	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	**Febrero 10 de 2024**
Denominación del Programa de Formación	**ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA**
Modalidad de Formación	**FORMACION PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**41311433 VERSION 1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NO APLICA**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NO APLICA**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** **YADIRA DEL PILAR ACOSTA AMPUDIA** **Regional y Centro de formación** **CENTRO AGROPECUARIO LA GRNAJA** **Nombres y Apellidos** **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** **Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
N/A	N/A	**ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.**	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.	**Chocolate: concepto, características, propiedades, calidad, tipos, usos, beneficios, Alteraciones, conservación.** **Muestras: conceptos, conservación, códigos, tipos, manejo, tamaño y acondicionamiento.** **Procesamiento y diagrama de flujo: definición, importancia, interpretación, elaboración.** **Materia prima: definición, clases, características, comportamiento, deterioro, conservación y vida útil** **Equipos: concepto, metrología, funcionamiento y mantenimiento básico.** **Rellenos: definición, clases, componentes, características, conservación, deterioro.** **Atemperado: definición, tipos, condiciones, características, herramientas.** **Empaque: definición, tipos, materiales, características.** **Reproceso: definición, clases, condiciones, reformulación, costos.**	**Utiliza elementos de protección personal.** **Determina los diagramas de flujo a emplear e interpreta fichas técnicas de materias primas y orden de producción** **Selecciona materias primas e insumos** **Funde, atempera el chocolate, decora y empaca productos** **Controla condiciones de fundido del chocolate** **Evalua condiciones de calidad del producto final y determina destino final del producto**	**IDENTIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE** **DOSIFICA LAS MATERIAS PRIMAS DE CHOCOLATERIA DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN. OPERA MAQUINARIA Y EQUIPOS SEGÚN MANUALES Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. ALMACENA INSUMOS Y PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS** **ELABORA PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. OPERA MAQUINARIA Y EQUIPOS SEGÚN MANUALES Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. PRESENTA REGISTROS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA APLICA NORMATIVIDAD VIGENTE.**	Área de Desarrollo Cognitiva: Reconocer los conceptos principales de chocolatería como son: cacao, mezcla, proceso de chocolatería y defectos del producto de acuerdo al material colocado en la plataforma de trabajo, se analiza cada uno de los temas en grupo. Área de Desarrollo Valorativa-Actitudinal: Elaborar cada dia diferentes formulaciones de chocolatería previamente analizadas por los aprendices con el fin de adquirir la parte práctica de desempeño en taller, desarrollado diariamente para su registro y evaluación final de proceso. Área de Desarrollo Procedimental: Alistar elementos, equipos y demás insumos, requeridos para las operaciones de recepción, adecuación, transformación y conservación de las materias primas, productos en proceso y productos de chocolatería, de acuerdo con protocolos establecido por la empresa y normatividad vigente. Elaborar producto de chocolatería aplicando las Buenas Prácticas Manufactura, en la dosificación, adecuación, preparación y operación de instrumentos y equipos según plan de producción	4	2	CONOCIMIENTO Realizar prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario PRODUCTO prueba organoleptica del producto Técnica: Observación directa. Instrumento: Lista de chequeo para valoración de producto. DESEMPEÑO Realizar practica de producto Técnica: Observación directa. Instrumento: Lista de cotejo procesamiento	aprendizaje colaborativo: conferencia debate y estudio de casos aprendizaje colaborativo y autonomo demostraciones, simulacion y laboratorio	Ambiente de aprendizaje adecuado, laboratorio o cocina para elaboración de productos y equipos para procesar chocolate.	• Guia de aprendizaje, papel periódico, marcadores, material de apoyo, equipos para transformación de cacao, calculadora, utensilios, moldes y empaques • Gramos de cacao, manteca de cacao, azúcar y productos para relleno de bombones	YADIRA DEL PILAR ACOSTA AMPUDIA INSTRUCTOR DE AGROINDUSTRIA	
			REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.					5	2						
			REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA					5	2						
			CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.					16	4						