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.

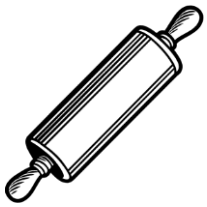
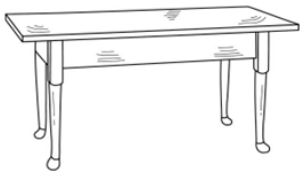
Ambiente requerido: salón de formación

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)					

	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