PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
- Código del Programa de Formación: 63520062
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
    - ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL
    - DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES
    - ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

Duración de la Guía: 100 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

La repostería y panadería es un negocio muy prometedor, especialmente porque puedes iniciar desde tu casa ganando un dinero extra mientras te preparas para iniciar tu propia tienda y dedicarte a tiempo completo a tu pasión.

Pasteles, galletas, tortas, queques, postres, chocolates artesanales, Panes, hojaldres etc. La lista de dulces en los que puedes especializarte es casi infinita, pero la idea base es siempre la misma: ofrecer a tus clientes los productos de mejor calidad.

Así que si tienes en tus manos el fino arte de la repostería, saca provecho de tu pasión y de tus tiempos libres y da inicio a tu propio negocio de repostería en casa.

Una de las primeras cosas en las que debes pensar es en qué producto te especializarás. Es cierto que puedes ofrecer toda la variedad de postres que mencionamos al inicio, pero también es una buena idea especializarse en un tipo en particular y convertirlo en tu marca personal.

Todo esto pero sin dejar de lado el alto índice de enfermedades transmitidas por alimentos en el Valle, lo cual tiene como solución mejorar la manipulación de alimentos, para así garantizar la inocuidad de éstos, los cuales se ofrecen en Cartago a propios y turistas.

Fuente: Página plus empresarial, info@plusempresarial.com | Teléfono: (511) 608 3490

Fuente: SIVIGILA .Secretaria Departamental de Salud – Valle del Cauca 2015.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

a. ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL: ANALIZAR LA OPORTUNIDAD DE INGRESOS MEDIANTE LOS PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA.

De acuerdo con las condiciones de restricción de movilidad actual desde la comodidad de su hogar y de manera que pueda hacer reflexión acerca del programa de formación que vamos a trabajar de manera presencial una vez se normalice la situación de salud pública

por la que estamos atravesando analice un producto de repostería de su elección, para determinar la oportunidad de negocio que ofrece y la rentabilidad a la que se puede optar, escriba dicha reflexión en una hoja de papel y envíe la foto al grupo de whatsApp que se creó para éste curso.

CONOCER LOS CONCEPTOS DE HIGIENE Y CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

Aprendiz, con base en la presentación #1 anexa a ésta guía, analice la importancia de implementar las BPM en la elaboración de productos de panadería más aun cuando los problemas de salud pública actuales nos obligan a tener extremo cuidado en la elaboración de alimentos para cuidar la calidad e inocuidad de los mismos y evitar una contaminación de los consumidores.

Mencione los riesgos a los que se puede llegar con una mala manipulación de los alimentos.

Mencione los puntos críticos en la elaboración de productos de panadería donde se pueden contaminar los productos de panadería.

b. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN.

Diagnóstico inicial:

- Aprendiz, por medio una pequeña presentación que puede ser en video, en audio o escrita exponga los conocimientos que tenga sobre productos de repostería y panadería y su experiencia en la elaboración o comercialización de productos de panadería.

c. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO.

- **ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE MANERA ARTESANAL**

Talleres prácticos:

Durante los talleres prácticos se realizan operaciones de pesado, análisis de propiedades de los ingredientes, tiempos y temperaturas de horneo, punto de amasado o batido, alternativa de ingredientes, los aprendices deben tomar atenta

nota a las recomendaciones dadas por el instructor, y llevar el anexo RECETARIO donde se llevan las cantidades y las proporciones de cada preparación:

En los tutoriales del canal de youtube https://www.youtube.com/channel/UCoLGhY6MuZmUAK_ChshJwmg?view_as=subscriber o lo encuentras cómo Carolina Carvajal Jaramillo y los videos enviados al grupo de Whatsapp.

- Cup cake de vainilla y betún de mantequilla.
- Postre de tres leches
- Torta red Velvet y chantilly.
- Galletas de café
- Milhojas
- Torta arcoíris con fondant
- Torta de chocolate y betùn rellena de chantilly
- Torta genovesa
- Brazo de reina
- Torta envinada
- Torta de Yogurt

- Ambiente Requerido: Cocina, horno, bandejas, batidora, pesa.
- Materiales: Harina, margarina, Aceite, huevos, vainilla, colorantes vegetales, chantilly, cocoa

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

4. **ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO:** Muestra de productos de panificación.

El encuentro de la última formación será una muestra gastronómica donde se demostrarán los resultados de aprendizaje, deben costear y prepara el producto de su elección así como determinar el tipo de empaque y el modo de almacenamiento.

5. **ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN**

De acuerdo al producto que presenta en la feria gastronómica, elabore un informe escrito en el cuál identifique los costos de producción, presentación para la venta, empaque, precio de venta, condiciones de almacenamiento.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Cuestionario Evaluación de costos y precio de venta **Evidencias de Desempeño:** Ejecución en la elaboración de producto **Evidencias de Producto:** Producto presentado en feria gastronómica	○ Balancea formulas con base en la calidad y cantidad de las materias primas y los insumos. ○ Ubica las materias primas e insumos requeridos según orden de producción. ○ Maneja y dispone con responsabilidad ambiental, social y económica los residuos. ○ Establece el estado de los equipos y utensilios oportunamente y realiza correctivos si son de su responsabilidad. ○ Opera técnicamente los equipos y utensilios con responsabilidad ○ Identifica características físicas química de la mezcla, batidos y decorados.	Técnica de evaluación: Observación directa. Técnica de evaluación: Formulación de preguntas Instrumento de Evaluación: Lista de chequeo de desempeño. Técnica de evaluación: Valoración de Producto. Instrumento de Evaluación: observación directa

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Anexo recetario con dosificaciones y procedimientos

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Carolina Carvajal Jaramillo**	**Instructora**	**Programa desplazados**	**19-05-2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					