PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
- **Código del Programa de Formación**: 63520040
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje**:
  - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO
  - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Socializar los conceptos técnicos sobre normatividad, requerimientos y materias primas, requeridos para la elaboración de productos de panificación

Ambiente requerido: salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Magistralidad, conversatorios, talleres aplicados, juego de roles.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: Tablero, marcador, equipos audiovisuales.

Duración de la actividad: horas: 4

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad: Seleccionar materias primas y equipos, aplicando la normatividad vigente para elaboración de productos de panificación

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración directa a la vez que se van elaborando las diferentes ordenes de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: Tablero, marcador, papel y lapiz.

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la demostración directa y se van elaborando las diferentes ordenes de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: : Tablero, marcador, papel y lapiz.

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación.

Instrumentos de evaluación: Observación directa

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: ALISTAMIENTO Y ELABORACIÓN DIRECTA DE LAS DIFERENTES FORMULACIONES DE TORTAS Y GALLETAS

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Técnica de observación directa al proceso de elaboración de producto, según la orden de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: N/A

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación.

Instrumentos de evaluación: Observación directa de el desempeño de cada aprendiz

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración: **Septiembre 23 de 2024**

Denominación del Programa de Formación:
ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS

Modalidad de Formación: **COMPLEMENTARIA PRESENCIAL**

Código y versión del Programa de Formación: **63520040 VERSION 1**

Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)

Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)

Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica

Copia no controlada

Nombres y Apellidos	Regional y Centro de formación
Nombres y Apellidos: **JORGE MARIO FRANCO PULGARÍN**	**Regional y Centro de formación :** **CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
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	
		ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	IDENTIFICACIÓN DE EL PROCESO PARA LA REALIZACIÓN DE UNA PRODUCCIÓN. IDENTIFICACIÓN Y CONVERSIÓN DE PESOS Y MEDIDAS	IDENTIFICAR Y REALIZAR LOS PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRODUCCIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS. INTERPRETAR Y REALIZAR PESOS Y MEDIDA PARA LA ELABORACIÓN DE TORTAS Y GALLETAS	ELABORA UN CORRECTO PROCESO SIGUIENDO RECETA ESTÁNDAR EN LA ELABORACIÓN DE TORTAS Y GALLETAS. DESARROLLA LA RECETA ESTÁNDAR CON ESPECIFICACIONES DE PESOS Y MEDIDAS PARA LOGRAR UNA PRODUCCIÓN CON CALIDAD	**Cognitiva (conceptos):** Socializar los conceptos técnicos sobre normatividad, requerimientos y materias primas, requeridos para la elaboración de productos de panificación **Procedimental (talleres):** Seleccionar materias primas y equipos, aplicando la normatividad vigente para elaboración de productos de panificación. **Valorativa - actitudinal (integralidad):** Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.	4	N/A	**Conocimiento**: Técnica de formulación de preguntas generales sobre normativa, alistamiento de equipos y aterias primas. **Desempeño y Producto:** Técnica de observación directa sobre el alistamiento de insumos de acuerdo con orden de producción , cumpliendo con las especificaciones del proceso	Magistralidad, conversatorios, talleres aplicados, juego de roles.	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos audiovisuales.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	
		ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	IDENTIFICACIÓN DE CÁLCULOS BÁSICOS PARA COSTOS EN PRODUCCIÓN	REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS PARA IDENTIFICAR COSTOS DE PRODUCCIÓN EN TORTAS Y GALLETAS	REALIZA EL PROCESO DE COSTOS EN LA PRODUCCIÓN DE TORTAS Y GALLETAS ENTREGA PRODUCTOS CONFORME A LA CALIDAD EXIGIDA	ELABORACION DIRECTA DE LAS SIGUIENTES FORMULACIONES: 1- GALLETA NÍSPERO Y SEMIHOJALDRE. 2- GALLETA X5 Y MASA DE HOJALDRE. 3- HOJALDRADOS 2 Y PAN BATIDO DE QUESO. 4- MERENGUE Y TORTA CEBRA 5- GALLETAS RELLENAS, PONQUÉ BÁSICO Y MERENGUE ITALIANO. 6- GALLETAS DE AVENA Y MANTECADA. 7- TORTA DE QUESO, PIONONO Y GALLETA ABIERTA.	36	N/A	**Conocimiento**: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la elaboración de producto. **Desempeño:** Técnica de observación directa al proceso de elaboración de producto, según la orden de producción. **Producto:**	Demostración directa a la vez que se van elaborando las diferentes ordenes de producción.	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos audiovisuales.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	

Copia no controlada

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral **Formato Planeación Pedagógica**	Versión: 04 Código: GFPI-F-134

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO

NO IMPRIMIR

1. Generalidades	
Fecha de Elaboración	Fecha en que se elabora la planeación pedagógica
Denominación del Programa de Formación	Denominación del programa como aparece en el diseño curricular publicado en el aplicativo sistema de gestión académico administrativo- con estado en ejecución
Código y versión del Programa	Código y versión del programa como aparece en el diseño curricular publicado en el sistema de gestión académico administrativo- con estado en ejecución
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	Denominación del Proyecto como aparece en sistema de gestión académico administrativo- con estado en publicado
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	Código del Proyecto como aparece en sistema de gestión académico administrativo- con estado en publicado
Equipo de gestión Curricular que elabora la planeación pedagógica	Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica
Regional y Centro de formación	Diligencie los nombre del centro y Regional correspondiente al Equipo de Gestión Curricular

2. Instrucciones para diligenciar las casillas		
NOMBRE DE LA CASILLA	**INSTRUCCIONES**	**TENER EN CUENTA**
Actividad de proyecto formativo (si el programa es titulada)	Actividad del proyecto formativo objeto de planeación pedagógica.	
Fase de proyecto formativo (solo titulada)	Fase del proyecto formativo a la cual pertenece la actividad de proyecto.	
Competencia	Competencia a desarrollar durante esa actividad y fase de proyecto.	
Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje asociados a la competencia a desarrollar durante esa actividad y fase de proyecto.	
Actividades de aprendizaje a desarrollar	Formule la (s) actividad (es) de aprendizaje en correspondencia con las actividades de proyecto.	
Duración actividad de aprendizaje (horas)		
Horas trabajo directo	Horas trabajo directo con el instructor para desarrollar la actividad.	
Horas trabajo independiente	Horas de trabajo independiente del aprendiz.	
Estrategias didácticas activas	De acuerdo a la actividad formulada describa las didácticas activas que utilizará para su ejecución.	
Ambientes de aprendizaje tipificados		
Ambiente de formación	Ambiente de aprendizaje para desarrollar la actividad (aula, laboratorio, unidad productiva) si es virtual el ambiente es el LMS dispuesto por el SENA.	
Materiales de formación	Los materiales están descritos en el proyecto formativo. Material de formación es todo recurso consumible o utilizable en el proceso de formación, recuerde citar los materiales adecuados a la modalidad virtual para este tipo de programas.	
Instructores responsables	número de instructores para desarrollar la actividad.	
Criterios de evaluación	Criterios de evaluación descritos en el programa de formación para desarrollar la competencia.	
Descripción de la evidencia de aprendizaje	Cite si la actividad es de producto, de desempeño o de conocimiento, según conceptos establecidos en la guía de diseño.	
Observaciones		

Copia no controlada

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE MASAS DE PANIFICACION CON INCORPORACION DE HARINAS DE LEGUMINOSAS

- Código del Programa de Formación: 63520001
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):

Competencia: Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

Resultados de Aprendizaje:

290801101-01 Alistar recursos para elaboración de productos de panificación con incorporación de harinas de leguminosas de acuerdo con formulación.

290801101-02 Obtener productos de panificación incorporando harinas de leguminosas según tendencias de consumo.

290801101-03 Verificar calidad sensorial de productos de panificación elaborados con harinas de leguminosas de acuerdo con el tipo de técnica y normativa

290801101-04 proponer medidas correctivas en la elaboración de productos de panificación con harinas de leguminosas de acuerdo con resultados de análisis sensorial.

Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 horas

2. PRESENTACIÓN

El programa de elaboración de masas de panificación con incorporación de harinas de leguminosas pretende alinearse con el incremento de el uso de estas harinas en el desarrollo de formulaciones alimentarias por las propiedades tecno-funcionales de gran importancia en la nutrición humana.
Las legumbres revisten una importancia especial para los países de bajos ingresos y con déficit de alimentos, cuyas principales fuentes de proteínas y energía son los productos de origen no animal contribuyendo al 10% de las proteínas diarias recomendadas y un 5% del aporte energético de la población.

Es la bienvenida a recorrer este camino de formación con la visión de hacer parte de una actual y variada gama de posibilidades en el ámbito panificador. Disponer de la mejor actitud participativa para sumergirse en la alianza, hoy necesaria, entre el pan tradicional y las leguminosas.
Paralelo a ello y gracias al trabajo en equipo, comprenderemos que los procesos planteados para el logro de las metas se deben llevar a cabo con el apoyo de otras personas, que actuando solos se va a requerir de enormes, temerarios y largos esfuerzos, que muy posiblemente no garanticen llegar al resultado anhelado y en las condiciones idóneas.
Este programa de formación también contribuye con el fortalecimiento a la inquietud de generar ideas de negocio para quienes tienen iniciativa y deciden abordar este compromiso a través del hermoso mundo de la panificación fucional.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

Ambiente requerido:

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación

Material de apoyo:

Duración de la actividad: horas.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad:

Ambiente requerido:

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación

Material de apoyo:

Duración de la actividad: horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

Ambiente requerido:

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación

Material de apoyo:

Evidencias de aprendizaje:

Instrumentos de evaluación:

Duración de la actividad: horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

Ambiente requerido:

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación

Material de apoyo:

Evidencias de aprendizaje:

Instrumentos de evaluación:

Duración de la actividad: horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**AGOSTO 02 DE 2024**
Denominación del Programa de Formación	**ELABORACION DE MASAS DE PANIFICACION CON INCORPORACION DE HARINAS DE LEGUMINOSAS**
Modalidad de Formación	**COMPLEMENTARIA PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**63520001 Versión 1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de forma** **Nombres y Apellidos** **JORGE MARIO FRANCO PULGARÍN** — **Regional y Centro de formación DE COMERCIO Y TURISM** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de forma** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de forma**

Copia no controlada

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		
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES
		Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	290801101-01 ALISTAR RECURSOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON INCORPORACIÓN DE HARINAS DE LEGUMINOSAS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN.	MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS: CONCEPTO, MATERIAL, FUNCIONAMIENTO, MANUALES, MANTENIMIENTO. INSTRUMENTO DE MEDICIÓN: PESO, VOLUMEN Y TEMPERATURA HARINAS DE LEGUMINOSAS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICAS, SENSORIALES, PROPIEDADES FUNCIONALES Y NORMATIVA. INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES	RECONOCER PROCESO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. APLICAR TÉCNICAS DE SANITACIÓN DE MAQUINARIA, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN REQUERIDOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN. VERIFICAR FUNCIONAMIENTO DE LAS MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS. IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DE LAS HARINAS DE LEGUMINOSAS E INSUMOS EXPLICAR PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS. DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMA E INSUMOS. DOSIFICAR HARINAS DE LEGUMINOSAS E INSUMOS	DISPONE LOS RECURSOS PARA ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON INCORPORACIÓN DE HARINAS DE LEGUMINOSAS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN Y PROCEDIMIENTO. RECONOCE LAS CARACTERÍSTICAS Y PARÁMETROS DE CALIDAD DE LAS HARINAS DE LEGUMINOSAS PARA PROCESOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS PROPIEDADES FUNCIONALES DEL PRODUCTO	**Cognitiva (conceptos):** Socializar los conceptos técnicos sobre normatividad, requerimientos y materias primas, requeridos para la elaboración de productos de panificación **Procedimental (talleres):** Seleccionar materias primas y equipos, aplicando la normatividad vigente para elaboración de productos de panificación. **Valorativa - actitudinal (integralidad):** Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.	4	N/A	**Conocimiento**: Técnica de formulación de preguntas generales sobre normativa, alistamiento de equipos y aterias primas. **Desempeño y Producto:** Técnica de observación directa sobre el alistamiento de insumos de acuerdo con orden de producción , cumpliendo con las especificaciones del proceso	Magistralidad, conversatorios, talleres aplicados, juego de roles.	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos audiovisuales.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación

		Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	290801101-02 OBTENER PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INCORPORANDO HARINAS DE LEGUMINOSAS SEGÚN TENDENCIAS DE CONSUMO	**PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN**: CONCEPTOS, TIPOS, CLASIFICACIÓN, CARACTERISTICAS. **MANEJO DE EQUIPOS**: PROTOCOLOS, FICHA TÉCNICA. **DISIFICACIÓN**: CONCEPTO, IMPORTANCIA, TÉCNICAS. **OPERACIONES UNITARIAS**: CONCEPTOS, CLASES (MEZCLADO, AMASADO), CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTOS,APLICACIONES, CONTROLES. FERMENTACIÓN: CONCEPTO, PROCESOS BIOQUÍMICOS, REOLOGÍA DE LA MASA, CONTROLES.	DOSIFICAR HARINAS DE LEGUMINOSAS E INSUMOS APLICAR OPERACIONES UNITARIAS EN LA ELABORACIÓN DE MASAS PARA PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON INCORPORACIÓN DE HARINAS DE LEGUMINOSAS. CONTROLAR PROCESOS DE FERMENTACIÓN. HORNEAR MASAS ELABORADAS CON HARINAS DE LEGUMINOSAS	DIFERENCIA LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PASTAS Y MASAS SEGÚN TIPO DE PRODUCTOS EMPLEA TÉCNICAS DE AMASADO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO Y CRITERIO TÉCNICO UTILIZA MÉTODOS DE FERMENTACIÓN ACORDE CON EL TIPO DE PRODUCTO Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO APLICA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO.	ELABORACIÓN DE LAS SIGUIENTES FORMULACIONES: 1- PAN INTEGRAL, PANNE COOK RANCHERO, MASA DE HOJALDRE. 2- STRUDEL, BUDIN AUSTRIACO. 3- ESTOLEN ALEMAN, CORONAS, BESITOS DE CAFÉ. 4- PIZZA, MASA DE HOJALDRE. 5- HOJALDRADOS, QUESADILLAS, PANDEBONOS. 6- BRWNIE, BRAZO DE REINA. 7- PANETON, PIONONO, GRISINES, 8- ROSCÓN, GOLFEADOS, ALMOJABANA. 9- MEJICANOS,, PAN RELLENO .	36	N/A	**Conocimiento**: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la elaboración de producto. **Desempeño:** Técnica de observación directa al proceso de elaboración de producto, según la orden de producción. **Producto:** Valoración directa de las características fisicas del producto armado y las organolépticas del producto terminado.	Demostración directa a la vez que se van elaborando las diferentes ordenes de producción.	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos audiovisuales.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación
		Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	290801101-03 VERIFICAR CALIDAD SENSORIAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ELABORADOS CON HARINAS DE LEGUMINOSAS DE ACUERDO CON EL TIPO DE TÉCNICA Y NORMATIVA	**PARÁMETROS DE CALIDAD**: CONCEPTO, FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS, NUTRICIONALES Y NORMATIVA. **ANÁLISIS SENSORIAL:** CONCEPTO, OBJETIVO, INSTALACIONES, PRUEBAS, TÉCNICAS, FORMATOS Y ANÁLISIS ESTADÍSTICO	IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS SENSORIAL APLICADAS A PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EJECUTAR ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ELABORADOS CON HARINAS DE LEGUMINOSAS.	EMPLEA EL ANÁLISIS SENSORIAL PARA PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ELABORADOS CON HARINAS DE LEGUMINOSAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS	DETERMINAR POR ANÁLISIS DIRECTO DE EL PRODUCTO TERMINADO, COMO SE DESCRIBEN LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS DEL MISMO.	4	N/A	**Conocimiento**: Técnica de formulación de preguntas generales sobre cuales deberían ser las características organolépticas del producto obtenido, basandose en las materias primas, equipos y procesos empleados **Desempeño y Producto:** Técnica de degustación del producto final, para el análisis sensorial de panes elaborados con harinas de leguminosas.	Degustación y analisis del producto terminado	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos audiovisuales.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación
		Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	290801101-04 PROPONER MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON HARINAS DE LEGUMINOSAS DE ACUERDO CON RESULTADOS DE ANÁLISIS SENSORIAL	MEDIDAS CORRECTIVAS: CONCEPTO, IMPORTANCIA, APLICACIÓN	ELABORAR PROPUESTA DE MEJORA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA CON HARINAS DE LEGUMINOSAS	PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA CON INCORPORACIÓN DE HARINAS DE LEGUMINOSAS DE ACUERDO CON CRITERIO TÉCNICO.	CUESTIONAR, PARA QUE EMPLEANDO LA IMAGINACIÓN, SE SUGIERAN MEJORAS AL PRODUCTO Y PROCESO DE ELABORACIÓN DE PANES CON INCORPORACIÓN DE HARINAS DE LEGUMINOSAS.	4	N/A	Técnica de formulación de preguntas, que impliquen dar sugerencias para obtener, mejores y diferentes, productos de panificación elaborados con harinas de leguminosas.	Listado (en papel o en el tablero) de las ideas y sugerencias obtenidas.	Salón u oficina con acceso a papel y lápiz, las tic´s o manejo manual de formatos	papel y lápiz, formatos y/o Tic´s	Instructor especializado en productos y procesos de panificación

Copia no controlada

Versión: 04

Código:
GFPI-F-134

ıción

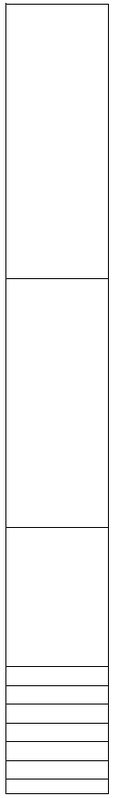
CENTRO
IO

ıción

ıción

OBSERVACIONES

Copia no controlada



Copia no controlada

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral
Formato Planeación Pedagógica

Versión: 04
Código: GFPI-F-134

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO

NO IMPRIMIR

1. Generalidades

Fecha de Elaboración	Fecha en que se elabora la planeación pedagógica
Denominación del Programa de Formación	Denominación del programa como aparece en el diseño curricular publicado en el aplicativo sistema de gestión académico administrativo- con estado en ejecución
Código y versión del Programa	Código y versión del programa como aparece en el diseño curricular publicado en el sistema de gestión académico administrativo- con estado en ejecución
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	Denominación del Proyecto como aparece en sistema de gestión académico administrativo- con estado en publicado
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	Código del Proyecto como aparece en sistema de gestión académico administrativo- con estado en publicado
Equipo de gestión Curricular que elabora la planeación pedagógica	Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica
Regional y Centro de formación	Diligencie los nombre del centro y Regional correspondiente al Equipo de Gestión Curricular

2. Instrucciones para diligenciar las casillas

NOMBRE DE LA CASILLA	INSTRUCCIONES	TENER EN CUENTA
Actividad de proyecto formativo (si el programa es titulada)	Actividad del proyecto formativo objeto de planeación pedagógica.	
Fase de proyecto formativo (solo titulada)	Fase del proyecto formativo a la cual pertenece la actividad de proyecto.	
Competencia	Competencia a desarrollar durante esa actividad y fase de proyecto.	
Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje asociados a la competencia a desarrollar durante esa actividad y fase de proyecto.	
Actividades de aprendizaje a desarrollar	Formule la (s) actividad (es) de aprendizaje en correspondencia con las actividades de proyecto.	
Duración actividad de aprendizaje (horas)		
Horas trabajo directo	Horas trabajo directo con el instructor para desarrollar la actividad.	
Horas trabajo independiente	Horas de trabajo independiente del aprendiz.	
Estrategias didácticas activas	De acuerdo a la actividad formulada describa las didácticas activas que utilizará para su ejecución.	
Ambientes de aprendizaje tipificados		
Ambiente de formación	Ambiente de aprendizaje para desarrollar la actividad (aula, laboratorio, unidad productiva) si es virtual el ambiente es el LMS dispuesto por el SENA.	
Materiales de formación	Los materiales están descritos en el proyecto formativo. Material de formación es todo recurso consumible o utilizable en el proceso de formación, recuerde citar los materiales adecuados a la modalidad virtual para este tipo de programas.	
Instructores responsables	número de instructores para desarrollar la actividad.	
Criterios de evaluación	Criterios de evaluación descritos en el programa de formación para desarrollar la competencia.	
Descripción de la evidencia de aprendizaje	Cite si la actividad es de producto, de desempeño o de conocimiento, según conceptos establecidos en la guía de diseño.	
Observaciones		

Copia no controlada