Fecha de Elaboración	OCTUBRE DE 2023
Denominación del Programa de Formación	PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA
Código y versión del Programa	63520166 - VERSIÓN 1
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	ORLIN MILENA PARRA JARA
Regional y Centro de formación	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	FASE DE PROYECTO (solo titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
		ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	Realizar laboratorio en planta piloto de panadería donde el aprendiz pueda reconocer las máquinas y equipos de los processo de panificación	4	1	Taller de reconocimiento de maquinaria y equipos.	LABORATORIO	Maquinaria y equipos para procesos de panificación	1	Reconoce la maquinaria y equipos de los procesos de panificación	ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTO	
		ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	Realizar práctica de procesos de elaboración de diferentes tipos de productos de panificación de masas saladas y masas dulces.	22	5	Taller de variables de proceso, aplicado a la práctica, trabajo en equipo.	LABORATORIO	Maquinaria y equipos para procesos de panificación, materias primas.	1	Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables rendimientos, defectos presentados - Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido.	ACTIVIDAD DE DESEMPEÑO	
		ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	Realizar actividad de alistamiento en el proceso de elaboración de productos de panificación de masas saladas y dulces	12	5	Taller de variables de proceso, aplicado a la práctica, trabajo en equipo.	LABORATORIO	Maquinaria y equipos para procesos de panificación, materias primas.	1	Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa.	ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTO	
		ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	Realizar actividad de alistamiento en el proceso de elaboración de productos de panificacón de masas saladas y dulces	12	5	Taller de variables de proceso, aplicado a la práctica, trabajo en equipo.	LABORATORIO	Maquinaria y equipos para procesos de panificación, materias primas.	1	Reconoce las materias primas utilizadas en el proceso de panificación - Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación.	ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTO	
		ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	Cumplir con las normas de seguridad e higiene en los procesos de elaboración de productos de panificación	12	5	Registro de verificación del cumplimiento.	LABORATORIO	Implementos de seguridad e higiene para la elaboración de productos de panificación	1	Conoce la normatividad vigentes respecto a seguridad e higiene para la elaboración de prodcutos de panificación y la aplica.	ACTIVIDAD DE DESEMPEÑO	
		ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS	Realizar práctica de procesos de elaboración de diferentes tipos de productos de panificación de masas saladas y masas dulces.	12	5	Taller de variables de proceso, aplicado a la práctica, trabajo en equipo.	LABORATORIO	Maquinaria y equipos para procesos de panificación, materias primas.	1	Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación.	ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTO	