

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
--	---

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63520062	PROCESOS BASICOS DE PASTERIA
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 04/05/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	100 horas
JUSTIFICACIÓN:	Elaborar productos de pastelería
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	<p>Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.</p> <p>Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290803004	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA	
DENOMINACIÓN	
Alistar materia prima de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	
Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso.	



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.

Aplicar tratamientos térmicos, a productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad.

Decorar productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

 Materias primas tipos, características, funciones, usos cantidades
 Insumos tipos, características, usos cantidades.
 Técnicas de lectura de instrumentos de medición.
 Procesos concepto, descripción, clasificación, factores que inciden en el proceso.
 Normas vigentes salud ocupacional, buenas prácticas de manufactura, ambientales.
 Mezclar masas conceptos, procedimientos, usos.
 Técnicas de manipulación de alimentos.
 Batidos conceptos, clases, características, técnicas y procedimientos.
 Técnicas de preparación de los ingredientes para la decoración cubiertas, salsas, mermeladas, frutas chocolate, nuevos productos.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

 Identificar las condiciones del productos a elaborar.
 Establecer los equipos requeridos.
 Verificar funcionamiento de los equipos y utensilios.
 Identificar características de materia prima e insumo.
 Verificar acondicionamiento de la mezcla o batido.
 Controlar temperatura humedad y tiempo durante el proceso.
 Aplicar instrumentos de verificación de los productos de pastelería.
 Realizar proceso de decoración.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

 Balancea formulas con base en la calidad y cantidad de las materias primas y los insumos.
 Ubica las materias primas e insumos requeridos según orden de producción.
 Maneja y dispone con responsabilidad ambiental, social y económica los residuos.
 Establece el estado de los equipo y utensilios oportunamente y realiza correctivos si son de su responsabilidad.
 Opera técnicamente los equipos y utensilios con responsabilidad
 Identifica características físicas química de la mezcla, batidos y decorados .

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS</p>
---	---

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JOSE RICARDO HERRERA	INSTRUCTOR PASTELERIA Y PANADERIA	CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS. REGIONAL HUILA	04/05/2010