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
96151445	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/02/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El propósito de este programa de capacitación complementaria es formar personal para elaborar productos panificables de masas de tipo saladas, que les permita mejorar y cualificar sus funciones laborales o desempeños en los procesos de transformación en el entorno de la industria panadera, 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 continuo en términos de competitividad.
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
290801054	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Preparar masas de acuerdo con especificaciones del producto.
Moldear masas de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.
Obtener producto terminado de panadería, según especificaciones de proceso.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

MASA: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, VARIEDADES
RELLENOS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS
UNIDADES DE MEDIDA: OPERACIONES Y CONVERSIONES
PROCESOS: TIPOS, CLASES, TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, VARIABLES, APLICACIONES
NORMATIVIDAD VIGENTE: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, NORMATIVIDAD SANITARIA, AMBIENTAL
MATEMÁTICA BÁSICA: OPERACIONES
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: PRINCIPIOS, VIDA ÚTIL,
FERMENTACIÓN Y CRECIMIENTO: CONCEPTOS, VARIABLES
EMPAQUE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS
EMBALAJE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS
REGISTROS: CONCEPTO, TIPOS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO
NORMATIVIDAD VIGENTE: PANELA, AMBIENTAL, ROTULADO, EMPAQUE, SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL
REGISTROS: TIPOS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR EL ESTADO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTO TERMINADO.
ESTABLECER LOS EQUIPOS REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE MASAS DULCES.
VERIFICAR FUNCIONAMIENTO .DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
UBICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL SITIO ASIGNADO.
PESAR INGREDIENTES DE FORMULA DE MASAS DULCES
OBTENER EL MOJE DULCE
OPERAR EQUIPOS
HORNEAR PRODUCTO PANIFICABLE DULCE

AJUSTAR CONDICIONES Y VARIABLES EN EQUIPO DE MEZCLADO
EMPACAR PRODUCTO PANIFICABLE DULCE
VERIFICAR CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO PANIFICABLE OBTENIDO
CONSERVAR EL PRODUCTO TERMINADO PARA SU COMERCIALIZACIÓN
DISPONER LOS RESIDUOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO PANIFICABLE DULCE

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DETERMINA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPAMIENTO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS DE PROCESO.
IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ACORDE CON CRITERIOS DE PROCESO.
ELABORA MASAS PANIFICABLES DE DULCE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO, DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN.
PRESENTA REGISTROS DE VERIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y POLÍTICAS DE CALIDAD DE LA EMPRESA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TECNÓLOGO. INGENIERO DE ALIMENTOS, INGENIERO AGROINDUSTRIAL, Y/O DEMÁS PROFESIONES
Competencias mínimas	ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA ESPECIALIZADA FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. TRABAJAR EN EQUIPO. ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 12 MESES DE DESEMPEÑO LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN (UN TIEMPO GENÉRICO PARA TODOS LOS PERFILES REQUERIDOS).

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CESAR	15/11/2012

Responsable del diseño	JANER EDUARDO CUBILLOS RENTERIA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL VALLE	15/11/2012
Responsable del diseño	MARCELA FRANCO PINILLA	QUITAR SUSPENDIDO	null. DIRECCIÓN GENERAL	13/02/2013
Responsable del diseño	NIYIRETH ORTIZ OVIEDO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	18/02/2013
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CESAR	18/02/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	reversar ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ		null. REGIONAL CESAR	18/02/2013

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración: febrero **25 de 2025**

Denominación del Programa de Formación:
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES

Modalidad de Formación: **COMPLEMENTARIA PRESENCIAL**

Código y versión del Programa de Formación: **96151445 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 PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD**	**UNIDADES DE MEDIDA:** OPERACIONES Y CONVERSIONES. **NORMATIVIDAD VIGENTE:** BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. **MATEMÁTICA BÁSICA**: OPERACIONES.	**IDENTIFICAR EL ESTADO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS.** ESTABLECER LOS EQUIPOS REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE MASAS DULCES. **VERIFICAR FUNCIONAMIENTO .DE EQUIPOS Y UTENSILIOS** UBICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL SITIO ASIGNADO.	**DETERMINA** MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPAMIENTO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS DE PROCESO. **IDENTIFICA** CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ACORDE CON CRITERIOS DE PROCESO	**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 PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.**	**MASA**: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, VARIEDADES **RELLENOS:** CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS **PROCESOS:** TIPOS, CLASES, TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, VARIABLES, APLICACIONES. **FERMENTACIÓN Y CRECIMIENTO:** CONCEPTOS, VARIABLES	**PESAR INGREDIENTES DE FORMULA DE MASAS DULCES** OBTENER EL MOJE DULCE **OPERAR EQUIPOS** HORNEAR PRODUCTO PANIFICABLE DULCE	**ELABORA** MASAS PANIFICABLES DE DULCE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	ELABORACION DIRECTA DE LAS SIGUIENTES FORMULACIONES: 1- GALLETA DE LIMÓN. 2- MOJICONES. 3- PAN COCO. 4- CUCAS 5- BRAZO DE REINA Y PANDEROS 6- TORTA DE NARANJA 7- CONCHAS .	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 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 PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE**	**CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:** PRINCIPIOS, VIDA ÚTIL.	**IDENTIFICAR EL ESTADO DE PRODUCTO TERMINADO**	VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO, DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	VERIFICAR CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO PANIFICABLE OBTENIDO		N/A	Valoración directa de las características organolépticas del producto terminado. Enfriamiento y empacado.	Analizar obsevando, oliendo, tocando, probando y sosteniendo el producto terminado	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos	Producto terminado	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	

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**: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES
- **Código del Programa de Formación**: 96151445
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje**:
  - DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD
  - ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
  - VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- 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 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 lápiz.

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

Instrumentos de evaluación: 1 determina materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso. 2) identifica características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso.

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 panes dulces

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con 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 hasta obtener el producto terminado.

Instrumentos de evaluación: 1) elabora masas panificables de dulce según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente. 2) verifica el cumplimiento de las especificaciones técnicas del proceso, de acuerdo con la orden de producción.

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)					

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA** **PROCESO EJECUCION DE LA FORMACION** **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo

Programa de Formación: ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE MASAS DULCES
Código del programa: 96151445
Versión: 1

Competencia Para Desarrollar: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente

Resultados de Aprendizaje:

Resultado 1: Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad

Resultado 2: Elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente**.**

Resultado 3: Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente

Criterios de evaluación:

Determina materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso.
Identifica características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso.
Elabora masas panificables de dulce según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente.
verifica el cumplimiento de las especificaciones técnicas del proceso, de acuerdo con la orden de producción.

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA** **PROCESO EJECUCION DE LA FORMACION** **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**

Nombre del Aprendiz: _____ No. Documento: _____
Nombre del Instructor: Jorge Mario Franco Pulgarín No. Documento: 98.548.930
Duración de la evaluación: Durante el proceso formativo

Comentado [CELV1]: Información del instructor y aprendiz o aprendices que participan en la toma de evidencias

LISTA DE CHEQUEO

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		Observaciones
		SI	NO	
1	Asiste puntual a las actividades de aprendizaje y evidencia un buen porte de la indumentaria durante el proceso de aprendizaje			
2	Comprende y realiza el protocolo de limpieza y desinfección previo y posterior a cada momento de producción			
3	Identifica con claridad las materias primas requeridas para cada producto			
4	Alista las materias primas de acuerdo a la formulación a desarrollar			
5	Identifica y utiliza las herramientas y equipos de manera adecuada			
6	Emplea correctamente los instrumentos para el pesaje de las materias primas y comprende el manejo de unidades de medida (gr, lb, k, cc, ml).			
7	El aprendiz sigue el paso a paso en los procesos de pesado, mezclado, homogenizado, acondicionado, amasado, fermentación, formado y crecimiento de los diferentes productos de panificación elaborados.			
8	Comprende los parámetros de tiempo, momento y temperatura que se requieren para hornear productos de panificación			
9	El aprendiz analiza y socializa las características organolépticas del producto terminado			
10	Presenta actitud proactiva en las actividades			

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA** **PROCESO EJECUCION DE LA FORMACION** **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**

11				

RESULTADOS: ☐ Aprobado ☐ Deficiente

OBSERVACIONES y/o RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Firma del Aprendiz

Firma Instructor