SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTION
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
PLANEACION PEDAGOGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	**CIUDAD Y FECHA:**	Popayan, 17 Marzo de 2021
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PRODUCTOS PANIFICABLES	**CÓDIGO DEL PROGRAMA**	96151520
NOMBRE DEL PROYECTO:	DESARROLLO DE PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA CON EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA	**CÓDIGO DEL PROYECTO:**	1588118
FASE DEL PROYECTO:	EVALUACION	**EQUIPO EJECUTOR**	ALEXANDER GARCES TORO - AMPARO HINCAPIE BOLAÑOS
No. ID FICHA	2300160	**FECHA DE INICIO:**	1/06/2021
		FECHA DE TERMINACIÓN:	30/06/2021

ACTIVIDAD DEL PROYECTO	DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (HORAS)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS	MATERIALES DE FORMACIÓN		INSTRUCTORES RESPONSABLES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
							ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva) y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente	DEVOLUTIVO (Herramienta - equipo)	CONSUMIBLE (unidades empleadas durante el programa)		
IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LOS REGISTROS DE CADA UNA DE LAS ETAPAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA	**30**	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	29080102504 VALORAR LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA CON LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Aplicación de los procedimientos implementados para el proceso de limpieza y desinfeccion para areas, equipos y utensilios según tabla de preparacion de sustancias quimicas	**10**	Registros de verificacion de proceso de limpieza y desinfeccion diariamente	salon o aula, según programacion.	fotocopias, revistas	Resolucion 2674 Materiales de proceso de limpieza y desinfe3ccion: Hipoclorito de Sodio y Acido Acetico	ALEXANDER GARCES TORO	DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
		EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	29080102203 CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	Identificar los paramentros de control de temperatura según el productos a elaborar. Manejo de equipo Horno para la coccion de los diferentes productos a elaborar.	**10**	Guia de aprendizaje en fase de Evaluacion, en el manejo y control de temperaturas y actividades de proceso			INGREDIENTES RIMARIOS: HARINA DE TRIGO SAL AZUCAR MARGARINA LEVADURA INGREDIENTES SECUNDARIOS: ESENCIAS HUEVOS FECULAS		ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PLAN SANITARIO. INFORMA LAS NOVEDADES, FALLAS Y DAÑOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PRESENTA REPORTES DE LA ATENCIÓN DE NOVEDADES, FALLAS O DAÑOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS
		EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	29080102204 REPORTAR INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	Registrar los diferentes productos elaborados en formato de control de producto terminado teniendo en cuenta el nombre del producto, cantidad, costo directo, consumo materia prima y responsables del proceso de produccion.	**10**	Guia de aprendizaje en fase de Evaluacion, Presentacion de productos terminados y elaboracion de receta estandar		NINGUNO	RECETAS A ELABORAR	ALEXANDER GARCES TORO	ENTREGA PRODUCTO Y REGISTRO DE PRODUCCIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LINEAMIENTO TÉCNICO.

ELABORACIÓN DE LA IMAGEN CORPORATIVA PARA LA CREACIÓN DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA DE PANADERÍA	**20**	**96151520 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES**	28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.	Aspecto financiero: balence general (Activos, pasivos, patrimonio), Estado de resultados (ingresos, costos y gastos, utilidad o perdida), libro de ventas, compras y gastos, punto de equilibrio,	**26**	Guía de aprendizaje en fase de evaluación y talleres para desarrollar	salón o aula, según programacion.	FOTOCOPIAS Y LIBROS DE CONSULTA	NINGUNO	AMPARO HINCAPIE BOLAÑOS	estar en todos los espacios de construcción y participación en cada una de las etapas del: qué hacer? Cómo hacerlo? Quíen lo va a hacer? Con qué recursos se cuenta para ello?, fijando los objetivos que se intentan alcanzar; ejercer un rol en la estructura organizativa de la unidad productiva; participar en la dirección de la unidad productiva; ayudar ejercer un control para garantizar que el trabajo está progresando.

	Versión: 02
	Código: GFPI-F-018

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
Verificacion e implementacion de la norma en la elaboracion de productos.(Lista de chequeo)	ELABORACION DE MANUAL Y APLICACIÓN DEL MISMO SEGÚN SU CONOCIMIENTO SOBRE LA NORMA
Elaboracion de productos de panaderia y pasteleria según receta estandar	**VERIFICACION DE PRODUCTO SEGÚN FLUJOGRAMA DE PRODUCCION**
Registros de formulacion y etapas de elaboracion de producto. Fotos de productos terminados.	**ENTREGA DE PRODUCTO TERMINADO Y VERIFICACION DEL MISMO TENIENDO EN CUENTA ESTANDARES DE CALIDAD SEGÚN RECETA ESTANDAR**

entrega de la producción intelectual desarrollada por el equipo de trabajo de acuerdo a las instrucciónes del profesional que está orientando el emprendimiento de los aprendices.	Cada uno de los puntos desarrollados en la elaboración de la Imagen corporativa de lua unidad productiva están sujetos a cambio, ello de acuerdo a las condiciones cambiantes del mercado y al crecimiento de la unidad productiva (Empresa)