



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA
- Código del Programa de Formación: 63520580
- 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 CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE**

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- ✓ PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
 - ✓ ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO.
 - ✓ ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.
 - ✓ PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.
- Duración de la Guía: 40 Horas.

2. PRESENTACIÓN

“La profesión del panadero es considerada como un arte; posee la facultad del ingenio que permite transformar la materia prima en ricos manjares propiciando la creatividad”.

El panadero es un artista; no obstante sus trabajos son regidos por fórmulas, a las cuales se les debe agregar imaginación y habilidad manual para llevar a cabo un trabajo de óptima calidad.



“La producción de alimentos en Colombia es una actividad fundamentalmente de pequeña y mediana empresa, constituyendo aproximadamente el 94.4%. A nivel industrial, según el DANE, los productos alimenticios aportan alrededor del 27% del valor agregado industrial convirtiéndose en el que mayor contribución hace al valor agregado manufacturero. El sector alimenticio ocupa dentro del renglón manufacturero el primer lugar de importancia en los principales indicadores económicos.”

Las condiciones de operación así como las particularidades estructurales del sector, ameritan un análisis que vaya más allá de las clasificaciones señaladas en forma genérica para diferenciar los tipos de empresas, como es la Ley 905 de 2004.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDAD 1: Aprendizaje colaborativo y exposición

Reconocer los conceptos principales de la panadería como son: materia prima, cereal y oleaginosa, proceso de panificación y defectos del producto de acuerdo al material colocado en la plataforma de trabajo, se analiza cada uno de los temas en grupo.

Al final de cada sesión se hará una retroalimentación en mesa redonda del tema visto como:

1. ¿Qué tipos de cereales se pueden usar en la elaboración de productos de panificación?
2. ¿Cuáles son los principales aditivos y para qué sirven?
3. ¿En qué proporciones se maneja los cereales alternativos para la elaboración de un producto panificable?
4. ¿Cuál es la función de cada uno de los ingredientes dentro del proceso de panificación?
5. ¿Cuál es el orden del proceso de panificación?
6. ¿Qué función cumple cada una de estas etapas en este proceso de panificación?
7. ¿Cuáles son las pérdidas de producto después del horneado?
8. ¿cuáles son los defectos que se pueden encontrar en los panes y a que se deben?

AMBIENTE(S) REQUERIDO: Mesas de trabajo, computadores, sillas, internet
MATERIAL(ES) REQUERIDOS: Computadores con acceso a internet

ACTIVIDAD 2: Aprendizaje colaborativo y exposición

Los aprendices mediante investigación en internet deben buscar:

1. ¿cuáles son los principales equipos que se usan en panadería?
2. ¿Cuál es la evolución a través del tiempo?
3. ¿cuál es la capacidad?
4. ¿Cuál es la función de cada uno de ellos?



5. ¿Cuál es el tipo de material en los que se han fabricado?
6. ¿Cuáles son las partes de cada uno de ellos y su funcionamiento?

AMBIENTE(S) REQUERIDO: Mesas de trabajo, computadores, sillas, internet
MATERIAL(ES) REQUERIDOS: Computadores con acceso a internet

ACTIVIDAD 3: Socialización tema propuesto, evaluación de temas vistos

AMBIENTE(S) REQUERIDO: Computador, internet, tablero acrílico.
MATERIAL(ES) REQUERIDOS: Cartulinas o papel block, marcadores, pegante y colores

ACTIVIDAD 4: Evaluación de temas vistos, repaso de conversión y procesos de elaboración (diagrama de flujo para pan).

AMBIENTE(S) REQUERIDO: Computador, internet, tablero acrílico.
MATERIAL(ES) REQUERIDOS: Cartulinas o papel block, marcadores, pegante y colores

ACTIVIDAD 5: TALLER

En este taller la parte práctica del programa se trabajará cada día diferentes formulaciones de panificación previamente analizadas por los aprendices con el fin de adquirir la parte práctica de desempeño en taller, desarrollado diariamente para su registro y evaluación final de proceso.

AMBIENTE(S) REQUERIDO: Cocina
MATERIAL(ES) REQUERIDOS: Equipos, utensilios, materia prima e insumos

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	Una prueba escrita sobre conocimientos relacionados con el conocimiento de materia	Lista de verificación:



	prima y su dosificación según formulaciones.	IE_AA1_EV01
Evidencias de Desempeño	<p>Ejecución de un (1) proceso de alistamiento de materia prima para el proceso de panificación.</p> <p>Ejecución de un (1) proceso de alistamiento de maquinaria y equipo para el proceso de panificación.</p>	<p>Lista de verificación:</p> <p>IE_AA1_EV02</p>
Evidencias de Producto:	<p>Elaborar tres (3) fichas técnicas de equipo o maquinaria de trabajo usados en Panificación.</p> <p>Elabora un (1) producto de panificación de acuerdo al rango de aplicación del evaluador, aplicando normatividad.</p> <p>Diseña y elabora (1) producto de panificación especial que cumpla los parámetros y normatividad vigente.</p> <p>Registro de (1) proceso de fabricación de un producto panificable diligenciado en formatos establecidos por el evaluador.</p> <p>Taller de ejercicios sobre formulación de productos sobre Panificación.</p>	<p>Lista de verificación:</p> <p>IE_AA2_EV01</p>

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Amasar: Trabajar las masas con las manos, sobre superficies enharinadas hasta darles la consistencia requerida lisa y elástica.

Bastones: Trozos de masa cruda de forma cilíndrica que por lo general se cortan con la mano estrangulando la masa.

Bolear: Formar esferas de masa.



Croissant: Palabra Francesa de uso universal, que designa la masa de pan con dobleces como el hojaldre, que al hacer el panecillo produce la forma de media luna, quedando suave y muy ligero de peso. Se les llama también medias lunas o lunitas.

Cuerpo: Elasticidad y tenacidad de una masa.

Descanso: Intervalo de tiempo que se le da a una masa para que esta no tenga liga.

Emulsionar: Ligar, unir medios líquidos.

Enharinar: Espolvorear con harina las superficies donde se extienden las asas para que no se peguen, también se enharina el rodillo con el cual se extiende las masas.

Espolvorear: Cubrir ligeramente una superficie con harina, azúcar granulada, canela en polvo, etc.

Esponja: Levadura que se deja fermentar en un medio líquido o sólido antes de incorporarla a los demás ingredientes.

Fermentar: Transformación de cuerpos orgánicos, por acción catalítica de otras sustancias o microorganismos llamados fermentos.

Greñado: Corte que se realiza sobre los panes para facilitar su cocción.

Hornear: Es cocinar en un calor seco.

Leudar: Fermentar una masa por acción de la levadura cubierta con plástico para que no forme costra.

Liga o Fuerza: Tensión que posee una masa luego de ser trabajada o sobada.

Sobar: Amasar manualmente hasta que la masa tome una textura suave.

Tamizar: Cernir la harina colocándola desde determinada altura.

ASAR: Cocinar un género al horno, parrilla o sólo con grasa de forma que resulte dorado exteriormente y jugoso en su interior.

ATEMPERAR: Trabajar una cobertura de chocolate previamente fundida, que se coloca sobre una superficie de mármol, removiéndola con una rasqueta hasta que se enfríe y espese, sin llegar a solidificar, antes de que alcance su temperatura de utilización; el atemperado también se puede aplicar a otras materias primas como puede ser algunas gelatinas de manzana, etc.

AUMENTAR: Se aplica este término a la acción de esponjar o meter aire cuando se bate, por ejemplo un bizcocho; también aumentan en el horno ciertas elaboraciones durante su cocción; aumentan de tamaño las masas leudadas durante su fermentación.



BAJAR: Se dice que una elaboración se baja, cuando experimente una pérdida de volumen, después de haber subido, a causa de una caída brusca producida por exceso de temperatura, por un golpe, una mezcla excesiva o mala cocción.

BAÑAR: Cubrir la superficie de un pastel o tarta, con cualquier tipo de baño, por ejemplo, chocolate, gelatina, fondant, etc.

BAÑO MARÍA: Método de cocción que consiste generalmente en un recipiente metálico con agua, donde se deposita una elaboración enmoldada para su cocción, o simplemente para mantener caliente.

BATIDORA: Máquina mecánica que sirve para batir o esponjar.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

<http://es.wikipedia.org/wiki/Panadero>

<http://www.panaderia.com/articulos/view/el-abc-de-la-panaderia>

<http://www.quiminet.com/articulos/ingredientes-basicos-para-la-panificacion-8165.htm>

<http://www.elergonomista.com/alimentos/panificacion.htm>

<http://www.monografias.com/trabajos11/ferme/ferme.shtml>

<http://www.maquinayequipos.com/2009/12/el-proceso-de-panificacion.html>

<http://www.parber.com/>

<http://www.gashor.com/>

<http://turnkey.taiwantrade.com.tw/showpage.asp?subid=063&fdname=FOOD+MANUFACTURING&pagina me=Planta+de+produccion+de+pan>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Juan Carlos Bedoya Salazar TÉCNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	INSTRUCTOR	SENA - Dirección de Empleo, Trabajo y Emprendimiento.	Mayo 2013



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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Hector Eliberto Beltran Rodriguez	Instructor	Regional Valle CTA	Marzo 2024	Cambio programa de Formacion