



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS			
Denominación del Programa de Formación				
Modalidad de Ejecución				
Código y versión del Programa				
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)				
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)				
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	DIANA CRISTINA PENESSO E. GLORIA CRISTINA TORRES O. GUSTAVO ADOLFO CASTILLO T. NATALIA CAROLINA ESCOBAR L. HAYVER ANDRES SANCHEZ F.	PRESENCIAL	96151448 v. 1	TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
Nombres y Apellidos		Regional y Centro de formación		

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
		ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	Alistar materias primas, insumos, equipos y utensilios de acuerdo con la orden de	Área de Desarrollo Cognitiva: Reconocer los conceptos principales de la panadería como son: materia prima, proceso de pastelería y defectos del producto de acuerdo al material colocado en la plataforma de trabajo, se analiza cada uno de los temas en grupo.	4	2	aprendizaje colaborativo: conferencia debate y estudio de casos	un ambiente de aprendizaje adecuado con sillas y mesas donde todos los aprendices puedan estar cómodos.	• Guía de aprendizaje papel periódico marcadores	A. Ingeniero agroindustrial, ingeniero de alimentos, ingeniero de producción agroindustrial, tecnólogo en procesamiento de alimentos y control de calidad.	IDENTIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	CONOCIMIENTO Realizar prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario	
			producción y las especificaciones del proceso.	Área de Desarrollo Valorativa-Actitudinal: Elaborar cada día diferentes formulaciones de productos batidos y de pastelería previamente analizadas por los aprendices con el fin de adquirir la parte práctica de desempeño en taller, desarrollado diariamente para su registro y evaluación final de proceso	5	2	aprendizaje colaborativo y autonomo demostraciones, simulacion y laboratorio	Laboratorio o cocina para elaboración de productos. Además de un espacio adecuado con sillas y mesas donde todos los aprendices puedan estar cómodos.	• Guía de trabajo para la elaboración del producto. • Equipos de planta de procesamiento. • Calculadora. • Equipo de limpieza y desinfección.		DOSIFICA LAS MATERIAS PRIMAS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN. OPERA MAQUINARIA Y EQUIPOS SEGÚN MANUALES Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. ALMACENA INSUMOS Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS	DESEMPEÑO prueba organoleptica del producto Técnica: Observación directa. Instrumento: Lista de chequeo para valoración de producto.	
			Verificar las características fisicoquímicas del producto final de acuerdo a los criterios técnicos establecidos.	Área de Desarrollo Procedimental: Alistar elementos, equipos y demás insumos, requeridos para las operaciones de recepción, adecuación, transformación y conservación de las materias primas, productos en proceso y productos batidos esponjados, de acuerdo con protocolos establecido por la empresa y normatividad vigente. Elaborar producto de pastelería aplicando las Buenas Prácticas Manufactura, en la dosificación, adecuación, preparación y operación de instrumentos y equipos según plan de producción.	5	2	aprendizaje colaborativo y autonomo demostraciones, simulacion y laboratorio	Laboratorio o cocina para elaboración de productos.	• Guía de trabajo para la elaboración del producto. • Equipos de planta de procesamiento. • Cuchillos, ollas, batidora, colador. • Harina, Margarina, Azúcar. • Moldes para hornear. • Equipo de limpieza y desinfección. • Calculadora.		ELABORA PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. OPERA MAQUINARIA Y EQUIPOS SEGÚN MANUALES Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. PRESENTA REGISTROS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA APLICA NORMATIVIDAD VIGENTE.	PRODUCTO Realizar practica de producto Técnica: Observación directa. Instrumento: Lista de cotejo procesamiento	
			Registrar la información de los procesos de elaboración de tortas y batidos esponjosos de acuerdo con la normatividad y parámetros de la empresa.		18	2							
					32	8							