Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63520569	ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 15/11/2012 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	220 horas
JUSTIFICACIÓN:	El propósito de este programa de formación complementaria es capacitar personal para elaborar productos de pastelería, que les permita mejorar y cualificar sus desempeños en los procesos de preparación de productos de repostería, bajo condiciones de responsabilidad social, compromiso y autonomía, en el marco de las políticas y procedimientos técnicos de acuerdo con los estándares nacionales e internacionales promoviendo el mejoramiento y optimización en la elaboración de productos básicos de pastelería.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801063	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Mezclar materias primas de acuerdo con formulación y procedimientos establecidos.
Obtener presentación final de productos terminados según especificaciones del proceso.
Aplicar tratamientos térmicos, a productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
DECORAR CREATIVAMENTE TORTAS Y PIES CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD.
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA, GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.
DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTOS AMBIENTALES, BPM Y ÉTICA PROFESIONAL.
ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.
REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

1. BUENAS PRÁCTICAS MANUFACTURA: NORMA, ESPACIO FÍSICO, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN; MATERIA PRIMA; INSUMOS, EMPAQUE, OPERACIONES DE FABRICACIÓN CONTAMINACIÓN CRUZADA SANEAMIENTO; PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS, LÍQUIDOS, CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y ABASTECIMIENTO DE AGUA, CONTROL DE CALIDAD Y ALMACENAMIENTO
2. MATERIA PRIMA: CONCEPTO ALISTAMIENTO, MANEJO, CUIDADOS, ALMACENAMIENTO, EQUIPOS DE MEDICIÓN, EQUIVALENCIAS, MEDIDAS DE PESO VOLUMEN DOSIFICACIÓN, BALANCEAMIENTO DE FORMULAS,
3. CONCEPTO: INGREDIENTES, MEZCLAS, MASA, CARACTERÍSTICAS, CONSISTENCIA, ACONDICIONAMIENTO, AMASADO, EQUIPOS, UTENSILIOS
4. HORNEO: TEMPERATURA; TIEMPOS, ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS, MANUALES DE EQUIPOS, ESCALAS DE TEMPERATURA, TERMÓMETROS, GRADOS: CELSIUS, FARENHEIT, COCCIÓN: GELIFICACIÓN, CARAMELIZACIÓN, PARDEAMIENTO, FORMACIÓN DE MIGA, SABOR, AROMA
5. ORDENES DE PRODUCCIÓN, TÉCNICAS DE DECORACIÓN, CONCEPTO Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE PRODUCTOS TERMINADOS DE PASTELERÍA, EMPAQUE

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

1. IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE PRODUCTO A ELABORAR
2. ESTABLECER LOS EQUIPOS REQUERIDOS.
3. VERIFICAR FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.
4. IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS.

5. UBICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL SITIO ASIGNADO.
6. RECIBIR MATERIA PRIMA SEGÚN PARÁMETROS DE LA EMPRESA
7. VERIFICA EL ESTADO DE LA MATERIA PRIMA SEGÚN LA NORMATIVIDAD
8. CONTROLAR PESO Y MEDIDA DE LA MATERIA PRIMA SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA
9. PESAR INGREDIENTES SEGÚN EL BALANCEO DE LA RECETA ESTÁNDAR
10. COLOCAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL EQUIPO QUE REALIZA LA MEZCLA O BATIDO.
11. PONER EN FUNCIONAMIENTO EL EQUIPO.
12. CONTROLAR FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO.
13. VERIFICAR ACONDICIONAMIENTO DE LA MEZCLA O BATIDO.
14. APLICAR CORRECTIVOS DE ACONDICIONAMIENTO DE LA MEZCLA O BATIDO.
15. CONTROLAR TEMPERATURA, HUMEDAD Y TIEMPO DURANTE EL PROCESO.
16. APLICAR INSTRUMENTOS DE VERIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA.
17. CALIBRAR LOS EQUIPOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
18. APLICAR TIEMPOS Y TEMPERATURAS SEGÚN LA RECETA ESTÁNDAR
19. IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DEL DECORADO SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN
20. SELECCIONAR EL PRODUCTO E INSUMOS PARA LA DECORACIÓN
21. REALIZAR PROCESO DE DECORACIÓN
22. APLICAR CORRECTIVOS EN LA DECORACIÓN
23. DETERMINAR LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DECORADO
24. ESTABLECER LAS DEFICIENCIAS DEL PROCESO
25. PROPONER ACCIONES DE MEJORAMIENTO DEL PROCESO
26. MANEJAR TÉCNICAMENTE LOS RESIDUOS DEL PROCESO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. UBICA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN
2. MANEJA Y DISPONE CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SOCIAL Y ECONÓMICA LOS RESIDUOS
3. APLICA LAS NORMAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
4. APLICA LOS POES (PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO) SEGÚN LA NORMATIVIDAD
5. BALANCEA FÓRMULAS CON BASE EN EL PRODUCTO A REALIZAR
6. REALIZA CÁLCULOS Y CONVERSIONES SEGÚN LA RECETA ESTÁNDAR
7. DILIGENCIA FORMATOS DE ORDENES DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA
8. ORGANIZA EL PUESTO DE TRABAJO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
9. INTERPRETA ORDENES DE PEDIDO SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA
10. IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS DE LA MEZCLA, BATIDOS Y DECORADO SEGÚN LA RECETA ESTÁNDAR
11. VERIFICA EL ACONDICIONAMIENTO DE LAS MASA Y BATIDOS SEGÚN LA RECETA ESTÁNDAR
12. CONTROLA TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE BATIDO Y AMASADO SEGÚN LA RECETA ESTÁNDAR
13. ESTABLECE EL TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN LA RECETA ESTÁNDAR
14. VERIFICA EL ESTADO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS Y REALIZA CORRECTIVOS SEGÚN PARÁMETROS DE LA EMPRESA
15. OPERA EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS Y MANUALES DE FUNCIONAMIENTO
16. REALIZAR PROCESO DE DECORACIÓN SEGÚN LA ORDEN DE PRODUCTO
17. SELECCIONA LOS PRODUCTOS E INSUMOS PARA LA DECORACIÓN DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCTO
18. APLICA CORRECTIVOS EN LA DECORACIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE CALIDAD
19. VERIFICA LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO SEGÚN PARÁMETROS DE LA EMPRESA
20. DILIGENCIA REGISTROS DE VERIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y POLÍTICAS DE LA

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

Requisitos Académicos	CERTIFICADO EN LA NORMA DE COMPETENCIA LABORAL ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
Competencias mínimas	TÉCNICO EN EL ÁREA.
Experiencia laboral y/o especialización	DOS AÑOS COMO DOCENTE ORIENTANDO PROCESOS DE FORMACIÓN EN LOS TEMAS RELACIONADOS CON EL ÁREA DE PASTELERÍA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	RUTH CECILIA MALDONADO TRIGOS	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL VALLE	09/11/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CESAR	13/11/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CESAR	15/11/2012
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ		null. REGIONAL CESAR	15/11/2012