



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION
- Código del Programa de Formación: 63520000
- Nombre del Proyecto: ESTABLECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN EL ÁREA DE INFLUENCIA DEL CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES EN EL NORTE DEL VALLE
- Fase del Proyecto: ALISTAMIENTO
- Actividad de Proyecto: CARACTERIZAR LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE LA ZONA.
- Competencia:
- Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales.
- Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Reconocer fuentes de contaminación de alimentos en planta de procesamiento de productos de panificación de acuerdo con normativa.
- Establecer características y competencias emprendedoras personales de acuerdo con sus potencialidades, objetivos y el entorno.
- Aplicar el comportamiento emprendedor de acuerdo con referentes conceptuales y retos personales y productivos.
- Duración de la Guía:

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices

Damos el inicio a este nuevo proceso de formación para el aprendizaje de elaboración de productos de panificación, además que adquirir estos conocimientos , nos proyectemos para crear nuestro propio negocio , es por ello que también contamos con el apoyo de la parte de emprendimiento, es necesario contar y afianzar habilidades como trabajo en equipos, creatividad , innovación, y compromiso. Que nos permitirán el buen desarrollo de este proceso y alcanzar los objetivos propuestos, esperamos que esta formación cumpla con sus expectativas y le genere la posibilidad de crear su propio emprendimiento



Muchos éxitos!!!!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN

De acuerdo a la experiencia cotidiana reflexione sobre las siguientes preguntas

¿Por qué se contaminan los alimentos?

¿Cuál es la finalidad de aprender a manipular los alimentos en el área de panificación?

Queridos aprendices, los invito a que conformen grupos de cuatro personas, y sobre un mantel de ideas fijado por el instructor previamente, escriban sus respuestas a las preguntas formuladas.

Complete el siguiente diagrama con lo que usted considere que juega un papel importante en la inocuidad del alimento, utilice el material de apoyo si es necesario

- **CARACTERIZAR LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE LA ZONA.**

De acuerdo al conocimiento de su entorno ubique los diferentes negocios que produzcan o expendan productos de panificación.

Realice un cuadro detallado de que productos de panificación del sector rural, que productos se deberían en contrar y otros aspectos importantes como calidad , presentación , precio.

De acuerdo a esto que necesidades hay en su entorno en cuanto a productos de panificación.

Realice un listado de materias primas necesarias para la elaboración de productos de panificación , teniendo en cuenta su presentación y precio.

A demás realice el listado de equipos y utensilios necesarios para el procesamiento.

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



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
<p>Evidencias de Conocimiento :</p> <p>Evidencias de Desempeño:</p> <p>Evidencias de Producto:</p> <p>cuadro detallado de que productos de panificación del sector rural.</p> <p>un listado de materias primas necesarias para la elaboración de productos de panificación , teniendo en cuenta su presentación y precio.</p> <p>listado de equipos y utensilios necesarios para el procesamiento</p>	<p>Utilizar elementos de protección personal. En la elaboración de productos de panificación</p> <p>ejecutar procesos de clasificación y disposición de residuos de los procesos de Panificación.</p> <p>aplicar procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipamiento y materias Primas .</p> <p>cumplir con bpm en el lavado y desinfección de equipos e instalaciones y elaboración de Productos de panificación.</p> <p>adoptar posturas biomecánicas. En los procesos de panificación</p> <p>usar eficientemente el agua empleada para procesos de panificación</p> <p>Valora sus características emprendedoras personales acorde con herramienta de Diagnóstico personal.</p> <p>Reconoce los intereses propios y del otro de acuerdo con la aplicación de las dimensiones</p> <p>De la responsabilidad emprendedora.</p>	<p>Lista de chequeo de producto</p>

1. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- AGUA POTABLE:** Se considera agua potable o agua apta para consumo humano, toda aquella cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud, es decir cuando su contenido de gérmenes patógenos o de sustancias tóxicas es inferior al establecido en el Reglamento de la Ley General de Salud.
- ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ:** Son cualesquiera alimentos, exceptuando bebidas alcohólicas, con un valor de pH de equilibrio final mayor de 4.6 y una actividad de agua mayor que 0.5.
- ALMACENAMIENTO:** Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo, reservorio, troje, área con resguardo o sitio específico, mercancías, productos o cosas para su custodia, suministro o venta.
- ALTERACION:** Se considera alterado un producto o materia prima cuando por la acción de cualquier causa haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca.
- APROPIADO:** Lo que es adecuado para el fin a que se destina.



7. **BASURA:** Cualquier material cuya calidad no permita incluirla nuevamente en el proceso que lo genera.
8. **BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN:** Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.
9. **CALIDAD:** Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.
10. **CIERRE SANITARIO:** Es el cierre diseñado para optimizar la hermeticidad del producto.
11. **CONSERVACION:** Acción de mantener un producto o cosa en buen estado. Guardar cuidadosamente, no perder características propias, durar, permanecer en buen estado. Preservación de sustancias alimenticias contra la descomposición por distintos procedimientos, para facilitar su transporte o permitir que sea consumida al cabo de un tiempo que puede ser muy largo. En particular, alimento esterilizado por el calor y conservado en recipientes, pH, actividad agua, control de la temperatura (refrigeración, congelación), irradiación o adición de productos químicos.
12. **CONTAMINACION CRUZADA:** Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.
- 13.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Henry Oswaldo Diaz Lopez	Instructor agroindustria	Coordinación academica	Febrero 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					