ACTA N° 233

FECHA: La Mesa, 18 de mayo de 2024

HORA: 11:00 a.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado La Mesa.

TEMA: preparación de masas dulces

ASISTENTES: Esperanza Pasito, Pilar Sánchez, Yesica Rincón, Sandra Mendieta.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad
2. Introducción de la actividad
3. Actividades desarrolladas
4. Materiales
5. compromisos
6. Anexos evidencias fotografías de la actividad

DESARROLLO:

1.OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

planificar la elaboración de masas dulces en la panadería, asegurando que todos los pasos del proceso sean claros y que se garanticen las buenas prácticas de alimentos para garantizar la calidad y eficiencia en la producción.

2.INTRODUCCIÓN DE LA ACTIVIDAD
La preparación de masas dulces es una de las habilidades más apreciadas en la repostería, ya que constituye la base para una amplia variedad de productos como pasteles, galletas, tartas y bollos. Estas masas no solo deben tener un

sabor delicioso, sino también una textura adecuada que complemente los ingredientes adicionales, como rellenos, coberturas y decoraciones.

Los ingredientes básicos de las masas dulces suelen ser la harina, el azúcar, los huevos, la mantequilla o margarina, y líquidos como leche o agua. Cada ingrediente juega un papel crucial:

- Harina: Aporta estructura a la masa. La elección del tipo de harina (de trigo, almendra, avena, etc.) puede influir en la textura y el sabor.
- Azúcar: No solo endulza, sino que también contribuye a la textura y a la caramelización durante el horneado.
- Huevos: Actúan como agentes aglutinantes y leudantes, proporcionando humedad y estructura.
- Grasas (mantequilla o margarina): Añaden sabor y textura, y ayudan a crear una miga tierna.
- Líquidos: Ayudan a unir los ingredientes secos y afectan la textura final.

3.DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

Se reúne al personal manipulador de alimentos el 18 de mayo de 2024 a las 11:00 de la mañana, con el fin de tratar la temática correspondiente, la cual es preparación de masas dulces Se da comienzo a la reunión expresando el fin del tema a tratar, en donde se aborda el objetivo que es planificar la elaboración de masas dulces en la panadería, asegurando que todos los pasos del proceso sean claros y que se garanticen las buenas prácticas de alimentos para garantizar la calidad y eficiencia en la producción.

Seguido a esto, se hace entrega de la prueba pre test, en donde proceden a contestar cada una de las preguntas con los conocimientos previos que poseen acerca de la temática.
Una vez terminado el tiempo para el diligenciamiento de la prueba pre test, el técnico de gastronomía aborda la temática a tratar, en donde explica, la funcionalidad de los ingredientes, la formulación a desarrollar y se lleva a cabo la elaboración del producto. Así concluye la capacitación y el personal manipulador procede a contestar la prueba post test.

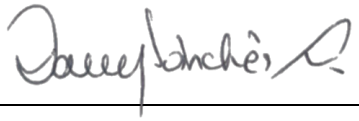
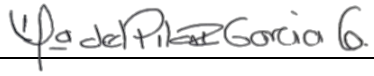
4. Material: elementos de protección personal, computador, silla, mesa, bolígrafo.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se compromete a aplicar aplicar los conocimientos adquiridos en el servicio de alimentos	Personal manipulador.	Durante todos los procesos en el servicio.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de junio.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Daniel Correa Córdoba	Técnico en Gastronomía	Comunidad de Cuidado La Mesa	
Nancy del Carmen Sánchez	Nutricionista	Comunidad de Cuidado La Mesa	
María del Pilar García Galvis	Coordinadora	Comunidad de Cuidado La Mesa	

6.Anexos:







Elaboró: juan Daniel correa córdoba

Comunidad de cuidado la mesa

Fecha: 18 de mayo de 2024

Nombre: Esperanza Pasito

Capacitación Preparación de masas dulces

Post-test

1. ¿Por qué es importante amasar bien la masa dulce?

- a) Para distribuir uniformemente el azúcar
- b) Para incorporar aire en la masa
- c) Para desarrollar el gluten y obtener una textura suave y elástica
- d) Para dar sabor a la masa

2. ¿Qué función cumple la levadura en la elaboración de masas dulces?

- a) Aporta sabor
- b) Endulza la masa
- c) Permite la fermentación y el crecimiento de la masa
- d) Le da color a la masa

3. En la elaboración de masas dulces, ¿qué efecto tiene añadir demasiada harina?

- a) La masa se vuelve demasiado húmeda
- b) La masa se vuelve dura y seca
- c) La masa fermenta más rápido
- d) La masa se torna más dulce

4. ¿Qué función cumple el azúcar en una masa dulce?

- a) Proporciona energía a la levadura durante la fermentación
- b) Evita que la masa suba
- c) Hace que la masa sea más densa
- d) Da color a la masa

5. ¿Cuál es la temperatura ideal para hornear la mayoría de los productos de panadería hechos con masa dulce?

- a) 150°C
- b) 180°C
- c) 220°C
- d) 250°C

Powered by CamScanner

Comunidad de cuidado la mesa

Fecha: 18. de Mayo de 2024

Nombre: Esperanza Pasto

Capacitación Preparación de masas dulces

Pre-test

1. ¿Por qué es importante amasar bien la masa dulce?

- a) Para distribuir uniformemente el azúcar
- b) Para incorporar aire en la masa
- c) Para desarrollar el gluten y obtener una textura suave y elástica
- d) Para dar sabor a la masa

2. ¿Qué función cumple la levadura en la elaboración de masas dulces?

- a) Aporta sabor
- b) Endulza la masa
- c) Permite la fermentación y el crecimiento de la masa
- d) Le da color a la masa

3. En la elaboración de masas dulces, ¿qué efecto tiene añadir demasiada harina?

- a) La masa se vuelve demasiado húmeda
- b) La masa se vuelve dura y seca
- c) La masa fermenta más rápido
- d) La masa se torna más dulce

4. ¿Qué función cumple el azúcar en una masa dulce?

- a) Proporciona energía a la levadura durante la fermentación
- b) Evita que la masa suba
- c) Hace que la masa sea más densa
- d) Da color a la masa

5. ¿Cuál es la temperatura ideal para hornear la mayoría de los productos de panadería hechos con masa dulce?

- a) 150°C
- b) 180°C
- c) 220°C
- d) 250°C

Powered by CamScanner

Comunidad de cuidado la mesa

Fecha: 18 - 05 - 24

Nombre: Pilar Sanches

Capacitación Preparación de masas dulces

Pre-test

1. ¿Por qué es importante amasar bien la masa dulce?

- a) Para distribuir uniformemente el azúcar
- b) Para incorporar aire en la masa
- c) Para desarrollar el gluten y obtener una textura suave y elástica
- d) Para dar sabor a la masa

2. ¿Qué función cumple la levadura en la elaboración de masas dulces?

- a) Aporta sabor
- b) Endulza la masa
- c) Permite la fermentación y el crecimiento de la masa
- d) Le da color a la masa

3. En la elaboración de masas dulces, ¿qué efecto tiene añadir demasiada harina?

- a) La masa se vuelve demasiado húmeda
- b) La masa se vuelve dura y seca
- c) La masa fermenta más rápido
- d) La masa se torna más dulce

4. ¿Qué función cumple el azúcar en una masa dulce?

- a) Proporciona energía a la levadura durante la fermentación
- b) Evita que la masa suba
- c) Hace que la masa sea más densa
- d) Da color a la masa

5. ¿Cuál es la temperatura ideal para hornear la mayoría de los productos de panadería hechos con masa dulce?

- a) 150°C
- b) 180°C
- c) 220°C
- d) 250°C

Powered by CamScanner

Comunidad de cuidado la mesa

Fecha: 10 . 05 - 24

Nombre: Pilar sanches

Capacitación Preparación de masas dulces

Post-test

1. ¿Por qué es importante amasar bien la masa dulce?

- a) Para distribuir uniformemente el azúcar
- b) Para incorporar aire en la masa
- c) Para desarrollar el gluten y obtener una textura suave y elástica
- d) Para dar sabor a la masa

2. ¿Qué función cumple la levadura en la elaboración de masas dulces?

- a) Aporta sabor
- b) Endulza la masa
- c) Permite la fermentación y el crecimiento de la masa
- d) Le da color a la masa

3. En la elaboración de masas dulces, ¿qué efecto tiene añadir demasiada harina?

- a) La masa se vuelve demasiado húmeda
- b) La masa se vuelve dura y seca
- c) La masa fermenta más rápido
- d) La masa se torna más dulce

4. ¿Qué función cumple el azúcar en una masa dulce?

- a) Proporciona energía a la levadura durante la fermentación
- b) Evita que la masa suba
- c) Hace que la masa sea más densa
- d) Da color a la masa

5. ¿Cuál es la temperatura ideal para hornear la mayoría de los productos de panadería hechos con masa dulce?

- a) 150°C
- b) 180°C
- c) 220°C
- d) 250°C

Powered by CamScanner

Comunidad de cuidado la mesa

Fecha: 18 Mayo de 2024

Nombre: Sandra Mendieta

Capacitación Preparación de masas dulces

Pre-test

1. ¿Por qué es importante amasar bien la masa dulce?

- a) Para distribuir uniformemente el azúcar
- b) Para incorporar aire en la masa
- c) Para desarrollar el gluten y obtener una textura suave y elástica
- d) Para dar sabor a la masa

2. ¿Qué función cumple la levadura en la elaboración de masas dulces?

- a) Aporta sabor
- b) Endulza la masa
- c) Permite la fermentación y el crecimiento de la masa
- d) Le da color a la masa

3. En la elaboración de masas dulces, ¿qué efecto tiene añadir demasiada harina?

- a) La masa se vuelve demasiado húmeda
- b) La masa se vuelve dura y seca
- c) La masa fermenta más rápido
- d) La masa se torna más dulce

4. ¿Qué función cumple el azúcar en una masa dulce?

- a) Proporciona energía a la levadura durante la fermentación
- b) Evita que la masa suba
- c) Hace que la masa sea más densa
- d) Da color a la masa

5. ¿Cuál es la temperatura ideal para hornear la mayoría de los productos de panadería hechos con masa dulce?

- a) 150°C
- b) 180°C
- c) 220°C
- d) 250°C

Powered by CamScanner

Comunidad de cuidado la mesa

Fecha: 18 mayo de 2024

Nombre: Sandra Mendieta

Capacitación Preparación de masas dulces

Post-test

1. ¿Por qué es importante amasar bien la masa dulce?

- a) Para distribuir uniformemente el azúcar
- b) Para incorporar aire en la masa
- c) Para desarrollar el gluten y obtener una textura suave y elástica
- d) Para dar sabor a la masa

2. ¿Qué función cumple la levadura en la elaboración de masas dulces?

- a) Aporta sabor
- b) Endulza la masa
- c) Permite la fermentación y el crecimiento de la masa
- d) Le da color a la masa

3. En la elaboración de masas dulces, ¿qué efecto tiene añadir demasiada harina?

- a) La masa se vuelve demasiado húmeda
- b) La masa se vuelve dura y seca
- c) La masa fermenta más rápido
- d) La masa se torna más dulce

4. ¿Qué función cumple el azúcar en una masa dulce?

- a) Proporciona energía a la levadura durante la fermentación
- b) Evita que la masa suba
- c) Hace que la masa sea más densa
- d) Da color a la masa

5. ¿Cuál es la temperatura ideal para hornear la mayoría de los productos de panadería hechos con masa dulce?

- a) 150°C
- b) 180°C
- c) 220°C
- d) 250°C

Powered by CamScanner

Comunidad de cuidado la mesa

Fecha: 10 - 05 - 24

Nombre: Jessika Paola Rincon Gonzalez

Capacitación Preparación de masas dulces

Pre-test

1. ¿Por qué es importante amasar bien la masa dulce?

- a) Para distribuir uniformemente el azúcar
- b) Para incorporar aire en la masa
- c) Para desarrollar el gluten y obtener una textura suave y elástica
- d) Para dar sabor a la masa

2. ¿Qué función cumple la levadura en la elaboración de masas dulces?

- a) Aporta sabor
- b) Endulza la masa
- c) Permite la fermentación y el crecimiento de la masa
- d) Le da color a la masa

3. En la elaboración de masas dulces, ¿qué efecto tiene añadir demasiada harina?

- a) La masa se vuelve demasiado húmeda
- b) La masa se vuelve dura y seca
- c) La masa fermenta más rápido
- d) La masa se torna más dulce

4. ¿Qué función cumple el azúcar en una masa dulce?

- a) Proporciona energía a la levadura durante la fermentación
- b) Evita que la masa suba
- c) Hace que la masa sea más densa
- d) Da color a la masa

5. ¿Cuál es la temperatura ideal para hornear la mayoría de los productos de panadería hechos con masa dulce?

- a) 150°C
- b) 180°C
- c) 220°C
- d) 250°C

Powered by CamScanner

Comunidad de cuidado la mesa

Fecha: 18 - 05 - 21

Nombre: Jessika Paola Rincon Gonzalez

Capacitación Preparación de masas dulces

Post-test

1. ¿Por qué es importante amasar bien la masa dulce?

- a) Para distribuir uniformemente el azúcar
- b) Para incorporar aire en la masa
- c) Para desarrollar el gluten y obtener una textura suave y elástica
- d) Para dar sabor a la masa

2. ¿Qué función cumple la levadura en la elaboración de masas dulces?

- a) Aporta sabor
- b) Endulza la masa
- c) Permite la fermentación y el crecimiento de la masa
- d) Le da color a la masa

3. En la elaboración de masas dulces, ¿qué efecto tiene añadir demasiada harina?

- a) La masa se vuelve demasiado húmeda
- b) La masa se vuelve dura y seca
- c) La masa fermenta más rápido
- d) La masa se torna más dulce

4. ¿Qué función cumple el azúcar en una masa dulce?

- a) Proporciona energía a la levadura durante la fermentación
- b) Evita que la masa suba
- c) Hace que la masa sea más densa
- d) Da color a la masa

5. ¿Cuál es la temperatura ideal para hornear la mayoría de los productos de panadería hechos con masa dulce?

- a) 150°C
- b) 180°C
- c) 220°C
- d) 250°C

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023883 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Preparación de masas dulces 2. Lugar: Comunidad de cuidado 3. Fecha y hora: 18-05-2024 11:00 am

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de Identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Jessika Gonzalez	1003505592	Comunidad de cuidadoras	Manipuladora Alimentos	N/A	jessipa078.com	3104792010	Jessika Gon
2	Pilar Sanchez	1019085884	Comunidad cuidado	Manipuladora alimentos	N/A	pili.pilisanchez@gmail.com	3222378248	Pilar
3	Esperanza pastas	52616561	Comunidad cuidado	Manipuladora alimentos	N/A	esperanza788 gmail.com	3202655709	Esperanza
4	Sandra Mendieta	5734 743	Comunidad cuidado	Manipulador alimentos	N/A	Sandramendieta gmail.com	3061275217	Sandra M
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a lo de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.