



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Preparación de postres
- Código del Programa de Formación: 63550096
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)

Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (Equivale a la norma nts usan 001 del min comercio, industria y turismo) resultados .Reconoce los diferentes postres nacionales que hacen parte de las regiones de Colombia.

Maneja adecuadamente e higiénicamente la materia prima utilizada en la elaboración de los postres nacionales.

- Elabora postres nacionales según criterio de la empresa cumpliendo con estándares de calidad

PRESENTACIÓN Desde siempre los postres tienen un sentido maravilloso para los niños y adultos tienen un complemento ideal en la gastronomía y siempre hacen parte de toda clase de menús que pertenecen a un plato fuerte. Los aprendices al conocer estos procesos, estarán en condiciones de elaborar diferentes postres utilizando siempre la creatividad para generar mano de obra

2. calificada e ir a competir en diferentes empresas donde trabajan con alimentos

.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es):

Buen día Aprendices, reciban un caluroso saludo de parte de Silvia María Muñoz instructora Sena que orienta formación Preparación de postres a Programas Especiales en el Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca.

Estamos pasando por momentos difíciles pero con el poder de Dios y trabajando en equipo vamos a combatir el Covid19. Desde casa voy a compartirles guías, talleres de mucho interés para nuestros aprendices Sena.

Los invito reflexionar sobre la importancia de cuidarnos y tener en cuenta lo siguiente. GFPI-F-135 V01

Tips para salvar vidas:



- Lavarnos las manos constantemente, al llegar a casa o si estamos en otro lugar utilizar gel antibacterial.
- Utilizar el tapabocas y guantes.
- No toser en frente de las personas.
- Tomar distancia de las personas, no saludar de mano ni beso.
- Evitar estar cerca de tantas personas.
- Estar desinfectando las cosas que utilizamos con frecuencia.

ACTIVIDAD 1 Apreciado aprendiz, lo invito a desarrollar el siguiente taller relacionado con el curso preparación de postres y posteriormente enviarlo al correo: estudio.cocina2@gmail.com

. Historia de los postres.

Equipos y utensilios utilizados en la elaboración de los postres

Una vez desarrollado enviar las respuestas al siguiente correo electrónico: estudio.cocina2@gmail.com

ACTIVIDAD 3 Elaboración un postre aplicando los conocimientos orientados por el instructor.

POSTRE DE LIMON



400 gramos crema de leche
400 gramos de leche condensada
100 mililitros de leche liquida
7 onzas de jugo de limos
1 cucharada de ralladura de limón
1 paquete galletas ducales

Licuar la leche condensada y la crema de leche, agregar poco a poco el jugo de limón, en una refractaria colocar crema, las galletas ir remojando con leche cubrir con el batido y así sucesivamente hasta terminar, y luego decorar con ralladura de limón.

Llevar a la nevera hasta que de consistencia



Si desean ampliar su conocimiento en Cocina, pueden utilizar el libro digital cocina creativa de la biblioteca Sena o algún tema de interés, accediendo así:

Link:

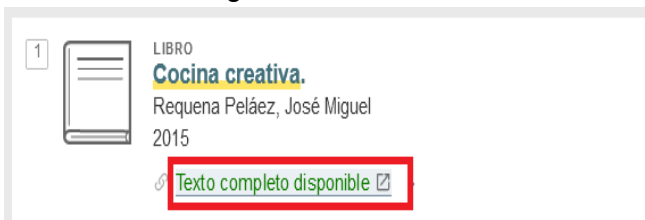


<http://biblioteca.sena.edu.co/>



Clic en la lupa.

Les muestra lo siguiente:



Clic en texto completo disponible.

Seguidamente..

Ingresar como usuario y clave su numero de cedula.

Bases de datos

Colecciones de libros, revistas, artículos, índices bibliográficos, resúmenes y tesis en texto completo en inglés y español, que pueden ser consultadas desde la red del SENA.

Ingrese su número de identificación en los campos de usuario y contraseña.

Usuario:

Contraseña:

El libro se puede descargar en línea o por capítulos:





Cocina creativa
José Miguel Requena Peláez

Disponibilidad

Su institución tiene acceso ilimitado a este libro.

[Leer en línea](#)

[Descarga completa](#)
Get all pages, require free third-party software, Pida prestado este libro durante un máximo de 21 días

[Descargar capítulo en PDF](#)
Obtén hasta 134 páginas, utiliza cualquier software para PDF, no caduca.

[Agregar a la](#)

- Ambiente Requerido: Espacio con equipo de compute que cuente con conexión a internet, la cocina de su hogar.
- Materiales: Guía de aprendizaje, lapiceros, cuaderno de apuntes, utensilios en insumos de cocina.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Realizar el Mise en place antes de elaborar los postres. Elaborar diferentes postres nacionales de acuerdo a la solicitud de los clientes y empresas	Reconoce los diferentes postres nacionales que hacen parte de las regiones de Colombia. Maneja adecuadamente e higiénicamente la materia prima utilizada en la elaboración de los postres nacionales. Elabora postres nacionales según criterio de la empresa cumpliendo con estándares de calidad	CUESTIONARIO

GFPI-F-135 V01



	B.P.M de acuerdo a las normas vigentes. El aprendiz desarrolla el cuestionario.	
--	---	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Abrillantar o Lustrar:

Es dar brillo a un pastel o postre con mermelada, jaleas.

Acaramelar:

Cubrir el interior de un molde con una capa delgada de caramelo.

Adornar o Decorar:

Ornamentar un producto para mejorar su presentación.

Agar - Agar:

Gelatina sacada de las algas marinas procedentes de Japón, California, Ceilán. Es 6 veces más fuerte que la gelatina común y corriente.

Alisar:

Hacer que la superficie de un preparado quede uniformemente lisa.

Amasar:

Trabajar una masa para reunir los ingredientes y darles la consistencia necesaria.

Anillo - Aro:

Molde sin base para fabricar bizcochuelos, tortas y otras preparaciones.

Apricotear:

Pintar la superficie de un producto con mermelada de damasco.

Areómetro:

Instrumento que mide la densidad de los líquidos.

Arropar:

Tapar con un paño, un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

Aromatizar:

Dar sabor a una preparación con jugo, licores, condimentos y esencias.

Baño María:

Es un método de cocción; el más suave. Es un equipo a gas eléctrico que contiene agua a punto de ebullición que se utilizará en la mantención de comidas calientes.

Bañar o Cubrir:

Pasar un producto por almíbar, licores, suficientemente espesos para que permanezca.

Batidos:

Son mezclas livianas de ingredientes.

**Batir:**

Incorporar aire al sacudir energicamente con un batidor de varillas, una materia hasta alcanzar la densidad o punto de amalgamamiento deseado, azotar, apalear.

Boquillas:

Son tubos en forma de cono y en su punta tienen diferentes figuras para trabajar con ellas en la manga pastelera. Son de plástico, lata o acero.

Borde o Ribete:

Orilla de las masas.

Bouchées:

Pequeños pastelitos de masa de hoja rellenos con diferentes cremas, pero siempre salados.

Brunoise:

Es un corte en forma de dados o cubitos de uno a tres milímetros.

Caramelizar:

Cocer azúcar a punto de caramelo o bañar un preparado con caramelo.

Caramelo:

Azúcar dorada hervida con muy poca agua y algunas gotas de limón hasta que tome un color oscuro.

Cobertura:

Chocolate con menos azúcar que el corriente; hecho con mantequilla de cacao. Se ocupa en pastelería especialmente para bañar.

Colar:

Filtrar un líquido por un colador privándole de impurezas.

Colorantes:

Extractos líquidos o en polvos permitidos por el S.N.S. Son vegetales y sirven para dar color a los productos.

Colorear:

Dar color con colorantes vegetales permitidos por S.N.S. a un preparado.

Comprimir:

Trabajar una pasta con la palma de la mano para hacer una mezcla más perfecta o darle la forma del molde.

Concentrar:

Concentración del sabor de un elemento líquido mediante una disminución prolongada, obtenida por el fuego.

DOCUMENTO EN WE.B<https://cienciasculinarias.blogspot.com/2012/03/vocabulario-tecnico-pasteleria-y.html>

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Silvia María Muñoz	Instructora	Cocina	10/10/2020



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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					