	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 DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS**		
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**		
Código y versión del Programa de Formación	**96151448-V 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	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	Para elaborar productos de pastelería según el programa de producción y la normatividad vigente se requiere: Conocer ingredientes, técnicas de batido y horneado. Cumplir recetas y tiempos de producción. Mantener higiene y seguridad alimentaria. Aplicar buenas prácticas de manufactura. Controlar temperatura y calidad del producto.	Saberes Técnicos-Saberes Teóricos-Saberes Organizativos-Saberes Culturales y de Tradición	Lista de Chequeo	LEER Y SOCIALIZAR EL FOLLETO DONDE ESTAN LOS TIPOS Y CORTES DE ALIMENTOS ,MISE EN PLACE, CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS DE LA GSTRONOMIA, GLOSARIO DE TERMINOS CULINARIOS TIPOS Y USOS DE MEDICION , APLICAR LA RECETA ESTANDAR EN LOS PROCESOS	30	40	Conocimiento :Realiza el formato de la receta estandar con el taller , identifica glosrio de terminos culinarios, reliaz misen place en el proceso de la receta estandar, identifica tipos y cortes de alimentos al desrrollar el taller., producto. Elabora un producto con la materia prima de su region.	Formar a los participantes en prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos para asegurar la seguridad alimentaria	RESTAURANTES-COLEGIO	Materiales de Limpieza y Desinfección	JOSE GILBERTO JURADO	
					En la elaboración de productos de pastelería se requiere: Seleccionar y pesar ingredientes correctamente. Usar técnicas de batido, mezclado y horneado. Controlar temperatura y tiempo de cocción. Aplicar normas de higiene y seguridad alimentaria. Organizar el área de trabajo según el plan de producción. Verificar calidad del producto final antes de empacar.			10							