**FORMATO PARA EL DESARROLLO DE COMPONENTE FORMATIVO**

|  |  |
| --- | --- |
| PROGRAMA DE FORMACIÓN | Pastelería |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| COMPETENCIA | 260201011- Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (Equivale a las normas NTS USNA 001 del MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) | RESULTADOS DE APRENDIZAJE | 260201011-01 Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar |

|  |  |
| --- | --- |
| NÚMERO DEL COMPONENTE FORMATIVO | 01 |
| NOMBRE DEL COMPONENTE FORMATIVO | Introducción a la pastelería |
| BREVE DESCRIPCIÓN | El componente aborda la evolución de la pastelería, detallando su historia desde la prehistoria hasta la actualidad. Se destacan innovaciones en Egipto, Grecia y Roma, y el avance durante la Edad Media y el Renacimiento. Además, describe la maquinaria y equipos esenciales para la industria, la importancia de ingredientes clave y la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura para asegurar calidad y seguridad en los productos. |
| PALABRAS CLAVE | ingredientes, pastelería, maquinaría, Buenas Prácticas de Manufactura. |

|  |  |
| --- | --- |
| ÁREA OCUPACIONAL | 2 - CIENCIAS NATURALES, APLICADAS Y RELACIONADAS |
| IDIOMA | Español |

1. **TABLA DE CONTENIDOS:**

1. Breve historia de la pastelería

2. Máquinas y equipos

3. Ingredientes

4. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

1. **INTRODUCCIÓN**

La pastelería, una de las artes culinarias más apreciadas, ha experimentado una notable evolución a lo largo de la historia. Desde sus humildes inicios en la prehistoria, cuando el hombre cocía granos molidos sobre piedras calientes, hasta la sofisticada repostería moderna, cada etapa ha sido marcada por importantes innovaciones culturales y tecnológicas. Este componente explora los hitos más relevantes en el desarrollo de la pastelería, destacando cómo diferentes civilizaciones han contribuido a su evolución.

1. **DESARROLLO DE CONTENIDOS:**
2. **Breve historia de la pastelería**

La pastelería, una de las artes culinarias más antiguas y apreciadas, ha evolucionado significativamente a lo largo de la historia. Desde los primeros panes cocidos sobre piedra hasta la sofisticada repostería moderna, cada etapa ha sido marcada por innovaciones culturales y tecnológicas. A continuación, se presenta una breve historia de la pastelería, destacando los hitos más relevantes y las civilizaciones que contribuyeron al desarrollo de esta deliciosa disciplina. Esta línea de tiempo recorre desde los inicios en Egipto y Grecia, pasando por los avances romanos y la consolidación de los panaderos en la Edad Media, hasta llegar al florecimiento de la pastelería como se presenta a continuación:

|  |
| --- |
| Línea del tiempo  CF01\_1\_Breve historia de la pastelería |

1. **Máquinas y equipos**

La industria requiere para su desarrollo y actividad diversas máquinas y equipos, dependiendo del negocio que se pretenda montar, la cantidad de producción y el presupuesto disponible.

Las máquinas se clasifican en dos tipos:

En la industria de la panificación y la repostería, es esencial contar con el equipo adecuado para optimizar la producción y garantizar la calidad de los productos. A continuación, se presenta una descripción de diversas máquinas y utensilios indispensables en este sector, desde hornos y pesadoras hasta batidoras y dosificadoras, cada uno con sus características y funcionalidades específicas. Estos equipos son fundamentales para mejorar la eficiencia y precisión en los procesos de elaboración.

|  |
| --- |
| Slide  CF01\_2\_Máquinas y equipos (1) |

Otras máquinas y equipos son:

|  |
| --- |
| Pestañas  CF01\_2\_Máquinas y equipos (2) |

**Conservación y exhibición de productos refrigerados y congelados**

En la industria alimentaria, la conservación y exhibición adecuada de productos refrigerados y congelados es fundamental para mantener su frescura y calidad. A continuación, se detallan algunos de los equipos y técnicas más utilizados:

|  |
| --- |
| Acordeón  CF01\_2\_Máquinas y equipos (3) |

1. **Ingredientes**

La primera clave del éxito para mejorar la calidad y el sabor de sus preparaciones es conocer bien los ingredientes. ¿Sabe usted cuáles son los ingredientes más utilizados en la pastelería, qué cualidades aportan a los postres y bizcochos, y cómo escogerlos adecuadamente? A continuación los conocerá:

|  |
| --- |
| Video con Lengua de Señas  CF01\_ 3\_ Ingredientes |

Para lograr productos de alta calidad en pastelería, es esencial conocer los ingredientes clave y sus propiedades. A continuación, se presentan los ingredientes más importantes y sus funciones en las preparaciones

|  |
| --- |
| Slide  CF01\_ 3\_ Ingredientes (1) |

Al comprender estos ingredientes y sus cualidades, podrá mejorar notablemente la calidad y el sabor de sus preparaciones, garantizando resultados exitosos y deliciosos. Otros ingredientes importantes son: .

Estos ingredientes, cuando se utilizan adecuadamente, pueden transformar sus preparaciones, mejorando su calidad y sabor.

1. **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de principios, normas y prácticas que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos. Estas prácticas abarcan todas las etapas de la cadena de producción alimentaria y son esenciales para prevenir la contaminación y asegurar que los productos sean seguros para el consumo.

Las BPM se aplican durante las siguientes etapas:

|  |
| --- |
| Pasos  CF01\_4\_Buenas Prácticas de Manufactura (1) |

**¿Para qué sirven las BPM?**

Las BPM tienen varios objetivos clave, entre ellos:

Las BPM se aplican a:

**Legislación relacionada**

Para asegurar el cumplimiento de las BPM, existen varias normativas y decretos:

|  |
| --- |
| Acordeón  CF01\_4\_Buenas Prácticas de Manufactura (2) |

Además, existen guías y normativas internacionales, como las recomendaciones del Codex Alimentarius y las normativas de la FDA (Food and Drug Administration) en Estados Unidos, que también establecen estándares para las BPM.

**Implementación de las BPM**

La implementación efectiva de las BPM requiere un enfoque sistemático y continuo:

|  |
| --- |
| Pestañas  CF01\_4\_Buenas Prácticas de Manufactura (3) |

|  |  |
| --- | --- |
| Ilustración de dibujos animados de panadero dibujado a mano | **Importancia de las BPM**  La adopción de BPM no solo garantiza la seguridad y calidad de los productos alimenticios, sino que también fortalece la confianza del consumidor y mejora la reputación de la empresa. Además, las BPM pueden reducir costos operativos al minimizar el desperdicio y mejorar la eficiencia de los procesos de producción. |

1. **SÍNTESIS**

A continuación, se presenta una síntesis de la temática estudiada en el componente formativo.

A chart with text and colorful squares

Description automatically generated with medium confidence

1. **ACTIVIDADES DIDÁCTICAS (Se debe incorporar mínimo 1, máximo 2)**

|  |  |
| --- | --- |
| DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD DIDÁCTICA | |
| Nombre de la Actividad | Conocimiento Básico sobre la Evolución e Innovaciones en la Pastelería |
| Objetivo de la actividad | Evaluar los conceptos fundamentales sobre la pastelería, destacando las principales innovaciones y técnicas que han contribuido al desarrollo de esta disciplina culinaria. |
| Tipo de actividad sugerida | Cuestionario |
| Archivo de la actividad  (Anexo donde se describe la actividad propuesta) | *CF0\_Actividad didactica* |

1. **MATERIAL COMPLEMENTARIO:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tema | Referencia APA del Material | Tipo de material  (Video, capítulo de libro, artículo, otro) | Enlace del Recurso o  Archivo del documento o material |
| Breve historia de la pastelería | NMás (2020). La historia de la repostería - Expreso de la Mañana. [Archivo de video] Youtube. | Video | <https://www.youtube.com/watch?v=5ggpirYrDz4&ab_channel=TribunaNetworks> |
| Máquinas y equipos | Restaurante Exitoso | Waiterio (2023). Equipo Esencial para Tener una Panadería Exitosa [Archivo de video] Youtube. | Video | <https://www.youtube.com/watch?v=kWKzDxAnptY> |
| Máquinas y equipos | Universidad Nacional de La Plata. (s.f.). Clase 5: Pastelería. Maquinarias y utensilios. Leudantes, mantecas y azúcares. Receta de Magdalenas. Escuela Universitaria de Oficios, Prosecretaría de Políticas Sociales, Secretaría de Extensión Universitaria. | Documento | <https://yold.unlp.edu.ar/frontend/media/91/27491/563241698a40fef3e85b90dedb767097.pdf> |
| Ingredientes | CookStorming (2020). Masterclass en Ingredientes de Repostería: cómo, cuando y por qué [Archivo de video] Youtube. | Video | <https://youtu.be/n3ulLuQwsYc?si=XYOgZ9x8hVR4H660> |
| Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2016). Manual para manipuladores de alimentos. | Guía | <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/24a444ad-3825-4212-a58c-7e51520c200d/content> |

1. **GLOSARIO:**

|  |  |
| --- | --- |
| TÉRMINO | SIGNIFICADO |
| Almidones: | son polisacáridos que se encuentran en las plantas. los almidones sirven como medio para almacenar el alimento principalmente en semillas y tubérculos de las plantas. |
| Atemperar: | mantener la temperatura de los ingredientes al medio ambiente, Ej. 10 ºC. |
| 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. a ellos pertenecen los almidones. |
| Conservante: | es una sustancia que se agrega a los alimentos con el fin de detener su deterioro. |
| Dosificación: | regular o graduar la cantidad a usar en una formulación. |
| Edulcorante: | es una sustancia que proporciona un sabor dulce. pueden ser artificiales y naturales. |
| Emulsiones: | es un sistema que contiene dos sustancias inmiscibles, dispersas una en otra. una es la fase dispersa y la otra la fase dispersante o continua. |
| Grasa: | son compuestos de carbono, hidrógeno y oxígeno sólidos a la temperatura ambiente. tienen como nombre genérico lípidos. son de origen vegetal y animal. |
| HACCP: | es un sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control. |

1. **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

Calcagno, E. (s.f.). Básicos de la repostería. Lectio. <https://www.lectio.es/tasts/BASICOS.DE.LA.REPOSTERIA.tast.pdf>

Gobierno de Chile. (s.f.). Módulo: Pastelería y Repostería. Biblioteca Digital Mineduc.<https://bibliotecadigital.mineduc.cl/bitstream/handle/20.500.12365/4450/mo032105.pdf?sequence=20&isAllowed=y>

Jiménez, P. León, L. y López, J. (2012). Introducción de la Cadena de Pastelerías Light. Escuela Superior Politécnica del Litoral <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/52824/1/T-94633.pdf>

Organización de Estados Iberoamericanos. (s.f.). Repostería. <https://oei.int/downloads/blobs/eyJfcmFpbHMiOnsibWVzc2FnZSI6IkJBaHBBc1V5IiwiZXhwIjpudWxsLCJwdXIiOiJibG9iX2lkIn19--7858e4c98adf3fee9270a248ab328dbb2f7e5cf1/9%20-%20Reposter%C3%ADa.pdf>

Puigbó, I. (199). Técnicas de pastelería para la restauración. <https://tranbel.com/wp-content/uploads/2019/05/tecnicas-de-pasteleria.pdf>

Sd-foodmachine. (s.f). Pesadora de alimentos. <http://sd-foodmachine.com/5-3-weighing-and-grading-system/>

1. **CONTROL DEL DOCUMENTO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Nombre | Cargo | Dependencia  *(Para el SENA indicar Regional y Centro de Formación)* | Fecha |
| Autor (es) | Henry Oswaldo Acosta Romero | Experto temático | Regional Distrito Capital - Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos | 2016 |
| Paola Alexandra Moya | Evaluadora instruccional | Regional Antioquia - Centro de Servicios de Salud | 2024 |
|  | Olga Constanza Bermúdez Jaimes | Responsable Línea de Producción Antioquia | Regional Antioquia - Centro de Servicios de Salud | 2024 |

1. **CONTROL DE CAMBIOS**

**(Diligenciar únicamente si realiza ajustes a la Unidad Temática)**

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