PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: elaboración de productos panificables de masas de sal
- Código del Programa de Formación: 96151444
- Nombre del proyecto: N/A
- Fase del proyecto: N/A
- Actividad del proyecto: N/A
- Competencia: elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.
- Resultados de aprendizaje a alcanzar:
  - elaborar masas panificables de sal según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente.
  - registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa.
  - alistar materias primas, insumos, instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos panificables de masas de sal acorde con protocolos de procesamiento y normatividad vigente.
  - verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable de sal de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN



Apreciado Aprendiz,

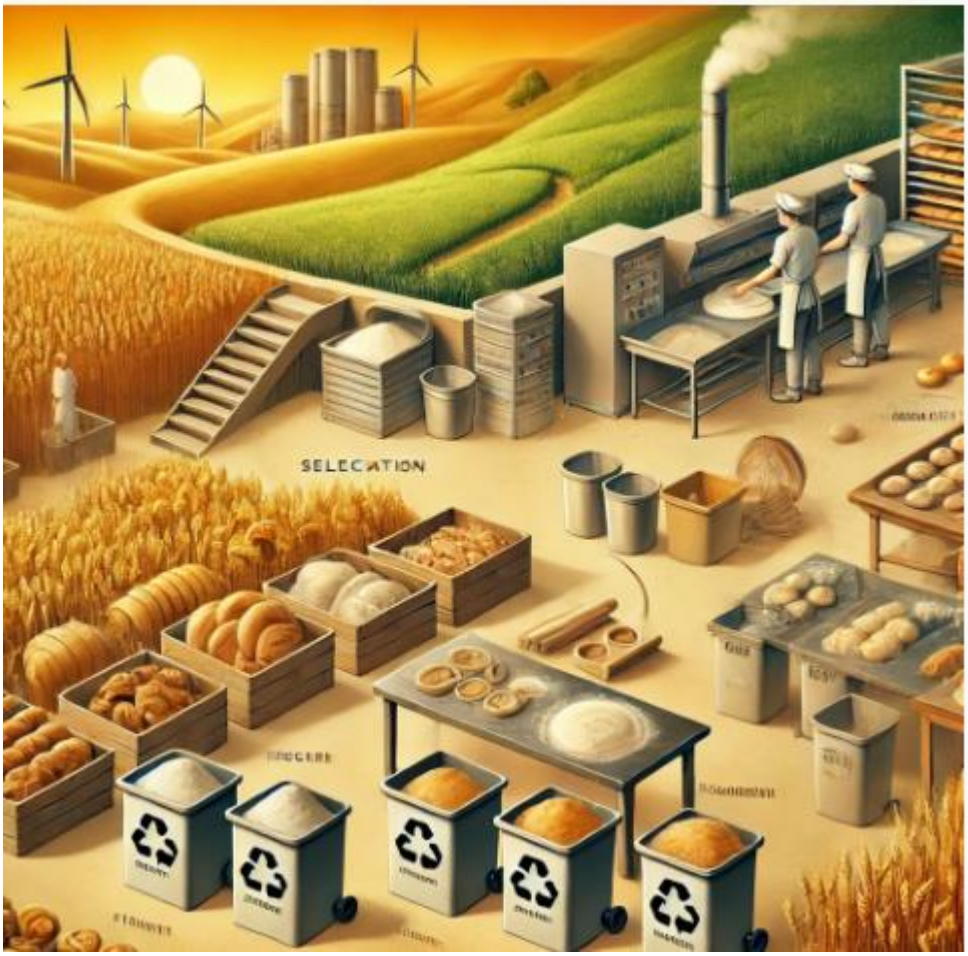
El programa de formación en la elaboración de productos panificables a partir de masas de sal busca desarrollar habilidades técnicas en la producción de panes y derivados. A través de este programa, los participantes aprenderán sobre ingredientes, procesos de fermentación y técnicas de horneado, optimizando la calidad del producto final.

Además, se resalta la importancia de llevar este conocimiento al campo, permitiendo a las comunidades rurales diversificar su producción y generar nuevas oportunidades económicas. La aplicación de estas técnicas en el ámbito agrícola puede fomentar el emprendimiento y fortalecer la seguridad alimentaria en zonas rurales.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

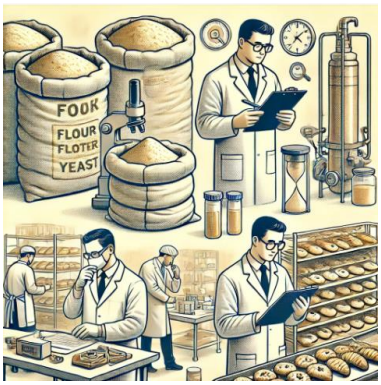
A continuación, se presentará una imagen. Obsérvela durante tres minutos, puede dialogar con su compañero sobre la imagen y, posteriormente, comparta su percepción acerca de la imagen.

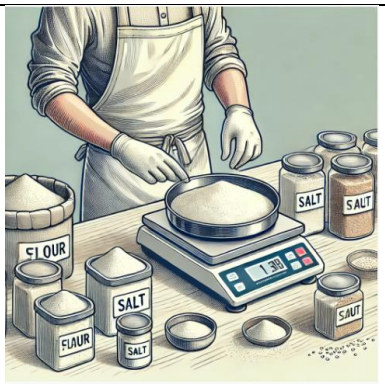
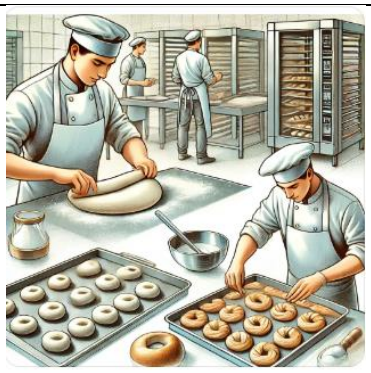


Ambiente requerido: ambiente asignado.
Materiales de formación: Hojas y lapiceros, televisor, portátil.
Duración de la actividad: 30 minutos

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

Actividad 1: En grupos de tres personas, observen atentamente la imagen y respondan las preguntas que la acompañan. Discutan sus ideas y compartan sus respuestas en equipo.

IMÁGENES	PREGUNTAS
	• ¿Por qué es importante la higiene en la en la elaboración de productos? • ¿Cuáles son los productos de limpieza más utilizados para desinfectar equipos y utensilios? • ¿Cuáles es el manejo de los residuos en la elaboración de productos de panadería?
	• ¿Qué características deben cumplir las harinas utilizadas en panificación? • ¿Cómo se identifican las materias primas de calidad en la panadería? • ¿Cuál es la importancia de los aditivos en la panificación? • ¿Cómo se diferencia un producto terminado de buena calidad de uno defectuoso?
	• ¿Qué equipos son esenciales para la elaboración de masas de sal? • ¿Qué utensilios son esenciales para la elaboración de masas de sal? • Según la respuesta anterior, ¿Por qué equipos y utensilios los podemos reemplazar?

	• ¿Por qué es importante el almacenamiento adecuado de las materias primas en panadería? • • ¿Qué tipo de cereales o cultivos tienes en tu campo que podrían usarse para elaborar productos de panificacion?
	• ¿Por qué es importante pesar los ingredientes con precisión en la panificación? • ¿Qué herramientas se utilizan para pesar ingredientes en la panadería? • ¿Cómo afecta una medición incorrecta en la calidad del producto final?
	Dentro del proceso de elaboración de masas saladas: • ¿Qué es leudado? • ¿Qué es hornear? • ¿Qué es empaca?

3.3 Actividades de apropiación:

- **Actividad 1: "Residuos en la panificación: Reflexionando y Actuando"**

Instrucciones: Una vez el instructor realiza la explicación de los residuos que se generan en panificación, las afectaciones que estos generan en la calidad de los productos y la higiene en la elaboración de panificación.

Divide a los aprendices en pequeños grupos (3-4 personas) y se entrega a cada grupo una serie de tarjetas con diferentes tipos de residuos comunes en la elaboración de panificación (restos de masa, envases plásticos, bolsas de papel, envases de productos químicos de limpieza, etc.). Cada grupo debe discutir cómo manejarían estos residuos de la siguiente manera:



✓¿Pueden ser reciclados? ¿Cómo?

✓¿Se pueden reutilizar de alguna manera en la producción de panificación?

✓¿Qué medidas pueden tomar para reducir la cantidad de residuos generados?

✓¿Qué alternativas más sostenibles existen para estos materiales (por ejemplo, sustituir el plástico por materiales biodegradables)?

✓¿En qué caneca de residuos se debe depositar?

Ambiente requerido: ambiente asignado.
Materiales de formación: tarjetas de imágenes de residuos, canecas de reciclaje.
Duración de la actividad: 1 hora

- **Actividad 2: “Memoria de utensilios y equipos en panificación"**

Instrucciones: El instructor orienta a los aprendices en la función y el correcto uso de los utensilios y equipos dentro del proceso de elaboración de productos de panadería. Posteriormente, Los aprendices reconocerán y emparejarán correctamente las imágenes de los utensilios y equipos con su función, reforzando el aprendizaje de manera dinámica y participativa.

- ✓ Se mezclan y distribuyen todas las tarjetas boca abajo sobre la mesa (imágenes por un lado y textos de función por otro).
- ✓ Cada aprendiz, por turnos, voltea dos tarjetas (una de imagen y una de función).
- ✓ Si forman una pareja correcta, el aprendiz las retira y gana un punto.
- ✓ Si no coinciden, las vuelve a colocar boca abajo en el mismo lugar.
- ✓ El aprendiz tiene dos oportunidades para emparejar correctamente.



- ✓ La actividad continúa hasta que todas las tarjetas han sido emparejadas.

Se realiza una breve reflexión sobre la importancia de cada utensilio/equipo en la panificación y hace una ronda de preguntas sobre el uso práctico de cada herramienta.

Ambiente requerido: ambiente asignado.
Materiales de formación: tarjetas de imágenes
Duración de la actividad: 1 hora

- **Actividad 3: Explorando las Materias Primas en Panificación**

Instrucciones: El instructor realiza la presentación sobre la importancia de las materias primas en la panificación una vez da la explicación, inician la actividad.



Exploración Sensorial

- ✓ Se distribuyen en el ambiente, las estaciones con diferentes ingredientes que se utilizan en la elaboración de panificación de masas de sal.
- ✓ Los participantes observan, tocan y huelen las materias primas.
- ✓ Se les pide que describan su apariencia, textura y aroma.
- ✓ Pueden hacer hipótesis sobre el papel de cada ingrediente en la panificación.

Relacionando Ingredientes y Funciones

- ✓ Se forman equipos y cada uno recibe fichas con información sobre los ingredientes.
- ✓ Deberán clasificar los ingredientes en grupos según su función
- ✓ Luego, se realiza una puesta en común para discutir sus hallazgos.

Se realiza una mesa redonda y se socializa el resultado de la exploración reflexionando:
1. ¿Cuál fue el ingrediente que más te llamó la atención y por qué?
2. ¿Hubo algún ingrediente cuya función te sorprendiera? Explica.
3. ¿Cómo crees que la combinación de estos ingredientes influye en la calidad del pan?

FICHA TÉCNICA DE INGREDIENTES				
Nombre del Aprendiz			**Ficha:**	
1. Observación sensorial de los ingredientes				
Ingrediente	**Apariencia**	**Textura**	**Aroma**	**Hipótesis sobre su función en la elaboración de panificación**
2. Clasificación de Ingredientes por Funcionalidad				
Grupo 1. Harinas y Almidones:		Grupo 2. Agentes leudantes:		Grupo 3. Líquidos:
Grupo 4. Grasas y aceites:		Grupo 5. Azúcares y endulzantes:		Grupo 6. Aditivos y mejoradores:

Ambiente requerido: ambiente asignado
Materiales de formación Muestras de harinas (trigo, centeno, avena, maíz, etc.), Diferentes tipos de azúcares (blanca, morena, miel, edulcorantes), Grasas y aceites (mantequilla, margarina, aceite vegetal),Levaduras y agentes fermentadores (levadura seca, fresca, polvo de hornear), Sal y agua, Hojas de trabajo o fichas con información sobre cada ingrediente, ficha técnica.
Duración de la actividad: 3 horas

- **Actividad 4: Unidad de medidas y conversión**

Instrucciones: El instructor da una explicación de las diferentes unidades de medidas utilizadas en la elaboración de masas:

✓ Los aprendices de manera individual resolverán conversiones en panadería. Se les entrega una receta con medidas en un sistema y deben convertirla a otro, se puede basar en el ejemplo del numeral 1.

N°	PRODUCTO	KILOGRAMO	LIBRA	GRAMOS
1	Harina de trigo	1	2	1000
2	Mantequilla			
3	Levadura			
4	Azúcar blanca			
5	Polvo de hornear			
6	Sal			
N°	**PRODUCTO**	**LITRO**	**MILILITRO**	**ONZAS**
1	Aceite			
2	Agua			
3	Leche liquida			
4	Esencia de mantequilla			
5	Miel			
6	Vino			

Ambiente requerido: ambiente asignado.
Materiales de formación: tablero, marcador, borrador, calculadora, hojas, lápiz
Duración de la actividad: 1 hora

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento: elaboración de productos panificables de masas de sal.

Actividad 1: Elaborar masas básicas

Instrucciones: El instructor haciendo uso de la técnica didáctica de la demostración elabora y explica al grupo de aprendices, el alistamiento de los utensilios y equipo, gramaje de los ingredientes, técnica de amasado, técnica de fermentación y horneado.



- ✓ Los aprendices en equipos de trabajo deben analizar y explicar las diferencias de las texturas, olores, colores y sabores de las masas básicas elaboradas y comparar con los diferentes productos que se encuentran en el mercado.
- ✓ deben elaborar un producto de panificación según la formulación asignada, y deben registrar los procedimientos aplicados en buenas prácticas de higiene, alistamiento de equipos y utensilios, selección de materiales, gramaje de los ingredientes, técnica de amasado, técnica de leudacion y horneado,

durante todo el proceso se debe dar un buen manejo de los residuos. El instructor hace observación a los aprendices y les va haciendo retroalimentación de los diferentes procesos.

- ✓ Para cada preparación los aprendices deberán entregar la siguiente ficha técnica.

FICHA TÉCNICA	
Nombre del Aprendiz	**Ficha:**
Nombre del producto:	
Formulación:	
PROCEDIMIENTOS APLICADOS	
1.**Buenas prácticas de higiene** Ejemplo: Lavado y desinfección de manos antes de manipular ingredientes	
2.**Equipos y utensilios** Ejemplo: Horno, espátula	
3.**Gramaje de los ingredientes** Ejemplo: 500 gramos de harina	
4.**Técnica de amasado** Ejemplo: Amasar hasta obtener una masa homogénea y elástica	
5.**Tecnica de leudación:** Ejemplo: Reposo de la masa en un ambiente controlado (temperatura y humedad adecuadas). Tiempo estimado de leudacionn: *(Tiempo en minutos)*	
6.**Técnica de horneado** Temperatura del horno: Tiempo de horneado:	
7.**Manejo de residuos** Ejemplo: Separación de residuos orgánicos e inorgánicos.	

- ✓ **Ambiente requerido:** ambiente asignado.
- ✓ **Materiales de formación:** materias primas, utensilios, horno, mesa.
- ✓ **Duración de la actividad:** 4 horas

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
			Evidencia de conocimiento Manejo en los residuos de panificación Identificar y conocer las funciones de los utensilios y equipos Reconocimiento de materias primas **Evidencia de desempeño:** Unidad de medida y conversión **Evidencias de Producto:**	determina materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso verifica características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso. entrega masas panificables de sal según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente. verifica las características del producto, de acuerdo con la orden de producción y los procedimientos de la empresa. presenta registros de verificaciones y producción de acuerdo con normas técnicas y políticas de calidad de la empresa.	**Técnica:** formulación de preguntas **Instrumento:** juego interactivo **Técnica:** observación directa **Instrumento:** juego interactivo **Técnica:** observación sensorial y formulación de preguntas **Instrumento:** Ficha técnica y mesa redonda **Técnica:** ejercicio practico **Instrumento:** lista de cotejo **Técnica:** Elaboración del producto

					Instrumento: lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- AMASIJO O MASA: Se trata del nombre que recibe la mezcla cuando ya está formada o amasada. Lo esencial en una panadería.
- AMASAR: Significa dar forma a un trozo de masa, para armar un pan. La masa se estira y se arrolla, o se bolla y luego se le da forma de pan, bizcocho, galleta, etc.
- AROS: Son instrumentos en forma de circunferencias de metal, fijas o regulables que permiten moldear cremas o también placas de bizcochos y otros derivados de pan.
- BASTÓN: Trozo de masa que se corta del amasijo, cuando se saca de la amasadora, o cuando está sobre el torno y se corta de forma rectangular, en tiras, para cortar distintos tipos de masas o bases.
- CÁSCARA: Se le dice así a la corteza dura del pan, luego de haber estado expuesto al aire o también al calor sin que recibiera humedad. En el leudado del pan, se debe prestar especial atención, a las condiciones de temperatura y humedad. La formación de la cáscara, generalmente, no es provocada en la elaboración del pan.
- DESCANSAR LA MASA: Se dice cuando dejamos reposar una masa el tiempo necesario para que afloje la tensión y nos permita darle la forma que deseamos sin que se reviente.
- EMPASTE: Es una mezcla de harina con materia grasa, que es utilizado para elaborar masas laminadas. En la actualidad, parte de estos productos se elaboran con margarinas de alto punto de fusión (unos 45 a 47°) que en algunas ocasiones no precisan de la adicción de harina. La razón de incorporar materia grasa mezclada con harina era la de evitar que la materia grasa saliera fuera de la masa en el proceso de plegado de la masa laminada.
- ESPÁTULA: Las espátulas pueden ser de goma, silicona, metal o plástico, son utensilios de forma aplanada que permiten levantar mezclas sin utilizar las manos.
- GRANZA: Masa disgregada o no unificada, la cual tiene poco porcentaje de agua.
- HARINA RECTA: Es la harina que contiene todo el grano de trigo, menos el salvado y el germen.
- LIGA: Es cuando la mezcla de ingredientes ha dejado de ser una granza y se ha transformado en masa, al adquirir resistencia elástica.
- MASA MAGRA: Se le llama así, a una más que es baja en grasa y azúcar.
- LEVADURA: Las levaduras son diversos hongos microscópicos responsables de la fermentación de diversos materiales orgánicos, principalmente azúcares e hidratos de carbono.
- ARTESA: recipiente metálico de capacidad variable que tiene forma de canoa y en ella se mezclan manualmente los ingredientes que forman la masa.
- CORTEZA GOMOSA: superficie del pan que presenta textura semi-elástica al tacto.

- CREMAR: en panadería se refiere a la acción de batir una mezcla de margarina y azúcar para lograr incorporación de aire.
- DESCASCARILLAR: desprendimiento de la corteza del pan en pequeños trozos o cascarillas a causa de resequedad.
- DESGASIFICAR: acción de pasar la masa por rodillos para extraer el gas (Co2) después de la primera fermentación.
- EMPASTAR: colocar la margarina de hojaldre entre la masa debidamente acondicionada, para darle varios dobleces hasta lograr un determinado número de capas masa-grasa.
- ESCABILADERO: armario o estructura formada por varillas metálicas en donde se ubican las latas que contienen los panes.
- FORMADO FLOJO: al moldear el pan manualmente, no apretarlo lo suficiente, con lo que se forman burbujas o cavidades de aire en el producto final.
- HARINAS FLOJAS: las que presentan poca fuerza por baja cantidad y calidad de la proteína. Producen panes pequeños y aplastados. Sirven adecuadamente para galletas y tortas.
- LEUDACION: crecimiento o expansión de una masa de pan, por acción gasificante de las levaduras.
- MASA PANARIA: es aquella mezcla uniforme de ingredientes básicos de panadería como harina de trigo, sal, agua y levadura.
- MASOSA: cuando un pan o torta queda con partes internas o externas semicuradas a causa de un inadecuado horneo.
- MIGA: estructura interna del pan o las tortas constituida por una red de alvéolos o celdillas formados durante la fermentación.
- MOJE: termino panadero que se refiere a la mezcla de ingredientes con la harina para formar la masa

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- **Paginas y libros de panadería y repostería**
- **Libro de panadería artesanal**
- **Libro “mi pequeño Larousse de panadería”**
- **https://www.monografias.com/docs/Cuestionario-Sobre-Panaderia-FKC6X23ZMY**
- **http://gastronomia.laverdad.es/preguntas/tags/panaderia**
- **file:///C:/Users/equipo1/Downloads/Gu%C3%ADa%20del%20estudiante%20panader%C3%ADa.pdf**
- **http://www.alimentacion.es/es/conoce_lo_que_comes/bloc/pan/denominaciones-de-pan/**
- **http://es.slideshare.net/anaca0125/diagrama-de-flujo-proceso-de-panificacion**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**FABER ANDRES GONZALEZ ORTIZ**	**INSTRUCTOR**	**INSTRUCTOR CAMPESENA**	**03/15/2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración			
Denominación del Programa de Formación			
Modalidad de Formación	**presencial**		
Código y versión del Programa de Formación	**96151444**		
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)			
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)			
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**FABER ANDRÉS GONZALEZ ORTIZ**	**Regional Quindio, Centro de Comercio y turismo**	
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**	
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**	
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**	

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	
			elaborar masas panificables de sal según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente.	matemática básica: conversión de unidades, proporciones, porcentajes. procesos: conceptos, tipos, variables, diagramas, rendimientos, defectos presentados. masas de sal: concepto, clases, características.	identificar las características de materias primas, insumos, producto terminado. pesar ingredientes de formula de masas de sal. disponer materias primas e insumos en el equipo de mezcla para obtención del moje de sal. operar maquinaria y equipos utilizados en el proceso de elaboración de productos de panadería elaborar productos panificables de masas de sal ajustar condiciones y variables en equipo de mezclado: leudado y horneo.	entrega masas panificables de sal según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente verifica las características del producto, de acuerdo con la orden de producción y los procedimientos de la empresa.	Unidad de medidas y conversión. Elaboración de productos panificables de masas saladas	30	4	ÍÍLos aprendices de manera individual resolverán conversiones en panadería. Se les entrega una receta con medidas en un sistema y deben convertirla a otro.elaborar un producto de panificación según la formulación asignada, y deben aplicar los siguientes procedimientos: buenas prácticas de higiene, alistamiento de equipos y utensilios, gramaje de los ingredientes, técnica de amasado, técnica de fermentación y horneado, durante todo el proceso se debe dar un buen manejo de los residuos.	ficha técnica y elaboración de producto	Asignado	tablero, marcador, borrador, calculadora, hojas, lápiz	Faber Andres Gonzalez	

		elaboración de productos panificables de masas de sal	registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa.	normatividad vigente: normas técnicas, seguridad industrial, ambiental, salud ocupacional.residuos: tipos, características, manejo	higienizar equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos.	Presenta registros de verificaciones y producción de acuerdo con normas técnicas y políticas de calidad de la empresa.	Residuos en la panificación: Reflexionando y Actuando	1		Se entregan tarjetas con imagenes de residuos ¿Pueden ser reciblados? ¿Cómo? ¿Se pueden reutilizar de alguna manera en la producción de panificación? ¿Qué medidas pueden tomar para reducir la cantidad de residuos generados? ¿Qué alternativas más sostenibles existen para estos materiales (por ejemplo, sustituir el plástico por materiales biodegradables)? ¿En qué	Identificación del residuo y manejo de canecas	Asignado	tarjetas de imágenes de residuos, canecas de reciclaje.	Faber Andres Gonzalez	
			alistar materias primas, insumos, instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos panificables de masas de sal acorde con protocolos de procesamiento y normatividad vigente.	materias primas e insumos: tipos, composición química, calidad, propiedades organolépticas. maquinaria y equipo: tipos, clases, características, partes, funcionamiento, manuales de operación, fichas técnicas.reportes y registros: conceptos, tipos, aplicación, procedimientos.	establecer los equipos requeridos para el procesamiento de masas de sal. prepara equipos y utensilios. ubicar materias primas e insumos en el sitio asignado	determina materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso.	Memoria de utensilios y equipos en panificación.	1		Se mezclan y distribuyen todas las tarjetas boca abajo sobre la mesa (imágenes por un lado y textos de función por otro). Cada aprendiz, por turnos, voltea dos tarjetas (una de imagen y una de función). Si forman una pareja correcta, el aprendiz las retira y gana un punto. Si no coinciden, las vuelve a colocar boca abajo en el mismo lugar. El aprendiz tiene dos oportunidades para emparejar correctamente.	Juego didactico(emparejar)	Asignado	tarjetas de imágenes	Faber Andres Gonzalez	
			verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable de sal de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente.	propiedades organolépticas: concepto, tipos, características, importancia, aplicación.conservación: conceptos, características, tipos, factores que afectan conservación.	conservar el producto terminado para su comercialización.disponer los residuos generados durante la ejecución de cada una de las etapas del proceso de producción	Verifica características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso	Explorando las Materias Primas en Panificación	4		Se distribuyen en el ambiente, las estaciones con diferentes ingredientes que se utilizan en la elaboración de panificación de masas de sal. Los participantes observan, tocan y huelen las materias primas. Se les pide que describan su apariencia, textura y aroma. Pueden hacer hipótesis sobre el papel de cada ingrediente en la panificación.	Observación sensorial y ficha tecnica	Asignado	Muestras de harinas (trigo, centeno, avena, maíz, etc.), Diferentes tipos de azúcares (blanca, morena, miel, edulcorantes), Grasas y aceites (mantequilla, margarina, aceite vegetal),Levaduras y agentes fermentadores (levadura seca, fresca, polvo de	Faber Andres Gonzalez	

Copia no controlada

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **PROCESO EJECUCION DE LA FORMACION** **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo

Competencia Para Desarrollar: Elaboración de productos panificables de masas de sal

Resultados de Aprendizaje:

- Alistar materias primas, insumos, instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos panificables de masas de sal acorde con protocolos de procesamiento y normatividad vigente.
- elaborar masas panificables de sal según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente.
- verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable de sal de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente.
- registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa.

Actividad de aprendizaje:

- Elaborar un producto de panificación según la formulación asignada, y deben registrar los procedimientos aplicados en buenas prácticas de higiene, alistamiento de equipos y utensilios, selección de materiales, gramaje de los ingredientes, técnica de amasado, técnica de leudación y horneado, durante todo el proceso se debe dar un buen manejo de los residuos.

Evidencia:
Conocimiento / Desempeño / Producto

1. Registro de ficha técnica y producto de panificación

Nombre del Aprendiz: _____ No. documento _____ Nombre del Instructor: Faber Andrés Gonzalez Ortiz No. documento 9.773.647
Duración de la evaluación: 3 horas

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño, conocimiento y producto del proceso con base en las tecinas y habilidades desarrolladas durante la formación, estas evidencias se valoran según las actividades que se describen en la guía de aprendizaje y que fueron socializadas y concertadas con el instructor, de igual forma se valorará cada uno de los factores que contiene las siguientes listas de chequeo para alcanzar el o los resultados de aprendizaje

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA** **PROCESO EJECUCION DE LA FORMACION** **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**

LISTA DE CHEQUEO

No.	Aspecto	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		Observaciones
			SI	NO	
1	Integralidad	Asiste puntual a las actividades de aprendizaje			
2		Evidencia un buen porte del uniforme durante el proceso de aprendizaje			
3		Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental			
4		Presenta actitud proactiva en las actividades didácticas durante el desarrollo de la formación			
5	Reflexión	Participa de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión			
6	Contextualización	Participa de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización			
7	Apropiación Del Conocimiento: Acción interpretativa	Participa activamente durante la socialización y explicación de los conocimientos del saber propios de la actividad de aprendizaje **elaboración de productos panificables de masas de sal** por parte del instructor responsable de la formación			
8	Apropiación Del Conocimiento: Acción propositiva de conocimiento	Evidencia la apropiación de los conocimientos del saber asociados al resultado de aprendizaje requeridos, sobre: -Determina materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso. -verifica características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso. -Verifica las características del producto, de acuerdo con la orden de producción y los procedimientos de la empresa.			
9	Apropiación Del Conocimiento: Acción propositiva de producto	•Registra en la ficha técnica el procedimiento aplicado para la elaboración del producto panificable. • Entrega masas panificables de sal según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente			

	Apropiación Del Conocimiento: Actividad de transferencia	El aprendiz socializa y sustenta en la entrega de su producto, basado en los conceptos técnicos impartidos durante el proceso de formación, demuestra la apropiación de los conocimientos requeridos por el resultado de aprendizaje **elaboración de productos panificables de masas de sal.**			

RESULTADOS: ☐ Aprobado ☐ Deficiente

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

---------- ----------

Firma del Aprendiz Firma Instructor