PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

- Código del Programa de Formación:
  63520116 V. 1

- Competencia
  ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD.
- ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

¿Cuál es el secreto del mejor pan del mundo? No hay otra forma para lograr este resultado, que seguir los pasos adecuados de elaboración de productos panificables. Por eso querido aprendiz es fundamental el reconocer la importancia y validez de realizar la receta estándar para tener buenos resultados en la fabricación de productos y garantizar la calidad de estos. Por tal motivo los invito a implantar esta herramienta para la elaboración de todo producto y así obtener un buen resultado, en fabricación y costeo. Con la ayuda de esta guía podrá ejecutar los distintos procesos de panificación con la mayor calidad posible

Duración: 2 horas

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL:

Con el propósito de reflexionar sobre conocimientos previos que tiene sobre el tema en ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES. Responda en el grupo las siguientes preguntas. ¿Qué entiende usted por elaboración de panes artesanales? ¿cuál es el proceso para obtener un pan?

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:

Con el fin de desarrollar esta segunda actividad se presenta diagrama de flujo de proceso en el desarrollo de productos panificables, donde, el aprendiz deberá analizar la continuidad del proceso generando una conclusión de lo que observa en el proceso y definiendo el paso a paso (Imagen 1). De esta forma se procede identificar las características asociadas al aprendiz y las que requieren potencializar.



Imagen 1. Diagrama de Flujo Elaboración de pan

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN):

Para realizar esta sección de la actividad de aprendizaje, se desarrolla una lluvia de ideas que busca estimular la creatividad de cada uno de los aprendices, partiendo de sus conocimientos previos teniendo en cuenta el flujo de proceso elaboración de pan (Imagen 1).

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO:

La cual consiste en definir y construir mediante lluvia de ideas conceptos tales como ELABORACION DE PANES ARTESANALES, MATERIAS PRIMAS, TECNICAS DE AMASADO, METODOS DE HORNEO, FERMENTACION, PROCESO DE ELABORACION, entre otros.

Elaborar productos como pan de sal, pan de dulce corriente, pan de dulce fino, pan de coco, pan de bono, buñuelos y pan super alineado paso a paso:

Paso a paso:

1. Pesar Ingredientes de la formula
2. Cernir la harina y el polvo de hornear
3. Mezclar Margarina, Azúcar y huevos
4. Adicionar levadura
5. Mezclar todo hasta obtener una masa suave
6. Pesar porciones según peso de venta
7. Moldear los panes
8. Llevar al cuarto de crecimiento
9. Brillar con huevo
10. Hornear 177 °C

Duración: 30 horas

- **AMBIENTE REQUERIDO:**

- Lugar con condiciones a internet o un móvil con App.
- Cocinas Integral (con servicios públicos, energía, agua y gas).
- Planta de transformación, Escuelas con Cocina Agroindustrial (si se requiere) (Instalaciones que traten de adecuarse a la normatividad vigente. (Resolución 2674 del 2013)

- **RECURSOS:**

- Material de formación del programa complementario regular SENA comercio y servicios
- Instalaciones adecuadas con maquinaria, equipos y herramientas, Medios Virtuales (WhatsApp, YouTube, Email, Skype) Videos por Medidas de contingencia frente al Covid -19 en Colombia y presentación de la formación Integral

1. Normas para garantizar la seguridad de los Alimentos que preparamos –
2. Lavado de manos, Limpieza y desinfección operación
3. Limpieza y desinfección de plantas y equipos
4. Enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS.
5. Materiales de formación recursos Sena
6. Maquinaria, equipos y utensilios

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

- Elaboración con receta estándar:

✓ Harina: 100%
✓ Polvo de hornear: 2%
✓ Agua: 17%
✓ Levadura: 6%
✓ Sal: 2,5%
✓ Azúcar: 8%
✓ Huevos: 25%
✓ Margarina: 25%

Duración: 8 horas

Se realiza lista de chequeo

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Ejecución	ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES	PROCESAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON TÉCNICAS INNOVADORAS SEGÚN TENDENCIAS DEL MERCADO	Evidencias de Conocimiento DAR REPSUESTAS A LA ACTIVIDAD DE REFLEXION Y CONTEXTUALIZACION . Evidencias de Desempeño DESARROLLO PRACTICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS Evidencias de Producto	Utiliza materias y equipos según ordene de formulación Prepara la masa de acuerdo con procedimientos para la producción Aplica técnicas de horneo de acuerdo con normas de higiene y seguridad Verifica el cumplimiento de los criterios	**Evidencia de conocimiento:** **Lluvia de ideas donde se responde las actividades de reflexión** **Evidencias de desempeño:** **Identifica las formulaciones y estandariza las recetas para unidad productiva** **Evidencias de producto:**

			ELABORACIÓN DEL PRODUCTO PASO A PASO.	de calidad del producto terminado	**Elabora productos según fórmulas de tortas y galletas (Lista de chequeo)**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **Absorción:** Cantidad de agua que admite una harina. Las harinas de más fuerza generalmente tienen una mayor absorción (retienen más agua).
2. **Acondicionar la masa:** Trabajar la masa (amasando) para mejorar su comportamiento y favorecer la retención de gas. Los panes que se obtienen tienen más volumen, una miga más fina y uniforme.
3. **Aglutinante:** Ingrediente que solidifica proporcionando mayor consistencia.
4. **Amasar:** manipular la masa con el objetivo de desarrollar el gluten e incorporar cierta cantidad de aire. No todas las harinas requieren los mismos tiempos de amasado, ni el mismo tipo.
5. **Bolear:** Proceso posterior al corte de porciones para dar una ligera forma de bola a la masa y facilitar el formado definitivo.
6. **Cake:** Término en inglés que define torta, pastel, bizcocho, tarta, budín, ponqué.
7. **Cobertura de Chocolate:** Por su alto contenido de manteca de cacao es especial para la confección de figuras y otras decoraciones en repostería. Las diferentes presentaciones son: Amargo, se mi amargo, con leche (dulce) y blanco.
8. **Cortes de cuchilla:** Incisiones que se dan al pan antes de hornear y que permiten un mejor desarrollo del pan a través de la greña
9. **Corteza:** la capa exterior del pan. Es más dura que la miga porque durante el horneado ha sufrido una mayor evaporación de agua y, por consiguiente, está más reseco.
10. **Cremar:** Es la capacidad que tiene el azúcar con las grasas sólidas de incorporar y retener aire para crear burbujas que le den volumen al batido y crecimiento a tortas/pasteles.
11. **Elasticidad:** Capacidad que tiene la masa de recogerse después de estirarse.
12. **Embolar:** Maquillar con huevo batido el pan inmediatamente antes de meter al horno. Da color y brillo. enfriar el pan es una rejilla, pues así se evita que la base se humedezca.
13. **Empaste:** El empaste es la acción de cubrir la masa con margarina o mantequilla para doblarla y extenderla consecutivamente. Doblándola consecutivamente se obtiene un pan de finitas capas de masa y grasa/margarina. El volumen al hornearse depende de la cantidad de vueltas sencillas y dobles que se den a la masa.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

-
- Centro de Producción Más Limpia de Nicaragua. Manual de Eficiencia Energética. Managua, Nicaragua, 2004.
- Delaware Department of Natural Resources and Environmental Control. A Pollution Prevention Guide for Food Processors. Three Rs for the 90s: Reduce, Reuse, And Recycle.
- http://www.alimentacion-sana.com.ar
- https://youtu.be/hZNnFWiPVWk
- https://youtu.be/wRjRcU6egB0
- http://www.e-ducalia.com/material-escolar-colegios-ies.php
- Guinet, R. y Godon, B. 1996. La panificación: aspectos socioeconómicos, materias primas, agentes de fermentación, tecnología, calidad. Editorial Montagud, Barcelona.
-

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**José Gilberto Jurado**	**Instructor**	**SENA**	**13/02/2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					