forma, retorciendo las piezas una vez cortadas.

■ Las anchoas se pueden colocar horizontalmente sobre una banda estrecha de hojaldre, enrollando la anchoa en este y cortando después porciones del tamaño deseado, pintándolas de huevo batido.

Pajitas de queso parmesano

Elaboración

Estiramos el hojaldre a 2 mm. de grueso, igualamos los bordes y estiramos, pintamos de huevo la superficie, esparcimos queso rallado (tipo parmesano), pasamos el rodillo y presionamos ligeramente para que se pegue el queso.

■ Cortamos bandas de 6 cm. de ancho y a su vez estas en tiras verticales de 1,5 cm. de ancho, damos a cada pieza dos giros en sentido opuesto y las colocamos en chapas de horno humedecidas con agua.

■ Cocemos en el horno a 225 °C.

Nota

■ Si se quiere potenciar el sabor de la pieza, mezclamos con el queso una pizca de cayena en polvo.

Bouchon

Elaboración

Estiramos el hojaldre a 2 mm. de grueso, con un molde de cortapastas de 3 cm. de diámetro cortamos discos en número par.

■ Colocamos la mitad de los discos en chapas de horno humedecidas con agua con una separación de 1 cm.

■ Humedecemos los discos con una brocha y agua y colocamos encima el relleno (chorizo, bonito, farsa, etc.) procurando que no llegue hasta el borde.



Masas batidas pesadas

Estructura cremosa / Batidos pesados:

Estas masas son pesadas y no contienen una estructura alveolada; es por eso que se agrega a la preparación un agente leudante químico (polvo de hornear o bicarbonato de sodio), que al entrar en contacto con el calor en la cocción en horno, producirá gas carbónico haciendo aumentar el volumen de la masa, quedando esta mas aireada. El porcentaje a utilizar es del 1% al 3% del peso total de los ingredientes.
Son preparaciones en las cuales se comienza batiendo materia grasa se agrega azúcar y los saborizantes luego se emulsionan los huevos y líquidos y por último la harina con la sal y el agente leudante.Todos los ingredientes deben estar a 21 ° (temperatura ambiente).

Existen 4 métodos para realizar los diferentes tipos de batidos pesados utilizando diferentes técnicas

1. **Método Cremado/Blanqueado:**

El objetivo de este método es incorporar la máxima cantidad de aire posible. Queda con la miga compacta.

- Batir la mantequilla pomada primero para que se homogeinice bien.
- Incorporar el azúcar y seguir batiendo por dos minutos para aprovechar todo el aire que le puede otorgar el batido.
- Agregar los huevos mezclados con una pizca de sal para desligarlos y que caigan en forma de hilo.
- Incorporar todos los secos tamizados y bien integrados.
- Colocar en el molde enmantecado y empapelado cuidando que no se manchen los bordes con preparación.



Claras batidas a nieve

Son aquellas que se baten hasta tomar consistencia de merengue pero sin nada de azúcar





Claras merengadas

Son aquellas que se baten con menos del doble de azúcar por clara.

Merengue Francés u ordinario

Este merengue es utilizado para hornearlo a temperatura baja, de lo contrario no es bromatologicamente apto.





Merengue Suizo

Este merengue requiere un calentamiento a baño maría hasta llegar a una temperatura de 45ºc.

Impermeabilizar

Antes de rellenar las tartas hay que aislarlas para que no se humedezcan.

- Si se cocina la masa junto con el relleno, pincelar el fondo con una mermelada y espolvorear con bizcochos dulces molidos, colocar luego el relleno y cocinar en horno moderado.
- Otra forma de aislar la masa del relleno es pincelar el fondo con clara de huevo ligeramente batida, colocar en el horno 5 minutos, luego acomodar el relleno y proseguir la cocción.
- En la masa ya cocida, aplicar una capa fina de chocolate derretido (negro o blanco) en el fondo de la tarta para evitar que se humedezca.

Acabado

- En el caso de que lleve frutas frescas o glaseadas por encima. Pincelar las frutas con un glaseado o con una gelatina de frutas derretida.
- Puede esparcir chocolate derretido (blanco o negro) sobre las frutas.
- También puede cubrir con un merengue italiano distribuido con la manga pastelera y dorar con soplete o grill.
- Es inmensa la diversidad de rellenos y variaciones que se pueden lograr, teniendo en cuenta los detalles antes mencionados.



Pastel

- Los pasteles dulces y salados que se hornean en fuentes hondas se suelen cubrir con una capa de masa. Para que la masa permanezca en su sitio y no caiga dentro del relleno durante la cocción, se dispone alrededor del molde una tira doble de masa. Colocar una chimenea de papel o embudo para que escape el vapor.
- Los pasteles que se hornean en platos o moldes poco profundos se suelen hornear con dos capas de masa, una por debajo del relleno y otra por encima. Para evitar que la capa inferior se ablande, pincélela con clara de huevo ligeramente batida antes de poner el relleno.



Tips

- Fresar: Realizar movimientos con la palma de la mano rompiendo cualquier grumo de manteca.
- Fonsar: Acomodar una masa en un molde o aro.
- El sobre amasado da como resultado masa duras.
- El exceso de harina da como resultado masas cuarteadas.
- Luego de realizar la masa refrigerar estirada.
- Antes de forzar cualquier masa la debo romper para emparejar el frio.
- Tamizar siempre los secos junto con la sal.
- Si se utiliza cacao hidratarlo ya que este es muy astringente. Teniendo en cuenta estos detalles está asegurado el éxito de esta masa.
- Mantenga bien frías las manos para trabajar la masa.
- Si la masa se ablanda, colocarla en la heladera para que se endurezca nuevamente.
- No hace falta enmantecar los moldes, pues posee mucha cantidad de manteca.
- Cocinar en horno caliente entre 200 a 230º C para lograr una masa crocante y dorada.

Cremas

La denominación crema designa a un conjunto de preparaciones diversas preparadas a base de productos lácteos, huevos, azúcares y aromas.

- **Clasificación**

La clasificación tradicional divide las cremas según la técnica de elaboración
(ver cuadro)

Debemos tener en cuenta para la preparación de las cremas:

- **Materia prima:** utilizar productos frescos y de buena calidad.
- **Material:** los materiales deben estar limpios y sin grasa.

De preferencia utilizar elementos de acero inoxidable, es desaconsejable usar todo tipo de materiales de aluminio o que no estén bien estañados.

- **Preparación:** es muy importante trabajar sobre mesadas limpias, mantener un correcto aseo personal, el cabello recogido, y las manos y uñas limpias.

Evitar trabar en con corrientes de aire, ya que trasportan todo tipo de impurezas y gérmenes, que pueden terminar sobre los materiales a ser utilizados, las materias primas, o sobre las cremas, causando serios riesgos de contaminación.

- **Conservación:** las cremas que contienen mucha cantidad de huevos o yemas, se recomienda que se realicen en el día y no se guarden para el día siguiente.

Mantener las preparaciones de cremas en la heladera dentro de recipientes herméticos, para que no tomen sabores extraños.

Estas pueden ser preparadas en calientes o en frío.

Cremas preparadas en calientes

- Crema pastelera
  - C. Chobust
  - C. Diplomata
  - C. Frangipane
  - C. Mousseline
- Flan
- C. de Manteca
- C. Inglesa
- C. Bavaroise
  - Clásico
  - Frutal
- Sabayon
- C. de Limón

Cremas preparadas en frío

- C. Batidas
- C. Chantilly
- Parfait
- Mousse
- C. de Almendras
- Soufflés Glacés

Crema Pastelera



Se realiza a partir de una mezcla de yemas, leche, azúcar y almidón de maíz. Se cocina sobre fuego durante un minuto a partir del momento en que entra en ebullición.
No se conoce su origen ni el creador, no obstante es una de las preparaciones mas utilizadas en la pastelería. Su creación se remonta a fines del siglo XIX, época en que los acontecimientos astronómicos se disparan y en que las pastelerías alcanzan un gran auge.

Se utiliza para relleno y como crema madre de las que derivan otras cremas.

Se conserva en frió, no se conservara mas de 24 horas después de su fabricación.

Derivadas de la Crema Pastelera



Chiboust:
1 parte de crema pastelera + 1/2 parte de merengue italiano + grenetina.



Diplomata:
1 parte de crema pastelera + 1/2 parte de crema de leche



Frangipan:
1 parte de crema pastelera + 2 partes de crema de almendras.



Crema de almendras:
mantequilla + azúcar + polvo de almendras+ almidón + huevo + rhum.

Mousseline:
1 parte de de crema pastelera + 1/3 de mantequilla



Crema Inglesa

Su origen se remonta a principios del siglo XIX. Hacia 1828 se encontró dentro de unas recetas de la realeza una crema francesa muy similar a la que hoy conocemos como crema inglesa pero llevaba fécula para espesar. Escoffier la modificó y suprimió la fécula para hacerla más brillante.
Es una preparación untuosa realizada con leche, azúcar y yemas de huevos. Su cocción esta controlada para evitar la total coagulación de las yemas.
El punto final de esta crema es de 80° C - 85°C, que se puede medir con un termómetro o visualizar en lo que llamamos"napar la cuchara"
Pasar por el chino para sacar todos los restos de yema y colocar en un baño maría inverso, removiendo de vez en cuando para que no se forme una película en la superficie.
Esta crema es una crema base para acompañar postres y es la base para fabricar bavaroise y helados.
Para saborizarla se le agrega el sabor de preferencia, por ejemplo, café, cacao o chocolate, caramelo en la leche caliente o bien, licores que se agregan cuando la crema inglesa se ha enfriado.



Cremas Frías

Crema Chantilly

La crema al ser batida, incorpora burbujas de aire. Estas burbujas son estabilizadas por glóbulos de grasa que se adhieren alrededor de las mismas.
Es necesario que la crema de leche tenga un contenido graso del 30% como mínimo para poder ser batida.
Se puede ayudar al batido, enfriando la crema y los utensilios que van a ser utilizados, esto aumentara la viscosidad de la grasa, haciendo posible que se establicen la burbujas de aire mas rápidamente.
La crema chantilly es una mezcla de: crema, azúcar impalpable (10% Europa, 20% Argentina).
Se recomienda conservarla a 6ºC o menos.
A partir del batido de la crema obtenemos los siguientes resultados:
- Crema a ⅓ punto. Para incorporar a otras preparaciones, sin azucar.
- Crema a ¾ punto. Para incorporar a otras preparaciones
- Crema a punto (sin azúcar). Para incorporar a otras preparaciones
- Crema chantilly, lleva 20% de azúcar + esencia de vainilla si se hiciera de otro sabor se debe especificar por ejemplo: "Pastelera de chocolate" etc.





Bavarois

- **Bavarois clásicos:** crema inglesa + saborizante + gelatina + crema de leche a ⅓ punto.
- **Bavarois frutales:** pulpa de frutas + almíbar 118ºC + gelatina + crema batida a medio punto.

Debemos tener cuidado con ciertas frutas tropicales como la piña ya que poseen enzimas que rompen la unión y por tanto impiden la coagulación, es el caso de la bromelina (presente en la piña), la papaina (presente en la papaya) etc.
Para destruir la enzima es preciso cocinar la fruta y luego proceder como indica la receta.

Bavaroise:
Preparación que consiste en mezclar crema inglesa, a la cual se añade grenetina sin sabor y crema de leche batida y luego se coloca en un molde y se deja enfriar.
La crema "bavaroise" puede cambiar de sabor, forma o acompañamiento.

En caso de que solidifique de mas:
- Si ya le había incorporado la crema, no puedo recuperarlo, porque llevándolo a fuego, la crema se cortaría.
- Si solamente le había incorporado la gelatina, pero no aun la crema, puedo llevarlo a fuego para disolverlo.



INSTRUMENTOS DE EVALUACION

PROCESO·GESTIÓN·DE·FORMACIÓN·PROFESIONAL·INTEGRAL

INSTRUMENTO·DE·EVALUACIÓN

Regional: Quindío
Centro·de·formación: Comercio·y·Turismo
Denominación·del·Programa·de·Formación: Cocina
Código·del·Programa·de·Formación: 635503
Versión: 103

Nombre·del·Aprendiz: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

No.·de·Documento: XXXXXXXXXXXXXXXXX ⇒ **No.·De·Ficha**: xxxxxx

Nombre·del·Instructor: JORGE·EDUARDO·GOMEZ

Competencia:
- ⇒ Control·del·manejo·de·materias·primas

Resultado·de·Aprendizaje:
- ⇒ Caracterizar·las·materias·primas·teniendo·en·cuenta·las·fichas·técnicas·del·producto·y·los·estándares·de·calidad·definidas·por·la·organización

Actividades·de·Aprendizaje:
- ⇒ Identificar·las·materias·primas·según·sus·características·teniendo·en·cuenta·los·estandares·de·calidad.

Evidencia:
- ⇒ Evidencia·de·Conocimiento:·Cuestionario·sobre·la·caracterización·de·materias·primas.

INSTRUCCIONES·PARA·EL·DILIGENCIAMIENTO:

En·el·desarrollo·de·este·instrumento·se·valorarán·las·evidencias·de·conocimiento·del·proceso,·según·las·teorías,·principios·y·saberes·durante·la·formación.·Estas·evidencias·corresponden·a·las·actividades·que·se·describen·en·la·guía·de·aprendizaje,·las·cuales·fueron·socializadas·y·concertadas·con·el·instructor.

Según·sus·evidencias·presentadas·el·instructor·valorará·cada·uno·de·los·factores·que·contiene·la·siguiente·cuestionario·para·alcanzar·el·resultado·de·aprendizaje.

CUESTIONARIO

Las·verduras·se·clasifican·según·la·parte·de·la·planta·de·donde·son·obtenidas.·Hay·frutos·como·el·aguacate·y·la·berenjena.·La·espinaca·es·una·hoja.·La·alcachofa·y·la·coliflor·son·flores.·El·apio·y·los·espárragos·son·tallos.·En·algunas·se·consumen·los·tallos·y·las·hojas.·Algunas·se·obtienen·de·las·raíces·como·los·tubérculos.·Hay·bulbos·como·el·hinojo·y·la·cebolla·de·huevo.

1) ⇒ Teniendo·en·cuenta·la·clasificación·de·las·verduras,·cuál·de·estas·no·pertenece·a·las·verduras·de·hoja.
   - ⇒ Lechuga
   - ⇒ Rábano
   - ⇒ Espinaca
   - ⇒ Rúgula

2) ⇒ Se·denominan·frutas·climatéricas·aquellas·que:
   - ⇒ No·terminan·su·proceso·de·maduración·después·de·su·recolección.
   - ⇒ Solo·maduran·expuestas·al·sol.
   - ⇒ Continúan·su·proceso·de·maduración·después·de·su·recolección.
   - ⇒ Solo·maduran·adheridos·al·árbol.

1

DE-F-026-V.02

3) ⇒ De·acuerdo·con·lo·anterior,·uno·de·estos·vegetales·no·pertenece·al·grupo·de·los·tubérculos:
   - ⇒ Zanahoria
   - ⇒ Yuca
   - ⇒ Ajo
   - ⇒ Yacón

4) ⇒ Teniendo·en·cuenta·la·clasificación·de·verduras·las·acelgas·se·clasifican·en:
   - ⇒ Verdura·de·hoja
   - ⇒ Verdura·de·tallo
   - ⇒ Verduras·de·hoja·y·tallo
   - ⇒ Verduras·de·flor

5) ⇒ Según·la·clasificación·de·las·verduras·de·flor,·cual·de·estas·no·pertenece·a·este·género:
   - ⇒ Alcaparra
   - ⇒ Aceituna
   - ⇒ Coliflor
   - ⇒ Brócoli

Garantizar·la·buena·calidad·de·los·ingredientes·permite·al·cocinero·brindar·platos·de·excelente·presentación·y·nivel·gastronómico.·Para·ello,·es·necesario·que·quien·controla·las·materias·primas·tenga·en·cuenta·los·factores·que·las·afectan.

6) ⇒ Según·las·características·de·un·buen·brócoli,·la·presencia·de·flores·amarillas·en·los·capullos·es·una·muestra·de·que:
   - ⇒ Está·muy·fresco
   - ⇒ Está·Viejo·y·duro
   - ⇒ Fue·maltratado
   - ⇒ Quemado·por·el·frio

7) ⇒ Sigla·que·determina·el·grado·de·acides·o·alcalinidad·en·las·materias·primas:
   - ⇒ °Bx
   - ⇒ °C
   - ⇒ pH
   - ⇒ °F

8) ⇒ Cuando·se·requiere·almacenar·materias·primas·como·frutas·o·verduras·que·ya·cuentan·con·un·proceso·de·maduración·muy·avanzado·y·requerimos·extender·su·vida·útil·la·decisión·correcta·para·su·almacenamiento·es:
   - ⇒ En·canastillas·que·permitan·ventilación·y·a·temperaturas·de·(15°C·a·18°C).
   - ⇒ En·canastillas·que·permitan·ventilación·y·en·temperaturas·de·(0°C·a·4°C).
   - ⇒ En·canastillas·sin·ventilación·y·en·temperaturas·de·(20°C·a·25°C).
   - ⇒ Se·almacena·con·sus·bolsas·en·canastillas·a·temperatura·ambiente.

9) ⇒ En·las·Las·verduras·de·tallo,·la·principal·característica·para·una·óptima·calidad·es·que·deben·ser·preferiblemente:
   - ⇒ Maduras
   - ⇒ Tiernos
   - ⇒ Largas
   - ⇒ Duras

10) ⇒ Según·su·estructura·la·alcachofa·se·caracteriza·como·una:
   - ⇒ Verdura·de·bulbo
   - ⇒ Verduras·de·flor
   - ⇒ Verduras·de·hoja
   - ⇒ Verduras·de·tallo

11) En·el·proceso·de·solicitud·y·compra·de·materias·primas·el·documento·que·nos·brinda·la·información·más·detallada,·así·como·las·especificaciones·sobre·algún·producto·se·denomina:
   - ⇒ Tabla·nutricional
   - ⇒ Ficha·técnica
   - ⇒ Receta
   - ⇒ Factura

2

DE-F-026-V.02

12) ⇒ Para·evitar·al·máximo·el·deterioro·de·los·pimientos·la·temperatura·correcta·de·almacenamiento·es:
   - ⇒ 20°C/25°C
   - ⇒ 12°C/-15°C
   - ⇒ -7°C/10°C
   - ⇒ -0°C/-4°C

13) ⇒ Además·de·la·temperatura·la·segunda·condición·más·importantes·para·dar·un·óptimo·almacenamiento·a·las·verduras·es:
   - ⇒ PH
   - ⇒ Oxigeno
   - ⇒ Humedad·relativa
   - ⇒ Luz

Salto de sección (Continua)

14) ⇒ Otorgando·una·adecuada·caracterización·la·macadamia,·pecanas,·nueces·estas·se·clasifican·como:
   - ⇒ Leguminosas
   - ⇒ Guisante
   - ⇒ Frutos·secos
   - ⇒ Bulbos

Salto de sección (Continua)

15) ⇒ Según·sus·características·las·semillas·como·girasol,·ajonjolí,·almendras·se·caracterizan·por·ser·
   - ⇒ Leguminosas
   - ⇒ Habas
   - ⇒ Oleaginosas
   - ⇒ Verduras·de·hoja

Salto de sección (Continua)

Salto de sección (Continua)

16) ⇒ Según·las·características·de·algunos·tubérculos·como·la·papa·o·arracacha·la·temperatura·más·recomendada·para·su·almacenamiento·es:
   - ⇒ 0°C/·4°C
   - ⇒ 30°C/35°C
   - ⇒ 10°C/15°C
   - ⇒ -10°C/0°C

17) ⇒ La·temperatura·capaz·de·detener·las·reacciones·biológicas·y·enzimáticas,·así·como·extender·la·vida·útil·de·los·productos·a·largo·plazo·es·la·comprendida·entre:
   - ⇒ 0°C·y·4°C.
   - ⇒ 10°C·y·18°C
   - ⇒ 0°C·y·-18°C
   - ⇒ 0°C·y·10°C

18) ⇒ Proceso·que·restringe·las·reacciones·bilógicas·y·enzimáticas·extendiendo·a·corto·plazo·la·vida·útil·de·los·productos·se·denomina:
   - ⇒ Congelación
   - ⇒ Ultracongelación
   - ⇒ Criogenización
   - ⇒ Refrigeración

19) ⇒ Dentro·de·los·procesos·de·conservación·modernos,·encontramos·la·congelación·I.Q.F·estas·siglas·se·refiere·especificamente·a:
   - ⇒ Congelación·en·placas.
   - ⇒ Congelación·rápida·de·manera·individual.
   - ⇒ Congelación·parcial.
   - ⇒ Congelación·lenta.

20) ⇒ Uno·de·los·requerimientos·de·las·fichas·técnicas·de·materias·primas·en·nuestro·país·es·que·cumpla·con·lo·establecido·en:

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES·RECOMENDACIONES:

Ciudad·y·fecha·de·aplicación·del·instrumento:·Armenia

Firma·del·Aprendiz | Firma·del·Instructor

Activa
Ve a Cor

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo
Denominación del Programa de Formación: Cocina
Código del Programa de Formación: 635503
Versión: 103

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor: Jorge Eduardo gomez

Competencia:
- Control del manejo de materias primas

Resultado de Aprendizaje:
- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización

Actividades de Aprendizaje:
- Identificar las materias primas según sus caracteristicas teniendo en cuenta los estandares de calidad.

Evidencia:
- Lista de chequeo. Evidencia de Producto: Ficha técnica de materias prima según grupos de inventario.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje.

1

DE-F-026-V.02

LISTA DE CHEQUEO

CONOCIMIENTO ◯ PRODUCTO ◯ DESEMPEÑO ◯

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	Participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Se presentó puntual a las actividades de aprendizaje.			
5	Diferenció los grupos de alimentos.			
6	Identificó los estándares de calidad de las materias primas.			
7	Identificó los grupos de inventario de la materia prima.			
8	Manejo las ficha técnica de la diferentes materias primas.			
9	Entregó las ficha técnica de la diferentes materias primas.			
10	Clasifico las materias primas de acuerdo con características organolépticas, fisicasquímicas y grupos de inventario.			
11	Describio criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.			
12	Envió la evidencia a través de la plataforma virtual de aprendizaje.			

RESULTADOS:

Aprobados ☐ Deficientes ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia,

_____ JORGE EDUARDO GOMEZ
Firma del Aprendiz Firma del Instructor

DE-F-026-V.02

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo
Denominación del Programa de Formación: Cocina
Código del Programa de Formación: 635503
Versión: 103

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ → **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor: JORGE EDUARDO GOMEZ

Competencia:
- Control del manejo de materias primas

Resultado de Aprendizaje:
- Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de produccion, receta estandar, fichas tecnicas, procedimientos y principios eticos de responsabilidad.

Actividades de Aprendizaje:
- Establecer los factores de ajuste o rendimiento de las diferentes materias primas según los procedimientos técnicos.

Evidencia:
- Evidencia de Conocimiento: Cuestionario sobre la caracterización de materias primas.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de conocimiento del proceso, según las teorías, principios y saberes durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente cuestionario para alcanzar el resultado de aprendizaje.

1

DE-F-026-V.02

CUESTIONARIO

Analice la receta SALMÓN CON CONFITURA DE TOMATE y Responda las siguientes preguntas SELECCIONANDO UNA SOLA OPCIÓN.

1. Una receta estándar permite que los costos de los platos de un establecimiento siempre se manejen dentro del mismo rango, puesto que el uso adecuado y medido de la materia prima lo permite. Además de esto, las recetas estándar tienen otro importante beneficio para el gusto y fidelización del cliente; que en este caso sería:

   a. Que el SALMÓN CON CONFITURA DE TOMATE siempre tenga el mismo sabor y presentación, siempre y cuando se use la receta estándar al prepararlo.
   b. Que el plato siempre tenga la misma presentación.
   c. Que el SALMÓN CON CONFITURA DE TOMATE salga mas barato para el cliente pues siempre se usan los mismos ingredientes.
   d. Que el cliente repita.

2. El salmón es un pescado magro que al acondicionarse en filetes tiene una merma del 20% de su peso. Es decir, tiene un rendimiento del 80%. De acuerdo con esto, si en la receta se requieren 1500g de Salmón en filetes; ¿Cuántos gramos de salmón sin acondicionar se tendrían que comprar para obtener la cantidad necesaria?

   a. 1500g
   b. 1800g
   c. 1950 g
   d. 2000 g

3. En las recetas estándar, es importante que los ingredientes aparezcan con el acondicionamiento necesario, esto garantiza que el peso de la porción final va a ser correcto. Sin embargo, hay que tener en cuenta, que las cantidades que aparecen en esta receta estándar no son las mismas cantidades que aparecerán en las listas de compras de materias primas. Esto se debe a que:

   a. Es mejor comprar de más para que no falte comida.
   b. A veces, los proveedores son descuidados y no envían las cantidades que se les solicita, por eso es mejor pedir más.
   c. En el acondicionamiento, los ingredientes sufren perdidas y mermas, por lo tanto, hay que ajustar las cantidades según el rendimiento de cada ingrediente.
   d. El arroz crece en un 150% cuando se cocina.

DE-F-026-V.02

4. → Una orden de producción determina las cantidades de platos o productos que se deben preparar en un establecimiento de acuerdo con los eventos, comensales o stock que se tengan para el servicio. Cuando la orden de producción solicita a la cocina un numero de porciones diferente al que se encuentra en la receta, lo más practico es hacer un factor de ajuste que permita determinar las cantidades necesarias para preparar la nueva orden. Para conocer ese factor de ajuste se debe dividir la cantidad final de porciones entre la cantidad original de porciones de la receta. De acuerdo con esto, si la orden de producción solicitara a la cocina que se preparen 27 porciones de Salmon con confitura de tomate y la receta original fuera de 6 porciones, ¿cuál sería el factor de ajuste adecuado para multiplicar los ingredientes?. ¶

¶

a. → 10.¶
b. → 27/6=4.5¶
c. → 6/27=0.22¶
d. → Se hace a ojo. ¶

¶

5. → Para que una receta sea clara es importante que se sigan recomendaciones especificas a la hora de realizar el procedimiento. Estas recomendaciones permitirán que la receta sea caracterizada como una receta técnica, que cualquier cocinero con el conocimiento básico pueda llevar a cabo. La forma de expresarse hacia la persona que lee la receta es importante y debe generarla sensación de formalidad. Esto se logra si: ¶

¶

a. → No se conjugan los verbos, y se utiliza su forma en infinitivo, ej: ¶

¶

"Mezclar vinagre, el aceite de oliva, azúcar y mostaza para aderezar la ensalada.¶

Higienizar y trozar la lechuga."¶

b. → Nos mostramos cariñosos con el cocinero para animarlo a que prepare la receta, ej: ¶

¶

"Hoy vamos a preparar un delicioso y jugosito Salmon con mermeladita de tomate, para ello, necesitamos….". ¶

c. → Todo se pone en mayúsculas sostenidas.¶

¶

d. → Se usa el lenguaje coloquial, es decir, el que usamos día a día, para que el cocinero se sienta identificado con nosotros, ej: ¶

¶

"Revolvemos el vinagre, el aceite de oliva, azúcar y la mostaza para mojar la ensalada.¶

Limpiar, partir en trocitos la lechuga y echarla en un plato hondo.¶

¶

RESULTADOS:¶

Aprobado: ¤ Deficiente: ¤ ¤

¶

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:¶

¶

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: ¶

_____¤	JORGE EDUARDO GOMEZ ¤	¤
Firma del Aprendiz¤	Firma del Instructor¤	¤

¶

¶

¶

¶

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL¶

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN¶

¶

Regional: Quindío¶
Centro de formación: Comercio y Turismo¶
Denominación del Programa de Formación: Cocina¶
Código del Programa de Formación: 635503¶
Versión: 103¶

¶

Nombre del Aprendiz: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX¶

No. de Documento: XXXXXXXXXXXXXXXXXX → ·····**No. De Ficha:** xxxxxx ¶

Nombre del Instructor: JORGE EDUARDO GOMEZ ¶

¶

Competencia:¶

- → Control del manejo de materias primas¶

Resultado de Aprendizaje:¶

- → Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminacion, tecnicasde conservacion y procedimientos tecnicos¶

Actividades de Aprendizaje:¶

- → Verificar y controlar el proceso de almacenamiento de las materias primas según parametros tecnicos y normatividad sanitaria.¶

Evidencia:¶

- → Evidencia de conocimiento: Cuestionario almacenamiento de las diferentes materias primas·····

¶

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:¶

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de conocimiento del proceso, según las teorías, principios y saberes durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.·¶

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente cuestionario para alcanzar el resultado de aprendizaje.¶

¶

¶

¶

CUESTIONARIO¶

Estimado aprendiz debemos recordar que uno de los procesos que mas responsabilidad requiere es el almacenamiento de las diferentes materias primas que tenemos a nuestro cargo en la producción de cocina, pues debemos conservarla en óptimas condiciones, tanto físicas, químicas y microbiológicas cumplimiento estrictamente con una debida rotación y un control permanente en sus fechas de extemporaneidad o vencimiento. ¶

Rellene el circulo o marque con una X la respuesta correcta: ¶

1) → Dentro de la verificación que se realiza ·al momento de la recepción de materias primas se debe tener muy en cuenta la vida útil de los productos, por esto resulta de vital importancia corroborar la: ¶

¶

o → La cantidad del producto.¶
o → La fecha de vencimiento.¶
o → Trazabilidad¶
o → La tabla nutricional.¶

····¶

2) → Teniendo en cuenta que la inocuidad es un factor fundamental en nuestro diario proceder, dentro del prealistamiento que realizamos para el almacenamiento de materias primas en los cuartos fríos, las canastillas deben estar: ¶

¶

o → Todas con ventilación.¶
o → Todas del mismo color¶
o → Una encima de la otra¶
o → Lavadas y desinfectadas.¶

¶

3) → Antes de ingresar nuevamente materias primas a los cuartos de refrigeración y congelación estos tendrán que previamente estar: ¶

¶

o → Vacíos¶
o → Descongelados¶
o → Lavados, desinfectados y con sus respectivas estivas¶
o → Apagados¶

¶

¶

¶

¶

4)→Para·mantener·productos·de·óptima·calidad·una·correcta·rotación·de·materias·primas·es·fundamental,·por·esto·los·nuevos·productos·que·ingresan·para·ser·almacenados·deberán:¶
·¶

- o → En·la·parte·del·frente·de·la·alacena.¶
- o → Debajo·de·los·nuevos·productos.¶
- o → Los·nuevos·productos·al·fondo·y·los·viejos·al·frente.¶
- o → Mezclados·todos·entre·sí.¶

¶

5)→Dentro·de·los·procedimientos·de·control·que·se·realizan·diariamente·a·las·materias·primas·que·se·encuentran·almacenadas,·existe·un·documento·en·el·cual·se·consigna·información·precisa·como·la·temperatura,·el·equipo,·la·hora·y·fecha·este·documento·se·llama:¶
¶

- o → Formato·de·verificación·organoléptica.¶
- o → Formato·de·registro·y·control·de·temperaturas·en·equipos·de·frio.¶
- o → Formato·de·no·conformidad.¶
- o → Formato·de·Liberación·de·producto.¶

¶

6)→Teniendo·en·cuenta·factores·de·riesgo·en·la·manipulación·de·alimentos·como·tiempo·y·temperatura,·el·procedimiento·correcto·para·realizar·un·proceso·de·descongelación·es:¶
¶

- o → Sacar·de·congelación·directamente·a·temperatura·ambiente.¶
- o → Descongelar·controladamente·en·refrigeración.¶
- o → Sumergir·en·agua·fría.¶
- o → Dejar·desde·el·día·anterior·en·temperatura·ambiente.¶

¶

7)→Todo·producto·que·empaquemos·nuevamente·al·vacío,·para·ser·almacenado·deberá·contar·con·una·etiqueta·en·su·empaque·que·brinda·información·precisa·como·nombre·del·producto,·peso·neto,·lote·si·es·el·caso,·y·una·fecha·probable·de·vencimiento·a·esto·se·le·denomina:¶
¶

- o → Tabla·nutricional.¶
- o → Ficha·técnica.¶
- o → Rotulo.¶
- o → Extemporaneidad¶

¶
¶
¶
¶

¶

¶

8)→Uno·de·los·métodos·de·conservación·mas·empleados·en·la·cocina·es·el·empaque·al·vacío,·en·este·proceso·se·busca·disminuir·la·concentración·de·oxígeno·en·un·%·inferior·al:¶
¶

- o → 20%.¶
- o → 1%.¶
- o → 15%¶
- o → 50%¶

¶

9)→Para·guardar·los·productos·en·congelación·generalmente·deben·estar·cubiertos·por·una·película·plástica·ya·sea·empaque·al·vacío,·crista·Flex,·bolsas·siploc,·o·algún·tipo·de·aislante·esto·con·el·fin·que:¶
¶

- o → El·producto·se·descongele·más·rápido.¶
- o → Evitar·que·el·producto·se·reseque·por·contacto·directo·con·el·frio.¶
- o → El·producto·se·congele·más·rápido.¶
- o → El·producto·se·vea·mejor.¶

¶

10)→Las·bolsas·de·empaque·al·vacío·tienen·varios·calibres,·estos·calibres·están·dados·en·micras,·de·esto·podríamos·inferir·que·las·bolsas·mas·gruesas·son·para·los·productos·que:¶
¶

- o → Estarán·menos·tiempo·almacenados¶
- o → Estarán·en·refrigeración¶
- o → Estarán·mayor·tiempo·almacenados.¶
- o → Estarán·en·congelación.¶

¶
¶
¶
RESULTADOS:·¶

Aprobado¤ ¤ Deficiente¤ ¤

¶
OBSERVACIONES·RECOMENDACIONES:¶
¶

Ciudad·y·fecha·de·aplicación·del·instrumento:·Armenia,····· ¶

·¤ ¤ ¤
Firma·del·Aprendiz¤ Firma·del·Instructor¤ ¤
¶