PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS
- **Código del Programa de Formación**: 63520040
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje**:
  - MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO
  - ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

2. PRESENTACIÓN



Aprendiz, este programa de elaboración básica de tortas y galletas lo llevará a recorrer una parte de este variado, delicioso y apetecido mundo.

Conocerá y comprenderá diversos aspectos que tienen que ver con materias primas, procesos, productos, higiene y manipulación, entre otros. Estas bases le permitirán entender enriquecer los conceptos previos que pueda tener de esta actividad y lo apoyarán a la hora de querer adentrarse más en este mundo de la panificación.

Es de gran conveniencia concientizarse que el trabajo en equipo es una fundamental manera de recorrer este camino, pues es la base para hacer parte en la producción o en el proceso de desarrollo de emprendimientos que den fortaleza al sector de la panadería como parte importante de la actividad alimentaria en nuestro planeta.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Análisis de imágenes.

Aprendiz, observe las siguientes imágenes y responda las preguntas:





- ✓ Cuál de las imágenes le gusta más y por qué?
- ✓ Cuál le gustaría probar? y por qué?
- ✓ Qué similitudes y diferencias puede haber entre ambos?
- ✓

Con el grupo de trabajo socialice estas respuestas.

Ambiente requerido: salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición de imágenes sobre diversos productos panificables dulces.

Materiales de formación: N/A

Material de apoyo: Imágenes

Duración de la actividad: 2 horas

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

Descripción de la actividad:

Cuadro comparativo de diversos procesos:

ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS		
N°	Actividad	Explicación
1	*mezclar*	*Unir o combinar los diferentes ingredientes alterando su orden*
2	*Batir*	*Mover con ímpetu, fuerza, constancia y de manera circular los ingredientes incluidos*
3	*Cremar*	*Batir enérgicamente la margarina y el azúcar hasta obtener una textura cremosa*
4	*Incorporar*	*Agregar, adicionar o sumar nuevos ingredientes*
5	*Homogenizar*	*Distribución equitativa de los ingredientes*
6	*Incorporado envolvente*	*Incorporar lenta y suvemente con movimientos giratorios de la mano*
7	*Amasar*	*Trabajo de estirar y doblar las masa, continuamente para la activación del gluten, proporcionandole elasticidad, plasticidad y resistencia*

Ambiente requerido: Salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Según la columna de actividad del cuadro, exprese su opinión o concepto

Materiales de formación: N/A

Material de apoyo: Cuadro de actividades, palel y lápiz

Duración de la actividad: horas: 2 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la demostración directa y se van elaborando las diferentes ordenes de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: : Tablero, marcador, papel y lapiz.

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación.

Instrumentos de evaluación: Observación directa

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: ALISTAMIENTO Y ELABORACIÓN DIRECTA DE LAS DIFERENTES FORMULACIONES DE TORTAS Y GALLETAS

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Técnica de observación directa al proceso de elaboración de producto, según la orden de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: N/A

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación.

Instrumentos de evaluación: Observación directa de el desempeño de cada aprendiz

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

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

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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).**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

Autor (es)					

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 DULCES
- **Código del Programa de Formación**: 96151445
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- **Competencia**: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje**:
  - DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD
  - ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
  - VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE 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.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

2. PRESENTACIÓN



Aprendiz, este programa de elaboración de productos panificables de masas dulces lo llevará a recorrer una parte del variado, delicioso y apetecido mundo del dulce en la panadería.

Conocerá y comprenderá diversos aspectos que tienen que ver con materias primas, procesos, productos, higiene y manipulación, entre otros. Estas bases le permitirán entender enriquecer los conceptos previos que pueda tener de esta actividad y lo apoyarán a la hora de querer adentrarse más en este mundo de la panificación.
Es de gran conveniencia concientizarse que el trabajo en equipo es una fundamental manera de recorrer este camino, pues es la base para hacer parte en la producción o en el proceso de desarrollo de emprendimientos que den fortaleza al sector de la panadería como parte importante de la actividad alimentaria en nuestro planeta.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Análisis de imágenes

Aprendiz, observe las siguientes imágenes y responda las preguntas:





- ✓ Cuál de las imágenes le gusta más y por qué?
- ✓ Cuál le gustaría probar? y por qué?
- ✓ Qué similitudes y diferencias puede haber entre ambos?

Con el grupo de trabajo socialice estas respuestas.

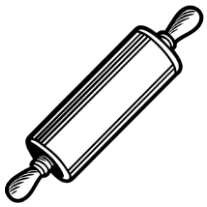
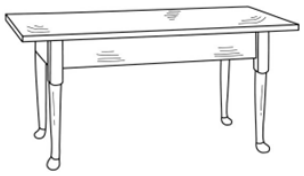
Ambiente requerido: salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición de imágenes sobre diversos productos panificables dulces.
Materiales de formación: N/A
Material de apoyo: Imágenes
Duración de la actividad: 2 horas

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

Descripción de la actividad:

Identificar en la sopa de letras los utensilios, lenguaje y productos de panadería

RASPE PLÁSTICO 	RODILLO 	BATIDORA 	LATAS 
HORNO 	MOGE 	BROCHA 	MESA 
CORTA PIZZA 	MATERIAS PRIMAS 	EQUIPO 	TORTA 
GALLETA 	PAN 	HIGIENE 	DESINFECCIÓN 



Y	A	I	S	F	M	J	F	R	A	S	P	E	H	P
S	F	D	X	H	A	V	C	D	O	N	R	O	H	C
M	L	U	M	Ñ	T	A	P	E	P	U	P	B	O	O
M	A	G	O	Y	E	Z	G	S	T	K	L	A	H	U
E	T	A	L	Z	R	Z	K	I	I	W	C	T	Q	S
S	A	L	L	N	I	I	Z	N	L	H	E	I	D	Z
A	S	L	L	G	A	P	B	F	C	R	T	D	X	A
F	O	E	E	Y	P	A	R	E	C	E	T	O	P	T
Ñ	L	T	G	M	R	T	O	C	O	Q	Q	R	K	R
M	L	A	O	A	I	R	C	C	Y	U	Q	A	Y	O
M	I	J	M	S	M	O	H	I	G	I	E	N	E	T
W	D	U	Ñ	F	A	C	A	O	K	P	L	X	Z	N
S	O	T	T	K	Z	S	N	N	F	O	Q	Y	Q	Ñ
Y	R	E	X	Ñ	O	T	A	K	D	H	X	H	C	F
H	K	Ñ	O	P	E	F	P	K	E	X	D	G	Ñ	S

Ambiente requerido: Salón de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Según el cuadro de imágenes desarrolle la sopa de letras.
Materiales de formación: N/A
Material de apoyo: Imágenes, sopa de letras y lápiz

Duración de la actividad: horas: 2 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la demostración directa y se van elaborando las diferentes ordenes de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: Tablero, marcador, papel y lápiz.

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada

formulación.

Instrumentos de evaluación: 1 determina materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso. 2) identifica características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso.

Duración de la actividad: horas:

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Alistamiento del ambiente, de herramientas y equipos, de materias primas y elaboración directa de las diferentes formulaciones de panes dulces

Ambiente requerido: Ambiente especializado para panificación, con equipos y herramientas de panificación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Elaboración directa de producto, según la orden de producción.

Materiales de formación: Materias primas básicas para panificación

Material de apoyo: Tablero, marcador, calculadora

Evidencias de aprendizaje: En el desempeño directo desde el alistamiento y la elaboración de cada formulación hasta obtener el producto terminado.

Instrumentos de evaluación: 1) elabora masas panificables de dulce según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente. 2) verifica el cumplimiento de las especificaciones técnicas del proceso, de acuerdo con la orden de producción.

Duración de la actividad: horas: Durante el desarrollo del resto de la formación (36 hrs)

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

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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).**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

Fecha de Elaboración: mayo **17 de 2025**

Denominación del Programa de Formación:
ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS

Modalidad de Formación: **COMPLEMENTARIA PRESENCIAL**

Código y versión del Programa de Formación: **63520040** **VERSION 1**

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

Copia no controlada

Nombres y Apellidos	Regional y Centro de formación
Nombres y Apellidos: **JORGE MARIO FRANCO PULGARÍN**	**Regional y Centro de formación :** **CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
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 ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	**MEZCLAR** MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO	IDENTIFICACIÓN DE EL PROCESO PARA LA REALIZACIÓN DE UNA PRODUCCIÓN. IDENTIFICACIÓN Y CONVERSIÓN DE PESOS Y MEDIDASS.	**IDENTIFICAR Y REALIZAR** LOS PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRODUCCIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS. **INTERPRETAR Y REALIZAR** PESOS Y MEDIDA PARA LA ELABORACIÓN DE TORTAS Y GALLETAS	**ELABORA** UN CORRECTO PROCESO SIGUIENDO RECETA ESTÁNDAR EN LA ELABORACIÓN DE TORTAS Y GALLETAS. **DESARROLLA** LA RECETA ESTÁNDAR CON ESPECIFICACIONES DE PESOS Y MEDIDAS PARA LOGRAR UNA PRODUCCIÓN CON CALIDAD.	**Cognitiva (conceptos):** Socializar los conceptos técnicos sobre: alistar materias primas, manejo de fómulas, gramera, unidades y procesos. **Procedimental (talleres):** Seleccionar materias primas y equipos. Análisis de formulas. Manejo de la gramera y unidades de medida. **Valorativa - actitudinal (integralidad):** Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación objeto de éste programa	32	N/A	**Conocimiento**: Cuestionamiento permanente sobre: alistar materias primas, manejo de fómulas, gramera, unidades y procesos. **Desempeño y Producto:** Técnica de elaboración directa de productos como: panderos, ponqué básico, galleta x 3, torta cebra, gelleta empanada, mantecada y brownie.	Elaboración directa de recetas. Taller sobre el análisis de imágenes de productos que en apariencia son similares. Desarrollo de crucigrama con palabras inherentes a la avtividad de panificación	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; tablero y equipos audiovisuales.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	

		ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	**ACONDICIONAR** MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	IDENTIFICACIÓN DE CÁLCULOS BÁSICOS PARA COSTOS EN PRODUCCIÓN	**REALIZAR** OPERACIONES BÁSICAS PARA IDENTIFICAR COSTOS DE PRODUCCIÓN EN TORTAS Y GALLETAS	**REALIZA** EL PROCESO DE COSTOS EN LA PRODUCCIÓN DE TORTAS Y GALLETAS **ENTREGA** PRODUCTOS CONFORME A LA CALIDAD EXIGIDA	Elijir una de la formulaciones programadas y realizar el análisis de costos. Revisión de las características técnicas y organolépticas del producto terminado.	8	N/A	**Conocimiento**: Análisis de los diferentes aspectos a tener en cuenta para detreminar los costos de un producto de panificación **Desempeño:** Análisis de los costos obtenidos para la formulación elejida . **Producto:** Valoración directa de las características técnicas y organolépticas del producto terminado.	Demostración de el ejercicio de cálculo de costos. Revisión de los productos obtenidos en las diferentes formulaciones realizadas.	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación y un tablero.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	

Copia no controlada

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración: febrero **25 de 2025**

Denominación del Programa de Formación:
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES

Modalidad de Formación: **COMPLEMENTARIA PRESENCIAL**

Código y versión del Programa de Formación: **96151445 VERSION 1**

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

Copia no controlada

Nombres y Apellidos	Regional y Centro de formación
Nombres y Apellidos: **JORGE MARIO FRANCO PULGARÍN**	**Regional y Centro de formación :** **CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
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 PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD**	**UNIDADES DE MEDIDA:** OPERACIONES Y CONVERSIONES. **NORMATIVIDAD VIGENTE:** BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. **MATEMÁTICA BÁSICA**: OPERACIONES.	**IDENTIFICAR EL ESTADO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS.** ESTABLECER LOS EQUIPOS REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE MASAS DULCES. **VERIFICAR FUNCIONAMIENTO .DE EQUIPOS Y UTENSILIOS** UBICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL SITIO ASIGNADO.	**DETERMINA** MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPAMIENTO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS DE PROCESO. **IDENTIFICA** CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ACORDE CON CRITERIOS DE PROCESO	**Cognitiva (conceptos):** Socializar los conceptos técnicos sobre normatividad, requerimientos y materias primas, requeridos para la elaboración de productos de panificación **Procedimental (talleres):** Seleccionar materias primas y equipos, aplicando la normatividad vigente para elaboración de productos de panificación. **Valorativa - actitudinal (integralidad):** Aplicar responsablemente los conceptos y procesos requeridos para la elaboración de productos de panificación.	4	N/A	**Conocimiento**: Técnica de formulación de preguntas generales sobre normativa, alistamiento de equipos y aterias primas. **Desempeño y Producto:** Técnica de observación directa sobre el alistamiento de insumos de acuerdo con orden de producción , cumpliendo con las especificaciones del proceso	Magistralidad, conversatorios, talleres aplicados, juego de roles.	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos audiovisuales.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	

		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.**	**MASA**: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, VARIEDADES **RELLENOS:** CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS **PROCESOS:** TIPOS, CLASES, TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, VARIABLES, APLICACIONES. **FERMENTACIÓN Y CRECIMIENTO:** CONCEPTOS, VARIABLES	**PESAR INGREDIENTES DE FORMULA DE MASAS DULCES** OBTENER EL MOJE DULCE **OPERAR EQUIPOS** HORNEAR PRODUCTO PANIFICABLE DULCE	**ELABORA** MASAS PANIFICABLES DE DULCE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	ELABORACION DIRECTA DE LAS SIGUIENTES FORMULACIONES: 1- GALLETA DE LIMÓN. 2- MOJICONES. 3- PAN COCO. 4- CUCAS 5- BRAZO DE REINA Y PANDEROS 6- TORTA DE NARANJA 7- CONCHAS .	36	N/A	**Conocimiento**: Técnica de formulación de preguntas generales sobre los procesos de producción al mismo tiempo que se desarrolla la elaboración de producto. **Desempeño:** Técnica de observación directa al proceso de elaboración de producto, según la orden de producción. **Producto:** Valoración directa de las características organolépticas del producto terminado.	Demostración directa a la vez que se van elaborando las diferentes ordenes de producción.	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos audiovisuales.	Materias primas básicas para panificación	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	
		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE**	**CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:** PRINCIPIOS, VIDA ÚTIL.	**IDENTIFICAR EL ESTADO DE PRODUCTO TERMINADO**	VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO, DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	VERIFICAR CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO PANIFICABLE OBTENIDO		N/A	Valoración directa de las características organolépticas del producto terminado. Enfriamiento y empacado.	Analizar obsevando, oliendo, tocando, probando y sosteniendo el producto terminado	Ambiente especializado para panificación, con mesa, equipos y herramientas de panificación; equipos	Producto terminado	Instructor especializado en productos y procesos de panificación	
		ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRRESA**	**REGISTROS: TIPOS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO**	**DISPONER LOS RESIDUOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO PANIFICABLE DULCE**	**PRESENTA REGISTROS DE VERIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y POLÍTICAS DE CALIDAD DE LA EMPRESA**	REGISTRO DE INFORMACIÓN		N/A						

Copia no controlada

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

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo

Programa de Formación: ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS
Código del programa: 63520040
Versión: 1

Competencia Para Desarrollar: Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente

Resultados de Aprendizaje:

- Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso.
- Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.

Criterios de evaluación:

Elabora un correcto proceso siguiendo receta estándar en la elaboración de tortas y galletas.
Desarrolla la receta estándar con especificaciones de pesos y medidas para lograr una producción con calidad.
Realiza el proceso de costos en la producción de tortas y galletas
Entrega productos conforme a la calidad exigida

Nombre del Aprendiz: _____ No. Documento: _____
Nombre del Instructor: Jorge Mario Franco Pulgarín No. Documento: 98.548.930
Duración de la evaluación: Durante el proceso formativo

Comentado [CELV1]: Información del instructor y aprendiz o aprendices que participan en la toma de evidencias

LISTA DE CHEQUEO

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		Observaciones
		SI	NO	
1	Asiste puntual a las actividades de aprendizaje y evidencia un buen porte de la indumentaria durante el proceso de aprendizaje			

2	Comprende y realiza el protocolo de limpieza y desinfección previo y posterior a cada momento de producción			
3	Identifica con claridad las materias primas requeridas para cada producto			
4	Alista las materias primas de acuerdo a la formulación a desarrollar			
5	Identifica y utiliza las herramientas y equipos de manera adecuada			
6	Emplea correctamente los instrumentos para el pesaje de las materias primas y comprende el manejo de unidades de medida (gr, lb, k, cc, ml).			
7	El aprendiz sigue el paso a paso en los procesos de pesado, mezclado, homogenizado, acondicionado, amasado, fermentación, formado y crecimiento de los diferentes productos de panificación elaborados.			
8	Comprende los parámetros de tiempo, momento y temperatura que se requieren para hornear productos de panificación			
9	El aprendiz analiza y socializa las características organolépticas del producto terminado			
10	Presenta actitud proactiva en las actividades			

RESULTADOS: ☐ Aprobado ☐ Deficiente

OBSERVACIONES y/o RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Firma del Aprendiz

Firma Instructor

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

Regional: Quindío
Centro de formación: Comercio y Turismo

Programa de Formación: ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE MASAS DULCES
Código del programa: 96151445
Versión: 1

Competencia Para Desarrollar: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente

Resultados de Aprendizaje:

Resultado 1: Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad

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

Resultado 3: Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente

Criterios de evaluación:

Determina materias primas, insumos y equipamiento acorde con los lineamientos de proceso.
Identifica características organolépticas de materias primas e insumos acorde con criterios de proceso.
Elabora masas panificables de dulce según lineamientos de formula, proceso y normatividad vigente.
verifica el cumplimiento de las especificaciones técnicas del proceso, de acuerdo con la orden de producción.

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

Nombre del Aprendiz: _____ No. Documento: _____
Nombre del Instructor: Jorge Mario Franco Pulgarín No. Documento: 98.548.930
Duración de la evaluación: Durante el proceso formativo

Comentado [CELV1]: Información del instructor y aprendiz o aprendices que participan en la toma de evidencias

LISTA DE CHEQUEO

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		Observaciones
		SI	NO	
1	Asiste puntual a las actividades de aprendizaje y evidencia un buen porte de la indumentaria durante el proceso de aprendizaje			
2	Comprende y realiza el protocolo de limpieza y desinfección previo y posterior a cada momento de producción			
3	Identifica con claridad las materias primas requeridas para cada producto			
4	Alista las materias primas de acuerdo a la formulación a desarrollar			
5	Identifica y utiliza las herramientas y equipos de manera adecuada			
6	Emplea correctamente los instrumentos para el pesaje de las materias primas y comprende el manejo de unidades de medida (gr, lb, k, cc, ml).			
7	El aprendiz sigue el paso a paso en los procesos de pesado, mezclado, homogenizado, acondicionado, amasado, fermentación, formado y crecimiento de los diferentes productos de panificación elaborados.			
8	Comprende los parámetros de tiempo, momento y temperatura que se requieren para hornear productos de panificación			
9	El aprendiz analiza y socializa las características organolépticas del producto terminado			
10	Presenta actitud proactiva en las actividades			

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

11				

RESULTADOS: ☐ Aprobado ☐ Deficiente

OBSERVACIONES y/o RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Firma del Aprendiz

Firma Instructor