



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES
- Código del Programa de Formación: 63520116
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):N/A
- Fase del Proyecto (si aplica):N/A
- Competencia: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje:
ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado Aprendiz; La historia del pan artesanal se desarrolla paralelamente a la historia del uso de los cereales. Como bien sabemos, los cereales no son aptos a la digestión humana por sí solos, por este motivo comenzó a desarrollarse el arte de la panadería. Las distintas culturas han desarrollado panes de acuerdo a los cereales típicos de la zona.

En Asia el arroz fue el cereal más utilizado, en América el maíz y el trigo en Europa y África. Los ingredientes principales del pan artesanal son la harina, la sal, la levadura y el agua y, dependiendo de las distintas tradiciones culturales, una gran variedad de cereales que van



desde la quinoa hasta el salvado, desde el maíz hasta el centeno, desde la avena hasta el ajonjolí. En algunas culturas se elaboran panes dulces y frutales con deliciosas jaleas, mermeladas o chocolates de todo tipo.

Los procesos de elaboración del pan artesanal dependen en gran medida de las recetas y de las tradiciones de las que vengan, pero esencialmente el pan tiene cuatro fases de elaboración. Dado que los productos de panadería tienen una alta demanda y aportan en el mejoramiento socio económico de las regiones; se le presenta a usted la siguiente guía; la cual, le brindará conceptos herramientas que le facilitarán el aprendizaje en Elaboración de panes artesanales, teniendo en cuenta la aplicación correcta de medidas higiénicas y técnicas claves para obtener productos sanos y de calidad.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial: APRENDIZ

Descripción de la actividad: ¡Estimado aprendiz!: a disfrutar de EL PAN: UN BIEN NECESARIO

LA PROMESA DEL REY PANADERO (Por: Jesús Alberto Luque Sevilla)

Había una vez un rey, llamado Luis, que prometió a todos los ciudadanos del reino una bolsa de pan cada día, para que ninguna familia pasara hambre. Todos los habitantes estaban felices y contentos con el rey Luis, porque gracias al él tenían pan para comer cada día.

Pero llegaron los malos tiempos, y los productores de pan tuvieron que dejar de vender pan al rey Luis. El rey Luis no descansó hasta encontrar otro productor de pan que le abasteciera para todo su reino, finalmente lo encontró.

Al cabo de unos meses, los negocios le volvieron a ir al nuevo productor de pan, y tuvo que dejar de vender pan al rey Luis. El rey siguió buscando otro productor de pan, pero ya no encontró ninguno más en todo el país, por lo que tenía que encontrar alguna solución.

Reunió a todos los ciudadanos en la plaza del castillo, y les invitó a que algunos de ellos que estuviera sin trabajo, hiciera el pan para todo el reino. Ese día, en la plaza había un hombre que no tenía trabajo y se ofreció para ser el nuevo panadero.

Lamentablemente, después de 2 meses en los que los vecinos se quejaban del pan tan malo que tenían que comer; el panadero del reino admitió que no le salían bien las barras de pan y que no quería seguir trabajando de panadero. El rey Luis estuvo pensando durante días como resolver el problema que se les había presentado. No quería que su promesa de dar de comer todos los días a los habitantes de su reino se esfumara como el humo. Así que, después de mucho darle vueltas, decidió ser él mismo el nuevo panadero del reino. Hizo de su castillo una gran panadería, y no sólo consiguió abastecer de pan a su reino, sino que vendió pan a todo el país, llevado por la fama de su pan tan rico. Luis, el rey panadero, se convirtió en el más famoso de todos los reyes que había tenido el reino.

FIN

Después de escuchar el cuento El Rey Panadero:



¿Usted cree que es necesario aprender a realizar productos de panadería?

¿Es importante la correcta higiene y manipulación de los productos a ofrecer?

¿Usted comprende la importancia del manejo adecuado de materias primas, cantidades, temperaturas y manejo adecuado de los productos?

Ambiente requerido: Salón

Estrategias o técnicas didácticas activas: Cuenta cuento, preguntas, respuestas tingo tango

Materiales de formación: hojas de papel, lapiceros

Material de apoyo: Resolución 2674/2013

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Duración de la actividad: 20 minutos.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad: ¿Y CÓMO SE HACEN PRODUCTOS DE PANADERÍA?

La formación de la masa

Durante el amasado primero se mezcla el agua y la harina, que por las reacciones químicas adoptan una textura viscosa pero aún suave. Durante el amasado se va añadiendo harina, agua, sal y levadura formando así una masa semisólida que servirá de base para trabajar.

Fermentación y reposo

En esta segunda fase el pan entra en proceso de crecimiento. Se deja la masa en un gran bowl de cocina, usualmente cubierto con un permitiéndole que repose. El crecimiento de la masa se da porque la levadura, en su proceso metabólico, libera dióxido de carbono. La temperatura adecuada para que esto ocurra es el calor. Gracias a estos procesos la masa crece y crece, se puede ver una bola enorme.

Horneado del pan artesanal

La forma más tradicional de cocinar el pan es en el horno. En el horno se puede ver como crece y se dora el pan. Sin embargo, el pan, en algunas tradiciones, puede cocerse en cazuelas, parrillas, sobre ceniza o incluso al vapor. La duración del horneado es de aproximadamente 15-20 minutos en promedio y oscila entre las temperaturas de 190 y 250 grados centígrados.



Al salir del horno, el pan está muy caliente: la miga está muy húmeda mientras que la corteza aún no. El pan se debe dejar enfriar para que la corteza absorba la humedad de la miga y se obtenga un interior esponjoso y suave.

Ambiente requerido: Lugar de fabricación del pan

Estrategias o técnicas didácticas activas: Recetas de preparación, manejo de pesos y medidas, tiempos de horneado y temperaturas

Materiales de formación: papel, lapiceros, lápices, colores

Material de apoyo: Recetas de preparación y formatos cálculos

Duración de la actividad: 1 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Elaboración de panes artesanales

Ambiente requerido: Zona de elaboración del pan

Estrategias o técnicas didácticas activas: A partir de diagrama de flujo usted deberá ir realizando las recetas solicitadas

Materiales de formación: Materiales, insumos y equipos

Material de apoyo: Recetas estándar y cálculos para realizar los productos y costeo

Evidencias de aprendizaje: Fotografías

Instrumentos de evaluación: Diagrama de flujo elaborado, lista de chequeo

Duración de la actividad: 37 horas.



3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Dar a conocer los productos elaborados con el fin de demostrar sus logros

Ambiente requerido: Salón, exteriores

Estrategias o técnicas didácticas activas: Ventas de productos de panadería

Materiales de formación: papel, lapiceros y los requeridos para vender algunos productos

Material de apoyo: Tabla de ventas

Evidencias de aprendizaje: Fotografías

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: 1 horas 40 minutos

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		¡Estimado aprendiz!: a disfrutar de EL PAN: UN BIEN NECESARIO	Material fotográfico	Utiliza materias y equipos según ordene de formulación Prepara la masa de acuerdo con procedimientos para la producción Aplica técnicas de horneado de acuerdo con normas de higiene y seguridad Verifica el cumplimiento de los criterios de calidad del	Lista de chequeo, diagrama de flujo, tabla de costo producto



				producto terminado	
--	--	--	--	--------------------	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Harina: Se entiende por harina al polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón. Se puede obtener harina de distintos cereales. Aunque la más habitual es harina de trigo, elemento imprescindible para la elaboración del pan, también se hace harina de centeno, de cebada, de avena, de maíz o de arroz.

Gluten: proteína compleja que le otorga al pan su elasticidad y consistencia. Se forma por hidratación e hinchamiento de proteínas de la harina: gliadina y glutenina. El hinchamiento del gluten posibilita la formación de la masa: unión, elasticidad y capacidad para ser trabajada, retención de gases y mantenimiento de la forma de las piezas.

Fuerza de la harina: Se refiere a la cantidad y calidad de las proteínas que poseen. De acuerdo a esto representarán mayor o menor capacidad para resistir el trabajo mecánico durante el amasado, corte, ovillado, sobado, retener gases de la fermentación y dar pan de buen volumen y presentación.

Harinas Extra Fuertes: Son aquellas que tienen un alto porcentaje de proteínas (sobre 13%). Se obtiene de trigos duros y se destinan principalmente a la elaboración de pastas y fideos.

Harinas Fuertes: Tienen porcentajes de proteínas entre un 10 a 13%. Se destinan a panificación.

Harinas Débiles: Tienen porcentajes de proteínas entre un 7 a 8%. Se usan en la elaboración de productos de biscochería y galletas. No son aptas para panificación.

Levaduras: Son organismos, unicelulares y microscópicos, que pertenecen a la familia de los hongos. Se encuentran ampliamente distribuidos en la naturaleza y para uso industrial se seleccionan razas especiales para su uso en panificación, industria cervecera, etc.

Fermentación de la masa: A partir de la levadura, transformación de los azúcares presentes en la harina, en gas carbónico, alcohol y una serie de sustancias aromáticas; permitiendo el aumento de volumen de la masa. Acondiciona la masa, aumenta el valor nutritivo al proporcionarle al pan proteínas de muy buena calidad. Convierte la harina cruda en un producto ligero que al hornearse es 100% digerible.

Masa madre: es un fermento natural que se usa para hacer pan y que se compone de harina y agua. Es un ingrediente esencial que le da sabor y profundidad a las recetas.



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

PANADERIA ARTESANAL LEXUS. Tomados desde:

<https://es.slideshare.net/slideshow/panaderia-artesanal-lexus/249313651>.

Resolución 2674/2013: Tomado desde :

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	CLARIBETY POTOSI ALARCON	INSTRUCTOR	Centro de Comercio y servicios	24/02/2025

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					