PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Técnico panadería.
- Código del Programa de Formación: 635236 VERSION 1
- Nombre del Proyecto Formativo: Transformación de materias primas e insumos para la obtención de productos de panificación aplicando normas de calidad en el Departamento de Boyacá.
- Fase del Proyecto: ejecución.
- Actividad de Proyecto Formativo: Desarrollar formulaciones balanceadas y elaborar de productos de panificación según orden de producción.
- Competencia:
  Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente- Tortas y amasijos.
- Resultados de Aprendizaje:
- Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado.
- Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional.
- Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación.
- Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 120 horas

2. PRESENTACIÓN

La panadería es un arte, que lleva miles de años de ejercicio y ha estado presente en la evolución y transformación de nuestras sociedades. Es a través de este oficio, que se obtiene el pan, el cual es considerado sinónimo de alimento en muchas culturas y hace parte de la dieta alimentaria y forma de expresión cultural y religiosa en muchos pueblos del mundo. Actualmente las fábricas de harina son mecanizadas requiriendo una cantidad inferior de mano de obra. Los molinos tienen una capacidad productiva muy superior y las harinas tienen mayor calidad. En las panaderías a escala industrial, el proceso de panificación se automatiza. Se introducen las amasadoras, que airean la masa, las cámaras de fermentación controlada y las cámaras de ultra congelación. Se empiezan a utilizar entonces, los aditivos para lograr panes de mayor calidad y se mejoran los sistemas de horneado, con la utilización de los hornos rotativos, que proporcionan mayor rendimiento de fabricación, racionalización de energía y mejoramiento en la producción del pan.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Descripción de la(s) Actividad(es):

a. Actividades de Reflexión inicial:

Colombia cuenta con un tejido panadero muy rico y diversificado, aunque no siempre se conocen con exactitud todas las especialidades regionales que se han popularizado en cada uno de sus rincones. Muchos de estos panes emergieron en comunidades religiosas donde las monjas enseñaban con ingenio y dedicación las mezclas y variaciones de tal o cual especialidad. Con el tiempo recibieron el nombre de amasijo. Una denominación que probablemente hace referencia a la mezcla desordenada de ingredientes que da como resultado una masa, pero de la que no ha habido hasta ahora una convención sobre las proporciones que debía respetar cada fórmula, sino que cada franja o territorio ha desarrollado su receta particular.

1. Que es amasijo
2. Registre las variedades de amasijos
3. Porque se nombre torta, bizcocho, ponqué? ¿Es lo mismo?

Responsables: Instructor - Aprendiz

Ambiente Requerido: Aula virtual, plataforma Territorium

Materiales: Computador, lectura

Duración de la actividad: 6 horas.

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

Los conocimientos que se desarrollaran en esta guía son:

- ✓ Matemáticas: conversión de unidades, porcentajes, proporciones., ecuaciones de primero y segundo grado
- ✓ Unidades: densidad, masa, volumen, temperatura unidades (°C, °K y °F).
- ✓ Materias primas: definición, composición, estructura, clasificación, causas de alteraciones, técnicas de manejo, almacenamiento, pruebas de calidad, métodos de conservación, granos, cereales y grasas.
- ✓ Aditivos e ingredientes de los alimentos: Estructura, composición, función y almacenamiento.
- ✓ Cereales: harinas, almidón modificado, salvado, hojuelas, productos de panificación, pastelería y repostería, características, defectos, alteraciones, operaciones unitarias, procesos unitarios, descripción de los procesos, diagrama de flujo, estandarización (control de variables), procesos de conservación y plan de muestreo para el control de calidad.
- ✓ Normatividad y legislación vigente para productos cereales y derivados (panadería)
- ✓ Normas de higiene, seguridad industrial y salud ocupacional aplicadas a las actividades de elaboración de productos de panadería.

Actividad conocimiento:
Adquirir conocimientos básicos en las materias primas, aditivos e insumos empleados en la elaboración de productos de panadería.
Actividad procedimental:
Realizar el alistamiento materias primas e insumos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.
Actividad valorativa-actitudinal:
Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad.

3.2.1 Ingresa a la pagina https://www.academia.edu/36553840/TEORIAS_REPOSTERIA, realiza la lectura comente

1. Cuáles son los tres tipos de tortas
2. Que tipo y clases de leudantes se debe adicionar a las tortas
3. Como se debe preparar un molde
4. Cuidados básicos para los moldes
5. Según la fuente de calor cuales son los tipos de horno para elaborar tortas
6. Que son los amasijos
7. Historia de los amasijos
8. Cuáles son los tipos de amasijos

3.2.2 Apreciado aprendiz lo invito a que en una hoja responda las siguientes preguntas:

1. Cuáles son los equipos y funciones para elaborar tortas, amasijos
2. Funciones de los ingredientes para elaborar tortas, amasijos.
3. Elabore los costos de producción.

Responsables: Instructor - Aprendiz

Ambiente Requerido: Aula virtual, Sesión en línea, plataforma Territorium

Materiales: hojas, esfero**,** Computador.

Duración de la actividad: 6 horas.

SUBACTIVIDADES

3.2.3 Exposiciones

Con el tema asignado por el instructor realizar una exposición. Para profundizar la temática revisar documento con la información.

Responsables: Instructor - Aprendiz

Ambiente Requerido: Aula virtual, plataforma Zajuna

Materiales: Diapositivas Identidad Corporativa y documento de apoyo.

3.2.4 TALLER 1. Materias primas

Apreciado Aprendiz, Lo invito a que participe en la lectura acerca de las materias primas requeridas para tortas y amasijos y desarrollar el taller 1. Para profundizar la temática en la carpeta de Material de Apoyo - en la plataforma territorium encontrara las diapositivas y un documento con la información trabajada.

Responsables: Instructor - Aprendiz

Ambiente Requerido: Aula.

Materiales: Diapositivas Identidad Corporativa y documento de apoyo.

3.4.5 Diagrama de flujo

Apreciado Aprendiz, Lo invito a que revise las formulaciones de tortas y amasijos realizar los diagramas de flujo.

Responsables: Instructor - Aprendiz

Ambiente Requerido: Aula.

Materiales: Diapositivas, documento de apoyo.

Determinación de costos

De acuerdo con las formulaciones de tortas y amasijos los invito a que determine los costos del producto.

Responsables: Instructor - Aprendiz

Ambiente Requerido: Aula virtual, plataforma Zajuna.

Materiales: Diapositivas Formación para el trabajo y video.

Duración: 34 horas

3.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

Con la presente actividad se pretende dar aplicación práctica a cada uno de los conceptos adquiridos, los cuales debe hacer parte de la carpeta de evidencias:

1. En GAES deberá realizar las prácticas de elaboración de productos de tortas y amasijos.
2. En GAES deberá entregar el informe respectivo de cada practica teniendo en cuenta título, objetivos, tabla de registro, diagrama de procesos, resultados y análisis de resultados.

Responsable: Instructor- Aprendiz

Ambiente Requerido: Aula virtual, plataforma Territorium

Materiales: Computador, hojas, internet, colores. Documentos de apoyo.

Duración de la actividad: 80 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

Ejecución	Desarrollar formulaciones balanceadas y elaborar de productos de panificación según orden de producción.	Exposición. Talleres Diagrama de flujo Procesos	**Actividad conocimiento:** Adquirir conocimientos básicos en las materias primas, aditivos e insumos empleados en la elaboración de productos de panadería. **Actividad procedimental:** Realizar el alistamiento materias primas e insumos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. **Actividad valorativa-actitudinal:** Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad.	Balancea fórmulas con base en la calidad y la cantidad de materia prima. Elaborar formatos técnicamente, usando las TIC, con pulcritud, oportunidad y honestidad. Ubica las materias primas e insumos requeridos según orden de producción. Establece el estado de los equipos y utensilios según procedimientos de la empresa.	**Técnica:** Formulación de preguntas. **Instrumento:** Cuestionario **Técnica:** Observación directa. **Instrumento:** lista de chequeo (Desempeño) **Técnica:** valoración de producto. **Instrumento:** lista de chequeo (producto)

3. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Almíbar: consiste en disolver azúcar en poca agua y cocinarla hasta que alcance el grado de espesor deseado (punto de hebra, bola o caramelo).
Azúcar pulverizada: es un azúcar extrafino que se utiliza para decoraciones pasteleras. También se le llama azúcar lustre, azúcar glas, azúcar de nevar o azúcar impalpable.
Blanquear: en pastelería, significa batir energéticamente las yemas o los huevos completos con azúcar o con mantequilla, hasta obtener un color muy claro, casi blanco.
Caramelizar: bañar de caramelo un alimento (bizcocho, masa, etc.) o también una superficie (molde, bandeja, etc.).
Caramelo: es un almíbar que se obtiene calentando agua y azúcar a una temperatura superior a los 150° C. Su contextura es gruesa y su color dorado y brillante.
Cernir: también conocido como *tamizar*, es pasar ingredientes secos como harina, azúcar glas, cacao, entre otros, a través de un colador o tamiz para asegurar la textura fina del producto.
Coulis: salsa o crema suave elaborada con frutas frescas, licuadas con azúcar y pasadas por un colador para darle una apariencia fina.
Enharinar: es el procedimiento por el cual se agrega harina a un molde o superficie previamente engrasado con aceite o mantequilla, con el fin de facilitar la extracción de una preparación que se vaya hacer en él.
Ganache: crema preparada a base de chocolate fundido que se utiliza especialmente para rellenar postres o decorar su superficie.
Glasear: es aplicar una capa delgada de almíbar o mermelada para dar un acabado brillante a un postre.
Hidratar: procedimiento por el cual se le agrega líquido a un ingrediente o preparación para cambiar su textura o consistencia.
Montar: batir energéticamente crema de leche o claras de huevos, hasta lograr una crema espesa y firme; incorporando aire hasta duplicar su volumen.
Punto de bola: es cuando el almíbar tiene consistencia gruesa, pero moldeable, de manera que tomando una pequeña cantidad pueda hacerse una bola. Se produce a una temperatura de 119° C aproximadamente.
Punto de hebra: se le llama así a la consistencia del almíbar que permite que este caiga en forma de una hebra fina. Se realiza con una temperatura aproximada de 103°.
Punto de nieve: se aplica a las claras de huevo batidas de forma rápida y energética, hasta obtener una consistencia firme y de color blanco.

FERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Torres Gemeil, M. / Mederos Cabrera, B. (2005): Fundamentos de la logística. Libro de texto. Editorial Universitaria, Pinar del Río.
- Torres Gemeil, M. / Mederos Cabrera, B. / Colectivo de Autores (2000): Logística en la
- Sociedad Meridiano. Monografía editada por la Sociedad Meridiano de Cubalse y el
- Centro de Investigación y Desarrollo del Comercio Interior, Ciudad de La Habana.
- United States Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service (Editor)
- (2003): Principios básicos del almacenamiento de Productos Perecederos.
- www.fsis.usda.gov, Marzo, USA.
- Velázquez Albiol, P.L. (2005): Logística del proceso de almacenamiento. Un enfoque
- Hacia una gestión de excelencia. Editora LOGICUBA, Ciudad de La Habana

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Rocio Santoyo**	Instructora	SENA Regional Boyacá – Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial - Cedeagro	Noviembre 2019

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Sandra Barbosa**	INSTRUCTOR	SENA Regional Boyacá – Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial - Cedeagro	Febrero 2022	De acuerdo a nuevos lineamientos de la inducción.
Autor (es)	**Sandra Barbosa**	INSTRUCTOR	SENA Regional Boyacá – Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial - Cedeagro	Julio 2024	De acuerdo a nuevos lineamientos de la inducción