1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE EVALUACIÓN 07

- Denominación del Programa de Formación: PASTELERIA
- Código del Programa de Formación: 635201
- Nombre del Proyecto: Elaboración de productos de pastelería con parámetros de seguridad alimentaria
- Fase del Proyecto: Evaluación
- Actividad de Proyecto: Proponer acciones de mejora en la elaboración de productos de pastelería bajo criterios técnicos

AA- 25 Cognitiva:
Analizar las causas de los defectos presentados en las operaciones de elaboración de productos de pastelería.

AA-26 Procedimental-Valorativa:
Construir propuesta de mejora de los procesos de la elaboración de productos de pastelería.

AA-27 Valorativa:
Evaluar el plan de negocio con base a las tendencias del mercado y necesidades del sector pastelero.

AA-28 Cognitiva-Procedimental
Reconoce la importancia de los derechos y deberes en el ejercicio laboral.

Competencias específicas:

1. Aplicación de técnicas para la elaboración de productos de pastelería.
   - Resultados de Aprendizaje Alcanzar
   - 29080106304 Corregir las variaciones y defectos presentados en el proceso y los productos de pastelería según procedimientos establecidos.

2. Acondicionamiento de cobertura de chocolate para decoración de productos de pastelería
   - Resultados de Aprendizaje Alcanzar
   - 29080501104 Estimar defectos en los productos de acuerdo a criterio técnico

3. Almacenamiento de productos alimenticios e Insumos

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar

- 29080101005 Proponer acciones de mejora en el almacenamiento de los productos alimenticios con base en las contingencias identificadas y la normativa

Competencias trasversales

4. Bilingüismo
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar
  - 24020250106 Poner en práctica vocabulario básico y expresiones comunes de su área ocupacional en contextos específicos de su trabajo por medio del uso de frases sencillas en forma oral y escrita.

5. Emprendimiento e investigación aplicada
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - 24020152904 Valorar la propuesta de negocio conforme con su estructura y necesidades del sector.

6. Derechos fundamentales del trabajo
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - 21020150103 Reconocer el trabajo como uno de los elementos primordiales para la movilidad social y la transformación vital
  - 21020150104 Participar en acciones solidarias orientadas al ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.

Duración de la Guía: 140 horas

2. PRESENTACION

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, a lo largo de su historia ha buscado mejorar las condiciones a nivel laboral de todos los colombianos, dentro de esta concepción trabaja de la mano con el sector de pastelería analizando e investigando opciones y alternativas en pro de la seguridad alimentaria de la población.

Con el desarrollo de esta guía usted estará en capacidad de aplicar los procedimientos técnicos, para identificar las causas de los defectos y variables relacionadas con la elaboración de productos de pastelería y establecer acciones de mejora, así mismo desarrollará capacidades para la valoración del plan de negocio.

Es importante durante el desarrollo de esta guía que usted demuestre interés, compromiso, disposición y trabajo en equipo para hacer una labor eficiente. Además, debe mostrar su capacidad de

investigación, desarrollando cada una de las actividades y aportando ideas que permitan el logro del objetivo propuesto en esta guía.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Duración de la actividad de aprendizaje 4 horas

Observe el siguiente video.

- Conforme equipos de trabajo colaborativo, teniendo en cuenta las indicaciones del instructor
- Construya una representación grafica relacionada con acciones correctivas.
- Socialice el diagrama realizando la reflexión de la importancia de los procedimientos de aplicación de acciones correctivas en la elaboración de productos de pastelería, empleando la TDA (mural de discusión).



Recuperado de: https://www.youtube.com/watch?v=K0U9q2CJq8s

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

Duración de la actividad de aprendizaje 2 horas

3.2.1 Realice el siguiente autodiagnóstico de acuerdo a la actividad realizada en la reflexión inicial

¿Considera que es importante tener en cuenta, realizar el diagnostico de las causas de variaciones y defectos de los productos de pastelería? ¿Explique su respuesta?	¿Qué aspectos considera relevantes en el planteamiento de acciones de mejora en los procesos de producción de pastelería?	¿Qué aspectos tendrían en cuenta para la evaluación del plan de negocio?

3.3 **Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización**).

3.3.1 Procedimental-Valorativa: Construir propuesta de mejora de los procesos de la elaboración de productos de pastelería.

3.3.1.1 Análisis de las causas de los defectos de los productos de pastelería.

Duración de la actividad de aprendizaje 40 horas

- Conforme grupo de trabajo según indicaciones del instructor
- Con base en los informes de producción, de los diferentes procesos de elaboración de productos de pastelería, diagnostique las causas de los defectos.
- Con la información analizada determine la problemática, causas, consecuencias y posibles soluciones, empleando la TDA(espina de pescado o el árbol de problemas)
- Construya una propuesta de acciones de mejora de la elaboración de productos de pastelería, teniendo en cuenta: materias primas, almacenamiento, formulación, operaciones, talento humano, maquinaria, tiempos.
- Socialice mediante la TDA (reflexión grupal), los resultados obtenidos en la actividad anterior, empleando vocabulario técnico en inglés.

3.3.2 Valorativa: Evaluar el plan de negocio con base en las tendencias del mercado y necesidades del sector pastelero

Duración de la actividad de aprendizaje 20 horas

- Participe activamente en la explicación del instrumento de evaluación de plan de negocio, presentado por el instructor
- Aplique el instrumento de evaluación al plan de negocio
- Realice los respectivos ajustes de acuerdo con los resultados de evaluación
- Prepare presentación en PowerPoint, máximo 10 diapositivas
- Sustente el plan de negocios, mediante la TDA (exposición), colocando en práctica vocabulario básico y expresiones comunes de su área ocupacional.
- Presente evidencias de aprendizaje, de acuerdo con las indicaciones del instructor.

3.3.3 Bilingüismo

Duración de la actividad de aprendizaje 32 horas

3.3.4.1 Participe activamente en la actividad de aprendizaje orientada por el instructor, de vocabulario básico y expresiones comunes de su área ocupacional.

3.3.3. Cognitiva-Procedimental: Reconoce la importancia de los derechos y deberes en el ejercicio laboral.

Duración de la actividad de aprendizaje 24 horas

- Participe activamente en la explicación relacionada con los derechos y deberes del ejercicio laboral, presentada por el instructor
- De acuerdo con la alternativa de etapa productiva, relacione los derechos y deberes, empleando la TDA (diagrama de imágenes).
- Socialice mediante la TDA (reflexión grupal), los resultados obtenidos en la actividad anterior

3.3.4 Emprendimiento e investigación aplicada

Duración de la actividad de aprendizaje 12 horas

3.3.5.1 Participe activamente de la actividad de aprendizaje orientada por el instructor

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Duración de la actividad de aprendizaje 6 horas

Con los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del proceso formativo, sustente la propuesta de acciones de mejora en la elaboración de productos de pastelería y del plan de negocios, empleando expresiones en inglés y español.

Ambiente Requerido

• Aula convencional, dotada televisor, sillas y tablero
• Ambiente de elaboración de productos de pastelería con los equipos y herramientas mínimas donde se puedan desarrollar y ejecutar procesos de higienización y manipulación de alimentos, con condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
• Biblioteca SENA

Materiales

- Resma de papel
- Marcadores permanentes de diferentes colores
- Marcadores borrables

- Pliego de papel periódico

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencia de Producto: 90.Presentación del documento propuesta de mejoramiento de los procesos de higienización y producción en la elaboración de productos de pastelería **Evidencia de Desempeño:** 91.Participación en el panel de discusión relacionado con la propuesta de mejoramiento	• Diligencie registros y novedades del proceso de elaboracion de productos de pastelería teniendo en cuenta los procedimientos establecidos • Valora las características de calidad del producto terminado de acuerdo con estándares de calidad. • Selecciona los productos terminados que no cumple con criterios técnicos. • Reporta el proceso y las novedades en el almacenamiento de materias primas, insumos y producto terminado siguiendo los procedimientos de la empresa.	Observación de documento/Rubrica Observación directa/Lista de chequeo
Evidencia de Producto: 92. Presentación plan de negocio con viabilidad.	• Determina el impacto del plan de negocio conforme con las atribuciones y dinámicas del sector productivo ● Argumenta la idea de negocio conforme con la propuesta y necesidades del sector productivo	Observación de producto/Lista de chequeo
	• Emplea la estructura básica del inglés	

Evidencia de conocimiento y desempeño: 93.Participación en el taller de vocabulario básico y expresiones comunes el área ocupacional	(sujeto+verbo+complemento) en la elaboración de textos cortos orales y escritos en pasado simple que contienen información personal de su historia de vida y de otros. • Participa en juegos de rol guiados o situaciones simuladas relacionadas con el intercambio de información personal, expresiones de saludo y demás utilizando vocabulario y gramática básica junto con el uso de fórmulas de cortesía en un ambiente laboral.	Observación directa/Rubrica
Evidencia de conocimiento y desempeño: 94 .Participación en el taller Derechos fundamentales del trabajo. **Evidencia de Desempeño y conocimiento:** 95. Respuesta a preguntas derechos y deberes del ejercicio laboral	•Evalúa los resultados de la aplicación de los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral acorde con la normativa. •Propone estrategias de solución de conflictos y negociación de acuerdo con la normativa. •Justifica la importancia de los derechos de los pueblos y de la solidaridad en el ejercicio de la ciudadanía laboral de acuerdo con la normativa. • Relaciona, de los derechos de los pueblos y de la solidaridad, la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores de desarrollo humano.	Observación directa/Lista de Chequeo Respuesta a preguntas/Cuestionario

	• Propone acciones de defensa relacionadas con la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores del desarrollo humano.	
Evidencia de desempeño y conocimiento: 96. Argumentación propuesta de acciones de mejora en la elaboración de productos de pastelería y del plan de negocios, empleando expresiones en inglés y español	• Valora las características de calidad del producto terminado de acuerdo con estándares de calidad. • Selecciona los productos terminados que no cumple con criterios técnicos. • Reporta el proceso y las novedades en el almacenamiento de materias primas, insumos y producto terminado siguiendo los procedimientos de la empresa • Determina el impacto del plan de negocio conforme con las atribuciones y dinámicas del sector productivo • Emplea la estructura básica del inglés (sujeto+verbo+complemento) en la elaboración de textos cortos orales y escritos en pasado simple que contienen información personal de su historia de vida y de otros.	Observación directa/Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Acción correctiva: acción para eliminar la causa de una no conformidad y para prevenir la recurrencia

Auditoria: proceso sistemático, independiente y documentado para tener evidencia de auditoria y evaluarla objetivamente para determinar el grado en los que se cumplen os criterios de auditoria

Competencia: capacidad para aplicar conocimientos u habilidades para lograr los resultados previstos

Conformidad: Cumplimiento de un requisito.

Contaminación: Introducción o incidencia de un contaminante incluyendo un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.

Corrección: Acción para eliminar una no conformidad detectada.

Criterio de acción: Especificación medible u observable para el seguimiento.

Diagrama de flujo: presentación esquemática y sistemática de la secuencia e interacciones de las etapas en el proceso.

Inocuidad de los alimentos: Seguridad de que el alimento no causara un efecto adverso en la salud del consumidor.

Medida de control: Acción o actividad que es esencial para prevenir un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.

Mejora continua: Actividad recurrente para mejorar el desempeño.

No inconformidad: Incumplimiento de un requisito.

Peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos: Agente biológico, químico y físico en el alimento con capacidad de potenciar un efecto adverso a la salud.

Producto terminado: Producto que no se someterá a procesamiento o transformación.

Punto crítico de control PCC: Etapa del proceso en las que se aplican las medidas de control para prevenir o reducir un peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- Borello, A. (2000). *El plan de negocios: De herramienta de evaluación de una inversión a elaboración de un plan estratégico y operativo*. Retrieved from https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co

- Medrano, M. A. (2012). *Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería (uf0290)*. Retrieved from https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co

- Rey, A. L. (2013). *Preelaboración de productos básicos de pastelería (uf0819)*. Retrieved from https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co

- Sastre, M. M., & Polo, H. D. (2017). *Aprovisionamiento interno en pastelería: Uf 0817*. Retrieved from https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co

- Sastre, M. M., & Polo, H. D. (2017). *Elaboraciones básicas de productos de pastelería: Uf0820*. Retrieved from https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co

- Sastre, M. M. (2017). *Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería: Uf0821*. Retrieved from https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Martha Isabel Flórez Faura	Equipo de diseño curricular	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	Junio 12 del 2020
	Claudia esperanza Duarte	Metodóloga de diseño curricular	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					