LISTA DE ASISTENCIA

Fecha del Reporte: 20/04/2020

Ficha de Caracterización: 2069002

Cógigo: 635239

Versión: 1

Denominación: PANIFICACION

Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION

Fecha Inicio: 13/04/2020

Fecha Fin: 13/04/2021

Modalidad de Formación: PRESENCIAL

Regional: 19 - REGIONAL CAUCA

Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

				OCTUBRE										
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	1	2	5	6	7	8	9	13	14	15	16
CC	1002950685	LEIVY TATIANA	LABIO DAGUA											
TI	1002962606	ANDREA VALENTINA	RODRIGUEZ MENESES	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
TI	1002964931	INGRI BANESA	MONCAYO SALAZAR	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	1002966832	LAURA CATALINA	HURTADO HURTADO	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
TI	1004343491	DAVID ANDRES	SANCHEZ HOYOS											
CC	1006597225	ANDERSON	MEDINA LOPEZ											
CC	1007178763	MARIA ISABEL	TROCHEZ HURTADO	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	1061709643	MARCELA	SALAZAR DIAZ	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	1061737912	ALEXA SUGEIBY	HOYOS GALINDEZ	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	1061742384	OSCAR MILTON	MACA PILLIMUR	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	1061749979	YEISON PEDRO	PORTILLO MONTENEGRO											
CC	1061779355	LUISA FERNANDA	RUIZ HERRERA	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	1061797237	LUIS CAMILO	RODRIGUEZ MUÑOZ	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	1061803145	EDUAR ANDRES	CRUZ CRUZ											
CC	1061803149	CARLOS ADRIAN	BOLAÑOS GUAMANGA											
CC	1061812820	MARIA DEL MAR	LEITON HORMIGA	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	1061813205	JUAN PABLO	GUTIERREZ CASTRO	1	1	1	1	1	1	1	1	1		

CC	1193533975	DIEGO FERNANDO	QUIN TOBAR	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	25274859	MARGARITA MARIA	TORO SILVA	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	25605784	ABIGAIL	MENDEZ CABRERA											
CC	27090923	ANDREA LUCIA	RODRIGUEZ ESPAÑA	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	27093115	LILIA AMPARO	ENRIQUEZ GOMEZ	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	34316829	DORA ALEXANDRA	VILLOTA ENRIQUEZ	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	34319870	ANA ISABEL	ALEY GUAUÑA											
CC	34330341	YOHANNA	SOTELO CALVACHE	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
CC	34561989	YANETH	HURTADO COBO											
CC	76306835	JESUS ARLEN	MUÑOZ OBANDO											
			total	17	17	17	17	17	17	17	17	17	0	0

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:

  TECNICO EN PANIFICACION

- Código del Programa de Formación: **635239**

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)

  Estandarización de procesos de panificación para iniciativas empresariales del departamento del Cauca.

  Fase del Proyecto (si es formación Titulada) **EJECUCION y EVALUACION**

- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)

  EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.

- Competencia

  APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN
  PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
  ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA
  DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
  ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - **HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA**

Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

- **MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.**
- **ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.**
- **APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y**
- **NORMATIVIDAD VIGENTE.**

- Duración de la Guía **320 HORAS**

2. PRESENTACION

Para aplicar las diferentes técnicas de elaboración de productos de panadería es necesario primeramente aplicar las técnicas de higiene para garantizar la inocuidad de los productos, luego es indispensable tener en cuenta el flujo de etapas de procesos iniciando con la recepción de las materias primas a utilizar con previa inspección de calidad de sus características fisicoquímicas y organolépticas para asegurar el proceso de elaboración.

Los procesos de elaboración de productos de panadería se llevan a cabo con la utilización adecuada de equipos y utensilios para ser utilizados en cada etapa con el fin de garantizar el uso adecuado de las materias primas y el manejo de variables de medición que nos llevaran a un producto terminado de excelente calidad.

El desarrollo de los productos se lleva a cabo bajo la estandarización de las fórmulas cono previo conocimiento en sus características de las diferentes materias primas a utilizar, logrando las características finales adecuadas y los costos deseados.

La presente guía de aprendizaje ha sido preparada para el desarrollo y aplicación de las diferentes técnicas de preparación para todos los productos de panadería, teniendo en cuenta la planificación desde la recepción de la materia prima, formulación de los productos y proceso de elaboración, con l fin de lograr la estandarización del proceso y definir las características de calidad del producto final.

El desarrollo de los diferentes productos de panadería hace que el aprendiz desarrolle sus habilidades y destrezas al momento de realizar el proceso de transformación del producto, obteniendo resultados satisfactorios con la facilidad de evaluar el producto final en cuanto a su calidad y satisfacción de sus clientes.

Las técnicas de elaboración se garantizan utilizando materias primas, equipos, utensilios, personal capacitado con una excelente calidad, logrando la efectividad de su aplicación y utilidad en las ventas de cada uno de los productos finales.

la aplicación de la guía se describe en la elaboración de los diferentes productos de panadería como:

- Productos de Sal
- Productos de Dulce
- Productos Hojaldre
- Productos Integrales
- Productos Industriales
- Productos de Queso
- Productos de repostería
- Productos de pastelería
-

Desarrollo de cada una de las etapas de producción identificando las variables de medición del proceso hasta garantizar la elaboración final del producto

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- ✓ Demostrar mediante técnicas en la panadería del Sena por parte del instructor cada una de las formulaciones teóricas creadas en la etapa practica de los siguientes productos:

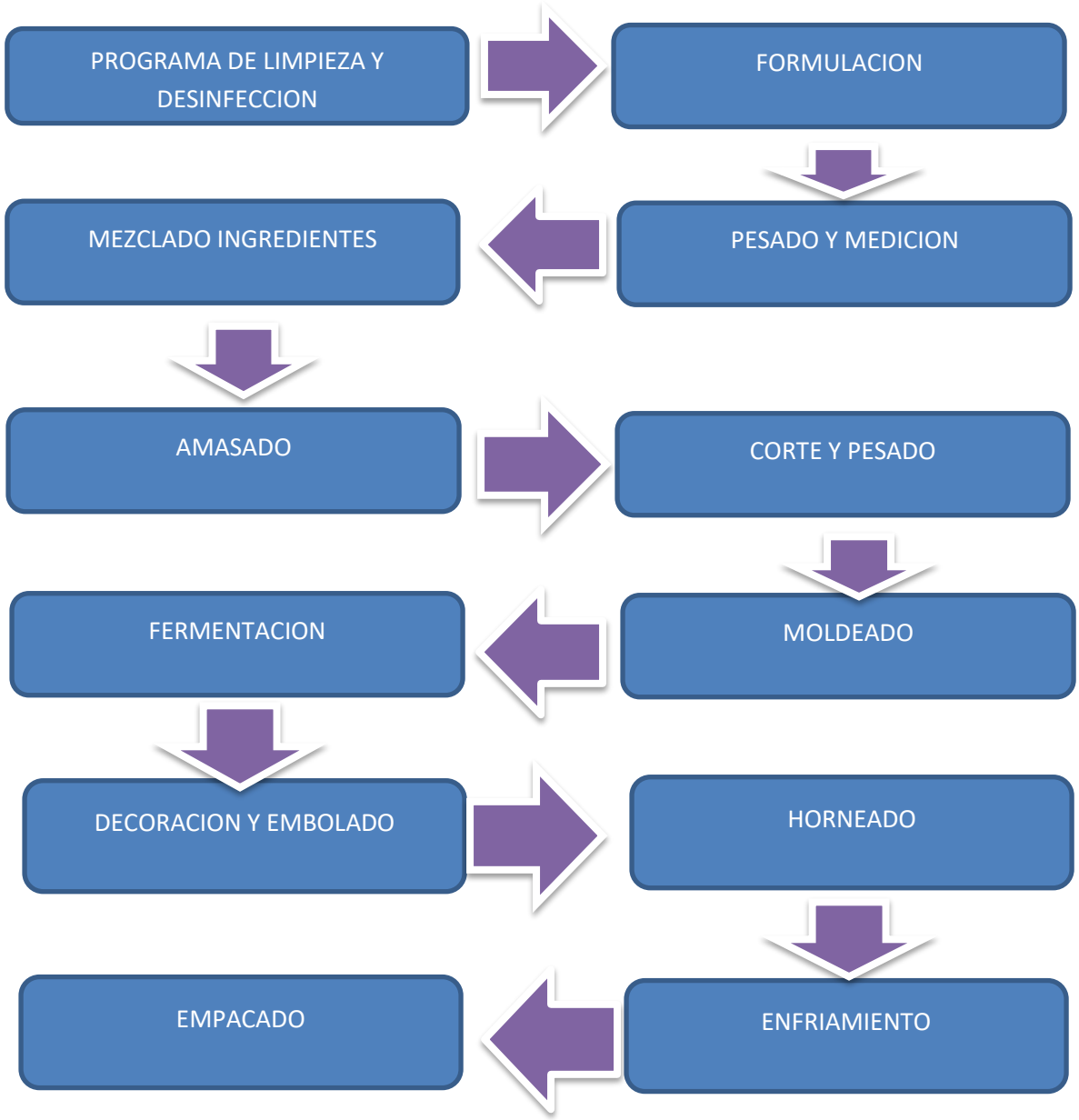
    - Productos de Sal
    - Productos de Dulce
    - Productos Hojaldre
    - Productos Integrales
    - Productos Industriales
    - Productos de Queso
    - Productos de repostería
    - Productos de pastelería

- ✓ Identificar cada etapa del proceso de cada producto registrando las variables independientes y dependientes como temperatura, humedad, peso y tiempo.
- ✓ Realizar el alistamiento de las materias primas a utilizar para cada formula por parte del aprendiz registrando en el formato de control de materias primas
- ✓ Realizar el alistamiento de los equipos y utensilios para la elaboración de los productos según las formulaciones por parte del aprendiz
- ✓ Realizar el procedimiento de limpieza y desinfección según protocolo entregado por el instructor al área, equipos utensilios y el cumplimiento a los requisitos higiénicos del personal manipulador.
- ✓ Realizar etapa por etapa el proceso de elaboración de las masas según la formulación por parte del aprendiz.
- ✓ Realizar el proceso de horneo de los productos teniendo en cuenta las variables de control de temperatura y tiempo.
- ✓ Realizar el proceso de evaluación del producto final según las características de calidad obtenidas
- ✓ Demostrar sus habilidades en la elaboración de los productos de panadería según las formulaciones creadas independientemente y aplicar todos los controles en cada etapa del proceso de elaboración hasta el producto
- ✓ Realizar la ficha técnica de cada uno de los productos a elaborar, proceso y diagrama de flujo para entregar como evidencia del proceso de formación, información que se encuentra en la plataforma para posterior entrega.

    - ➢ Productos de Sal
    - ➢ Productos de Dulce
    - ➢ Productos Hojaldre
    - ➢ Productos Integrales
    - ➢ Productos Industriales
    - ➢ Productos de Queso
    - ➢ Productos de repostería
    - ➢ Productos de pastelería

Tener en cuenta el flujograma para la elaboración de las fichas técnicas.

DIAGRAMA DE FJUJO GENERAL PARA PRODUCTOS DE PANIFICACION



- Materiales
- **Papelería para el desarrollo de las actividades.**

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:	Opera técnicamente los equipos y utensilios, con responsabilidad y aplicando normas de seguridad ocupacional y manuales de operación.	Elaboración de formato y registro de alistamiento de materias primas y variables de proceso
Evidencias de Desempeño:	Monitorea las características físicas de la mezcla según procedimientos de la empresa.	Elaboración de formato y registro del programa de limpieza y desinfección del área, equipos, utensilios.
	Aplica el tratamiento térmico correspondiente al producto de acuerdo con la técnica de producción.	Elaboración de las fichas técnicas de producto final
Evidencias de Producto:	Presenta los registros manuales o sistematizados de la producción y verificación de los productos de panificación de acuerdo con los procedimientos y políticas de la calidad de la empresa.	Elaboración del proceso de cada producto y sus variables de control
	Dispone los residuos del proceso según protocolo de la empresa y normatividad vigente.	Elaboración de formato y registro del producto final para la venta según su costo y utilidad (fichas técnicas)
	propone acciones de mejora al proceso de producción de acuerdo con los criterios técnicos y la normatividad	

	vigente	

5. GLOSARIO DE TERMINOS

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

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

Aglutinante: Ingrediente que solidifica proporcionando mayor consistencia.

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

Azúcar en polvo también es conocida como azúcar glas, azúcar glass, azúcar glasé, azúcar flor, azúcar impalpable, azúcar pulverizada, azúcar lustre, azúcar pulverizada, azúcar nevada, nevazúcar, entre los más comunes.

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

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

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

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

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

Crema Chantilly: Es una crema batida ligeramente azucarada hasta que espese y pueda utilizarse para cubrir tortas, decorar tortas, flanes y postres.

Crema de Leche: La crema de leche o nata es una parte aislada de la leche alta en grasa que se utiliza para batir y volver crema para usar en la preparación/decoración de productos para pastelería o repostería. Crema de leche fresca, nata para montar, heavy cream, whipping cream, heavy whipping cream, vainilla bettercreme icing, son algunos de los nombres de la crema para batir y hacer la crema chantilly.

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

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

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

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

Emulsificante/Emulsionante/Emulgente: Una sustancia o ingrediente que estabiliza. Los más comunes son la yema de huevo (contiene lecitina), la miel y la mostaza.

Enfriado: Fase posterior al horneo, en la que el pan sigue perdiendo parte de la humedad de la miga. Se debe

Extensibilidad: Capacidad que tiene un producto de estirarse sin romperse.

Fermentación o Reposo: Proceso a través del cual, bajo la acción de las levaduras o la masa madre, se transforman los azúcares (glucosa) contenidos en la masa en gas carbónico y alcohol.

Fermentación o Reposo Final: O segunda fermentación. Tiempo de fermentación de la masa que va del formado al horneado.

Formado o Moldeado: Dar a la masa la forma final, teniendo muy en cuenta que hay que proporcionarle tensión para que se expanda en el horno.

Fuerza: Una de las características de las harinas y de las masas. La fuerza otorga a las harinas la capacidad de hidratarse y a las masas la capacidad de desarrollarse reteniendo el gas carbónico de la fermentación.

Glucosa: Es una forma de azúcar encontrada en las frutas y en la miel. Es comúnmente conocida como azúcar de maíz.

En repostería se utiliza un derivado de la sacarosa, producido mediante hidrólisis ácida o enzimática, que se llama azúcar invertido, compuesto a partes iguales de fructuosa y glucosa.

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

Embolar: Maquillar con huevo batido el pan inmediatamente antes de meter al horno. Da color y brillo.

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

Emulsificante/Emulsionante/Emulgente: Una sustancia o ingrediente que estabiliza. Los más comunes son la yema de huevo (contiene lecitina), la miel y la mostaza.

Enfriado: Fase posterior al horneo, en la que el pan sigue perdiendo parte de la humedad de la miga. Se debe enfriar el pan es una rejilla, pues así se evita que la base se humedezca.

Extensibilidad: Capacidad que tiene un producto de estirarse sin romperse.

Fermentación o Reposo: Proceso a través del cual, bajo la acción de las levaduras o la masa madre, se transforman los azúcares (glucosa) contenidos en la masa en gas carbónico y alcohol.

Fermentación o Reposo Final: O segunda fermentación. Tiempo de fermentación de la masa que va del formado al horneado.

Fondant: Es el término en inglés para definir cubierta elástica o masa elástica empleada para cubrir y decorar tortas/pasteles. En USA el fondant se utiliza para modelar figuras porque endurece como el pastillaje y se preserva bien.

Formado o Moldeado: Dar a la masa la forma final, teniendo muy en cuenta que hay que proporcionarle tensión para que se expanda en el horno.

Fuerza: Una de las características de las harinas y de las masas. La fuerza otorga a las harinas la capacidad de hidratarse y a las masas la capacidad de desarrollarse reteniendo el gas carbónico de la fermentación.

Grageas de Colores: Son pequeñas bolitas dulces de colores para dar un toque festivo a las decoraciones.

Glucosa: Es una forma de azúcar encontrada en las frutas y en la miel. Es comúnmente conocida como azúcar de maíz.

En repostería se utiliza un derivado de la sacarosa, producido mediante hidrólisis ácida o enzimática, que se llama azúcar invertido, compuesto a partes iguales de fructuosa y glucosa.

Añadidos a la mezcla o formados durante el proceso, se usan en la elaboración de bollería, caramelos y otros productos de confitería. La mezcla es menos cristalizable que la sacarosa, evita la desecación de productos congelados y hace descender el punto de congelación de helados.

Para preparar cubiertas (como fondant entre otras), almíbares o caramelos se utiliza la glucosa liquida. También se utiliza en dulces para que espesen.

Grasa: Ingrediente graso (manteca, mantequilla, margarina, hidrogenados) que se añade a la masa de pan para enriquecerla, darle sabor, propiedades y aumentar su capacidad de conservación del pan. Alteran las cualidades de la masa al recubrir las redes de gluten, por lo que no es aconsejable agregarle porcentajes superiores al 25% de grasa a la masa de pan.

Gluten: El gluten es un complejo de proteínas insolubles en agua, que le confiere a la harina de trigo la cualidad de ser panificable. Se forma a partir de las proteínas del trigo después de la hidratación y cuya estructura impermeable consigue retener el gas carbónico de la fermentación, gracias a lo cual el pan sube. A su vez está formado por:

- Glutenina, proteína encargada de la fuerza o tenacidad de la masa.
- Gliadina, proteína responsable de la elasticidad de la masa.

La cantidad de gluten presente en una harina es lo que determina que la harina sea “fuerte” o “floja”. Entre más fuerte es la harina es mejor para hacer pan y entre más floja es, mejor es para hacer tortas.

Leche Evaporada: Es un tipo de leche que se ofrece en lata y que soporta grandes periodos de almacenamiento debido a los procesos de “deshidratación” realizados a la leche cruda mediante los cuales se le quita cerca de un 60% del agua existente en la leche.

Leudar: Fermentar, aumentar de tamaño la masa debido a la fermentación.

Leudante: Es un agente de crecimiento. Los leudantes son los encargados de darle a la masa su textura porosa y ligera. Se distinguen tres tipos:

1. Leudantes biológicos: Como la levadura de cerveza, tanto fresca como deshidratada, se compone de microorganismos que metabolizan los azúcares produciendo dióxido de carbono y alcohol para fermentar las masas y hacerlas crecer.
2. Leudantes químicos: trabajan en forma inmediata o por acción del calor, son agentes químicos que usualmente reaccionan ante el agua o ácidos produciendo gas carbónico. El polvo de hornear y el bicarbonato de sodio son los más conocidos.
3. Leudantes físicos: aire y vapor de agua, se obtienen por batido y amasado.

Levadura (Yeast): O levadura prensada, levadura fresca, levadura liofilizada, levadura seca, levadura instantánea. Es un ingrediente vivo responsable del levado del pan, a partir de la producción de CO2 y otros compuestos por fermentación. Puede ser obtenida por métodos industriales (levadura fresca o secas) o tradicionales (masa madre).

Levadura química (baking powder): Polvo de hornear o Polvo Royal es un producto químico a base de bicarbonato que se utiliza para "levar" masas pasteleras (Royal).

Manga: Es una bolsa en forma de cono que se usa para decorar poniéndole una boquilla en la punta. "Decorating Bag" en inglés.

Margarina: Es una grasa de origen vegetal que se emplea en vez de la mantequilla o manteca por sus atributos y rendimiento similar en el resultado de mezclas/masas.

Masa de hojaldre (Danish pastry): consiste en una superposición de capas de masa y grasa, lo que le confiere unas propiedades organolépticas y de textura particulares. Se suele utilizar en pastelería.

Masa madre (Sourdough): Se refiere a un prefermento obtenido a partir de mezclar harina y agua y opcionalmente, una levadura. Sirve para elaborar cualquier tipo de pan.

Mazapán de Leche: Es una masa que se logra de mezclar leche condensada, leche en polvo y azúcar en polvo para cubrir tortas, modelar figuras y hacer variadas decoraciones.

Miga (Crumb): la parte interior del pan que no ha quedado tostada por el horno y, por lo tanto, no se ha convertido en corteza. Dependiendo del tipo de pan y harina puede ser más densa o menos, más tierna o más dura…

Molde (Mold): Recipiente o caja metálica o de otro material que se utiliza para hornear ciertos panes (pan de molde).

Pastillaje: Es una masa especial para hacer figuras y estructuras de decoración para tortas. Endurece y seca rápidamente, por eso no sirve para cubrir tortas.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Decreto 3075 de 97, Resolución 2674 de 2013.ISO 9001, ISO 14000, ISO 18000Onsultado 10 de marzo 2015. Disponible en internet www.INVIMA:GOV:CO. Disponible en internet.

- GUISPAR, Jhon. Erase una vez una fábrica. México D. F. Norma. 1996.
  INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS. "Control de Calidad en los Procesos de Manufactura" Normas varias de producto.
  VARGAS, Wasenlao, Fundamentos de ciencia de los alimentos.

- Páginas de Internet:
- http://www.lafuentenatural.cl/recetas/ http://milpostres.blogspot.com/ http://www.scribd.com/doc/29442080/Curso-Panaderia-y-Pasteleria www.recetascomidas.com/recetas-de/pan-chuta http://www.europast.net http://semillerodenova.blogspot.com/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**IVAN DARIO SSANCHEZ A.**	**INSTRUCTOR**	**GASTRONOMIA**	**23 OCTUBRE 2017**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					