PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:**
  Procesos básicos de panadería
- **Código del Programa de Formación:**
  63520166
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)**
  Elaborar y acondicionar masas para el procesamiento de productos de panadería teniendo en cuenta conocimientos técnicos y utilizando normas BPM.

- **Competencia**
  Elaborar alimentos de panadería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

1. utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente.

2. alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según especificaciones del proceso.

3. alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso.

4. dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente.

5. incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas.

6. realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido

- **Duración de la Guía: (100 HORAS)**

2. PRESENTACION

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas

- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

2.1 INTRODUCCION:

Resaltar la importancia de la panadería y la repostería con una gama de productos innovadores para ser más competitivos en el ámbito laboral, con una variedad de productos que aportan a una alimentación saludable debido a que en su elaboración se utilizan ingredientes de buena calidad cumpliendo con las normas de seguridad, higiene y manipulación establecidas por las normas vigentes.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividades de Reflexión inicial.

La aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en Panadería y Pastelerías, constituye una garantía de calidad e inocuidad que redunda en beneficio del empresario y del consumidor en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva, incluido el transporte y la comercialización de los productos. Es importante el diseño y la aplicación de cada uno de los diferentes programas, con diligenciamiento de formatos para evaluar y realimentar los procesos, siempre en función de proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos así procesados pueden llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos, seguros y nutricionalmente viables.

3.2. Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

El instructor explicará los conceptos relacionados con la higiene y la presentación personal, las maquinarias que se utilizan en la elaboración de los productos de panadería, para que los aprendices realicen el paso a paso al ejecutar la actividad.

- Descripción de la(s) Actividad(es)
  Juego de roles
  Mesa redonda (taller de lectura autorregulado)
- Ambiente Requerido
  Aula de cocina y panadería
- Materiales
  Consumibles (harinas, huevos, margarina, azúcar, levaduras, sal, Escencia.)

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Elabora productos de pastelería de manera organizada y precisa.

Realiza el proceso de elaboración de productos de panadería de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento Cuestionario sobre la importancia de higiene y manipulación de los alimentos (BPM) **Evidencias de Desempeño** Preparación de diferentes productos de panadería. **Evidencias de Producto:** Documento con respuestas del taller	Elabora productos de panadería de manera organizada y precisa. Realiza el proceso de elaboración de productos de panadería de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido.	**Lista de chequeos**

5. GLOSARIO DE TERMINOS:

PANADERIA: Negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a la harina.

REPOSTERIA: término que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación y decoración de tortas postre y dulcería.

EQUIPO DE PASTELERIA: Dotación utilizada en pastelería, de la cual se sirve el pastelero para realizar sus labores diarias.

EQUIPO DE PREPARACIÒN: Conjunto de aparatos, generalmente eléctricos o a gas que facilitan las tareas que se realizan en la panadería

TEMPERATURA: Magnitud física que refleja la cantidad de calor, ya sea de un cuerpo, de un objeto o del ambiente.

REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- 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.

- Briz, J. 2003. Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria. Ediciones MundiPrensa, Madrid.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**PEDRO FLOREZ ROMERO**	**INSTRUCTOR**	**CCIT**	**31/05/2019**	**AJUSTE AL PROGRAMA DE FORMACION**