	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**12/02/2025**		
Denominación del Programa de Formación	**ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS**		
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**		
Código y versión del Programa de Formación	**63520040 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 PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	Alistar materia prima de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente	Ingredientes Fundamentales	Preparación de Ingredientes	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 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-Demostración y Modelado-Aprendizaje Basado en Proyectos	Salon o aula, según programacion SENA	Harina: tipos y características Agua: calidad y proporciones Levadura: tipos (fresca, seca, masa madre) Sal: importancia y efectos Otros ingredientes (azúcar, grasas, semillas, etc.)	JOSE GILBERTO JURADO	
			Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso	Técnicas Básicas de Mezcla y Preparación	Preparación y Medición										
			Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso	Manejo de Equipos y Herramientas	Técnicas de Mezcla		Mezclar Materias Primas Y/O Premezclas, De Acuerdo A Formulación Y Proceso	10							
			Aplicar tratamientos térmicos, a productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad	Técnicas de Decoración	Conocimiento del Horno										
			Decorar productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad	Principios de Ciencia de la Repostería	Técnicas de Decoración		Acondicionar Masas Y Batidos De Acuerdo A Especificaciones De Producto Y Proceso								