

## PLANEACION PEDAGOGICA CURSO COMPLEMENTARIO COCINA BÁSICA

**Programa:** Curso complementario Cocina Básica 80 horas

**Población:** Mujeres Emprendedoras Centro Vida

**Tipo de sesión:** Panes tradicionales y tortas clásicas.

**Duración sugerida:** 4 horas

**Metodología:** Participativa – Teórico práctica

### OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los estudiantes en el dominio de las técnicas fundamentales de la repostería, desde la elaboración de masas base hasta el montaje y decoración de postres complejos, garantizando la aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria para la creación de productos de alta calidad.

- **Inicio (Apertura):** Saludo y exploración de conocimientos previos mediante una lluvia de ideas sobre ingredientes o técnicas.
- **Desarrollo (Práctica):** Es el núcleo de la clase. Incluye el *mise en place* (preparación de ingredientes), el amasado, la fermentación y el horneado.
- **Cierre (Evaluación):** Degustación, crítica técnica del producto final y limpieza del área de trabajo.

### 3. Contenidos Esenciales por recetas

1. **Fundamentos:** Pesaje exacto, tipos de harinas, agentes leudantes y seguridad en la cocina.
2. **Panadería:** Proceso de 7 etapas (amasado, división, boleado, formado, fermentación, reposo y horneado).
3. **Repostería:** Elaboración de cremas, rellenos, almíbares y técnicas de decoración.

### 4. Recursos y Materiales Necesarios

- **Infraestructura:** Hornos industriales o convencionales, batidoras y mesas de trabajo.
- **Insumos:** Harina, levadura, materia grasa, azúcares y lácteos.
- **Instrumentos:** Grameras (balanzas), termómetros, espátulas y moldes.

## **5. Evaluación del Aprendizaje.**

- **Desempeño:** Observación directa durante el amasado o decoración.
- **Producto Final:** Calidad del sabor, textura de la miga y presentación estética.
- **Portafolio:** Registro de fichas técnicas y recetas ajustadas por el alumno.

