PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

GUIA 5: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Elaboración artesanal de productos de panificación.
- **Código del Programa de Formación:** 96151453 Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** no aplica
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** no aplica
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** no aplica
- **Competencia:** Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas y registrar los procesos de producción según los parámetros de la empresa.
- **Total, de horas: 10 horas**

2. PRESENTACIÓN

Estimadas aprendices la finalidad del desarrollo de la presente guía de aprendizaje es que usted se apropie de los conocimientos y habilidades que requiere la unidad de aprendizaje. Durante el desarrollo de la actividad usted adquiere conocimientos sobre técnicas, procesos y materias primas utilizadas en la elaboración de los productos de panificación, que toda persona que ejerza como panadero debe conocer. Lo ideal de este aprendizaje es que usted pueda aplicar como panadero o generar su propia empresa y de esta forma mejorar las condiciones de vida de su familia y del entorno que lo rodea. La panadería es uno de los oficios más antiguos que se ha ejercido y nos podemos dar cuenta cómo ha evolucionado este sector de la industria alimenticia, hoy día encontramos en el mercado productos de muy buena calidad y grandes empresas con sello propio.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Con el fin de desarrollar las diferentes actividades propuestas para el desarrollo de la presente guía, primero se hará una actividad inicial, luego se revisará la guía de aprendizaje, posteriormente el material de formación guías de producción de panadería y repostería, luego desarrollar las demás actividades que se describen a continuación.

3.1- Actividad de reflexión inicial:

Situación problema

En la panadería "Panes la ricura del trigo", don Juan decidió contratar un asistente que le ayude en la planeación de la producción, el asistente se encuentra el siguiente panorama:

- ✓ No existe un inventario de las materias primas que están almacenadas en la bodega.
- ✓ Se presentan perdidas de productos por confusión al pesar las materias primas.
- ✓ En la bodega se encuentran productos vencidos, sin fecha de vencimiento o reempacados sin rotular.
- ✓ No se sabe exactamente cuanta materia prima se requiere al mes para la producción.

Don juan está pensando que el fin de su negocio está cerca…

Responder y socialice con los compañeros las siguientes preguntas según la problemática planteada por "Don Juan"

- ¿Cuál sería su principal preocupación si fuera don Jun?
- ¿Cuáles cree usted que sean los motivos para que don Jun tenga estos problemas?
- ¿Si usted fuera don Juan que haría para empezar?
- ¿Qué le recomendaría como consumidor a don Jacobo?

• **Ambiente Requerido:** cocina (área de elaboración de productos).

• **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas, equipos y materiales para elaboración de productos de panadería.

- **Materiales de formación (consumibles):** materias primas, material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros.

3.2- Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Actividad 1: elaboración de dos productos de repostería (galletería y panadería) aplicando las Bpm en todos los procesos.

• Utilizar los elementos de protección personal para la elaboración de los productos

• Elaborar los productos siguiendo los pasos a pasos establecidos en las guías de producción de panadería entregada por la instructora (es importante que si se quiere anexar algún paso o ingrediente adicional se puede hacer).

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización).

- ✓ Elaborar un flujograma de procesos teniendo en cuenta la guía y los productos elaborados.
- ✓ Dejar evidencia de los procedimientos realizados en la elaboración de productos (videos e imágenes).
- ✓ Realizar una lista de las no conformidades encontradas durante la elaboración de los productos.

3.4. Actividades de transferencias del conocimiento

Para realizar esta sección de la actividad de aprendizaje, se desarrolla un ejercicio práctico grupal descolarizado que busca estimular la apropiación del conocimiento sobre lo realizado en las practicas, se reúnen en grupo y van a elaborar dos de los productos ya realizados. Dichas evidencias se envían en imágenes por el grupo de WhatsApp establecido para el grupo.

• **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas): tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- Materiales de formación (consumibles): harinas, azúcar corriente, margarina sinsal, polvo de hornear, crema de leche, leche condensada, esencia de vainilla, galletas ducales, leche líquida, jugo de limón, fécula de maíz, entre otros.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Reconocimiento de conceptos de Bpm, limpieza, desinfección, manipulador de alimentos, revisión de la resolución 2674 del 2013 y su normatividad y artículos. Higiene personal, hábitos deseables y no deseables de un manipulador de alimentos, materias primas, insumos, procesos, residuos sólidos, flujograma de proceso, entre otros.	Utiliza la dotación e Indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Normatividad vigente. Ejecuta las actividades de limpieza y desinfección a instalaciones, utensilios Y equipos para el procesamiento de alimentos, de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Técnica de evaluación: Formulación de preguntas Instrumento de Evaluación: Cuestionario del taller grupales. Lista de chequeo
Evidencias de Desempeño Realizar cálculos matemáticos para planear la producción	Asocia adecuadamente los procedimientos a seguir y definiendo desde el principio el pesado de cada materia prima con el fin de ir estandarizando las fórmulas de dichos productos. Dosifica las materias primas de acuerdo con orden de producción. Condiciona masas de acuerdo con especificaciones del producto. Entrega el producto de acuerdo con la ficha técnica	Trabajo en grupos, elaboración de flujogramas, estandarización de recetas, participación del grupo en un proceso practicoy listas de chequeo.

Evidencias de Producto: Elaboración de un producto de panadería o repostería de acuerdo con la es especificación dada en formula.	Define los procesos de elaboración de productos de panadería y pastelería de alta gama: formulaciones, flujo gramas de proceso según protocolos establecidos y orden de producción. Realiza cálculos y conversiones de acuerdo con orden de producción y condiciones ambientales. Aplica técnicas de decoración de acuerdo con las especificaciones para cada producto. Almacena materias primas, insumos y productos terminados de acuerdo con parámetros establecidos. Registra la información del proceso productivo según criterios establecidos. Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de mezclado, reposo, fermentación, tiempo de cámara o de prueba y horneo de acuerdo con especificaciones del producto.	Ejercicio práctico Instrumento de Evaluación: Manual, (Escrito) Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

✓ **BPM:** Son una herramienta básica para la obtención de productos seguros Para el consumo humanos, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.
✓ **Limpieza:** Es el abstracto de estar y libre de suciedad y el proceso de alcanzar y mantener dicho estado.
✓ **Inocuidad:** Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.
✓ **Mantequilla:** grasa de origen animal que se extrae por agitación de la crema de leche o por la nata de la leche de vaca
✓ Proteínas son moléculas complejas imprescindibles para la estructura y función de las células.
✓ **Levaduras:** nombre común de diversos hongos ascomicetos unicelulares que se reproducen por gemación o división y producen enzimas que provocan la fermentación alcohólica de los hidratos de carbonos.
✓ **Amasar:** significa dar forma a un trozo de masa, para armar un pan. La masa se estira y se arrolla, o se bolla y luego se le da forma de pan, bizcocho, galleta, etc.
✓ Cámara fermentadora: recinto que tiene por función regular las condiciones de leudado y fermentación del pan. Tiene controles de humedad y temperatura regulables.

✓ **Fermentación:** es el proceso en el cual los microorganismos presentes en la levadura descomponen el azúcar de las masas, produciendo dióxido de carbono y alcohol. El alcohol se evapora en el proceso de cocción, y el gas carbónico, es el causante del crecimiento de las masas. El proceso de fermentación descrito se corresponde con el de fermentación alcohólica. Pero las fermentaciones en las masas pueden ser alcohólica, láctica, acética y butírica; pero no todos estos tipos de fermentación son beneficiosos para las masas panificables.

✓ **Hornos:** es la herramienta de cocina más útil en términos panaderos. Hay de distintos tipos y prestaciones. Entre estos, podemos encontrar desde los primitivos hornos a leña, pasando por toda una gama intermedia, para llegar a los hornos rotativos de última generación.

✓ **Levadura**: las levaduras son diversos hongos microscópicos responsables de la fermentación de diversos materiales orgánicos, principalmente azúcares e hidratos de carbono. La levadura es un organismo vivo que rompe las moléculas de almidón en azúcares. Algunos de estos azúcares le sirven de alimento, y otros crean un ligero sabor dulzón que se aprecia en algunos panes, así no lleven azúcar.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

✓ APROGA. 2002. Manual de buenas prácticas de fabricación para operarios de las industrias de galletas. Asociación Profesional de Fabricantes de Galletas de España, Barcelona.

✓ Barriga, X. 2003. Panadería artesana, tecnología y producción. Editorial Montagud, Barcelona.

✓ Bouix, M. y Levau, J. Y. 2002. Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.

✓ Minsalud. (22 de julio de 2013). Resolución 2674 del 2013. Ministerio de salud y protección social. https://n9.cl/po8b

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Emira Patricia Sánchez Martínez**	**Instructora**	**Centro Comercio y Servicios**	**Junio de 2021**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Emira Patricia Sánchez**	**Instructora**	**Centro**	**15/09/2021**	**Cambio de Diseño Curricular**
	Emira Patricia Sánchez	**Instructora**	**Centro**	**16/09/2022**	**Cambio de Diseño Curricular**
	Emira Patricia Sánchez	**Instructora**	**Centro**	**10/11/2022**	**Cambio de Diseño Curricular**

