



PROCESO DE GESTION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE PANES ARTESANALES
- Código del Programa de Formación: 63520116
- Competencia: elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente
- Elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad
- Organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad vigentes
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

- La elaboración con técnicas artesanales de productos de panificación para el consumo doméstico constituye una actividad que por sus características puede generar alternativas de ingresos económicos para los segmentos poblacionales que tienen dificultades de acceso a las fuentes oficiales de empleo o se han visto afectados por factores socioeconómicos o técnicos en el desarrollo de sus emprendimientos o ideas de negocio. En este sentido este proceso de formación en ELABORACION DE PANES ARTESANALES contribuye con la calificación y cualificación de mano de obra para que los aprendices desarrollen las competencias técnicas y actitudinales que requiere un emprendimiento en el área asociada a la elaboración de productos de panificación. El curso contribuye con el fortalecimiento y la generación de ideas de negocio para quienes tienen iniciativa y deciden abordar este compromiso.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- 3.1. Señores aprendices de manera individual leerán una serie de documentos que nos permitirán avanzar en los diferentes temas de formación como lo son la manipulación de alimentos con la comparación del decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 y aclaración con la ayuda del instructor.
- 3.2. En esta actividad se verán las características organolépticas de las materias primas primarias y secundarias en la elaboración de alimentos en panificación.
- 3.3. En esta tercera actividad aprenderemos la formulación y porcentajes de las diferentes fórmulas de panes, tiempos de reposo amasado, horneado, empackado de los productos de panificación.
- 3.4. En esta actividad señor aprendiz con lo la información anterior y lo que usted tenga en su casa podrá realizar, despejar una formula y realizar un delicioso producto con los materiales que usted cuente en su hogar. Si tiene horno o una estufa convencional para ello se deberá evidenciar sus procesos con fotos o videos donde usted aparezca realizando las actividades.
Salón de preparación de cocina o panadería



- Materiales

Materiales que usted disponga en su hogar

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- 4.1. Identificar los rangos a usar dependiendo el tipo de pan.
- 4.2. Calcular el agua necesaria según el tipo de harina y los ingredientes que aportan humedad.
- 4.3. Pesar los ingredientes de una formulación.
- 4.4. Manejar los equipos utilizados en el proceso.
- 4.5. Prevenir accidentes en el proceso de panificación.
- 4.6. Aplicar las buenas practica de manufactura. (B.P.M.)
- 4.7. Conversión de Formulas de porcentaje a cantidad y Viceversa.
- 4.8. Realizar ejercicios de conversión de medida
- 4.9. Calcular ingredientes según Pedido.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:		
Evidencias de Desempeño		
Evidencias de Producto:		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1.- Amasijo o Masa

Se trata del nombre que recibe la mezcla cuando ya está formada o amasada. Lo esencial en una panadería.

2.- Amasar

Significa dar forma a un trozo de masa, para armar un pan. La masa se estira y se arrolla, o se bolla y luego se le da forma de pan, bizcocho, galleta, etc.

pueden ser alcohólica, láctica, acética y butírica; pero no todos estos tipos de fermentación son beneficiosos para las masas panificables.

3.- Hornos

El horno es la herramienta de cocina más útil en términos panaderos. Hay de distintos tipos y prestaciones. Entre estos, podemos encontrar desde los primitivos hornos a leña, pasando por toda una gama intermedia, para llegar a los hornos rotativos de última generación.

4.- Levadura

Las levaduras son diversos **hongos microscópicos responsables de la fermentación** de diversos materiales orgánicos, principalmente azúcares e hidratos de carbono. La levadura es un organismo vivo que rompe las moléculas de almidón en azúcares. Algunos de estos azúcares le sirven de alimento, y otros crean un ligero sabor dulzón que se aprecia en algunos panes, así no lleven azúcar.

5.- Pan

La razón de ser de la panadería. El pan es un alimento básico que forma parte de la dieta tradicional en el mundo. Se suele preparar mediante el horneado de una masa, elaborada fundamentalmente con harina de cereales, sal y agua.



6.- Punto

Punto o Al Punto, con este término se le conoce al estado en el que la pieza elaborada con levadura, adquiere el volumen necesario y se encuentra lista para ser horneada.

7.- Redondeo

Es el método de moldear una pieza de masa en una bola redonda contra una superficie suave.

8.- Sobar

Acción de **pasar la masa por los cilindros de la sobadora**, para desgasificar o refinarla y también para darle forma o laminarla.

9.- Sobadora

Máquina utilizada para sobar o laminar la masa. La sobadora tiene 2 rodillos que se regulan en su apertura, por medio de un sistema de cierres que permite ir ajustando el grosor de la masa. Este sistema de graduación, es fundamental, para poder ir afinando la masa poco a poco. Ya que si el proceso se pretendiera hacer de golpe, la masa se rompería. Las sobadoras son fundamentales en el trabajo de laminación de las masas.

10. Tamizar

Consiste en **rociar harina o azúcar sobre una malla fina o colador para quitarle los grumos y residuos**, refinando la mezcla, esto propicia la correcta distribución de los ingredientes en la masa que se va a elaborar. Cuando los ingredientes van pasando por la malla del cedazo, colador o tamiz, los grumos quedan separados de la misma.

11.- Tamiz

Es el cedazo que se utiliza para cernir los ingredientes secos. El mismo se debe conservar seco, a fin de evitar que se formen grumos que luego caerían en la masa.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

<https://www.cocinayvino.com/recetas/panaderia/glosario-de-panaderia/>

<http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-masas-y-pastas/gastronomia-elaboracion-de-masas-y-pastas.pdf>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	HUGO AGUDELO SILVA	INSTRUCTOR	Centro de Comercio y Servicio	03/03/2020

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					