

										Versión: 02			
										Código: GPPI-F-134			
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral													
Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo													
Fecha de Elaboración				5 de Marzo del 2025									
Denominación del Programa de Formación				PROCESOS BASICOS DE PANADERIA									
Modalidad de Ejecución				PRESENCIAL FORMACION COMPLEMENTARIA									
Código y versión del Programa				63520166 VERSION 1									
Nombre del Proyecto ( 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									
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica				HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ				Regional Valle CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES					
FASE DE PROYECTO (si el programa es de Titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO ( si el programa es Titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	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	ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	Alistar materia prima e insumos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	20		Reconocer los conceptos principales de la panadería como son: materia prima, cereal y oleaginosas,	AULA	TABLERO-MARCADORES, COMPUTADOR- PARLANTES	HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ	Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables rendimientos, defectos presentados. Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación.	Identifica las condiciones del producto a elaborar. Establece los equipos requeridos. Verifica funcionamiento de los equipos y utensilios.	
N/A	N/A	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	Alistar materia prima e insumos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	20		Proceso de panadería y defectos del producto de acuerdo al material colocado en la plataforma de trabajo, se analiza cada uno de los temas en grupo.	AULA - COCINA	Equipos, utensilios, materia prima e insumos	HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ	Identifica los empaques para productos de panificación. Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación. Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación.	Identifica características de materia prima e insumos. Ubica materias primas e insumos en el sitio asignado. Pesa ingredientes según formulación.	
N/A	N/A	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso.	15		mesa redonda	AULA	TABLERO-MARCADORES, COMPUTADOR- PARLANTES	HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ	productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneado y leudado de acuerdo a especificaciones del producto.	Pone en funcionamiento el equipo. Controla funcionamiento del equipo. Controla temperatura, humedad y tiempo durante el proceso.	
N/A	N/A	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso.	15		EXPONE Y PRESENTA LOS PRODUCTOS SURGIDOS DEL PROCESAMIENTO DE PAN SEGÚN LAS NORMAS DE ALMACENAMIENTO Y CALIDAD.	AULA - COCINA	Equipos, utensilios, materia prima e insumos	HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ	Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto. Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas.	Aplica instrumentos de verificación de los productos de panadería y pastelería. Identifica características del decorado según orden de producción	
N/A	N/A	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS	Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.	15		Aprendizaje colaborativo y exposición	AULA	TABLERO-MARCADORES, COMPUTADOR- PARLANTES	HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ	Evalua los avances tecnológicos. Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa.	Realiza proceso de decoración. Realiza correctivos en procesos.	
N/A	N/A	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	Aplicar tratamientos térmicos a productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad.	15		formulaciones de panadería, previamente analizadas por los aprendices con el fin de adquirir la parte práctica de desempeño en taller, desarrollado diariamente para su registro y evaluación final de proceso	AULA - COCINA	Equipos, utensilios, materia prima e insumos	HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ	Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna. Reportar las no conformidades del proceso de acuerdo con la normatividad	Determina las condiciones de conservación de los productos. Empaca productos.	
			TOTALES		100								