



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA 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 (si es formación Titulada) 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 (si es formación Titulada) PRODUCCION
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) ELABORAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN
- Competencia:
 1. Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
 2. Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales.
 3. Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico.
 4. Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 1. "Elaboración de productos de panificación de acuerdo con protocolos y normativa sanitaria"
 2. "realizar ajuste al proceso de manipulación de productos panificables de Acuerdo con resultados y normativa"
 3. "preparar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con Orden de producción y normativa"
 4. Elaborar productos de panificación con base en criterios técnicos y normativa
 5. " inspeccionar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo Con procedimiento"
 6. Emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora.
 7. Diseñar prototipo de idea de negocio de acuerdo con técnicas de validación.
- Duración de la Guía 176 HORAS

2. PRESENTACIÓN



¡Descubre el fascinante mundo de la panificación y potencia tus habilidades culinarias! Nuestra guía de aprendizaje te motivará a explorar y desarrollar destrezas únicas que te acompañarán a lo largo de tu vida. A través de una estructura clara y organizada, te guiaremos en un viaje integral de aprendizaje, donde podrás aplicar conocimientos previos y construir nuevos saberes de manera significativa. Fomentaremos la autonomía, la acción y el trabajo sistemático, promoviendo tu crecimiento personal y el trabajo colaborativo con tus compañeros. ¡Prepárate para sorprenderte, aprender y crecer juntos en esta apasionante aventura panadera!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión:

¿Cuál es la importancia de la panificación y sus aplicaciones en la cocina?

¿Por qué crees que es importante aprender a hacer productos de panificación? ¿Cuáles son los beneficios de hacer pan casero en lugar de comprarlo? Compartan sus pensamientos y experiencias previas en panificación.

3.2. Actividades de Contextualización:

De acuerdo a sus conocimientos cotidianos resuelva las siguientes situaciones e interrogantes.

En una empresa panificadora se deben producir mínimo 8 productos diferentes por día.

Describa su día a día y reflexione sobre los siguientes interrogantes:

¿Usted qué productos haría?

¿Qué materia prima utilizaría?

¿Qué equipos necesitaría para el proceso de producción y óptimo almacenamiento?

¿Cuáles serían las características de las materias primas?

¿Cómo sería el proceso de elaboración?



¿Qué necesitaría para obtener el producto final?

3.3 Actividades de Apropiación:

Formar 4 grupos para realizar las diferentes procesos de panificación. Guíense por el material enviado por el instructor a demás del apoyo de este a través del proceso de elaboración, asegurándose de que comprendan los pasos y técnicas involucradas.

De acuerdo al proceso de cada producto generen preguntas de los hallazgos encontrados en el proceso, las cuales serán resultas por su instructor.

Experiencia individual: practiquen la elaboración de productos de panificación por su cuenta en casa.

elaboraren un plan de negocio que incluya la selección de productos, la determinación de costos, estrategias de marketing y consideraciones sobre la calidad de los productos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:

Participen en la elaboración de productos para la unidad productiva y comercialicen productos elaborados para fortalecer la unidad productiva.

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 : Evidencias de Desempeño: Elaboración de productos de panificación cumpliendo con la	Reconoce las técnicas de elaboración de pastas y masas según productos a elaborar. Alista los equipos y utensilios para el producto a elaborar, de acuerdo con el procedimiento y normativa realiza cálculos y conversiones teniendo en	 Lista de chequeo desempeño



orden de producción y normatividad vigente	cuenta orden de producción. De productos panificables.	Tecnica observacion directa
Evidencias de Producto:	Presenta el balance y la fórmula para la elaboración de productos de panadería según orden de producción	
Productos de panificacion elaborados	utiliza los equipos y utensilios de acuerdo con manuales de operación emplea técnicas de amasado, fermentación y moldeo de acuerdo con el producto a elaborar.	Lista de chequeo producto
	Aplica el tratamiento térmico de acuerdo con producto a elaborar.	Tecnica observacion directa
	Diferencia técnicas y procedimientos de elaboración de productos de panificación de acuerdo con tipo de pan.	
	Entrega producto y registro de producción según orden de producción y procedimiento establecido realiza el manejo de los residuos del proceso según procedimiento establecido y normativa vigente controla las variables según las características de las mezclas y batidos según criterio técnico	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Ingredientes Básicos De Formulación: Sustancias necesarias para la elaboración de productos cárnicos procesados y que confieren a estos características propias. **Son Ingredientes básicos de formulación:** Carne, Agua, Sales de curación, Subproductos comestibles grasa cuero de cerdo, Harinas y almidones de cereales, Leche en polvo suero en polvo.

Ciclo de vida del producto: Es la evolución de los productos ofrecidos por una empresa cuando ya se encuentran en el mercado.

Agua: Es el segundo componente mayoritario de la masa y es el que hace posible el amasado de la harina. El agua hidrata la harina facilitando la formación del gluten.



Harina: La denominación harina, sin otro calificativo, designa exclusivamente el producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo limpio.

Levadura: En panadería se llama levadura al componente microbiano aportado a la masa con el fin de hacer la fermentar de modo que se produzca etanol y CO₂.

Pan: es el producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por especies propias de la fermentación panaria, como *Saccharomyces cerevisiae*.

Pan común: se define como el de consumo habitual en el día, elaborado con harina de trigo, sal, levadura y agua, al que se le pueden añadir ciertos coadyuvantes tecnológicos y aditivos autorizados.

Sal: Su objetivo principal es dar sabor al pan. Además es importante porque hace la masa más

tenaz, actúa como regulador de la fermentación, favorece la coloración de la corteza durante la cocción y aumenta la capacidad de retención de agua en el pan.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Aleixandre, J. L. 1996. Procesos de Elaboración de Alimentos. Ed. U.P.V., Valencia.

Calvel, R. 1983. La Panadería Moderna. Ed. AméricaLee, Buenos Aires.

Calvel, R. 1994. El Sabor del Pan. Ed. Montagud, Barcelona

Madrid, A.; Cenzano, I. 2001. Nuevo Manual de Industrias Alimentarias. Ed. AMV-Mundi Prensa, Madrid.



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	HENRY OSWALDO DIAZ LOPEZ	INSTRUCTOR TECNICO AGROINDUSTRIA	PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL	abril DE 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					