	Versión: 02
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	15-dic-23	
Denominación del Programa de Formación	PANADERIA	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	635236	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	IMPLEMENTACION DE PROCESOS PARA LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN APLICANDO NORMAS DE CALIDAD EN LAS I.E ARTICULADAS CON EL SENA EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos**	**Regional y Centro de formación**
	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			
ANALISIS	RECONOCER LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SENA, DEL PROGRAMA Y PROYECTO DE FORMACION	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional. Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida. Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles.	**COGNITIVA**: Conceptualizar sobre aspectos de la Integralidad de la formación, servicio de apoyo, y la orientación de la Formación profesional integral (FPI) teniendo en cuenta los lineamientos institucionales. **PROCEDIMIENTAL**: Desarrollar acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. **ACTITUDINAL:** Reconocer el valor y la pertinencia de la integralidad de la formación, los servicios de apoyo y la metodología de formación que el Sena imparte para el alcance de las competencias del programa.	30	10	**Evidencias de Desempeño:** Observación sistemática en la participación de las diferentes actividades, teniendo en cuenta sus puntos de vista y la argumentación que Proponga. Observación sistemática de la participación foro social plataforma SOFIA Plus. **Evidencias de Producto**: Documento mapa mental con el desarrollo de la actividad del "Reglamento estudiantil". Elaboración de la cartelera didáctica sobre la articulación del SENA con la institución educativa	Ambientes de aprendizaje, dotado con computadores, video beam.	50 Fotocopias, 50 hojas, 8 marcadores, 15 colores, 20 Lápices, 10 pliegos de papel boom, 30 octavos de cartulina, 2 rollos de cinta, 4 pegantes. 3block de papel iris.	INGENIERO DE ALIMENTOS O AGROINDUSTRIAL	Actúa de manera autónoma, responsable y crítica frente al programa de formación que está matriculado, para un adecuado desempeño laboral y social. Apropia las TIC como herramienta de aprendizaje en los diferentes escenarios de la formación. Valora el proceso de formación profesional integral de acuerdo con la visión institucional Integra los lineamientos establecidos por el SENA, por medio del portafolio de evidencias con el cumplimiento de sus responsabilidades.	**Técnica:** Observación directa **Instrumento:** Lista de chequeo de desempeño. **Técnica**: Valoración de producto. Instrumento: **Lista de chequeo** producto. **Técnica:** Valoración de producto. Instrumento: **Lista de chequeo** producto	
	DETERMINAR LAS CARACTERISTICAS DEL ENTORNO Y NECESIDADES DE PRODUCCION AGROINDUSTRIAL	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa	Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto	**COGNITIVA:** Analizar el entorno identificando aspectos básicos. **PROCEDIMIENTAL**: Identificar los principales problemas y necesidades teniendo en cuenta el análisis del entorno. **ACTITUDINAL**: Asumir una actitud de cambio hacia el mejoramiento de las condiciones existentes en el medio.	6	2	Análisis de información secundaria: plan de desarrollo municipal, plan de ordenamiento territorial.	AMBIENTE DE APRENDIZAJE TIPIFICADO	Papel periodico 10 Marcadores 10	INGENIERO DE ALIMENTOS O AGROINDUSTRIAL	Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión	**PRODUCTO:** Un documento que contenga aspectos básicos de conocimiento del entorno.	
	REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente	**COGNITIVA**: Conceptualizar sobre aspectos claves para la elaboración de un Plan de Saneamiento Basico. **PROCEDIMIENTAL**: Desarrollar acciones para la elaboración de Procedimientos Operacionales Estandarizados **ACTITUDINAL**: Diseña y ejecuta con responsabilidad el Plan de Saneamiento Basico	10	5	**Evidencias de Conocimiento** : Respuesta a preguntas **Evidencias de Desempeño** Proceso de limpieza y desinfección de la planta de la I.E	Ambiente de aprendizaje con condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente (sillas, mesas, tablero), Planta agroindustrial y aula de sistemas.	Computador, Video beam o TV, marcadores, material de papelería, insumos para proceso de limpieza y desinfección, equipos y utensilios pproceso para proceso de higienización.	INGENIERO DE ALIMENTOS O AGROINDUSTRIAL	Aplica correctamente detergentes y desinfectantes en procesos de higienización y Sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la legislación vigente. Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y normatividad vigente.	**Evidencias de Conocimiento :** Respuesta a preguntas **Evidencias de Desempeño** Proceso de limpieza y desinfección de la planta Agroindustrial de la I.E **Evidencias de Producto**: Diseño del POES aplicado en la planta agroindustrial de la I.E	

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN PANADERIA
- Código del Programa de Formación: 635236 Versión 1

- Nombre del Proyecto: Desarrollo de procesos para la produccion de alimentos inocuos en las instituciones educativas articuladas con el sena en el departamento de Boyaca.

- Fase del Proyecto: ANALISIS

- Actividad de Proyecto:
  Reconocer Los lineamientos Institucionales de La Formación Profesional Integral Sena, del Programa y Proyecto de Formación

- Competencia

  Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida

  Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional

  Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional

  Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA

  Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles.

- Duración de la Guía: 8 horas

2. PRESENTACIÓN

Querido aprendiz le damos la bienvenida a este nuevo proceso de aprendizaje en donde hará parte de su futuro profesional, por tal motivo le informamos que El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) es una institución pública colombiana encargada de la enseñanza de programas técnicos y tecnológicos.
Además, El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, es la institución pública colombiana encargada de la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país. El SENA es la principal institución del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo.
En esta Guía de Aprendizaje se da fundamental importancia al conocimiento y dominio de los conceptos, procesos y procedimientos establecidos Institucionalmente para la ejecución de la FPI; por ello, le invito a realizar cada una de las actividades propuestas, para comprender aspectos fundamentales que utilizará dentro de este enfoque educativo y así, poder desarrollar su trabajo formativo de manera individual y colaborativa, con el fin de lograr los resultados de aprendizaje establecidos. Le sugiero que cada una de aquellas demostraciones que usted realizará, tanto de sus conocimientos como de su desempeño, las archive en una carpeta física y/o digital y organice allí su portafolio de evidencias.





3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1.1 Actividades de Reflexión inicial

Para empezar haga una **PRESENTACIÓN PERSONAL** y comente:
¿cuáles son sus expectativas frente al programa de formación?,

¿qué hace en el tiempo libre?,
¿práctica algún deporte?
Si quiere agregar algo más a su presentación no dude en hacerlo.

Visualice los siguientes videos (Anexo carpeta de videos):

- Videos Himnos
- Videos Quienes Somos
- Video Historia
- Video Símbolo

Con base en los videos vistos,
Reflexione Acerca De:
¿Cómo los diferentes actores del proceso formativo, influyen en la construcción de su proyecto de vida desde el contexto institucional?

Desarrollé la prueba de Identificación de Estilos de Aprendizaje.



El instructor le entregará un cuestionario, el cual deberá contestar de forma sincera y personal, no hay respuestas buenas ni malas, tan solo servirán como base para que sus instructores escojan las mejores estrategias que facilitarán que usted asimile los conocimientos de la manera más fácil posible.
Posterior a esto el instructor tabulará la información y le dirá si su estilo de aprendizaje tiende a ser Divergente, Convergente, Asimilador o Acomodador.

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

En este **CONVERSATORIO** se pretende realizar el reconocimiento de saberes previos. Participe en forma individual. Sea breve en sus aportes. Genere debate. Evite las anécdotas y lamentos. Proponga nuevos “hilos de conversación” teniendo en cuenta los siguientes interrogantes:

- ¿Qué es el SENA?
- ¿Cómo se desarrolla la formación en el SENA?
- ¿Qué otros apoyos presta el SENA a sus aprendices?
- ¿Cuál es el nombre de su programa de formación?



- ¿Qué conoce sobre su programa de formación, en el ámbito local, regional, nacional e internacional?
- ¿Qué es formación por competencias?
- ¿Cuál es el rol del instructor en el proceso de formación?
- ¿Cuál es el rol del aprendiz en el proceso de formación?
- ¿Cómo se evalúa en el SENA?

3.3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

Actividad Cognitiva: Conceptualizar sobre aspectos de la Integralidad de la formación, servicio de apoyo, y la orientación de la Formación profesional integral (FPI) teniendo en cuenta los lineamientos institucionales.
Actividad Procedimental: Desarrollar acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.

Actividad valorativa-actitudinal: Reconocer el valor y la pertinencia de la integralidad de la formación, los servicios de apoyo y la metodología de formación que el Sena imparte para el alcance de las competencias del programa.

SUBACTIVIDADES:

Los temas que se identificarán con el desarrollo de esta guía son:

- Integralidad de la formación y servicios de apoyo
- Orientación a la formación profesional integral

En su carpeta de evidencias organice un archivo que contenga el desarrollo de las siguientes actividades

3.1.3.1. El instructor realizará una presentación en Power Point sobre el programa de articulación con la media. En GAES *desarrolle el taller de asociación sobre el material expuesto anteriormente por el instructor*

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

Esta actividad le permite al Aprendiz aplicar los conocimientos adquiridos y desarrollar las diferentes actividades de la orientación a la formación profesional integral.

3.4.1 Realice lectura del Material de apoyo REGLAMENTO DEL APRENDIZ. Y en GAES elabore una presentación en Power Point y /o cartelera o mapa mental de acuerdo al material entregado por el instructor.

3.4.2 El instructor realizara la descripción del manejo de La plataforma Sofía, luego de la explicación el aprendiz debe entrar a la plataforma y realizar su presentación personal en el foro social como evidencia del manejo de las Tics

3.4.3 El aprendiz junto a sus compañeros de grado deberán elaborar una cartelera donde se encuentre los escudos tanto de la I. E. y Sena, logo del Sena, el nombre de la I. E. y del Sena – Centro al cual se encuentra matriculado, el nombre del proyecto al cual está inscrito, la misión y la visión del Sena, las competencias a trabajar y los resultados de aprendizaje ya evaluados al igual que los nombres de los docentes de la I.E. e instructores Sena que los prepara, capacita y evalúan. Además deberá complementar la cartelera con evidencias como fotos, escritos o trabajos significativos que le permitan entender y mejorar su conocimiento en el transcurso del programa.



Ambiente Requerido: Ambientes de aprendizaje, dotado con computadores, video beam.

Materiales: 50 Fotocopias, 50 hojas, 8 marcadores, 15 colores, 20 Lápices, 10 pliegos de papel boom, 30 octavos de cartulina, 2 rollos de cinta, 4 pegantes. 3block de papel iris.

Computador, Video beam o TV, marcadores, material de papelería.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Respuesta a preguntas de conceptos	Actúa de manera autónoma, responsable y critica frente al programa de formación que está matriculado, para un adecuado desempeño laboral y social. Apropia las TIC como herramienta de aprendizaje en los diferentes escenarios de la formación. Valora el proceso de formación profesional integral de acuerdo con la visión institucional Integra los lineamientos establecidos por el SENA, por medio del portafolio de evidencias con el cumplimiento de sus responsabilidades.	**Tecnica :** Responde preguntas **Instrumento:** Cuestionario **Técnic**a: Observación directa **Instrumento:** lista de chequeo de desempeño.
Evidencias de Desempeño: Observación sistemática en la participación de las diferentes actividades, teniendo en cuenta sus puntos de vista y la argumentación que Proponga. Observación sistemática de la participación foro social plataforma SOFIA Plus.		**Técnica**: Observación directa **Instrumento**: Lista de chequeo de desempeño
Evidencias de Producto: Documento mapa mental con el desarrollo de la actividad del "Reglamento estudiantil". Elaboración de la cartelera didáctica sobre la articulación del SENA con la institución educativa.		**Técnica:** Valoración de producto. **Instrumento: L**ista de chequeo producto. **Técnica:** Valoración de producto. **Instrumento: L**ista de chequeo producto

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Actividad de Aprendizaje. Acciones integradoras e integradas entre sí, realizadas por los Aprendices con la orientación del Instructor- tutor a lo largo del proceso formativo. Son objeto directo de aprendizaje; esto indica que existe una relación directa entre lo que se debe hacer en el Centro formativo y lo que más tarde se hará en el mundo laboral.

Ambiente de aprendizaje. Espacio en el que converge el conjunto articulado de fuentes de conocimiento para desarrollar en el aprendiz competencias en el ámbito de la conciencia y la capacidad tecnológica, la capacidad de abstracción y la habilidad de adaptación a los cambios de las estructuras productivas. Se distinguen los siguientes tipos de ambientes: el ambiente polivalente, el ambiente pluritecnológico, la unidad productiva agropecuaria, el aula abierta de informática, el

aula convencional, el aula móvil, el laboratorio, el auditorio, la biblioteca, el campo deportivo, el ambiente virtual y los ambientes fuera de Centro.
Ambiente pluritecnológico. Es un ambiente de aprendizaje especializado en una o varias tecnologías, en donde se pueden simular procesos productivos reales, tal como se dan en las empresas.
Ambientes fuera de centro. Son ambientes de aprendizaje que son utilizados por los Centros de formación y gestionados por convenios o alianzas con Gobernaciones, Alcaldías, Colegios, Empresas y otro tipo de instituciones.
Aprendiz. Es toda persona que reciba formación. En el SENA se reconoce con el perfil de libre pensador, con capacidad crítica, solidario, emprendedor creativo, y líder.
Aprendizaje. El Cedefop indica que el aprendizaje es un proceso acumulativo por el cual los individuos asimilan gradual e incrementalmente conceptos, categorías y modelos de comportamiento que mejoran sus habilidades y sus capacidades.
Aprendizaje autodirigido. Es un método en el que el aprendiz asume la iniciativa en el diagnóstico de sus necesidades de formación, la formulación de los objetivos, la elección y búsqueda de los recursos humanos y materiales, selecciona las estrategias para aprender mejor y evalúa los resultados obtenidos. El instructor – tutor actúa como facilitador y es un recurso más del aprendizaje autodirigido.
Aprendizaje colaborativo. Conjunto de métodos que se aplican en grupos pequeños, de entrenamiento y desarrollo de habilidades mixtas, donde cada miembro del grupo es responsable tanto de su aprendizaje como del de los restantes miembros del grupo.
Aprendizaje virtual. Proceso de aprendizaje soportado sobre las tecnologías de la Información y la comunicación, TIC, requiriendo esfuerzos de autoaprendizaje y autoevaluación. El aprendizaje virtual no se limita a la adquisición de competencias en el uso de las TIC, abarca también el uso de diversos formatos y métodos digitales: programas informáticos, internet, CD-ROM, aprendizaje en línea, y otros medios electrónicos e interactivos.
Autoaprendizaje. Sinónimo de autoformación, auto-instrucción o autoestudio. Para algunos sicólogos, significa que el aprendiz se hace responsable de su proceso de aprendizaje, aprende por sí y para sí mismo y no para otro.
Articulación con la educación superior. De acuerdo con el Artículo 22 del Decreto 2888 de 2007, los programas de formación laboral y los de formación académica ofrecidos por las instituciones de educación para el trabajo y el desarrollo humano que cumplan con lo establecido en el artículo 7° de la Ley 1064 de 2006, podrán ser reconocidos por las instituciones de educación superior.
Aula virtual. Entorno telemático en el cual el aprendiz tiene acceso a la red (intranet o internet) para desarrollar un proceso de aprendizaje. Permite la consulta de la documentación de estudio, el desarrollo de actividades de aprendizaje y la utilización de herramientas de interacción como foros de discusión y correo electrónico, entre otros.
Certificado de competencia laboral. Documento emitido de acuerdo con las reglas del Sistema de Normalización y Certificación de Competencia Laboral, en el cual se manifiesta la competencia de una persona para desempeñar una función productiva, por cumplir los requisitos de una o algunas Normas de Competencia Laboral.
Competencias Laborales. Capacidad de un trabajador para movilizar los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para alcanzar los resultados pretendidos en un determinado contexto profesional, según patrones de calidad y productividad. Implica entonces, la capacidad de actuar, intervenir y decidir en situaciones imprevistas, movilizando el máximo de saberes y conocimientos para dominar situaciones concretas, aplicando experiencias adquiridas de un contexto para otro.
Fuente: Cinterfor.

Estilos de Aprendizaje. El estilo de aprendizaje se refiere al hecho de que cada aprendiz utiliza su propio método o conjunto de estrategias para aprender. Aunque las estrategias concretas varían según lo que se quiera aprender, cada uno tiende a desarrollar unas preferencias o tendencias globales, tendencias que definen un estilo de aprendizaje.

Cada aprendiz aprende de manera distinta a las demás que permite buscar las vías más adecuadas para facilitar el aprendizaje, sin embargo hay que tener cuidado de no etiquetar, ya que los estilos de aprendizaje son relativamente estables, pueden cambiar, pueden ser diferentes en situaciones diferentes, son susceptibles de mejorarse, y cuando a los aprendices se les enseña según su propio estilo de aprendizaje aprenden con más efectividad.

Estilo de Aprendizaje Acomodador. Se desempeña mejor en la experiencia concreta y la experimentación activa. Su punto más fuerte reside en haces cosas e involucrarse en experiencias nuevas; suele arriesgarse más que las personas de los otros estilos de aprendizaje. Se lo llama acomodador por que se destaca en situaciones donde hay que adaptarse a circunstancias inmediatas específicas.

Estilo de Aprendizaje Asimilador. Predomina en esta persona la conceptualización abstracta y la observación reflexiva. Su punto más fuerte lo tiene en la capacidad de crear modelos teóricos. Se caracteriza por un razonamiento inductivo y poder juntar observaciones dispares en una explicación integral. Se interesa menos por las personas que por los conceptos abstractos, y dentro de estos prefiere lo teórico a la aplicación práctica. Suele ser un científico o un investigador. Le gusta manejar una amplia variedad de información, datos y hechos y tiene habilidad para organizarlos en forma lógica y concisa, aprende desde teorías, leyes, generalizaciones y poco se preocupa por la aplicación de éstas. Se desempeña bien en la planeación, informática y ciencias puras, creando modelos, definiendo problemas, desarrollando y experimentando teorías. Prefiere las relaciones con las ideas que con la gente.

Estilo de Aprendizaje Convergente. Su punto más fuerte reside en la aplicación práctica de las ideas. Esta persona se desempeña mejor en las pruebas que requieren una sola respuesta o solución concreta para una pregunta o problema. Organiza sus conocimientos de manera que se pueda concretar en resolver problemas usando razonamiento hipotético de ductivo. Estas personas se orientan más las cosas que a las personas. Es la persona que se propone y tiene habilidad para encontrarle uso práctico a las ideas y teorías para solucionas problemas y resolver preguntas concretas.

Cada aprendiz aprende de manera distinta a las demás que permite buscar las vías más adecuadas para facilitar el aprendizaje, sin embargo hay que tener cuidado de no etiquetar, ya que los estilos de aprendizaje son relativamente estables, pueden cambiar, pueden ser diferentes en situaciones diferentes, son susceptibles de mejorarse, y cuando a los aprendices se les enseña según su propio estilo de aprendizaje aprenden con más efectividad.

Estilo de Aprendizaje Acomodador. Se desempeña mejor en la experiencia concreta y la experimentación activa. Su punto más fuerte reside en haces cosas e involucrarse en experiencias nuevas; suele arriesgarse más que las personas de los otros estilos de aprendizaje. Se lo llama acomodador por que se destaca en situaciones donde hay que adaptarse a circunstancias inmediatas específicas.

Estilo de Aprendizaje Asimilador. Predomina en esta persona la conceptualización abstracta y la observación reflexiva. Su punto más fuerte lo tiene en la capacidad de crear modelos teóricos. Se caracteriza por un razonamiento inductivo y poder juntar observaciones dispares en una explicación integral. Se interesa menos por las personas que por los conceptos abstractos, y dentro de estos prefiere lo teórico a la aplicación práctica. Suele ser un científico o un investigador. Le gusta manejar una amplia variedad de información, datos y hechos y tiene habilidad para organizarlos en forma lógica y concisa, aprende desde teorías, leyes, generalizaciones y poco se preocupa por la aplicación de éstas. Se desempeña bien en la planeación, informática y ciencias puras, creando

modelos, definiendo problemas, desarrollando y experimentando teorías. Prefiere las relaciones con las ideas que con la gente.

Estilo de Aprendizaje Convergente. Su punto más fuerte reside en la aplicación práctica de las ideas. Esta persona se desempeña mejor en las pruebas que requieren una sola respuesta o solución concreta para una pregunta o problema. Organiza sus conocimientos de manera que se pueda concretar en resolver problemas usando razonamiento hipotético de ductivo. Estas personas se orientan más las cosas que a las personas. Es la persona que se propone y tiene habilidad para encontrarle uso práctico a las ideas y teorías para solucionas problemas y resolver preguntas concretas.

Estilo de Aprendizaje Divergente. Se desempeña mejor en las cosas concretas y la observación reflexiva. Su punto más fuerte es la capacidad imaginativa. Se destaca por que tiende a considerar situaciones concretas desde muchas perspectivas. Se califica este estilo como divergente porque es una persona que funciona bien en situaciones que exigen producción de ideas. Es la persona que genera fácilmente ideas, se desempeña bien en situaciones que para su compresión requiere observarlas desde diferentes puntos de vista. Es creativa, interesada en la gente y con amplios intereses culturales.

Etapa Productiva. Período en el cual el Aprendiz aplica y afina las competencias desarrolladas en su proceso de formación, ya sea por la vía del contrato de aprendizaje o las pasantías, cuando la empresa es partícipe de la acción formativa del Aprendiz; o cuando el aprendiz desarrolla durante su proceso de aprendizaje proyectos productivos (SENA-empresa, SENA proveedor SENA, o producción de Centros); o cuando crea su propia unidad productiva. Esto incluye el conocimiento de hechos y procesos, la comprensión de los principios y las teorías y las maneras de utilizar y aplicar sus competencias en situaciones cotidianas o nuevas.

Evidencia de aprendizaje. Manifestación del aprendizaje, que refiere a la comprobación de lo que “sabe”, “sabe hacer” y “es” el aprendiz. Pueden ser de conocimiento y de desempeño, de las cuales se pueden inferir los logros de aprendizaje y establecer el desarrollo o no de las competencias.

Evaluación de competencia laboral. Proceso por medio del cual se recogen suficientes evidencias de la competencia laboral de un individuo, de conformidad con el desempeño descrito por las Normas Técnicas de Competencia Laboral establecidas, y se hacen juicios para apoyar el dictamen de si la persona evaluada es competente, o todavía no es competente, en la función laboral en cuestión.

Formación por proyectos. Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer soluciones prácticas que contribuyan a la mejora y el desarrollo de su entorno. Es decir, es una estrategia que reconoce que el aprendizaje significativo conduce al aprendiz a un proceso inherente de conocimiento. El aprendizaje por proyectos, como acción estratégica institucional, tiene como propósito el fortalecimiento de la estrategia metodológica institucional y la incorporación de las cuatro fuentes de conocimiento (Instructor - tutor, Trabajo colaborativo, Entorno y TIC) en los procesos de formación, para formar aprendices librepensadores, críticos, autónomos, líderes, solidarios y emprendedores.

La formación por proyectos se caracteriza por:

- Centrar las actividades de aprendizaje que componen el proyecto en la exploración y solución a problemas prácticos.
- Reflexionar sobre una situación problemática real desde una perspectiva ética y social para presentar soluciones que contribuyan al desarrollo del entorno.

- Posibilitar en el aprendiz la estructuración, movilización y transferencia apropiadas de aprendizajes fundamentales de una o más competencias.
- Involucrar el esquema de trabajo colaborativo, a través del cual los aprendices comparten en equipo la planeación, el proceso y los resultados, alternando con actividades de trabajo individual.
- Promover la participación activa y responsable de los aprendices en el proceso para tomar

SOFIA plus. La sigla significa Sistema Optimizado para la Formación y el Aprendizaje Activo. En el año 2009 empezará a operar el aplicativo denominado SOFIA PLUS, como la principal herramienta para facilitar la gestión de los nuevos procesos formativos en el SENA. La operación del sistema requiere la interacción de tres componentes importantes: el entendimiento y adopción de los nuevos procesos de gestión del aprendizaje, la prueba y uso del aplicativo diseñado para la gestión de estos nuevos procesos, y la migración de información útil del actual aplicativo de gestión académica de centros hacia el nuevo aplicativo que soportará todos los procesos.
decisiones sobre cómo llevar a cabo el desarrollo del proyecto.
- Permitir que el instructor - tutor asuma un papel de facilitador del aprendizaje, orientando, apoyando, retroalimentando y evaluando al aprendiz durante todo el proceso formativo, y aprendiendo durante el mismo con el desarrollo del proyecto.
- Ofrecer la posibilidad al aprendiz para generar nuevos conocimientos en la búsqueda de soluciones innovadoras.
- Estimular la reflexión del aprendiz sobre lo que hace, cómo lo hace y qué resultados logra, haciéndolo responsable de su propio aprendizaje.
- Incluir saberes integrados de diferentes disciplinas y la interacción entre ellas, de tal manera que el aprendiz aplique conocimientos asociados a diferentes competencias.
- Permitir flexibilidad en cuanto al enfoque del proyecto, el diseño y el grado de autonomía del aprendiz.

Instructor- tutor. Sujeto que participa en el proceso de enseñanza-aprendizaje, quien asume el rol de facilitador del aprendizaje, orientador y apoyo, quien retroalimenta y evalúa al aprendiz durante su proceso formativo, haciendo uso de distintas técnicas didácticas activas bajo la estrategia de aprendizaje por proyectos, la cual le permite contribuir en su propio aprendizaje.

Instrumentos de Evaluación. Conjunto de herramientas utilizadas por el Instructor-tutor para recoger datos relacionados con los Resultados de Aprendizaje, los Criterios de Evaluación y las Evidencias definidas en el diseño curricular.

Proyecto de aprendizaje. Herramienta de formación que involucra a los Aprendices en la solución de problemas y otras tareas significativas, les permite trabajar de manera autónoma e interdisciplinaria para construir su propio aprendizaje y culmina en resultados reales generados por ellos mismos.

Resultados de Aprendizaje. Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor-tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

SENA. El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, es la institución pública colombiana encargada de la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país. El SENA es la principal institución del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo.

Técnicas Didácticas Activas. Corresponde a las distintas metodologías y métodos sistematizados que pueden ser usados para el desarrollo de determinada actividad de aprendizaje. Entre ellos se

consideran: estudio de caso, análisis de objeto – sistemas, análisis de servicios – procesos, simulaciones, juego de roles, socialización de conceptos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

SENA. Procedimiento para la Ejecución de Formación Profesional. Anexos: Orientaciones para realizar guías de aprendizaje
Competencias: http://es.wikipedia.org/wiki/Competencia_(aprendizaje)
Estilos de Aprendizaje: http://www.galeon.com/aprenderaaprender/vak/queson.htm
Formación por proyectos: http://www.slideshare.net/ads20180.09/formacin-por-proyectos
http:/ / www. sena. edu. Co
(http:/ / www. sena. edu. co/ Portal/ El+ SENA/)historia del sena
Balance Gobierno 2010 Presidencia República de Colombia (http:/ / web. presidencia. gov. co/ especial/ rendicion_2010/ index_sena. html)
http:/ / sciudadanos. sena. edu. co/
http:/ / www. sena. edu. co/
http:/ / www. senavirtual. edu. co/
http:/ / www. senavirtual. edu. co/ idiomas/
http:/ / www. fondoemprender. com/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	Susana Carolina Guauque Claudia Patricia Nuñez Izquierdo Dora Consuleo Lizarazo	Instructoras SENA CEDEAGRO	Coordinación Académica	Duitama, Octubre 2013

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)	Aide Yolanda Merchan Naranjo Maria Del Pilar Castañeda Nidia Nayive León Prieto	Instructoras SENA CEDEAGRO	Coordinación Académica	Marzo de 2017	Cambio del formato

Autor (es)	Grupo Agroindustria 2020	Instructor	Articulación CEDEAGRO	Mayo 29 del 2020	Cambio de formato
Autor (es)	Martha Isabel Acero Salcedo Manuel Alberto Muñoz Moreno	Instructores Agroindustria	SENA – Regional Boyacá – Cedeagro	Febrero de 2022	Actualización versión guia
Autor (es)	Equipo De Agroindustria	Instructores Agroindustria	SENA Regional Boyacá Cedeagro	Junio de 2023	Actualización versión guia

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN PANADERIA
  - Código del Programa de Formación: 635236 Version 1
  - Nombre del Proyecto: Implementacion de procesos para la produccion de productos de panificación aplicando normas de calidad en las i.e articuladas con el sena en el departamento de Boyacá
- Fase del Proyecto: ANALISIS
  - Actividad de Proyecto: Realizar y monitorear actividades de higienización en los procesos de panificación según normatividad vigente
  - Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
    - Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente

- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Recordemos que Boyaca es la despensa agrícola de Colombia y es importante el dar valor agregado a nuestra materia primas, con lo cual generamos desarrollo agroindustrial a nuestra región, pero para que la fabricación de productos alimenticios sea exitosa debemos aplicar la resolución 2674 del 2013 donde nos indican la implementación de los Planes de Saneamiento Basico y su exigencia para mantener actualizados los Procesos Operativos Estandarizados teniendo en cuenta todos los posibles focos de contaminación, desde la infraestructura hasta cada uno de los operarios que intervienen en los procesos, y por esto es necesario mantener un constante plan de capacitaciones que instruyan y orienten las actividades diarias en torno a la calidad de los productos.

Nota: para el desarrollo de la siguiente guía se encuentra disponible el material de apoyo “Planes de Saneamiento Básico.






3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1.1 Actividades de reflexión inicial:

La sigla **POES** se refiere a los **Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento** que detallan qué, cómo y con qué frecuencia se debe limpiar, así como qué registros se deben utilizar para el monitoreo de la limpieza y desinfección de un establecimiento que manipula insumos alimenticios.

Asimismo, los POES están formados por un documento escrito de los procedimientos o programas utilizados para mantener el equipo y el medio ambiente en condiciones sanitarias para el procesamiento de alimentos y son una parte fundamental de un plan de seguridad alimentaria.

Es importante tener en cuenta que **los POES** hacen referencia específicamente a las superficies que tienen contacto con los alimentos**.** Los procesos de control de higiene de las superficies y espacios que NO entran en contacto con los alimentos se conocen como Operaciones Sanitarias, o por sus siglas OS, y son equivalentes al programa general de limpieza y desinfección.

Un POES puede ser un procedimiento independiente o puede ser un programa de requisitos previos (PP). Se actualizará siempre que haya un cambio en los procesos o los productos químicos utilizados y debe revisarse anualmente con el Plan de Seguridad Alimentaria. Es responsabilidad de cada empresa capacitar y entrenar debidamente a todo su personal y suministrarles el material y los elementos necesarios para desarrollar óptimamente estos procedimientos.

De respuesta a las siguientes preguntas:

1. ¿Qué son los POES?
2. ¿Qué diferencia hay entre higienización y sanitización?
3. ¿Qué son residuos?
4. Nombre 4 actividades importantes que se deben tener en cuenta en el manejo de residuos
5. ¿Qué es una plaga?
6. ¿Cuales son los 3 elementos claves que necesitan las plagas para vivir, crecer y reproducirse?

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

3.1.2.1 Elaborar un mapa mental del tema POES utilizando imágenes con colores y palabras claves.

3.1.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

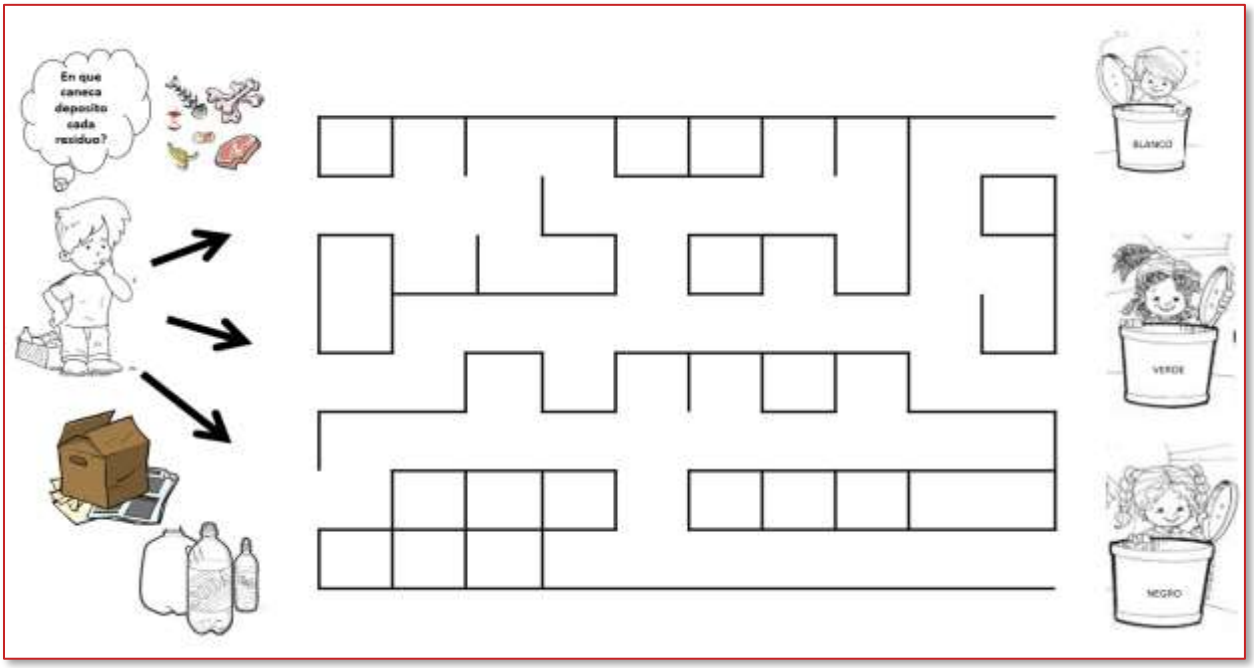
Actividad Cognitiva: Conceptualizar sobre aspectos claves para la elaboración de un Plan de Saneamiento Basico
Actividad Procedimental: Desarrollar acciones para la elaboración de Procedimientos Operacionales Estandarizados
Actividad valorativa-actitudinal: Diseña y ejecuta con responsabilidad el Plan de Saneamiento Basico

SUBACTIVIDADES

3.3.1 Desarrolle cada uno de los ejercicios propuestos en el taller #1 para el tema de desinfectantes.

3.3.2 Gestion de Residuos Solidos. Teniendo en cuenta el programa de Gestion de Residuos solidos contemplado en la resolución 2674 del 2013 y resolución 2184 del 2019 del Min. Medio Ambiente desarrolle la siguiente actividad.

Matias debe llevar desechar los residuos que sacaron de su casa, ayúdalo a seleccionar el camino que debe seguir Matias para llevar cada residuo a su destino final, tu decides el color de la caneca en el que se se deben depositar.



3.3.3 Manejo Integral de plagas. Aplique la lista de chequeo para detección de plagas, tabular, graficar y analizar que plagas pueden tener acceso a su casa y determine los efectos nocivos que trae cada plaga.

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

3.4.1 Observe el video Como elaborar manual POES en la industria de alimentos en el siguiente enlace **https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM** y con apoyo del material propuesto elabore el manual POES para la planta de Porcesamiento de la Institución Educativa.

Tener en cuenta:

- ✓ Diseñar formatos
- ✓ Diseñar lo procedimientos de limpieza y desinfección para:
- ➢ Utensilios (cuchillos, cubiertos, ollas, tabla de picar)
- ➢ Equipos (estufa, licuadora, nevera).

3.4.2 A partir de los concocimientos adquiridos, elabore un video en su casa realizando un proceso de transformación de alimentos (desayuno, almuerzo u otro) donde se evidencie los procedimientos de limpieza y desinfección a instalaciones físicas, equipos y utensilios en su planta de procesamiento (cocina de su casa) allí se evaluara :

- ✓ Normas higienicas para manipuladores
- ✓ Proceso de elaboración de soluciones para detergentes y desinfectantes
- ✓ Formatos poes diseñados por los aprendices
- ✓ Formatos de trabajo para el proceso de transformacion

Ambiente Requerido: Ambiente de aprendizaje con condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente (sillas, mesas, tablero), Planta agroindustrial y aula de sistemas.

Materiales: Cuadernos, hojas de block, colores**,** Computador, Video beam o TV, marcadores, material de papelería, insumos para proceso de limpieza y desinfección, equipos y utensilios pproceso para proceso de higienización.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Respuesta a preguntas	Identifica el contenido de los capítulos y artículos de la resolución 2674 de 2013	**Técnica:** Formulacion de preguntas **Instrumento:** Taller # 1

Evidencias de Desempeño Proceso de limpieza y desinfección de la cocina donde reside	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos. Aplica correctamente detergentes y desinfectantes en procesos de higienización y Sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la legislación vigente. Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y normatividad vigente.	**Instrumento:** Lista de chequeo de desempeño.
Evidencias de Producto: Diseño del POES aplicado a la cocina donde reside	Aplica los poes para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigente. desarrolla procesos operativos y en forma secuencial de acuerdo con la descripción técnica del mismo	**Instrumento:** Lista de chequeo de producto.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **POES**: Conocidos también como SSOP (del inglés, Sanitation Standard Operating Procedures), son procedimientos que describen las tareas de limpieza y desinfección destinadas a mantener o restablecer las condiciones de higiene de un local alimentario, equipos y procesos de elaboración para prevenir la contaminación de los alimentos .
- **Higiene**: Son todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- **Inocuidad de los alimentos**: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo a su uso previsto.
- **Limpieza**: es la eliminación de la suciedad (tierra, residuos de alimentos grasa, etc.) u otros residuos indeseados.
- **Suciedad**: Son los residuos que persisten en la preparación de alimentos persisten en la maquinaria, utensilios y depósitos.
- **Suciedad libre:** impurezas no fijadas en una superficie, fácilmente eliminables

- **Suciedad adherente:** impurezas fijadas, que precisan un acción mecánica o química para desprenderlas del soporte.
- **Suciedad incrustada:** impurezas introducidas en los relieves o recovecos del soporte.
- **Desinfección**: se define como la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- **Saneamiento**: son las acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y procesos de elaboración, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
- **Verificación**: es la confirmación, mediante examen visual y/o estudio de pruebas objetivas, de si la limpieza y saneamiento se hicieron correctamente.
- **Empresa alimentaria**: es la organización dedicada a la realización de una o más de las siguientes actividades: industrialización, importación, exportación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución o comercialización de alimentos. Por extensión se incluye en esta denominación a la organización dedicada al suministro de preparaciones culinarias.

2. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- **LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES**

Aida Marleny García Restrepo
Martha Cecilia Uribe Suárez
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA . 2005

- **MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**

Adriana María Rache Ayala
Gloria Helena González Blair
UNIAGRARIA-CCB-SENA . 2012

- DECRETO 3075 de 1997
- RESOLUCIÓN 2674 del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Olga Lucia Cabra Correa**	**Instructor**	**Articulacion CEDEAGRO**	**Abril 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Grupo Agroindustria 2022	Instructor	Articulación CEDEAGRO	Abril 2022	Ajustes cambio versión guía.
	Grupo Agroindustria 2023	Instructor	Articulación CEDEAGRO	Junio 2023	Ajustes cambio versión guía.