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.
  - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

2. PRESENTACIÓN



Aprendiz, este programa de elaboración de productos panificables de masas dulces lo llevará a recorrer una parte del variado, delicioso y apetecido mundo del dulce en la panadería.

Conocerá y comprenderá diversos aspectos que tienen que ver con materias primas, procesos, productos, higiene y manipulación, entre otros. Estas bases le permitirán entender enriquecer los conceptos previos que pueda tener de esta actividad y lo apoyarán a la hora de querer adentrarse más en este mundo de la panificación.
Es de gran conveniencia concientizarse que el trabajo en equipo es una fundamental manera de recorrer este camino, pues es la base para hacer parte en la producción o en el proceso de desarrollo de emprendimientos que den fortaleza al sector de la panadería como parte importante de la actividad alimentaria en nuestro planeta.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Análisis de imágenes

Aprendiz, observe las siguientes imágenes y responda las preguntas:





- ✓ Cuál de las imágenes le gusta más y por qué?
- ✓ Cuál le gustaría probar? y por qué?
- ✓ Qué similitudes y diferencias puede haber entre ambos?

Con el grupo de trabajo socialice estas respuestas.

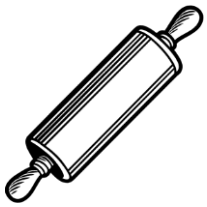
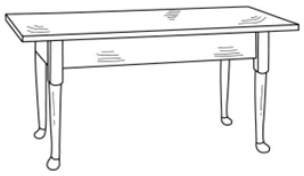
Ambiente requerido: salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición de imágenes sobre diversos productos panificables dulces.
Materiales de formación: N/A
Material de apoyo: Imágenes
Duración de la actividad: 2 horas

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

Descripción de la actividad:

Identificar en la sopa de letras los utensilios, lenguaje y productos de panadería

RASPE PLÁSTICO 	RODILLO 	BATIDORA 	LATAS 
HORNO 	MOGE 	BROCHA 	MESA 
CORTA PIZZA 	MATERIAS PRIMAS 	EQUIPO 	TORTA 
GALLETA 	PAN 	HIGIENE 	DESINFECCIÓN 



Y	A	I	S	F	M	J	F	R	A	S	P	E	H	P
S	F	D	X	H	A	V	C	D	O	N	R	O	H	C
M	L	U	M	Ñ	T	A	P	E	P	U	P	B	O	O
M	A	G	O	Y	E	Z	G	S	T	K	L	A	H	U
E	T	A	L	Z	R	Z	K	I	I	W	C	T	Q	S
S	A	L	L	N	I	I	Z	N	L	H	E	I	D	Z
A	S	L	L	G	A	P	B	F	C	R	T	D	X	A
F	O	E	E	Y	P	A	R	E	C	E	T	O	P	T
Ñ	L	T	G	M	R	T	O	C	O	Q	Q	R	K	R
M	L	A	O	A	I	R	C	C	Y	U	Q	A	Y	O
M	I	J	M	S	M	O	H	I	G	I	E	N	E	T
W	D	U	Ñ	F	A	C	A	O	K	P	L	X	Z	N
S	O	T	T	K	Z	S	N	N	F	O	Q	Y	Q	Ñ
Y	R	E	X	Ñ	O	T	A	K	D	H	X	H	C	F
H	K	Ñ	O	P	E	F	P	K	E	X	D	G	Ñ	S

Ambiente requerido: Salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Según el cuadro de imágenes desarrolle la sopa de letras.
Materiales de formación: N/A
Material de apoyo: Imágenes, sopa de letras y lápiz

Duración de la actividad: horas: 2 horas

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:

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Alistamiento del ambiente, de herramientas y equipos, de materias primas 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: Elaboración directa de producto, según la orden de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: Tablero, marcador, calculadora

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)					

Evidencias fotográficas en ambientes de formación:

FARO San Gabriel, marzo 6, elaborando cucas, ficha 3167237



FARO San Gabriel, marzo 20, elaborando conchas de colores, ficha 3167237



FARO San Gabriel, marzo 11, elaborando brazo de reina, ficha 3167237



Fundación Unidos Sí Podemos, marzo 7, elaborando pan coco, ficha 3164855



Fundación Unidos Sí Podemos, marzo 14, elaborando panderos, ficha 3164855

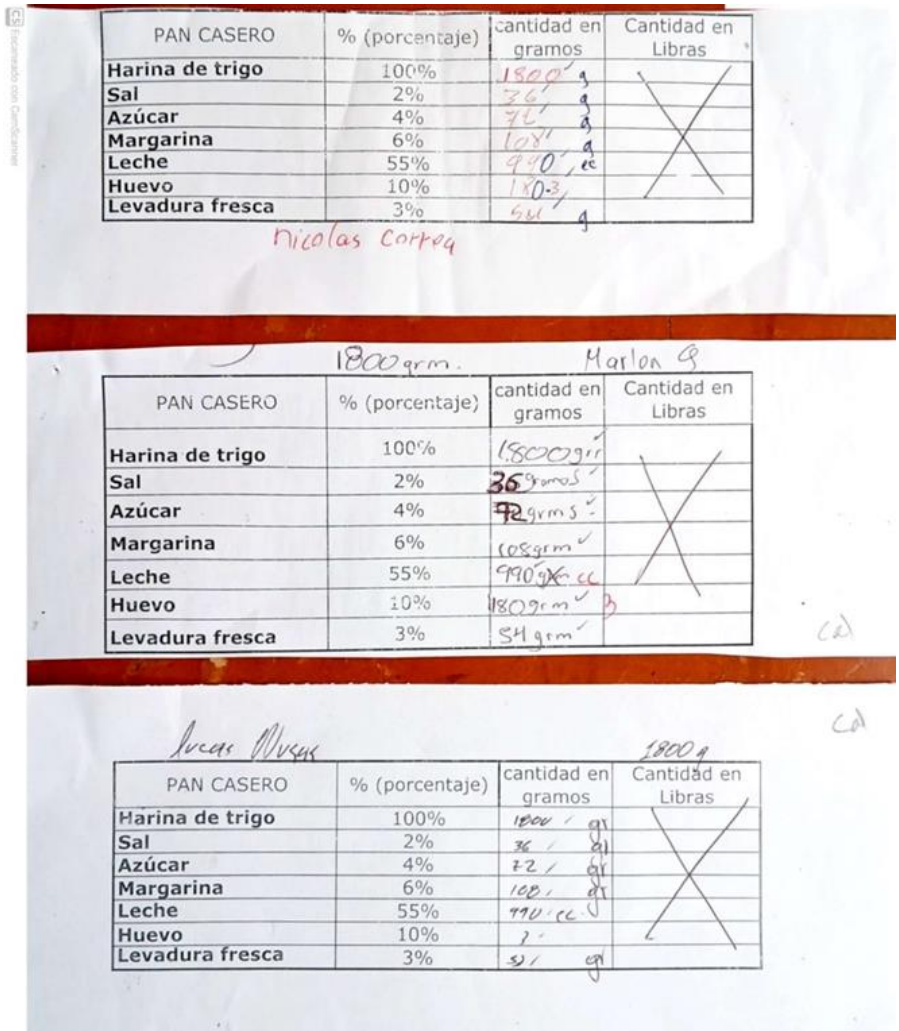


Fundación Unidos Sí Podemos, marzo 21, elaborando conchas de colores, ficha 3164855



Evidencia fotográfica de prueba evaluativa para el manejo de formulaciones de panadería en términos de porcentaje:

FARO San Gabriel, marzo 20, ficha 3167237



PAN CASERO	% (porcentaje)	cantidad en gramos	Cantidad en Libras
Harina de trigo	100%	1800 g	
Sal	2%	36 g	
Azúcar	4%	72 g	
Margarina	6%	108 g	
Leche	55%	990 cc	
Huevo	10%	180 g	
Levadura fresca	3%	54 g	

Nicolas Correa

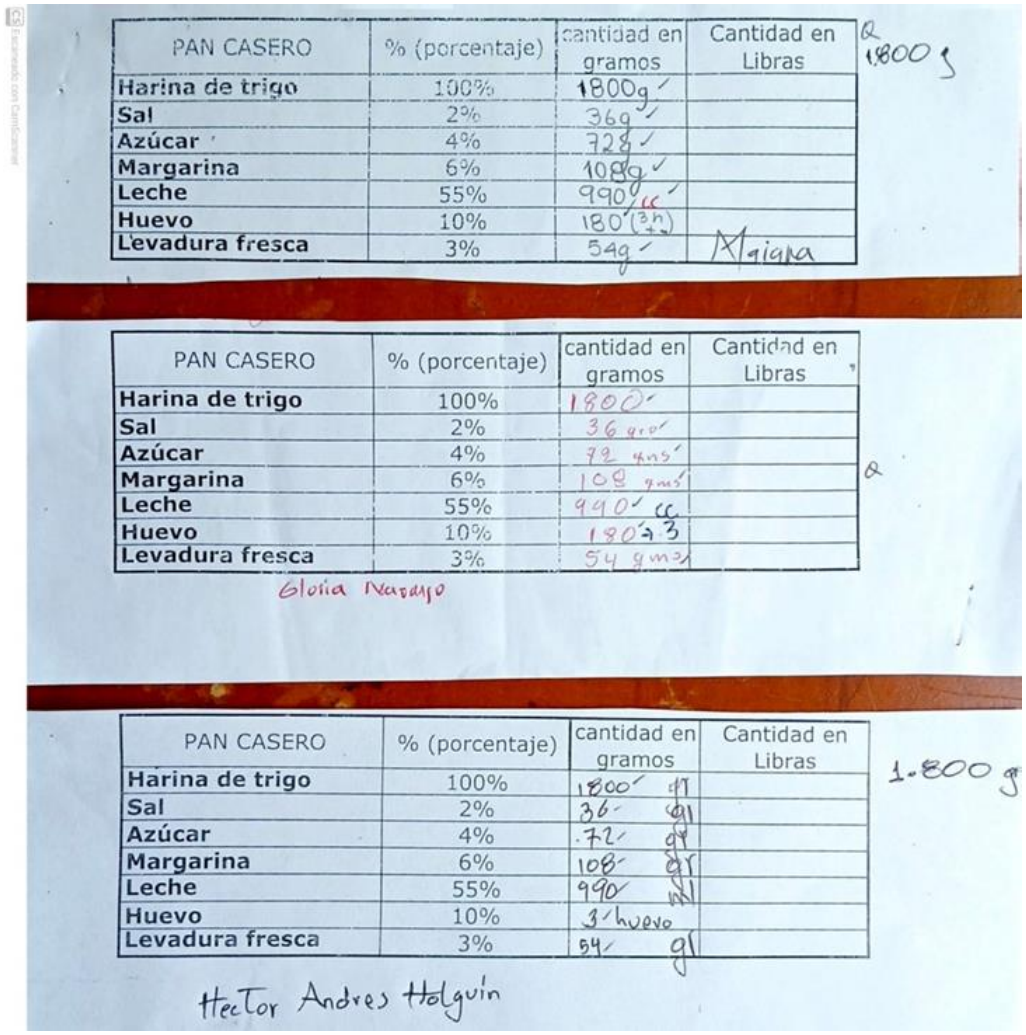
1800 grm. Marlon G

PAN CASERO	% (porcentaje)	cantidad en gramos	Cantidad en Libras
Harina de trigo	100%	1800 grm	
Sal	2%	36 gramos	
Azúcar	4%	72 grms	
Margarina	6%	108 grm	
Leche	55%	990 cc	
Huevo	10%	180 grm	
Levadura fresca	3%	54 grm	

Lucas Reyes 1800 g

PAN CASERO	% (porcentaje)	cantidad en gramos	Cantidad en Libras
Harina de trigo	100%	1800 gr	
Sal	2%	36 gr	
Azúcar	4%	72 gr	
Margarina	6%	108 gr	
Leche	55%	990 cc	
Huevo	10%	?	
Levadura fresca	3%	54 gr	

Fundación Unidos Sí Podemos de Quimbaya, marzo 14, ficha 3164855



PAN CASERO	% (porcentaje)	cantidad en gramos	Cantidad en Libras
Harina de trigo	100%	1800g	
Sal	2%	36g	
Azúcar	4%	72g	
Margarina	6%	108g	
Leche	55%	990cc	
Huevo	10%	180 (3 h)	
Levadura fresca	3%	54g	

Q 1800 g

Maiana

PAN CASERO	% (porcentaje)	cantidad en gramos	Cantidad en Libras
Harina de trigo	100%	1800	
Sal	2%	36 gr	
Azúcar	4%	72 gms	
Margarina	6%	108 gms	
Leche	55%	990 cc	
Huevo	10%	180 = 3	
Levadura fresca	3%	54 gms	

Gloria Naranjo

PAN CASERO	% (porcentaje)	cantidad en gramos	Cantidad en Libras
Harina de trigo	100%	1800 gr	
Sal	2%	36 gr	
Azúcar	4%	72 gr	
Margarina	6%	108 gr	
Leche	55%	990 ml	
Huevo	10%	3 huevo	
Levadura fresca	3%	54 gr	

1.800 g

Hector Andres Holguin