PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES
- **Código del Programa de Formación**: 96151445 - V 1
- Nombre del Proyecto Formativo (NO aplica): :
- Fase del Proyecto (no aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (no aplica):
- **Competencia**: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **Resultados de Aprendizaje**:

RAP 1 Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente

rap 2 Elaborar masas panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente.

rap 3 Registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa

rap 4 Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad

- **Duración de la Guía de Aprendizaje** (horas):40h

2. PRESENTACIÓN

El pan ha sido un alimento fundamental en la dieta de la humanidad durante milenios. Su historia está marcada por la evolución de las técnicas de molienda, fermentación y cocción, así como por la influencia de diversas civilizaciones. Su evolución, desde una simple mezcla de cereales y agua hasta las sofisticadas variedades actuales, refleja cómo este alimento ha acompañado y nutrido a civilizaciones enteras. Hoy, sigue siendo un símbolo de tradición, cultura y gastronomía, presente en millones de hogares alrededor del mundo

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

- Exploración sensorial: Reconocimiento de olores, texturas y formas de la harina, miga y cáscara.

Ambiente requerido: Externo
Estrategias o técnicas didácticas activas: charla

Materiales de formación: harina, azúcar, sal, levadura

Material de apoyo: videos

Duración de la actividad: 4 horas

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

Debate "¿Cómo se hace el pan?", Indagación previa de saberes y análisis de las recetas.

Una vez estudiando y analizado este material, se reúnen en 2 grupos para socializar las siguientes preguntas

¿qué tipo de medida se utilizan para la preparación de la masa?, ¿tipos de masa?, ¿vida útil o tiempo de duración?:

Ambiente requerido: externo

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición

Materiales de formación: papel, lápiz, borrador

Duración de la actividad: 4 horas.

4. Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: El instructor explicará sobre **masa**: concepto, tipos, características, variedades; **rellenos**: concepto, tipos, características, usos; **unidades de medida**: operaciones y conversiones; **procesos**: tipos, clases, técnicas, características, variables, aplicaciones; **normatividad vigente**: buenas prácticas de manufactura, seguridad industrial, normatividad, sanitaria, ambiental; **matemática básica**: operaciones; **conservación de alimentos**: principios, vida útil; **fermentación y crecimiento**: conceptos, variables; **empaque**: concepto, tipos, características, funciones, usos; **embalaje**: concepto, tipos, características, funciones, usos; **registros**: concepto, tipos, formatos, diligenciamiento; **normatividad vigente**: panela, ambiental, rotulado, empaque, seguridad industrial y salud ocupacional; **registros**: tipos, formatos, diligenciamiento

Ambiente requerido: externo

Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaboración de masas para la preparación de panes

Materiales de formación: Insumos para preparación de masas, utensilios, hornos, etc

Material de apoyo: videos

Evidencias de aprendizaje: producto

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo de producto

Duración de la actividad: 36 horas.

5. 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

EJECUCIÓN	**Identificar los criterios para elaboración de productos con masa dulce**	Medidas de higiene. • Diferentes ingredientes (tipos de harinas, tipos de levaduras, tipos de grasas, tipos de azúcar, etc.) • Utilización de los elementos: el horno y sus diferentes temperaturas, palo de amasar, balanza, diferentes medidas (gr., cc., ml., lt.), diferentes materiales de los elementos utilizados para la cocción. • Diferentes tipos de masas y amasados (hojaldre, etc.) • Diferentes técnicas para la elaboración de los productos de panadería. .	**Productos panificados**	Elaboración individual de alguno de los productos aprendidos durante el talle	**Técnica:** teórico-practico **Instrumento de Evaluación:** Preguntas en en el ambiente de aprendizaje. **Instrumento de Evaluación:** Elaboración final del producto

3. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Masa: nombre que recibe la mezcla cuando ya está formado o amasada

Amasar: trozo de masa para armar un pan

Amasadora: maquina que permite elaborar panes de forma industrializada y no artesanal

Cascara: corteza dura del pan luego de estar expuesto al aire o al horno

Descansar la masa: Cuando se deja la masa en reposo el tiempo necesario para que afloje la tensión y nos

permita darle la forma que se desea sin que se reviente

Espatula Las espátulas pueden ser de goma, silicona, metal o plástico. Unas son ideales para mezclar o integrar ingredientes y otras son ideales para esparcir rellenos o coberturas. Ya sea en panadería o pastelería, es conveniente tener a mano varias espátulas a la hora de comenzar con un trabajo

Fermentación Es el proceso en el cual los microorganismos presentes en la levadura descomponen el azúcar de las masas, produciendo dióxido de carbono y alcohol.

Manga Utensilio de tela, tela plastificada o incluso de plástico en forma de manga de camisa, que se utiliza con diversos tipos de picos, para rellenar masas o para decorar.

Tamizar Consiste en cernir harina o azúcar impalpable para quitarle los grumos o también se tamiza para mezclar la harina

Masa Madre Se denomina masa madre, a una masa elaborada a partir de la levadura natural cultivada

Baño maría Una cacerola con agua caliente en la que se cocina o se derrite lentamente un recipiente con comida, chocolate usado y mantequilla.

Airear Suministrar o añadir aire a algo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).

- Buenas practicas de manofactura Resolución 2674 de 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ALFONSO JOSE SERMEÑO LOPEZ**	**INSTRUCTOR**	**CCIT**	**FEBRERO/2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					