**PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**
**FORMATO GUIA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  **Procesos básicos de pastelería**
- Código del Programa de Formación: 63520062 versión 1
- Nombre del Proyecto: N/A
- Fase del Proyecto: N/A
- Actividad de Proyecto: N/A
- Competencia:
  Elaborar alientos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  **-A**listar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM y ética profesional.
  -Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no conformidades.
  -Elaborar y acondicionar masas y o batidos, según conocimientos técnicos, características y tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.
- Duración de la Guía:
  **16 Horas.**

## 2. PRESENTACION

apreciados aprendices cordial saludo, primero agradecerles su tiempo y dedicación con la formación que estamos llevando a cabo mediante WhatsApp, es muy importante para nosotros como institución que formamos personas profesionales integrales para el trabajo saber que de una u otra manera podemos llegar hasta sus hogares y brindarles los apoyos necesarios para garantizar la formación denominada Procesos Básicos de Pastelería que empezamos hace un tiempo.

Esta actividad nos permitirá afianzar conocimientos de manera muy práctica solo depende del empeño que le pongan a esta guía para así fortalecer sus conocimientos.

## 3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1 Actividades de Reflexión inicial.

**¿QUIÉN NO AMA UN BUEN TROZO DE PASTEL?**

Cuando nos decidimos por primera vez a preparar algo dentro de la cocina, a menudo lo primero que intentamos hacer es una torta (bizcochos, galletas, pasteles, tartas). tal vez porque recordamos el olor exquisito que salía del horno de nuestras abuelas, o porque queremos celebrar el cumpleaños de alguien y queremos festejar con un manjar hecho por nosotros mismos. Esta guía está diseñada en ser lo más clara y sencilla posible para ustedes donde les daré las pautas y consejos básicos para que puedan hacer sus tortas en casa, con recetas sencillas que nos permitan disfrutar con nuestros padres, hermanos e hijos para así, hacer más llevadero estos difíciles momentos por los que estamos atravesando.

Querido aprendiz, si está dentro de tus posibilidades acompáñame de forma virtual para que tú y yo compartamos esta guía sobre Batidos pesados, específicamente PASTELES, los invito a dejarse endulzar la vida con la siguiente información.

### 3.2 ¿CÓMO PREPARAR UN PASTEL?

Una torta es simplemente un mezcla de harina, azúcar y huevo, que se hornea, y a la cual pueden agregársele otros ingredientes que la enriquezcan, como leche, jugo de frutas o frutas secas, pasas, chocolate y muchos más. Lo importante de hacerla en casa es la satisfacción que nos produce cocinarla para nuestra familia y el placer que sentimos al comer y compartirlo con nuestros amigos, con la satisfacción de lograr el éxito en la preparación.

Primero intentamos con esas mezclas preparadas que vienen en cajas y a las que sólo debemos agregar huevos o leche. Luego vamos profundizando y nos atrevemos a seguir una receta y hacer nuestra propia mezcla, aprendiendo del ensayo y error (muy seca, muy dura, no levanta, quedo torcida, apelmazada, muy pesada) hasta lograr con alegría nuestra más exquisita torta, tomamos confianza y nos atrevemos a más. Esto es, para quienes amamos la cocina y su arte, una delicia de momentos para recordar. Y nos vienen a la mente los recuerdos de cuando éramos niños y nuestra madre hacia las tortas de cumpleaños, y nos lamíamos los utensilios. **Hacer una torta en casa no es una empresa imposible, es solo constancia y método.**

Tenemos de diferentes sabores y con variados ingredientes para coronar o culminar una fiesta familiar, o para celebrar un cumpleaños en la casa o en el trabajo, o simplemente para ofrecer a las visitas.

Para el éxito de la preparación de tortas es esencial tener un correcto balance entre la grasa, la harina, el azúcar y los huevos, por eso es importante seguir la receta cuidadosamente. Cuando la receta especifica que la harina es de todo uso, o sin leudantes, debemos hacer caso a esa recomendación pues dará mejor resultado para esa receta.

Es absolutamente esencial seguir las recomendaciones de las recetas, tanto para los ingredientes que vamos a usas en nuestra preparación como para el método o la forma de batirla, sobre todo que haya un perfecto balance entre la mantequilla (o grasa que usaremos) y los huevos, si la mantequilla es mucha y los huevos pocos, el resultado no puede ser el conveniente.

En cuanto a los huevos, siempre son de término medio ( frescos) , a menos que la receta requiera otra cantidad (grandes o pequeños) que significarían 60g más o menos.

La grasa siempre es mantequilla o margarina para sustituirla, aunque se ha descubierto que la margarina logra que nuestras tortas sean más ligeras incluso.

El azúcar granulada y fina de cocina, es la que da mejor resultado, dándonos una mezcla más ligera. Cuándo no se menciona ninguna azúcar en especial no tiene ninguna importancia y podemos utilizar nuestra azúcar de siempre.

El secreto del éxito de hacer tortas y cualquier receta es preparar de antemano todos los ingredientes: pesar y medir, cernir la harina, cascar los huevos y tenerlo todo listo antes de comenzar, a esto en gastronomía se le llama preparar la **"mise-en-place".**

**3.3 EL CORRECTO HORNEADO.**

La posición dentro del horno

1- Las tortas grandes deben hornearse en el centro del horno.
2- Las tortas pequeñas, a menos que la receta recomiende lo contrario, tienen un mejor resultado si son horneadas en la parte más caliente. Puede ser abajo o arriba, dependiendo del horno (hay hornos que tiene grill).
3- Los piononos o bizcochuelos.
4- livianos cuando los hacemos mezclas para hornear en placas, es preferible que estén hacia la parte mas caliente del horno.

Cuando decimos hacia la parte más caliente, esto tiene una razón y es que estas tortas pequeñas o placas se hornean en menor tiempo , cuidando de que no se arrebaten .

**Temperaturas del horno**

| | |
|---|---|
| Moderado | 170 a 180°C |

| | |
|---|---|
| Moderado caliente | 190 a 200°C |
| Caliente | 220 a 230°C |
| Muy caliente | 240°C |

### 3.4 LOS UTENSILIOS QUE DEBEMOS DE TENER

Cuando vamos a cocinar siempre es bueno contar con los utensilios necesarias que nos faciliten el preparado de las recetas, sobre todo cuando hacemos pastelería, entre los utensilios básicos que debemos tener esta:

Una buena cuchara de madera o en su defecto una de plástico o goma, resistente, que nos permita cremar y batir una mezcla en un tazón fácilmente, aunque cuando la mezcla es muy consistente podemos utilizar nuestra manos bien limpias para mezclar, sobre todo cuando es una gran cantidad de mezcla. Una cuchara grande de metal que nos permita agregar por cucharadas la harina cernida a la mezcla, sea cual sea el tipo de batido que hagamos. Un batidor, de varillas o eléctrico o batidora, que nos permita levantas las claras a punto de nieve, cremar la mantequilla con el azúcar, o batir bien la mezcla para incorporar todos los ingredientes. Un palote o rodillo que nos permita triturar las semillas o frutos secos y extender las masas. Una manga de repostería, por si nos animamos a decorar nuestros biscochos. Y por supuesto moldes de todos los tamaños y con formas.

### 3.5 TIPOS DE BATIDO

La mezcla de la torta y la forma de batirla dará diferentes resultados. Por esta razón, existen algunos métodos para batir y añadir ingredientes y realizar la mezcla. Estos métodos son muy simples y podremos escoger cuál nos conviene más o nos resulta mejor en nuestras recetas de tortas caseras.

**Cremado O cremage:** Usado para la elaboración de tortas con gran cantidad de materia grasa, y consiste en batir la mantequilla con el azúcar hasta lograr una crema, casi blanca y vaporosa, con el azúcar disuelto, y luego ir agregando paulatinamente los otros ingredientes que exige la receta.

**Batido suave:** Lo utilizamos para realizar tortas verdaderamente esponjosas, y consiste en batir muy bien los huevos y el azúcar hasta que levantan y están cremosos y luego añadir los otros ingredientes.

Según lo leído y comprendido sobre cómo hacer un PASTEL CASERO, querido aprendiz si es

posible  y tienes los insumos en la casa  vamos a realizar la siguiente receta junta.

**Aquí les dejo el video tutorial de cómo hacer esta fácil y deliciosa receta.**

https://www.youtube.com/watch?v=bw_jtK6bWWU

**TORTA CASERA DE NARANJA Y CHOCOLATE**

**Ingredientes:**

½ libra de mantequilla

½ libra de azúcar

½ libra de harina

6 huevos

Ralladura de 3 naranjas de cascara gruesa

Zumo de 2 naranjas

7 gramos de polvo de hornear

1 copita de esencia de naranja

20 gr de cocoa en polvo

**UTENSILIOS**

Bowl de aluminio o platón de plástico- espátula de goma o de madera- cuchillo- cernidor - tazas molde para hornear- batidora eléctrica y gramera.

**PROCEDIMIENTO**

Tamizar los ingredientes secos, harina y polvo de hornear (reservar)

Hacer un cremado con la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla este blanca y cremosa, luego agregar las yemas de los huevos de una en una, añadir seguido de esto las esencias (ralladura y la esencia de naranja) después cuidadosamente empezar a añadir el zumo de naranja poco a poco cuidando de que no se nos corte el batido  intercalándola con los ingredientes secos tamizados previamente, de ultimo montar las claras a punto nieve para obtener más esponjosidad en nuestro pastel y agregársela en dos partes, mezclar bien todos nuestros ingredientes y rectificar el sabor, si ustedes notan que les falta un poco más de sabor le pueden poner un poco más de esencia o de ralladura de naranja . Llevar a un molde

engrasado y enharinado, hornear durante 30 minutos a 180°C, o hasta que la punta del cuchillo salga seca, dejar enfriar, desmoldar y a disfrutar.

Tiempo de desarrollo del pastel aproximadamente 3 horas.

Evidencias: fotografías, comunicación constante por WhatsApp

**4.** REFENTENTES BIBLIOGRAFICOS
Guía del Estudiante - Pastelería

BIBLIOGRAFIA

https://www.thegourmetjournal.com/a-fondo/las-propiedades-organolepticas-del-pan/

## 1. DE EVALUACIÓN

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento :** | **Dosifica y pesa de acuerdo a La formulación estándar aplicando la normatividad vigente** | **Cuestionario , talleres teóricos prácticos** |
| **Evidencias de Desempeño** | **Elabora productos de pASTELERIA** | **Lista de chequeo**<br>**Taller prácticos teóricos** |
| **Evidencias de Producto:** | **Decora creativamente los productos una vez terrminados** | **Evidencia fotografica** |

CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor.** | PAOLA POLINDARA | INSTRUCTOR | COMERCIO Y SERVICIOS | 07/04/2020 |