Seminárea
ENTRENAMIENTO PROFESIONAL

CURSO AUTORIZADO SENCE
Código 1238056096

Técnicas De Panadería Y Pastelería

MODALIDAD	DURACIÓN	NIVEL	ÁREA
Autoinstrucción	80 horas	Nivel 1	Gastronomía y Ali...

COMPETENCIA A DESARROLLAR

Identificas las técnicas de panadería y pastelería de acuerdo a normas de higiene y calidad alimentaria

Aprendizajes esperados y contenidos

1 Identificar los fundamentos de higiene y manipulación de alimentos en labores de panaderia — 19 h

- Historia de la panadería 1.2: Brigada de cocina 1.2.1: Roles, funciones y responsabilidades de cada miembro 1.3: Disposición y organización de la cocina 1.4: Manipulación e higiene de alimentos 1.4.1: Reglamento sanitario de los alimentos 1.4.2: Peligros alimentarios 1.4.3: Tipos de contaminación en los alimentos 1.4.4: Haccp 1.5: Manipulación de cuchillos y cortes 1.5.1: Cortes más utilizados...

2 Reconocer las materias primas requeridas en labores de panaderia — 18 h

- Conociendo las materias primas 2.1.1: Clasificación de los ingredientes 2.1.2: Trigo 2.1.3: Harina 2.1.4: Agua 2.1.5: Levaduras 2.1.6: Sal 2.1.7: Materia grasa 2.1.8: Azúcares 2.1.9: Leche 2.1.10: Huevo 2.1.11: Ingredientes alternativos 2.2: Costeo básico de recetas 2.2.1: Cómo costear una preparación 2.3: Aplicación de costos en planilla 2.3.1: Ejemplo de planilla completa 2.4: Estandarización...

3 Describir las técnicas de panaderia de acuerdo a tipo de preparación requerida — 20 h

- 3.1: Etapas y métodos de proceso producción 3.1.1: Amasado 3.1.2: Temperatura de la masa 3.1.3: Fermentación 3.1.4: Horneo de pan 3.1.5: Defectos en el pan 3.2: Clasificación de las masas 3.3: Maquinarias y equipos de panadería 3.4: Técnicas de manejo de masas 3.5: Autoevaluación.

4 Identificar Técnicas De pastelería De Acuerdo A recetas — 23 h

- 4.1: Tipos de crema y rellenos. 4.1.1: Merengues. 4.1.2: Crema de mantequilla. 4.1.3: Ganache. 4.1.4: Crema inglesa. 4.1.5: Bavarois. 4.1.6: Mousse. 4.2: Tipos de masas.4.3: Bollería dulce.4.4: Tortas

Dirigido a

Panaderos y pasteleros

Requisitos de ingreso

Conocimientos Básicos de higiene alimentaria y panadería. Medido con prueba de ingreso

Metodología

QUE HARÁ E INTERIORIZACIÓN: Metodología De Autoaprendizaje, Apoyado Con Manual De TÉCNICAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA, PERUANA E ITALIANA. La estructuración para el aprendizaje es mediante segmentación de los contenidos por unidad, donde el alumno estudiará cada contenido, para posteriormente llevar a la práctica mediante el desarrollo de actividades aplicativas, y evaluativas que cuentan con pautas de autoevaluación. Recursos: Manual, Actividades Aplicativas, Evaluaciones Por Modulo de tipo caso, resol de problemas y cuestionario. COMO LO HARA: La activación de contenidos para cada unidad es mediante lectura de contenidos, posterior desarrollo de actividades aplicativos y terminar con eval. La activación de contenidos para cada unidad es mediante lectura de contenidos, posterior desarrollo de actividades aplicativos referentes a: diagramación de roles en procesos de elaboración de panes. Caso de manipulación de higiene de alimentos. Caso de normas haccp. Resol. de problemas de metodos de cocción. Caso de materias primas y sus caracteristicas. Luego se hacen casos variados de cálculos de costos, luego se trabaja en cuadro de clasificación de metodos de producción de panes, caso de tipos de fermentación. Luego se clasifican las mases mediante usos. Luego se trabaja en casos de como manejar masas, pasteles, mousse, bavarous, ganache. Cada actividad cuenta con autoevaluación. Para quienes no alcancen el aprendizaje, el tutor se contactara directo y le enviara material de apoyo para que pueda interiorizar la temática del curso. Apoyo tutorías (45 horas semanales): el curso dispone de un tutor de lunes a viernes días hábiles desde las 09:00 a 18:00. Las respuestas son en un plazo máx. De 24 hrs. Quien, aparte de aclarar dudas y prestar apoyo integral al participante, se contactará telefónicamente con cada alumno para indagar avances y prestar a apoyo a quienes no hayan avanzado en el estudio del material. Al finalizar el curso tendrán una charla presencial con el tutor para hacer prueba final. En caso de que se altere o interrumpa el normal desarrollo de la actividad, se conversará con la empresa y se reagendarán las fechas del curso, informando a sence y a los participantes de la situación, de manera de garantizar que todos los alumnos logren el aprendizaje esperado. CON QUE Y DONDE LO HARA: con manual de autoinstrucción enviado al alumno y se hará de forma autointruccionada

Evaluación

Instrumento de evaluación: evaluación diagnóstica mediante resolución de cuestionario medido con pauta de evaluación. evaluaciones aplicativas sumativas por módulos de cuestionarios o desarrollo de taller medido con pauta de evaluación. evaluación final, cuestionar y caso práctico medido con pauta de evaluación iii. Norma de evaluación: escala de 1,0 a 7,0 siendo 4,0 la nota mínima de aprobación