Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63520166	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 27/04/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	100 horas
JUSTIFICACIÓN:	con el fin de que se provea de una alternativa de trabajo, al emprender una empresa asociativa o familiar, que ofrezca una salida al problema del desempleo en la región.
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
290803001	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Alistar materia prima e insumos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.
Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso.

Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.

Aplicar tratamientos térmicos a productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
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

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

a. Maquinaria y equipo para procesamiento de productos de panificación: Tipos, clases, características, partes, funcionamiento, manuales de operación, fichas técnicas.
b. Materias primas para productos de panificación:
Harinas: Clases, composición química, conservación, calidad, propiedades organolépticas, mejoradores funciones de los mejoradores.
-Agua: funciones en formación de masa y en fermentación.
-Sal: Funciones en panificación, características de calidad.
-Azúcares: clases, funciones
-Grasas: Clases, características.
-levadura: Tipos, funciones, almacenamiento.
3. Matemática Básica: Conversión de unidades, proporciones, porcentajes.
4. Procesos de elaboración: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables, rendimientos, defectos presentados.
5. Técnicas de conservación: conceptos, características, tipos, factores que afectan la conservación.
6. Empaques para productos de panificación: característica, clases, usos, máquinas empacadoras.
7. Almacenamiento: Técnicas especiales, variables, características.
8. Reportes y registros: Conceptos, tipos, aplicación, procedimientos.
9. Seguridad industrial: Conceptos, dotación, clases, normas, panorama de riesgos.
10. Salud ocupacional: Conceptos, enfermedades laborales, prevención de enfermedades.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Identificar las condiciones de producto a elaborar.
Establecer los equipos requeridos.
Verificar funcionamiento de los equipos y utensilios.
Identificar características de matéria prima e insumos.
Ubicar materias primas e insumos en el sitio asignado.
Pesar ingredientes según formulación.
Poner en funcionamiento el equipo.
Controlar funcionamiento del equipo.
Controlar temperatura, humedad y tiempo durante el proceso.
Aplicar instrumentos de verificación de los productos de panadería y pastelería.
Identificar características del decorado según orden de producción
Realizar proceso de decoración.
Realizar correctivos en procesos.
Determinar las condiciones de conservación de los productos.
Empacar productos.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables rendimientos, defectos presentados.
Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación.
Identifica los empaques para productos de panificación.
Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación.
Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación.
Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido.
Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneo y leudado de acuerdo a especificaciones del producto.
Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto.
Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas.
Evalua los avances tecnológicos.
Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa.
Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna.
Reportar las no conformidades del proceso de acuerdo con la normatividad

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JOSE RICARDO HERRERA	INSTRUCTOR PANADERIA Y PASTELERÍA	CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS. REGIONAL HUILA	27/04/2010