	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**9/06/2025**		
Denominación del Programa de Formación	**ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION**		
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**		
Código y versión del Programa de Formación	**96151453 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 PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	Conceptos básicos de panificación Materias primas (harinas, levaduras, grasas, sal, azúcares, agua). Procesos de amasado, fermentación, formado, horneado y enfriado. Tipos de pan (blanco, integral, especiales).	Recepción de materias primas Verificar calidad (fecha de vencimiento, integridad de empaques). Registrar en planillas de control de inventario. Almacenar según características de cada insumo (temperatura, humedad)	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	
			VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICA	Principios técnicos Manejo de temperaturas y tiempos en amasado y fermentación. Control de peso y forma según ficha técnica del producto. Aplicación de técnicas de formado y decoración según tipo de pan.	esado y medición de ingredientes Seguir fichas técnicas y fórmulas establecidas. Uso de balanzas calibradas. Registrar lotes y cantidades usadas para trazabilidad.										
			REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA	Programa de producción Planificación de cantidades según demanda y pedidos. Uso de cronogramas de producción para tiempos de fermentación y horneado. Organización de recursos, equipos y personal según cada turno.	Amasado Mezclar ingredientes según orden técnico (harinas, sal, azúcar, agua, levadura). Controlar tiempo y temperatura del amasado para lograr gluten adecuado. Verificar textura de la masa.			10			Lluvia de ideas				
			ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y	Normatividad vigente Cumplimiento de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Control de higiene personal y del área de trabajo. Manipulación segura de alimentos y etiquetado de productos. Registro y trazabilidad de producción y materias primas.	Horneado Precalentar horno a temperatura indicada en la ficha técnica. Controlar tiempo y temperatura de cocción. Verificar color, volumen y textura al salir del horno										