LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63520116	ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 22/04/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	La elaboración con técnicas artesanales de productos de panificación para el consumo doméstico constituye una actividad que por sus características puede generar alternativas de ingresos económicos para los segmentos poblacionales que tienen dificultades de acceso a las fuentes oficiales de empleo o se han visto afectados por factores socioeconómicos o técnicos en el desarrollo de sus emprendimientos o ideas de negocio. En este sentido este proceso de formación en ELABORACION DE PANES ARTESANALES contribuye con la calificación y cualificación de mano de obra para que los aprendices desarrollen las competencias técnicas y actitudinales que requiere un emprendimiento en el área asociada a la elaboración de productos de panificación. El curso contribuye con el fortalecimiento y la generación de ideas de negocio para quienes tienen iniciativa y deciden abordar este compromiso
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290803001	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

Plan de producción: concepto, clases
Protocolos de servicio
Panificación: conceptos, caracterización
Seguridad industrial: concepto y normas
Conceptos éticos y ambientales
Normatividad Vigente Sobre Manipulación De Alimentos. Decreto 3075
Matemática Básica (Suma, Resta, Multiplicación, División, Porcentajes)
Habilidades Básicas De Lecto-Escritura.
Selección, manejo de materias primas
Métodos de horneado
Pesas y Medidas
Mezclas y premezclas
Calidad: concepto y criterios

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Seleccionar y manejar materias primas.
Aplicar métodos de horneado
Interpretar Órdenes De Producción.
Analizar características organolépticas (Olor, Sabor ,Textura, Color) de los productos de panificación terminados
Evaluar la calidad del producto según estándares de calidad

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Utiliza materias y equipos según ordene de formulación
Prepara la maza de acuerdo con procedimientos para la producción
Aplica técnicas de horneo de acuerdo con normas de higiene y seguridad
Verifica el cumplimiento de los criterios de calidad del producto terminado

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	MANUEL ARCADIO ALVAREZ	INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO. REGIONAL CAUCA	06/04/2010