

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE I

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **PROCESOS BASICOS DE PANADERIA**
- Código del Programa de Formación: **63520166**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- Competencia: **ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **ALISTAR MATERIAS PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.**
- Duración de la Guía: **100 horas**

2. PRESENTACIÓN:

Estimado aprendiz:

¡Bienvenido al maravilloso arte de la Panadería! En el, aprenderá métodos y técnicas para transformar los alimentos relacionados con la panadería y hacerlos provocativos a la vista y por ende al paladar, experimentando texturas, sabores y colores; sin descuidar el manejo práctico del orden, la limpieza y el trabajo en equipo, para preparar los alimentos de panadería según los parámetros de seguridad y calidad alimentaria, buscando satisfacer y deleitar a quienes lo prueban.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE

APRENDIZAJE 3.1- Actividad de reflexión inicial

Los invito a Leer y a reflexionar sobre el siguiente tema:

Las bacterias tienden a multiplicarse sin control cuando las condiciones son adecuadas para ellas, y muchas de estas son perjudiciales para las personas. Vómitos, diarreas y fiebres son comunes en las intoxicaciones alimentarias, siendo incapacitantes por un periodo de tiempo y que, en los casos más graves, puede incluso causar la muerte a los intoxicados.

De acuerdo con esto, analice sobre los siguientes interrogantes.

¿Qué opinión tiene usted sobre el uso de los implementos mínimos que se deben usar para el proceso de la manipulación de los alimentos como lo son: tapabocas, gorro, delantal, y calzado adecuado?

Como hemos visto, los alimentos por sus cualidades, pueden convertirse en elementos peligrosos para su consumo ¿Qué impresión le genera esto?

Socialice sus respuestas con cinco (5) compañeros por alguno de los medios de comunicación virtual y generen un criterio para compartir con el resto del grupo y envíelo al grupo que tengan creado para fines educativos.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Tus aportes son valiosos y ayudan a la construcción de conocimientos, los invito a que participes activamente en su grupo virtual, con tus compañeros y reflexiones sobre:

- Importancia del tema de la panadería y la pastelería en el contexto social, económico, y turístico de la región.
- Identifique los diferentes tipos de materias primas, para dichas preparaciones.
- Manifieste desde su punto de vista de acuerdo con la situación que se está viviendo actualmente por el Coronavirus - Covid-19 - su contribución al mejoramiento a la calidad en la preparación presentación y servicio de alimentos.
- Envíe al correo de su instructor una conclusión de acuerdo a lo planteado.

mariams-123@misena.edu.co

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

La actividad de apropiación te facilitará fortalecer y fundamentar su conocimiento en relación con normas de seguridad y normativa vigente, para elaboración y presentación de los productos de panadería y repostería.

Interprete la Resolución 2674/213 haciendo énfasis en el - Capítulo III - Personal Manipulador de

Alimentos. Familiarizarse con el vocabulario técnico utilizado para la elaboración de los productos de panadería y repostería.

3.4- Actividades de transferencia de conocimiento

<https://youtu.be/R1qG6elA8yw>

De manera individual y de acuerdo al video compartido: la elaboración de un producto con harina de trigo, mantequilla, huevos, azúcar y ahuyama desarrolle los siguientes interrogantes:

En el proceso de cremar ¿qué ingredientes se baten y que consistencia debe quedar?

- a- Harina de trigo, azúcar, mantequilla de consistencia aguada.
- b- Mantequilla y azúcar de consistencia suave.
- c- Mantequilla con azúcar de consistencia cremosa.

En el taller teórico práctico en la elaboración de pastel de ahuyama casero, ¿por qué cree usted que este producto no suba y quede duro?

- a- Falta de cremar y mezclar los ingredientes en su orden de preparación
- b- Falta de precalentar el horno.
- c- Horno frío y mezclar los ingredientes en un solo proceso.

Un producto final (pastel de ahuyama o zapallo) bien elaborado se debe a:

- a- La calidad de la materia prima
- b- A realizar los procesos de preparación en su orden y las indicaciones dadas
- c- A realizar la mise en place con el orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso.

Una vez realizado el cuestionario, socialice con el instructor al correo: mariams-123@misena.edu.co o al WhatAssap: 315 766 6741

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	Identifica las condiciones de producto a elaborar.	
	Establece los equipos requeridos. - Verifica funcionamiento de los equipos y utensilios. - Ubica materias primas e insumos en el sitio asignado. Pesa ingredientes según formulación. - Pone en funcionamiento el equipo. - Controla funcionamiento del equipo. - Controla temperatura, humedad y tiempo durante el proceso.	Técnicas: Formulación de preguntas - taller Instrumento: Cuestionario
Evidencias de Desempeño:	Aplica instrumentos de verificación de los productos de panadería y pastelería. Identifica características del proceso a realizar según orden de producción	Técnicas: observación Instrumento: Lista de chequeo
Evidencias de Producto:	Realiza proceso de horneado. Realiza correctivos en procesos. Determina las condiciones de conservación de los productos. Empaca productos.	Técnicas: observación Instrumento: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ABRILLANTAR: dar brillo a pasteles o a otros preparados utilizando jalea, gelatina, manteca clarificada o yema de huevo.

ABSORCIÓN: la cantidad de agua, expresada como porcentaje de harina para producir una masa de consistencia previamente determinada. También se utiliza como guía la prueba de absorción real de la harina, que se realiza en forma práctica.

ACANALAR: hacer estrías a un género cualquiera para que al cortarlo quede con una forma dentada en los bordes. Formar canales en el exterior de un producto crudo antes de usarlo.

ACARAMELAR: bañar con caramelo una preparación, el fondo de un molde, etc. Se utiliza también como sinónimo de tomar color. **ACIDO ACÉTICO:** (Acido de vinagre): ácido acético diluido incoloro de olor muy picante, miscible con agua, alcohol y glicerina; altamente toxico. Se usa como preservativo en panificación.

ACIDO ASCÓRBICO: conocido como vitamina C, el ácido ascórbico es un mejorador de la masa de acción rápida que se emplea normalmente/ niveles entre 10 y 100 ppm, basado en la harina. En presencia de oxígeno, en una amasadora horizontal o vertical convencional, actúa como oxidante. En amasadoras continuas en las que el desarrollo de la masa se produce sin presencia de oxígeno el ácido ascórbico funciona como agente reductor.

ACIDO CITRICO: ácido que actúa como antioxidante, es una agente y regulador de PH.

ACIDO LÁCTICO: el ácido láctico C₃H₆G₃ es un producto principal de la fermentación de la dextrosa por los lactobacilos. Es un importante constituyente de los fermentos ácidos que se emplean en la producción de pan de centeno y de masa acida.

AGENTE LEUDANTE: la textura ligera característica de los artículos horneados acabados es debido a la expansión de los gases retenidos en la masa durante la cocción. Los agentes leudantes son los ingredientes que se añaden a los productos horneados que generan esos gases dichos agentes pueden ser biológicos como la levadura, o químicos, como el bicarbonato sódico y polvo de hornear. **AGENTE DE MADURACIÓN:** un agente de maduración es un oxidante tal como la azodicarbonamida o el ácido ascórbico, que se añade a la masa para mejorar sus propiedades funcionales y la calidad del producto horneado por lo general los aplica el molinero a las harinas en el momento de la molienda.

ALIMENTO: es toda sustancia comida o bebida que al ser ingerida aporta al organismo los nutrientes necesarios para su sostenimiento. **ANTIOXIDANTE:** los antioxidantes se añaden a las grasas y aceites para retardar su degradación oxidativa. Impiden la oxidación de las grasas al oxidarse a sí mismos. Los antioxidantes comunes son el gelato propílico, el hidroxianisol burilado, el ácido ascórbico y el hidroxitolueno butilado. Vitamina E.

AZUCARES FERMENTABLES: los azúcares simples (monosacáridos) son los combustibles de la producción de gas durante la fermentación. La levadura de panadero consume primeramente la azúcar de caña, luego la fructosa y finalmente la maltosa presente. Si se emplea azúcar de remolacha o azúcar de caña la acción inicial de la de la levadura es

hidrolizar la sacarosa en azúcares simples, dextrosa y fructosa. Azúcares reductores- Maltosa- D Glucosa (Dextrosa). Estos azúcares son transformados por enzimas en dióxido de carbono y alcohol.

AZUCAR INVERTIDO: esta azúcar se produce en la hidrólisis de la sacarosa catalizada con ácido, o la enzima (invertasa). Contiene cantidades iguales de dextrosa y fructosa y es más dulce que la solución de sacarosa inicial.

BICARBONATO SÓDICO: es la fuente de anhídrido carbónico en la levadura en polvo conocida como polvo de hornear.

COSTO: es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio

COSTRON O CROUTONS: trozos de pan de forma cuadrada, rectangular o redonda, dorados al horno o fritos en mantequilla.

COULIS: se aplica a preparaciones en puré de fruta y/u otros productos.

CREMAR: Técnica culinaria que consiste en proporcionar consistencia de crema sobre todo en pastelería a la mantequilla, margarina o manteca pastelera en presencia del azúcar, esto se logra batiendo estos ingredientes constantemente, hasta que cambie la coloración y quede una crema espesa.

CLARIFICAR: dejar limpio o transparente un caldo, consomé, gelatina o mantequilla.

PROPIONATO DE CALCIO: el calcio propionato es la sal cálcica del ácido propiónico. Se emplea normalmente como inhibidor del moho en productos de panadería.

DEXTROSA: conocida también como glucosa, la dextrosa es un constituyente de la sacarosa y es la unidad monomérica de la que se compone el almidón. Durante la fermentación, la levadura de panadero consume primeramente dextrosa.

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.

EMPANIZAR: apanar. Pasar por huevo y miga de pan los productos que se van a freír.

ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR DE COMPRAS: Descripción precisa de los requerimientos de calidad para cada producto, incluyendo los niveles de tolerancia permitidos.

ESPUMAR: retirar las impurezas de un caldo o líquido utilizando la espumadera.

FLAMEAR: Flambear; Pasar un ave por una llama para eliminar los plumones que le hayan quedado. También es prender un licor sobre una preparación para aromatizarla, volatizarle la grasa y darle un mejor color y sabor.

GRATINAR: terminar de cocer al horno una preparación para que tenga en la superficie una corteza dorada. Este dorado se realiza especialmente con queso rallado, pan rallado o con queso y pan mezclados; se puede dorar al horno o en salamandra.

ENDOSPERMO: el endospermo de un grano de cereal es la parte central blanca de la cual se obtiene la harina. Consiste principalmente en almidón y proteína y representa normalmente de 85% al 90% del peso del grano.

ENHARINAR: engrasar y espolvorear con harina un molde antes de verter la masa.

ENZIMA: es una proteína natural, a veces combinada con otras moléculas orgánicas o inorgánicas, que tienen la capacidad de aumentar la velocidad de reacción química. Muestran especificidad para el tipo de reacción que catalizan y el sustrato sobre el cual actúan. Las enzimas se denominan comúnmente añadiendo el sufijo "asa" al nombre del sustrato sobre el cual actúan.

ESPONJA: utilizada en el proceso esponja y masa consistente en una parte importante de harina de la fórmula, toda la levadura, alimento de levadura, malta u otro producto suplemento enzimático y suficiente agua para producir una masa consistente. Esta masa se fermenta durante un periodo adecuado antes de preparar la segunda etapa, llamada refresco o masa.

FERMENTACION: es el proceso anaeróbico en el cual la levadura convierte la dextrosa en otros azúcares fermentables en anhídrido carbónico y en alcohol. En la fabricación de pan, la fermentación de la levadura en panadería es la principal fuente de los gases leudantes.

FORTIFICACIÓN: se refiere a la cantidad de vitaminas y minerales a la harina según normas establecidas en Colombia y otros países.

Glaseado: es una técnica culinaria consistente en recubrir alimentos con una sustancia brillante, a menudo dulce. La clara de huevo y el escarchado se usan para glasear y para la pastelería se prepara con fruta.

INSUMO: Conjunto de elementos que toman parte en la producción de otros bienes.

HERMOSEAR: suprimir las partes inútiles de un producto para que quede mejor presentado.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

JULIANA: forma de cortar en tiras (de 3 a 5 cm de largo por 1 a 3 mm de grueso).

LAMINAR: cortar en láminas o rebanadas delgadas.

LIGAR: espesar los ingredientes de un preparado por la acción de una ligazón.

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MACERAR: Poner frutas en azúcar, vino o licor para que tomen el sabor de éstos.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA: Sustancia natural susceptible de sufrir cambio, que se transforma industrialmente para crear un producto y que es perceptible a través de los sentidos.

MISE EN PLACE: previo alistamiento, de los productos, utensilios y disposición del personal.

NUTRICION: ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo.

REBOZAR: untar un producto con huevo y harina para luego freír.

RECTIFICAR: darle la sazón o el color justo a una preparación.

REDUCIR: cocer una salsa o caldo para darle consistencia.

ROUX: es una mezcla de harina y grasa en partes desiguales, cocida durante un tiempo que va de acuerdo al tipo de roux (blanco, rubio y oscuro) 50gr de mantequilla, 60gr de harina (100gr de roux para ligar 1litro y medio de líquido).

TAMIZAR: colocar un producto en un cedazo o tamiz para separar las partes inútiles.

TRABAJAR: homogenizar una preparación removiéndole con la espátula o batidor.

6. Referente bibliográfico.

Autores: Julián Pérez Porto y María Merino, Publicado: 2013.

Actualizado: 2015. Definición de: Definición de pastelería

(<https://definicion.de/pasteleria/>)

Cipriano- José Felix, Cipriano mis mejores fórmulas.

7. Control documento.

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Ana Alexandra Rodríguez	Coordinadora Académica de Programas Especiales	Coordinación Académica de Programas Especiales	
María Mercedes Salcedo M.	Instructora		10-11-2020