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 pastelería
- **Código del Programa de Formación:**
  63520062
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)**
  Alistar materia prima e insumos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.
  Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso.

  Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.

  Aplicar tratamientos térmicos a productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad.

- **Competencia**
  ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

.

- ✓ alistar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de
  Seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM y ética profesional.

- ✓ Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de Producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no Conformidades.

- ✓ Elaborar y acondicionar masas y/o batidos, según conocimientos técnicos, características y
  Tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando Responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.

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.)
- 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

- ✓ Elaborar productos de pastelería de manera organizada y precisa.
- ✓ Realizar el proceso de elaboración de productos de pastelería 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.

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.

1. 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**