| | Versión: 04 |
|---|---|
| | Código: GFPI-F-134 |

**Proceso Gestión de Formación Profesional Integral**

**Formato Planeación Pedagógica**

| | |
|---|---|
| **Fecha de Elaboración** | **10/02/2025** |
| **Denominación del Programa de Formación** | **ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES** |
| **Modalidad de Formación** | **PRESENCIAL** |
| **Código y versión del Programa de Formación** | **63520116 VERSIÓN 1** |
| **Nombre del Proyecto Formativo ( Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)** | **N/A** |
| **Código del Proyecto ( Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)** | **N/A** |
| **Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica** | **JOSE GILBERTO JURADO** — **CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS** |

| 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 | |
| N/A | N/A | ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD | Ingredientes básicos-<br>Principios de elaboración- | Selección de Ingredientes-<br>Mezclado y Amasado-<br>Fermentación | Utiliza materias y equipos según ordene de formulación.<br>Prepara la masa de acuerdo con procedimientos para la producción.<br>Aplica técnicas de horneo de acuerdo con normas de higiene y seguridad.<br>Verifica el cumplimiento de los criterios de calidad del producto terminado. | Ejercicio practico en elaboracion de producto teniendo en cuenta receta estandar | 30 | 40 | Ejercicio practico en elaboracion de producto teniendo en cuenta receta estandar | Aprendizaje Colaborativo-<br>Demostración y Modelado-<br>Aprendizaje Basado en Proyectos | Salon o aula, según programacion SENA | Harina: tipos y características<br>Agua: calidad y proporciones<br>Levadura: tipos (fresca, seca, masa madre)<br>Sal: importancia y efectos<br>Otros ingredientes (azúcar, grasas, semillas, etc.) | JOSE GILBERTO JURADO | |
| | | | ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE | Conceptos de calidad | Formado-<br>Levadura Final-Horneado-<br>Enfriado y Almacenamiento | | | 10 | | | Lluvia de ideas | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |