

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Elaboración productos de repostería
 - **Código del Programa de Formación:** 66210018 VERSIÓN 1
 - **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.
 - **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
 - 1 PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
 - 2 LISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO
 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL
 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.
- Duración de la Guía:** 40 Horas

SOLIDARIDAD: Brindo mi ayuda a las personas cuando lo necesitan sin esperar algo a cambio, entiendo que hago parte de una comunidad.

2. PRESENTACIÓN

Apreciados Aprendices, bienvenidos al curso de ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA, bajo el enfoque de competencias laborales, estrategia de aprendizaje por proyectos formativos y con metodologías de formación basadas en didácticas activas como clases magistrales, preguntas, videos y talleres prácticos. Durante su proceso de formación, tiene a su disposición recursos como: el instructor-tutor-formador, el entorno, las Tic, ambiente presencial de formación colaborativo, a partir de los cuales, podrá construir en equipo, las evidencias de aprendizaje concertadas.

Los diferentes conocimiento teórico prácticos que obtendrá el aprendiz durante el curso son técnicas básicas de repostería , manipulación de alimentos, cuidado del medio ambiente y seguridad industrial, aplicadas al área de comidas rápidas.

El éxito y logro del aprendizaje depende de su compromiso, disciplina, puntualidad, responsabilidad, autonomía, creatividad, iniciativa y transparencia.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN:

El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos específicos en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra “ El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica”

Al respecto, Sebastián Sánchez, La capacitación es lo más importante en estos días, los restauranteros creen y le están apostando a los nuevos talentos en repostería y pastelería, buscan un cambio en la oferta existente y cada uno desea tener productos únicos para sus clientes.

Así mismo José Ramón Castillo afirma “Es hora de capacitarse, trabajar y proponer cosas que identifiquen a las naciones de forma independiente, hay que explotar los recursos que brinda la tierra, debemos luchar por una repostería latinoamericana de avanzada”

<http://www.revistalabarra.com.co/ediciones/ediciones>

Comprender las características y propiedades de la materia prima e insumos, equipos y herramienta empleadas en los procesos, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

De acuerdo a lo anterior el aprendiz fortalecerá competencias en el área de manipulación de alimentos con las normas básicas de seguridad industrial, manejo de equipos y utensilios; por otra parte, podrá conocer y aplicar conceptos de cocina como receta estándar, mise place, operaciones básicas de cocina entre otros

En su componente técnico desarrollara habilidades en el manejo de masas básicas, cremas, salsas basias manejo de productos de reposteria como lo son natillas, mousses y diferentes postres frios

3.2. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN

- Aplica las buenas prácticas de manufactura durante el proceso según normas de higiene, salud ocupacional y seguridad industrial
- Maneja equipos, herramientas y utensilios teniendo en cuenta los manuales de funcionamiento y protocolos establecidos
- Reconoce las características y propiedades funcionales de materias primas e insumos empleados en la elaboración de productos de repostería

Descripción de la Actividad:

Actividad 1 (Taller escrito):

Mapa mental o conceptual con aspectos relevantes de manipulación y conservación de alimentos.

Cuales son los ingredientes básicos de un bizcocho

Mencione tres aspectos que son importantes a la hora de hacer un bizcocho.

Porque un biscocho se puede bajar

Cuales son los ingredientes básicos para una masa liquida como los crepes

Mencione 4 tipos de salsas que le llamaron mas la atención del material dejado para estudio en casa

Actividad 2: Desarrollar el taller escrito de equipos y productos básicos de reposteria.

3.3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN

- Formula las materias primas e insumos para procesar los diversos productos de repostería según procedimientos establecidos
- Elabora masas batidas y salsas considerando las normas de seguridad en el trabajo e higiene y control de calidad

Descripción de la Actividad:

Asistir a las sesiones orientadas por el instructor donde se explicaran los temas de manipulación de alimentos receta estándar, masas básicas y manejo de salsas, esta será teórico-practico
Elaborar una preparación básica de masas empleando el uso de una salsa.
Realizar la receta estándar de la preparación.

AMBIENTES:

- Salón dotado con sillas y pizarra
- Cocina dotada de estufa, mesones, utensilios, equipos y zona de lavado

MATERIALES REQUERIDOS:

- Equipos y utensilios de cocina
- Materia prima precoderá y no perecedera

3.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA:

- Elabora productos de repostería de acuerdo al procedimiento establecido asegurando las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas bajo parámetros de calidad e inocuidad.
- Diligencia formatos del proceso según protocolos definidos en el manual de procedimientos. reporta novedades según protocolo establecido
- Selecciona, clasifica y dispone los residuos generados en el proceso según programa

Descripción de la Actividad:

Elaborar un producto de repostería aplicando las técnicas aprendidas, evidenciando el buen uso de las normas de manipulación de alimentos, seguridad en el trabajo, uso de manula de procedimientos y correcta disposición de residuos sólidos al final de la preparación.
Crear un documento final con la explicación de la preparación realizada, el cual debe incluir el manual de procedimiento, materias primas usadas y las características de compra que se tuvieron en cuenta, y por ultimo una explicación de como se deben disponer los residuos solidos de la preparacion

AMBIENTES:

- Salón dotado con sillas y pizarra
- Cocina dotada de estufa, mesones, utensilios, equipos y zona de lavado

MATERIALES REQUERIDOS:

- Equipos y utensilios de cocina
- Materia prima precoderá y no perecedera

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|--|---|
| <p>RAP 1 PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.</p> <p>RAP 2 LISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO</p> <p>RAP 3 ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL</p> <p>RAP 4 PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.</p> <p>Evidencias de Conocimiento:</p> <p>Taller 1: Higiene y manipulación de alimentos, masas y salsas básicas</p> <p>Taller 2 Equipos y productos básicos de repostería.</p> <p>Evidencias de Desempeño:</p> <p>Elaborar una preparación básica de masas empleando el uso de una salsa.</p> | <p>APLICA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO SEGÚN NORMAS DE HIGIENE, SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL</p> <p>MANEJA EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS TENIENDO EN CUENTA LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS</p> <p>RECONOCE LAS CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</p> <p>EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA</p> <p>FORMULA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA PROCESAR LOS DIVERSOS PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS</p> <p>ELABORA MASAS BATIDAS CONSIDERANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO E HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD</p> <p>ELABORA PRODUCTOS DE REPOSTERÍA DE ACUERDO</p> | <p>RAP 1 Y 2</p> <p>LISTA DE CHEQUEO</p> <p>FORMULACIÓN DE PREGUNTAS/CUESTIONARIO</p> <p>VALORACIÓN DE PRODUCTO/LISTA DE CHEQUEO</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Realizar la receta estándar de la preparación.</p> <p>Evidencias de Producto:</p> <p>Elaborar un producto de repostería aplicando las técnicas aprendidas, evidenciando el buen uso de las normas de manipulación de alimentos, seguridad en el trabajo, uso de manual de procedimientos y correcta disposición de residuos sólidos al final de la preparación.</p> <p>Crear un documento final con la explicación de la preparación realizada, el cual debe incluir el manual de procedimiento, materias primas usadas y las características de compra que se tuvieron en cuenta, y por ultimo una explicación de como se deben disponer los residuos solidos de la preparacion</p> | <p>AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO ASEGURANDO LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD.</p> <p>DILIGENCIA FORMATOS DEL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS DEFINIDOS EN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.</p> <p>REPORTA NOVEDADES SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO</p> <p>SELECCIONA, CLASIFICA Y DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROGRAMA.</p> | <p>VALORACIÓN DE PRODUCTO/LISTA DE CHEQUEO</p> |
|---|--|---|

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Abrillantar o Lustrar: Es dar brillo a un pastel o postre con mermelada, jaleas o fondantes.

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.

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.

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 enérgicamente 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.

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

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

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

Enharinar: Espolvorear con harina, masa, mesa, usleros, moldes para evitar que se pegue la masa.

Incorporar: Incorporar la harina suavemente a un batido para no bajarlo.

Leudar: Dar mayor volumen a través de la fermentación a una masa.

Ligar: Espesar líquidos.

Manga Pastelera: Bolsa de género impermeabilizante al cual se pone una boquilla deseada para decorar

Rebozar: Cubrir un producto con una salsa, una crema jarabe espeso.

Reducir: Proseguir cocción de una preparación, para que pierda volumen por la evaporación.

Soufflé: Preparación muy liviana a la cual se le incorpora aire, a través de claras batidas o crema chantill

Strudel: Especialidad vienesa. Es un pastel que se hace en forma de rollo, la masa debe ser muy fina, según recetas originales, debe leerse una carta de amor a través de ella.

Tamiz: Especie de colador o cedazo por el cual se tamizan la harina, azúcar flor y otros productos.

Trabajar: Es revolver mucho, mezclar bien o amasar con las manos, si se trata de una masa.

Tartaleta: Pastelillo, el cual se rellena con frutas y crema.

Tornear: Dar formas diversas con un cuchillo a vegetales y frutas para adornar un plato.

Triturar: Moler una materia entera, pero sin reducirla a polvo totalmente.

Untar: Esparcir una capa fina de materia grasa.

Vacherin: Son merengues que se hacen tres o cuatro del mismo tamaño y después se montan unos sobre otros alternándolos salado o dulce.

Voul au vent: Molde elaborado con masa de hoja en forma cilíndrica y hueco en su interior, el cual, se rellena, salado o dulce.

Zumo: Extracto o jugo de frutas concentrado

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Moral Garrido, J. M. D. (2011). Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (UF0069). Antequera, Málaga, Spain: IC Editorial. Recuperado de <https://elibro-net.bdigital.sena.edu.co/es/ereader/senavirtualCaro>.

A (2017). IC Editorial. Realización, de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir elaboración. Recuperado de

García Company, D. (2016). Elaboraciones básicas para pastelería-repostería: clasificación de las pastas, técnicas de elaboración y presentación (2a. ed.). Ecoe Ediciones. <https://elibro-net.bdigital.sena.edu.co/es/ereader/senavirtual/>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|------------|-----------------------|--------------------------|--|------------|
| Autor (es) | NIDYA AIDEE RISCANEVO | Instructor Instructor | Centro de Desarrollo Agroempresarial | 18/09/2022 |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|------------|--------|-------|-------------|-------|------------------|
| Autor (es) | | | | | |