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
63520040	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 12/02/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	En los municipios de Cundinamarca los habitantes desean conocer el proceso y la técnica para elaborar tortas y galletas, se hace necesario que partan de un proceso básico que les permita dar inicio a los conceptos y recetas básicas para la elaboración de dichos productos además pueden con el desarrollo del curso tener otra fuente de ingresos.
REQUISITOS DE INGRESO:	- Edad mínima 16 años Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Cumplir con el horario de el curso Disponer de un uniforme mínimo para el desarrollo de las prácticas (gorro, delantal, limpio) Aportar para las materia primas requeridas
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
290803004	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Alistar materia prima de pastelería 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.
Decorar productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO
ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

IDENTIFICACIÓN DE EL PROCESO PARA LA REALIZACIÓN DE UNA PRODUCCIÓN.
IDENTIFICACIÓN Y CONVERSIÓN DE PESOS Y MEDIDAS
IDENTIFICACIÓN DE CÁLCULOS BÁSICOS PARA COSTOS EN PRODUCCIÓN

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

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
REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS PARA IDENTIFICAR COSTOS DE PRODUCCIÓN EN TORTAS Y GALLETAS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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.
REALIZA EL PROCESO DE COSTOS EN LA PRODUCCIÓN DE TORTAS Y GALLETAS
ENTREGA PRODUCTOS CONFORME A LA CALIDAD EXIGIDA

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	JAIRO ENRIQUE CARVAJAL	INSTRUCTOR HOTELERIA, COCINA, PANADERIA PASTELERIA	CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL. REGIONAL CUNDINAMARCA	09/02/2010