



GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1

1. INTRODUCCIÓN

En la primera actividad de aprendizaje estudiará **“Insumos y clases de pasteles, según la receta estándar”**, en el cual aprenderá acerca del uso de los utensilios, insumos, clases de pasteles más representativos de la pastelería y afianzará conceptos básicos de la pastelería.
¡Bienvenido!

2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: Pastelería	Código: 63520028_1_VIRTUAL_2 Versión: 2
Resultados de Aprendizaje: <ul style="list-style-type: none">Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.	Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (Equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo).
Duración de la guía:	10 Horas aproximadamente

3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

- Consulte en el botón **Inducción a la plataforma**, el cual se encuentra en el menú del programa de formación, para visualizar los videos acerca del uso de la plataforma virtual de aprendizaje.
- Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es preciso que verifique si realizó las actividades previas:
 - Actualizar los datos personales.
 - Contestar el sondeo de conocimientos previos.
 - Presentarse ante su instructor y compañeros en el foro social.

Importante: Consulte en la sección **Información del programa**, ubicado en el menú del



programa de formación, para conocer la descripción de éste y la metodología a seguir.

Actualizar datos, le permite recibir el certificado con la información reciente de su perfil.

El **sondeo de conocimientos previos**, le permite medir el nivel de conocimientos que posee frente a los temas que tratará el programa de formación, así mismo el manejo de la plataforma virtual. Para contestar el sondeo, ingrese al enlace **Actividades** en la barra del menú, luego acceda a **Actividades previas**, allí haga clic en **Sondeo de conocimientos previos**, luego lea las instrucciones que aparecen y comience a resolverlo. El sondeo está conformado por cinco preguntas y no es calificable, sin embargo, es una herramienta que le servirá al instructor para orientar el programa, por lo cual es imprescindible que lo resuelva.

El **foro social** es el espacio destinado para que los participantes realicen su presentación personal, áreas en las que se desempeñan, proyecto de vida y gustos, como también expectativas frente al programa de formación Pastelería, entre otros aspectos, con la intención de crear lazos de compañerismo.

Para participar en el foro siga los pasos que están a continuación:

En el menú del programa de formación haga clic en Foros de discusión, el cual aparece en la parte izquierda de la pantalla; luego de clic sobre la secuencia iniciada; escriba un mensaje personal, de tal manera que indique su nombre completo, ciudad donde vive, actividades que realiza en su tiempo libre y la razón que lo motivó a inscribirse al programa de formación; luego haga clic en: **Responder**. Además seleccione dos de las intervenciones de sus compañeros que se encuentran en la secuencia, seguidamente participe con el fin de interactuar con sus compañeros, luego haga clic en: Responder

Actividad de Reflexión Inicial

Con el propósito de reflexionar y de conocer el manejo que usted tiene sobre el tema, se le sugiere resolver las siguientes preguntas:

1. ¿Qué opinión tiene acerca de la forma de comercializar los huevos en Colombia?
¿Es adecuada? ¿Son limpios? ¿Están en la nevera de las tiendas?
2. ¿Qué decretos o leyes conoce para producir alimentos adecuadamente en Colombia?
3. ¿Son saludables las grasas usadas en Pastelería? ¿Qué conoce acerca de ellas?

Nota: El ejercicio que acabó de resolver además de reflexionar y observar su conocimiento respecto al tema, tiene como finalidad motivarlo y encaminarlo en el desarrollo de los temas de la presente actividad de aprendizaje, por tal motivo no tiene calificación.

“Nunca consideres el estudio como una obligación, sino como una oportunidad para



penetrar en el bello y maravilloso mundo del saber.” Albert Einstein

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

Para la preparación de diferentes postres es muy importante hacer uso de las buenas prácticas de manufactura y normas de seguridad industrial en la cocina, como también de los utensilios y materias primas que se usan en la preparación de diferentes postres.

Es necesario que fundamente sus saberes previos, mediante la lectura de textos y referencias bibliográficas sobre la pastelería; de igual manera, puede apoyarse en sus vivencias de las personas que conoce y expertos del tema.

El SENA le invita a observar el video que está en el enlace **Video para el test de contextualización 1**, de la opción **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1** de la sección **Actividades** del menú del programa de formación.

Seguidamente, realice la actividad de aprendizaje 1 - Test de Contextualización. Para contestar el test, ingrese al enlace **Actividades** en la barra del menú, luego acceda a **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1**, allí haga clic en **Actividad de aprendizaje 1 - Test de Contextualización**, luego lea las instrucciones que aparecen y comience a resolverlo. El test está conformado por cinco preguntas y no es calificable, puede resolverlo tres veces, con un límite de 30 minutos (los resultados obtenidos no hacen parte de la calificación final); si llega a tener alguna inquietud respecto a alguno de los términos, diríjase al glosario del ejercicio que se encuentra en la presente guía de aprendizaje y/o en el menú del programa de formación.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización).

La actividad de apropiación que hace parte de este apartado, le facilitará fortalecer y fundamentar su conocimiento en relación con normas de seguridad y generalidades de la pastelería, materias primas, herramientas y equipos.

Para ello, estudie el documento que se encuentra en la opción **MATERIAL ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1**, de **Materiales del Programa** que está en el menú del programa de formación, de igual manera, resuelva el cuestionario: Insumo y clases de pasteles, para tal fin haga clic en **Actividades del menu del programa de formación, seguanente, en ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1**, luego en **Actividad de Aprendizaje 1 - Evidencia 1**, lea las instrucciones que aparecen y comience a resolverlo.

Importante:

El cuestionario tiene una duración de treinta minutos, se le tendrá en cuenta en la calificación y deberá resolverlo en un único intento.

Por otra parte, desarrolle la actividad interactiva: **Actividad de Aprendizaje 1 – evidencia**



2 Equipos, utensilios y materias primas de la pastelería, localizada en **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1** de la sección **Actividades** del menú del programa de formación, en ésta pondrá en práctica los insumos, las máquinas y utensilios utilizados en pastelería.

3.4 Actividades de transferencia de conocimiento

Se le invita a continuar desarrollando la actividad interactiva: Equipos, utensilios y materias primas de la pastelería, ya que de esta manera logrará poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la actividad uno. Los resultados obtenidos durante esta actividad hacen parte de la calificación final y quedarán automáticamente registrados en la plataforma, además puede realizarla máximo tres veces.

Nota: En el espacio **Material de apoyo** localizado en **MATERIAL ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1** de la sección **Material de formación** del menú del programa, encontrará documentos de gran interés, si desea profundizar lo puede hacer en la Biblioteca SENA.

3.5 Actividades de evaluación

Evidencias de aprendizaje	de	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO Cuestionario: Insumo y clases de pasteles Actividad interactiva: Equipos, utensilios y materias primas de la pastelería.		Caracteriza cada uno de los insumos y clases de pasteles elaborados.	Cuestionario Actividad interactiva
Actividad interactiva: Equipos, utensilios y materias primas de la pastelería.		Caracteriza cada uno de los insumos y clases de pasteles elaborados.	Actividad interactiva



4. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Almidones: Son polisacáridos que se encuentran en las plantas, sirven como medio para almacenar el alimento principalmente en semillas y tubérculos de las plantas.

Atemperar: Mantener los ingredientes a temperatura ambiente.

Baño maría: Recipiente con agua puesto al calor en el cual se coloca otra vasija para que su contenido reciba un calor suave y constante.

Carbohidratos: Son los nutrientes más abundantes que se encuentran en la naturaleza y los más consumidos por los humanos, están compuestos de hidrógeno, oxígeno y carbono. Al grupo de los carbohidratos pertenecen los almidones.

Conservante: Es una sustancia que se le agrega a los alimentos con el fin de detener su deterioro.

Croissants: Pan fermentado y hojaldrado, en forma de medialuna.

Dosificación: Regular o graduar la cantidad a usar en una formulación.

Edulcorante: Es una sustancia que proporciona un sabor dulce. Puede ser artificial y/o natural.

Emulsiones: Es un sistema que contiene dos sustancias inmiscibles, dispersas una en otra, la cual una es la fase dispersa y la otra la fase dispersante o continúa.

Grasa: Son compuestos de carbono, hidrógeno y oxígeno sólidos a la temperatura ambiente, tiene como nombre genérico lípidos, son de origen vegetal y animal.

HACCP: Es un sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control.

Homogenizado: Cuando se mezclan varias sustancias donde su composición y estructura es uniforme.

Jarabe: Es una mezcla de agua y azúcar que puede ser viscosa.

Jarabe de maíz: Es un jarabe claro, viscoso e incoloro que se consigue a partir del almidón de maíz.

Masas blandas: Hace referencia a masas donde la cantidad de líquidos en la misma es igual o mayor al 50%.

Masas hojaldradas: Tipo de masa empleada para la elaboración de productos hojaldrados o con separación de capas.

Masas pastosas: Tipo de masa que se emplea para la elaboración de pies, varía en el proceso con la masa hojaldrada.



Masas semiblandas: Hace referencia a mezclas donde la cantidad de líquidos es menor al 50 %.

Muffins: Pequeños panes leudados dulces.

Oxígeno: Es un elemento químico, el cual forma parte de la atmósfera terrestre.

Porcentaje: Es un número expresado como fracción de ciento, por ejemplo el 10% es igual a 10/100. La ecuación siguiente se utiliza para determinar el porcentaje de un ingrediente: $\text{Peso del ingrediente} \times 100 / \text{Peso total del ingrediente base}$.

Producto precocinado: Producto al cual no se le cocina completamente sino que se deja en un 80% de su cocción para luego terminar de cocinarlo.

Proteína: Son sustancias macromoleculares presentes en todos los organismos vivos. Son el componente estructural en los tejidos animales como: la piel, cartílago, uñas y músculo esquelético.

Salsas: Mezcla saborizada preparada con azúcar.

Sodio: Elemento químico.

Sucedáneos: Son sustancias que pueden reemplazar a otras por tener propiedades similares.

Yodada: Se hace referencia a la sal común cuando se le ha agregado yodo, se considera un micronutriente.

5. BIBLIOGRAFÍA

Amazon. (2016). *Colador chino*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <https://goo.gl/PL7Wyu>

Apple bakery machinery. (2016). *Injectadoras*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/xkcp60>

Arabag, N. (2016). *Glucosa, azúcar*. Consultado el 24 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/mR7n8H>

Argental. (2016). *Dosificadora polivalente*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/b9Ne3Q>

Avizora. (2016) *Horno de barro*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/y8zjme>

Batanga. (2016). *Huevo*. Consultado el 24 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/yZu46w>

Basor. (2016). *Saborizantes y colorantes*. Consultado el 25 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/48ebs2>



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual

Versión:
01
Código:
GFPI-G-001
Fecha de vigencia:
2013-10-09

By W. (2016). *Horno convección*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/ILHDvb>

Cookisimo.com. (2016). *Utensilios y gatgest Boquillas*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/x7ViXs>

CSM. (2016) *Cámara de fermentación*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/Mj3EAP>

Content abt. (2016). *Hervidores*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/rr4kUR>

Crisol. (2016). *Termómetro*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/Hp6YpL>

Cristaleria durango. (2016). *Utensilios cromados*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/YJxSi5>

Dietista en casa. (2016). *Grasas*. Consultado el 25 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/dfYEX3>

Equipos Nieto. (2016). *Rodillos*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/xhr0Eq>

Equipos Nieto. (2016) *Bailarina*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/cTCb6y>

Equipos Nieto. (2016). *Brochas*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/ZRi7No>

Equipos Nieto. (2016). *Cortadores*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/7Xkv8Z>

Equipos Nieto. (2016). *Dispensadores*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/5ZA5or>

Equipos Nieto. (2016). *Marcadores*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/0F7FuU>

Exhibir equipos. (2016). *Horno estático*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/VuyBxY>

Fissler. (2016). *Espumadera*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/wwkkY6>

Fundación para nosotras las mujeres. (2016). *Medidor*. Consultado el 19 de mayo 2016, en <http://goo.gl/otLa7x>

Global sources. (2016) *Cuchillos*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/l6WU02>

Gstatic. (2016). *Rodaja*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <https://goo.gl/C1m5tT>

Horval hornos. (2016). *Pesadora Heñidora*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/BGQqSW>



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual

Versión: 01
Código: GFPI-G-001
Fecha de vigencia: 2013-10-09

Horval hornos. (2016). *Exhibición*. Consultado el 30 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/A53S6F>

Horval hornos. (2016). *Laminadora de masas*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/MrFOPq>

Interiores. (2016). *Horno estático*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/vmf0HF>

Kiwilimón. (2016). *Frutos secos y frescos*. Consultado el 25 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/W11PhN>

Kikitos industrias Honduras. (2016). *Moldes*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/xYwnkS>

Mandy. (2016). *Harina*. Consultado el 30 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/P8LC4D>

Mlstatic. (2016). *Coladores magnéticos*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/CRfzRT>

Moniplast. (2016). *Empaques*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/sz0qgs>

Pinimg. (2016). *Tazos*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <https://goo.gl/PlwrKr>

Paning. (2016). *Horno*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/P7KtZ0>

Recetas Judith. (2016) *Espátulas*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/ouP9kv>

Ripley. (2016). *Ollas*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/bXwdBX>

SAGARPA. (2016). *Leche*. Consultado el 30 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/BWQ8XZ>

Shopstyle. (2016). *Plancha cuadrada*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/vJ36rA>

Sal de mar. (2016). *Sal*. consultado el 25 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/yXLyS3>

Shopping super center. (2016). *Utensilios de nylon*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/lail04>

Tudame. (2016). *Escabiladero*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/1xl6vw>

Uliss-trade. (2016) *Colador*. Consultado el 23 de mayo 2016, en http://uliss-trade.ru/img/goods/small_6488.jpg



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual

Versión: 01
Código: GFPI-G-001
Fecha de vigencia: 2013-10-09

Valdosta. (2016). *Utensilios pastelería Batidor manual*. Consultado el 19 de mayo 2016, en <http://goo.gl/C5xm7Y>

Ventus corp. (2016). *Batidora*. Consultado el 19 de mayo 2016, en <http://goo.gl/Jqr8fl>

Vitrinas colven. (2016) *Bandejas y moldes*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/5EkO6c>

Victus. (2016). *Horno de tubos anulares*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/P5xXsj>

Victus. (2016). *Horno giratorio tradicional*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/j8d8sX>

Victus. (2016). *Horno modular*. Consultado el 23 de mayo del 2016, en <http://goo.gl/cmKV81>

Weebly. (2016) *Densímetros*. Consultado el 23 de mayo 2016, en <http://goo.gl/nCpzNG>

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Kennia Andrea Peña Barrera	Asesora pedagógica	Línea de Producción Boyacá	19 de junio del 2016
Henry Oswaldo Acosta Romero	Experto temático		
Jheison Edimer Muñoz Ramírez	Guionista y productor de medios audiovisuales	Línea de Producción Boyacá	