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 PANADERIA
- Código del Programa de Formación: 63520166
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
    - ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
    - REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
    - UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
    - DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
    - INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS
    - ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES 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 PANADERÍA 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:

  - Cup cakkes
  - Pan Leche
  - Torta de limón
  - Torta de chocolate
  - Hojaldres
  - Pandebonos
  - Milhojas
  - Pizza
  - Pan hojaldrado pizza
  - Buñuelos
  - Almohabana
  - Empanada de cmabray
  - Pan salchicha
  - Pan de jamón
  - Pan Hawaiano
  - Carlota de limón
  - Genovesa
  - Torta envinada
  - Torta de naranja y amapola
  - Decoraciones en chantilly
  - Decoración con flores naturales

- Cup cakes con fondat

- Ambiente Requerido: Cocina, horno, bandejas, batidora, pesa, moldes.

- Materiales: Harina, margarina, Aceite, huevos, vainilla, colorantes vegetales, chantilly, cocoa, amapola, glucosa, colorantes, almendras, fruta cristalizada.

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

d. ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: Muestra de productos de panadería.

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.

4. ACTIVIDADES 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	1. Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables rendimientos, defectos presentados. 2. Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación. 3. Identifica los empaques para productos de panificación. 4. Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación. 5. Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación. 6. Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. 7. Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneo y leudado de acuerdo a especificaciones del producto. 8. Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto. 9. Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas. 10. Evalua los avances tecnológicos.	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

	11. Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa. 12. Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna. 13. Reportar las no conformidades del proceso de acuerdo con la normatividad	

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**	**20-07-2022**

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					