



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
TECNICO EN PANIFICACION
- Código del Programa de Formación:
635200
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS DE PANIFICACIÓN BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA INICIATIVAS EMPRESARIALES DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
EVALUCION
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
ESTABLECER ACCIONES DE MEJORA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION SEGÚN FICHAS TECNICAS DEFINIDAS
- Competencia
DESPACHAR PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA LEGAL

ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080110105 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
DURACION:
66 horas



2. PRESENTACIÓN

¡VAMOS LLEGANDO AL FINAL!. Ya casi lo logramos, han pasado un proceso de aprendizaje maravilloso, cada etapa los ha preparado para llegar al punto de evaluar procesos, materias primas, equipos, variables, etc. y como técnicos saber el POR QUÉ, de su producto final, de esta manera podrán solucionar las necesidades y carencias del mercado, pues han tenido también una gran formación en emprendimiento, mercadeo y creación de empresa. ¡EN HORA BUENA!.

Para finalizar mis queridos Panaderos y Pasteleros trabajaremos finalmente, reforzando el reporte de novedades en la entrega de materia prima, insumos productos de panadería según procedimiento establecido, así como corregir las variaciones y defectos presentados en el proceso y los productos de panificación según procedimientos establecidos, para finalmente presentar el proyecto de simulación de empresa según lo aprendido en todo este técnico en panificación.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL.

Descripción de la actividad: Actividades de meditación, destreza, trabajo en equipo y creatividad para el desarrollo del ser para el hacer.

Ambiente requerido: Ambiente tradicional o Patio

Estrategias o técnicas didácticas activas: Diálogo en grupo, gamificación, mesa redonda, Roleplaying, estudio de casos, lluvia de ideas, simulaciones, debates.

Materiales de formación: Tablero, marcadores, televisor, sillas, mesas.

Material de apoyo: <https://www.youtube.com/watch?v=Bh4LBbw1br4>

Duración de la actividad: 30 minutos (en cada clase)

3.2 ACTIVIDAD 2

Descripción de la actividad

3.2.1 Actualizar información relacionada con el movimiento de materia prima, insumos y productos de panadería y pastelería.

Esta actividad implica mantener un registro detallado y actualizado de todos los elementos que entran y salen de una panadería o pastelería. Esto incluye desde la recepción de las materias primas (harina, levadura, azúcar, etc.) hasta la venta final de los productos elaborados.

Como técnicos en panificación debemos entender el, por qué y para qué de estas acciones, por ello Investigarán:

¿Por qué es importante actualizar información relacionada con el movimiento de materia prima, insumos y productos de panadería y pastelería.?

¿Qué información se debe actualizar?

¿Cómo se actualiza esta información?

¿Cuáles mecanismos usan las empresas frecuentemente para llevar la información del movimiento de insumos y productos?

¿Qué beneficios aporta esta actualización?

Presenta un modelo de recolección de la información.

Realizaremos continuamente prácticas que simulen situaciones reales en una panadería, como la realización de inventarios, la elaboración de informes de producción, la resolución de problemas en la línea de producción, etc.



3.2.2 Presentar informes relacionados con el movimiento de materia prima, insumos y productos de panadería

Presentar informes sobre el movimiento de materias primas, insumos y productos de panadería significa compartir de manera organizada y clara la información recopilada sobre el flujo de estos elementos dentro de un establecimiento panadero. Estos informes sirven como una herramienta fundamental para la toma de decisiones, el control de inventario y la evaluación del desempeño general del negocio.

Es importante que como técnicos tengamos en claro la forma correcta y la utilidad de dichos informes, por todo lo anterior, el estudiante investigara:

¿Qué implica presentar estos informes?

¿Por qué es importante presentar estos informes?

¿Qué información se suele incluir en estos informes?

¿Cómo se pueden presentar estos informes?

Presenta un modelo de informe.

Para finalmente dialogar con sus compañeros en una mesa redonda.

Realizaremos continuamente prácticas que simulen situaciones reales en una panadería, como la realización de inventarios, la elaboración de informes de producción, la resolución de problemas en la línea de producción, etc.

Ambiente requerido: Ambiente tradicional

Estrategias o técnicas didácticas activas: Simulaciones, dialogo en grupo, trabajo en equipos.

Materiales de formación: Tablero, marcadores, televisor, sillas, mesas.

Material de apoyo: Biobiografía de este documento, clase magistral.

Duración de la actividad: 2 horas (en cada clase)



3.3 ACTIVIDAD 3

Descripción de la actividad

3.3.1 Costear la producción de productos de panificación según formulación estándar y fichas técnicas de materias primas.

Costear la producción de un producto de panadería implica determinar el costo total asociado a su elaboración. Esto incluye desde el costo de las materias primas (harina, levadura, agua, etc.) hasta los gastos indirectos como la energía, el agua y la mano de obra.

Como técnicos en panificación es muy importante manejar bien el tema de costos en la producción de productos. Por lo anterior el estudiante investigará:

¿Por qué es importante costear la producción?

¿Que elementos debe considerar al costear?

¿Cómo se realiza el costeo?

¿Por qué es importante utilizar fichas técnicas de materias primas?

Presenta UN MODELO DE COSTEO.

Ejemplo simplificado de lo investigado con anterioridad.

Supongamos que para hacer un kilo de pan se necesitan:

- 500 gramos de harina (\$1/kg)
- 10 gramos de levadura (\$2/kg)
- 100 gramos de agua (\$0.01/litro)
- Otros ingredientes (sal, azúcar) \$0.20

El costo de las materias primas sería:

- Harina: $0.5 \text{ kg} * \$1/\text{kg} = \0.50
- Levadura: $0.01 \text{ kg} * \$2/\text{kg} = \0.02
- Agua: $0.1 \text{ L} * \$0.01/\text{L} = \0.001
- Otros ingredientes: \$0.20
- Costo total de materias primas: \$0.721

A este costo se le sumarían los costos indirectos y de mano de obra para obtener el costo total de producción de un kilo de pan.

Realizaremos continuamente prácticas que simulen situaciones reales en una panadería, como la realización de costeos, creaciones de negocios, la resolución de problemas en la línea de producción, etc.



3.2.2 Diligenciar formatos y novedades del proceso de producción de productos de panadería y pastelería para los procesos de control de materias primas, proceso y producto terminado.

Diligenciar formatos y novedades en el proceso de producción de panadería y pastelería significa completar los documentos y registros establecidos para llevar un seguimiento detallado de cada etapa de la elaboración de los productos, desde la recepción de las materias primas hasta la obtención del producto final.

Estos registros son esenciales para garantizar la calidad, la trazabilidad y el cumplimiento de las normas sanitarias.

El estudiante investigara:

¿Por qué es importante diligenciar estos formatos?

¿Qué tipos de formatos se utilizan?

¿Qué información se registra?

¿Cómo se utilizan estos formatos?

Presenta el modelo de los formatos

Se realizaran practicas como, taller de identificación de formatos: Presenta a los participantes los diferentes tipos de formatos utilizados en la producción y explica su importancia.

Taller de llenado de formatos: Realiza un taller práctico donde los participantes llenen ejemplos de formatos con datos ficticios.

Asi como prácticas que simulen situaciones reales en una panadería, como la realización de costeos, creaciones de negocios, análisis de casos, la resolución de problemas en la línea de producción, etc.

Ambiente requerido: Ambiente tradicional

Estrategias o técnicas didácticas activas: Juego de roles, Reconocimiento de saberes, Taller de conocimiento Reconocimiento de habilidades, Estudios de caso Simulaciones, dialogo en grupo, trabajo en equipos.

Materiales de formación: Computadores, materiales de formación, pantalla LCD, DVD, Fotocopias, libros, videos, diapositivas. Paginas web

Material de apoyo: Biobliografia de este documento, clase magistral.

Duración de la actividad: 3 horas y 30 minutos (en cada clase)



	<p>NORMATIVA DE SALUD Y SEGURIDAD LABORAL</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> EMPLEA TÉCNICA DE ACTUALIZACIÓN DE INVENTARIOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO<input type="checkbox"/> UTILIZA TÉCNICAS PARA EL MANEJO DE PRODUCTO NO CONFORME DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO<input type="checkbox"/> MANEJA TÉCNICAS PARA LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS APLICANDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA MEDIO AMBIENTAL<input type="checkbox"/> CONTROLA INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL MOVIMIENTO DE MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN CRITERIO TÉCNICO<input type="checkbox"/> APLICA RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA PARA DESARROLLO DE CÁLCULOS Y CONVERSIONES TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN.<input type="checkbox"/> OPERA TÉCNICAMENTE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS, CON RESPONSABILIDAD SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN, APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO<input type="checkbox"/> EJECUTA TÉCNICAS DE AMASADO DE ACUERDO AL PRODUCTO A ELABORAR Y CRITERIO TÉCNICO<input type="checkbox"/> APLICA MÉTODOS DE FERMENTACIÓN DE ACUERDO AL PRODUCTO A ELABORAR Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO <p>EMPLEA TÉCNICAS DE MOLDEO DE ACUERDO AL PRODUCTO Y CRITERIO TÉCNICO</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> APLICA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO A PRODUCTO A ELABORAR.<input type="checkbox"/> ENFRÍA PAN HORNEADO SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO	
--	--	--



<p>Evidencias de Producto:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ENTREGA PRODUCTO Y REGISTRO DE PRODUCCIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LINEAMIENTO TÉCNICO. <input type="checkbox"/> ALISTA INSTALACIONES Y MUESTRAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL SEGÚN PROTOCOLO <input type="checkbox"/> EMPLEA TÉCNICAS DE ANÁLISIS SENSORIAL PARA PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON CRITERIO TÉCNICO <input type="checkbox"/> ELABORA INFORMES RELACIONADOS CON EL MOVIMIENTO DE MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN REQUERIMIENTOS. <input type="checkbox"/> PRESENTA EL BALANCE Y LA FORMULACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN <input type="checkbox"/> DILIGENCIA REGISTROS Y NOVEDADES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS. <input type="checkbox"/> CONSTRUYE INFORMES DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A PROTOCOLO TÉCNICO 	
---------------------------------------	---	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Registro:** Documento escrito que sirve para registrar datos, hechos o sucesos de manera ordenada y cronológica. En el contexto de una panadería, estos registros son fundamentales para llevar un control de la producción y garantizar la calidad.
- **Materia prima:** Ingrediente básico utilizado en la elaboración de un producto. En panadería, las materias primas principales son la harina, el agua, la levadura y diversos aditivos.
- **Proveedor:** Empresa o persona que suministra las materias primas a la panadería.
- **Lote:** Conjunto de productos fabricados en las mismas condiciones y con los mismos ingredientes.



- **Cantidad:** Volumen o peso de un producto o ingrediente.
 - **Fecha de vencimiento:** Fecha límite hasta la cual un producto puede consumirse sin riesgo para la salud.
 - **Temperatura:** Grado de calor o frío de un cuerpo o ambiente. En la industria alimentaria, la temperatura es un factor crítico para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos.
 - **Observaciones:** Notas adicionales que se añaden a un registro para aclarar algún detalle o registrar un evento relevante.
 - **No conformidad:** Desviación de un producto o proceso respecto a los requisitos establecidos.
 - **Acción correctiva:** Medida tomada para eliminar la causa de una no conformidad y prevenir que vuelva a ocurrir.
 - **Ficha técnica:** Documento que describe en detalle un producto, incluyendo sus ingredientes, cantidades, proceso de elaboración, etc.
 - **HACCP:** Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Es una herramienta de gestión de la seguridad alimentaria que permite identificar, evaluar y controlar los peligros que pueden comprometer la inocuidad de los alimentos.
-
- **Trazabilidad:** Capacidad de rastrear un alimento a través de todas las etapas de la producción, procesamiento y distribución.
 - **Control de calidad:** Conjunto de actividades que tienen como objetivo garantizar que un producto cumpla con los requisitos establecidos.
 - **Buenas prácticas de manufactura (BPM):** Conjunto de principios y procedimientos que garantizan la producción, manipulación y almacenamiento higiénico de los alimentos.
 - **Seguridad alimentaria:** Conjunto de medidas y condiciones necesarias para garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor.
-
- **La importancia de los registros:** Sirven como evidencia de que se están cumpliendo las normas sanitarias y de calidad.
 - **La variedad de registros:** Existen diferentes tipos de registros, dependiendo de las necesidades de cada empresa y de las regulaciones locales.
 - **La necesidad de actualizar los registros:** Los registros deben mantenerse actualizados y completos.
 - **La importancia de la formación del personal:** El personal debe estar capacitado para llenar los registros de manera correcta y completa.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Vilcarromero Ruiz, R. (2017). La Gestión de la producción.

Riesco, M. G. (2005). *Gestión de la producción: Cómo planificar y controlar la producción industrial*. Ideas propias Editorial SL.

Villalobos, N. C., Altahona, O. C., & Herrera, T. J. F. (2006). Gestión de la Producción y Operaciones. *EDUMED. TS TS*, 4.

Sandoval, H., & del Pilar, L. (2017). Diseño de un sistema de Gestión por procesos para mejorar la productividad y competitividad de la panadería LULI.

Serna Hernandez, J. M., Gonzalez, L. J., & Aristizabal, A. F. (2018). Sistema de control de inventario.



Laveriano, W. (2010). Importancia del control de inventarios en. *Actualidad Empresarial*, N°.

Quinde Espinoza, C. A., & Ramos Alvarado, T. K. (2018). *Valuación y control del inventario y su efecto en la rentabilidad* (Bachelor's thesis, Guayaquil: ULVR, 2018.).

David Navarro, C. J. (2022). *Estudio de la Gestión de la Cadena de Suministro en una Panadería Industrial* (Doctoral dissertation).

Morillo Moreno, M. C., & Pulido, D. Y. (2006). Diseño de un sistema de acumulación de costos para la micro, pequeña y mediana industria panadera. *Revista de Ciencias Sociales*, 12(2), 278-296.

Navarro, C. T., Waltrick, M. S., & Vizcarra, C. D. (2017). Costeo de productos en la industria panadera utilizando el método ABC. *Interciencia*, 42(10), 646-652.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Angie Bravo	Instructor	Gastronomía	25 de septiembre del 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE EJECUCIÓN 05

- Denominación del Programa de Formación: Técnico en pastelería
- código del programa de formación: 635201 versión 01
- nombre del proyecto: elaboración de productos de pastelería con parámetros de seguridad alimentaria
- fase del proyecto: Ejecución
- Actividad de proyecto: ejecutar las operaciones para la elaboración de productos de pastelería bajo parámetros de inocuidad y calidad

Actividades de aprendizaje

AA-12 Desempeño- valorativo: Aplicar técnicas de elaboración de productos de pastelería para las formulaciones definidas, bajo parámetros de calidad e inocuidad alimentaria.

AA-14 Procedimental- cognitiva: Organizar las materias primas e insumos utilizados en la industria pastelera, empleando buenas prácticas de almacenamiento y utilizando lenguaje técnico en inglés.

AA-15 Cognitiva: Inventariar materias primas e insumos, empleando herramientas de la tecnología de la comunicación e inglés técnico.

AA-16 Cognitiva-Procedimental: Construir la idea de negocio, de acuerdo al estudio del entorno y necesidades identificadas, con el uso de las técnicas de comunicación.

Competencias

1. Aplicación de técnicas para la elaboración de productos de pastelería.

Resultados de Aprendizaje a Alcanzar

- 290801063-02 Elaborar productos de pastelería, según criterios técnicos, características y tendencias tecnológicas.
2. Acondicionamiento de cobertura de chocolate para decoración de productos de pastelería
 - Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:
 - Realizar curva de atemperado según tipo de chocolate y procedimiento.
 3. Almacenamiento de productos alimenticios e Insumos
 - Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:
 - 290801010-02 Ubicar los productos alimenticios conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento



- 290801010-03 Inventariar los productos alimenticios almacenados teniendo en cuenta el procedimiento establecido por la empresa

Competencias transversales

1. Bilingüismo

- Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:
- 240202501-03 Participar en intercambios conversacionales básicos en forma oral y escrita en inglés en diferentes situaciones sociales tanto en la cotidianidad como en experiencias pasadas.

2. Emprendimiento e investigación aplicada

- Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:
- 24020152901 integrar elementos de la cultura emprendedora teniendo en cuenta el perfil personal y el contexto de desarrollo social.
- 24020152902 caracterizar la idea de negocio teniendo en cuenta las oportunidades y necesidades del sector productivo y social.

Duración de la Guía: 192 Horas



2. PRESENTACIÓN

Respetado aprendiz:

La presente guía está diseñada para abordar la temática relacionada con el manejo del chocolate, realizando la curva de atemperado según su tipo y actividades asociadas al programa de formación en la competencia de Acondicionamiento de cobertura de chocolate para decoración de productos de pastelería.

El chocolate a través de los tiempos ha tenido presencia dentro de la industria pastelera, y actualmente logra tener un protagonismo muy importante, es casi indispensable este ingrediente para la elaboración de una infinidad de productos, coberturas, y bombonería fina dentro del sector productivo.

Es importante que usted como aprendiz, haga uso de manera responsable de las materias primas utilizadas para el desarrollo de esta competencia, que lea muy bien las fichas técnicas de cada producto, y que contribuya con la disminución del impacto ambiental, cumpliendo con la separación de residuos sólidos teniendo en cuenta la normativa y la política ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA.

Al finalizar el desarrollo de esta guía de aprendizaje, usted estará en la capacidad de atemperar cobertura de chocolate, elaborar diferentes productos de pastelería, manejar técnicas de almacenamiento y de inventarios. Lo invito a apropiarse de estos conocimientos y habilidades y aplicarlos en todos los procesos realizados durante sus prácticas.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Duración de la actividad de aprendizaje 2 horas

- Observe con atención el video, presentado por el instructor.
- Exprese con sus palabras la importancia de conocer las características de las coberturas de chocolate.
- Construya un diagrama de imágenes relacionando los diferentes tipos de chocolate, presentados en el vídeo.
- Socialice el diagrama de imágenes anterior, mediante la TDA (Carrusel de aprendizaje).



Recuperado de:
<https://www.youtube.com/watch?v=KVhs6lniKpU&feature=youtu.be>



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

3.2.1 De acuerdo con la actividad de reflexión inicial, realice el siguiente autodiagnóstico.

Duración de la actividad de aprendizaje 2 horas

¿Considera que es importante tener en cuenta las características de los diferentes tipos de chocolate empleados en la elaboración de productos de pastelería? ¿Explique su respuesta?	¿Qué aspectos considera relevantes en el proceso de templado del chocolate?	¿Cuáles son los productos de pastelería que requieren empleo de chocolate? explique algunas de ellas.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

3.3.1 Aplicar técnicas de elaboración de productos de pastelería para las formulaciones definidas, bajo parámetros de calidad e inocuidad alimentaria.

3.3.1.1 Chocolate y sucedáneos.

Duración de la actividad de aprendizaje 12 horas

- Atienda la explicación del manejo del chocolate, sucedáneos y curva de atemperado.
- Consulte fuentes de información en la biblioteca del Centro de Formación y/o en el sistema de biblioteca SENA, relacionada con el manejo y uso del chocolate en productos de pastelería
- Aplique el taller entregado por el instructor del manejo del chocolate, curva de atemperado y moldeo de chocolate, implementando pausas activas.
- Socialice la experiencia mediante la TDA (mesa redonda).

3.3.1.2 Galletas

Duración de la actividad de aprendizaje 16 horas

- Atienda la explicación referente a la elaboración de galletas, presentada por el instructor.
- Balancee la fórmula de acuerdo con el producto a desarrollar, según las indicaciones del instructor
- Conforme equipos de trabajo colaborativo, de acuerdo con las indicaciones del instructor



- Participe activamente en la elaboración de los diferentes tipos de galletas (corte, manga, de nevera, molde, esponjosa), aplicando técnicas de comunicación.
- Evalúe el producto, teniendo en cuenta criterios técnicos
- Retroalimente los resultados del taller, por medio de la TDA (discusión grupal), empleando técnicas de comunicación.

3.3.1.3 Elaboración de merengues

Duración de la actividad de aprendizaje 12

- Consulte fuentes de información relacionadas con la historia del merengue.
- Conforme equipos de trabajo, de acuerdo con las indicaciones del instructor
- Elabore un cuento diagramado del origen del merengue.
- Participe activamente para conocer la elaboración de los diferentes merengues (francés, italiano y suizo) según el origen, presentada por el instructor
- Conforme equipos de trabajo, de acuerdo con el producto a elaborar
- Ejecute los procedimientos técnicos para la elaboración de merengues de: francés, italiano y suizo, aplicando autocuidado y desarrollando habilidades psicomotrices.
- Evalúe los productos obtenidos, mediante panel sensorial.
- Diligencie los formatos correspondientes a los productos elaborados.
- Elabore un informe de producción, de acuerdo con las indicaciones del instructor, usando herramientas de elaboración informes y lenguaje técnico.
- Socialice mediante la TDA (discusión grupal), usando técnicas de comunicación.

3.3.1.4 Elaboración muffins

Duración de la actividad de aprendizaje 12 horas

- Participe de manera activa de la explicación referente a los muffins, presentada por el instructor.
- Balancee la fórmula de acuerdo con el producto a desarrollar, según las indicaciones del instructor
- Conforme equipos de trabajo colaborativo, de acuerdo con las indicaciones del instructor
- Interprete el diagrama de procesos entregado por el instructor
- Ejecute operaciones para la elaboración de las diferentes variedades de muffins de (vainilla, queso, banano, chips de chocolate), con criterio técnico
- Evalúe el producto, teniendo en cuenta las características, sensoriales y físicas.
- Diligencie los formatos correspondientes a los productos elaborados
- Elabore un informe de producción, de acuerdo con las indicaciones del instructor, utilizando lenguaje técnico en inglés.
- Socialice mediante la TDA (mesa redonda), utilizando técnicas de comunicación.



3.3.1.6 Elaboración cup-cakes y postres

Duración de la actividad de aprendizaje 10 horas

- Atienda la explicación referente a la elaboración de cup-cakes, presentada por el instructor.
- Balancee la fórmula de acuerdo con el
- Con el producto a desarrollar, según las indicaciones del instructor
- Conforme equipos de trabajo, de acuerdo con las indicaciones del instructor
- Interprete el diagrama de procesos entregado por el instructor
- Desarrolle operaciones para la elaboración de cup-cakes y postres saludables (semillas de amapola, agraz, limón, maracuyá, mora).
- Evalúe el producto, teniendo en cuenta las características, sensoriales y físicas.
- Diligencie los formatos correspondientes a los productos elaborados
- Elabore un informe de producción, de acuerdo con las indicaciones del instructor, empleando lenguaje técnico en inglés.
- Socialice mediante la TDA (discusión grupal), aplicando técnicas de comunicación.

3.3.2.8 Elaboración de productos semi- fríos.

Duración de la actividad de aprendizaje 16 horas

- Participe en la explicación referente a la elaboración de semi- fríos, presentada por el instructor.
- Balancee la fórmula de acuerdo con el producto a desarrollar, según las indicaciones del instructor
- Conforme equipos de trabajo colaborativo, de acuerdo con las indicaciones del instructor
- Interprete el diagrama de procesos, entregado por el instructor
- Desarrolle operaciones para la elaboración de los diferentes productos semi- fríos (tiramisú, panna-cotta, bizcocho de soletilla, de café, de maracuyá, guanábana), de acuerdo con criterios técnicos
- Evalúe el producto, teniendo en cuenta las características, sensoriales y físicas.
- Diligencie los formatos correspondientes a los productos elaborados
- Diseñe un informe de producción, de acuerdo con las indicaciones del instructor, utilizando lenguaje técnico.
- Socialice mediante la TDA (foro).

3.3.2.9 Técnicas de mezclado

Duración de la actividad de aprendizaje 12 horas

- Atienda la explicación referente a las técnicas de mezclado (método de cremado, combinado, método de azúcar y agua, de una etapa y mezclado continuo), presentada por el instructor.
- Conforme equipos de trabajo, de acuerdo con las indicaciones del instructor.



- Desarrolle operaciones para la elaboración de diferentes métodos de mezcla, controlando tiempos y temperaturas, practicando el desarrollo de habilidades psicomotrices.
- Evalúe el producto, mediante panel sensorial.
- Diligencie formatos correspondientes a los productos elaborados
- Elabore un informe de producción, teniendo en cuenta las indicaciones del instructor, aplicando lenguaje técnico.
- Socialice mediante la TDA (discusión grupal).

3.3.2.10 Tortas y ponqués

Duración de la actividad de aprendizaje 18 horas

- Participe activamente de la explicación referente a la elaboración de tortas y ponqués, presentada por el instructor.
- Balancee la fórmula de acuerdo con el producto a desarrollar, según las indicaciones del instructor
- Conforme equipos de trabajo, de acuerdo con las indicaciones del instructor
- Interprete el diagrama de procesos entregado por el instructor
- Desarrolle operaciones para la elaboración de las diferentes tortas y ponqués (tipo genovesa, vainilla, cocoa, chocolate, ponqué especial, ponqué de ceremonia, de vino, ponqué medio, ponqué económico) de acuerdo con formulación.
- Evalúe el producto, teniendo en cuenta las características, sensoriales y físicas.
- Diligencie los formatos correspondientes a los productos elaborados.
- Elabore un informe de producción, de acuerdo con las indicaciones del instructor, aplicando lenguaje técnico en inglés.
- Socialice mediante la TDA discusión grupal, aplicando técnicas de comunicación oral.

3.3.3 Procedimental- cognitiva: Organizar las materias primas e insumos utilizados en la industria pastelera, empleando buenas prácticas de almacenamiento y utilizando lenguaje técnico en inglés.

3.3.3.1 Almacenamiento de productos alimenticios

Duración de la actividad de aprendizaje 6 horas

- Atienda la explicación referente a las técnicas de almacenamiento, presentada por el instructor.
- Consulte fuentes de información relacionada con las diferentes técnicas de almacenamiento y cadena de frío
- Visite las bodegas de almacenamiento de alimentos, aplicando normas de seguridad.
- Ejecute el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados de pastelería, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Almacenamiento, normativa, aplicando buenas prácticas de manufactura.



- Elabore un informe de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados de pastelería, empleando lenguaje técnico en inglés
- Argumente el informe mediante la TDA (debate), aplicando técnicas de comunicación oral.
- Presente una evidencia de aprendizaje.

3.3.4 Cognitiva: Inventariar materias primas e insumos, empleando herramientas de la tecnología de la comunicación e inglés técnico.

3.3.4.1 Manejo de inventarios

Duración de la actividad de aprendizaje 6 horas

- Participe de manera activa en la presentación relacionada con el manejo de inventarios.
- Consulte fuentes de información en la biblioteca del Centro de Formación y/o en el sistema de biblioteca SENA, relacionada con los inventarios.
- Visite las bodegas de almacenamiento de alimentos, aplicando técnicas de comunicación
- Realice el inventario de materias primas, insumos y productos terminados de pastelería, de acuerdo con la Buenas Prácticas de Almacenamiento y normativa, teniendo en cuenta Buenas Prácticas de Manipulación.
- Elabore un informe de inventario de materias primas, insumos y productos terminados de pastelería, empleando técnicas de información y comunicación, aplicando técnicas de elaboración de documentos.
- Socialice el informe mediante la TDA debate, aplicando técnicas de comunicación oral
- Presente evidencias de aprendizaje.

3.3.4.5 Fichas técnicas de productos

Duración de la actividad de aprendizaje 6 horas

- Participe de la explicación sobre la estructura de la ficha técnica de productos alimenticios, presentada por el instructor.
- Consulte en el Instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos (INVIMA), lo referente a fichas técnicas para alimentos.
- Analice la información obtenida mediante el diligenciamiento de listas de chequeo y/o formatos y evidencias fotográficas, de las diferentes prácticas de producción.
- Diseñe fichas técnicas de los diferentes productos elaborados, empleando las técnicas de la información y la comunicación.
- Presente las fichas técnicas, según las indicaciones del instructor.



3.3.5 Cognitiva-Procedimental: Construir la idea de negocio, de acuerdo con el estudio del entorno y necesidades identificadas, con el uso de las técnicas de comunicación.

Duración de la actividad de aprendizaje 24 horas

- Identifique el tipo de negocio o producto que quiere realizar en su idea de negocio.
- Analice el entorno para identificar la competencia con la similitud de idea de negocio.
- Identifique las soluciones que va a generar frente a una oportunidad.
- Determine las necesidades de consumo desde el punto de vista social, funcional y personal.
- Construya una herramienta digital con la presentación de la idea de negocio, empleando técnicas de comunicación.
- Socialice la idea de negocio empleando la TDA (exposición).

3.3.6 Participar en intercambios conversacionales básicos en forma oral y escrita en inglés en diferentes situaciones sociales tanto en la cotidianidad como en experiencias pasadas.

Duración de la actividad de aprendizaje 32 horas

- Participe en sesiones presenciales
- Realice búsqueda de información
- Desarrolle taller propuesto por el instructor
- Realice prácticas conversacionales
- Argumente en sesión presencial resultados del taller

3.3.3 Actividad de transferencia del conocimiento

Duración de la actividad de aprendizaje 8 horas

- Desarrolle el taller de multiplicación del conocimiento adquirido, aplicado a un producto seleccionado, aplicando habilidades psicomotrices.

Ambiente Requerido

- Aula convencional, dotada televisor, sillas y tablero



- Ambiente de elaboración de productos de pastelería con los equipos y herramientas mínimas donde se puedan desarrollar y ejecutar procesos de higienización y manipulación de alimentos, con condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente

EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencia de conocimiento y desempeño-: 60. Aplicación técnicas de manejo de chocolate y sucedáneos.	<ul style="list-style-type: none">• Pesa chocolate o sucedáneo según cantidad requerida• Atempera diferentes tipos de chocolates y sucedáneos según procedimiento técnico• Aplica los controles del proceso de acuerdo con criterio técnico	Observación directa/Lista de Chequeo
	<ul style="list-style-type: none">• Interpreta mensajes y reconstruye el discurso con sus propias palabras manteniendo el sentido.• Interpreta señales, signos, símbolos e íconos propios de su actividad laboral.	



<p>Evidencia de desempeño y conocimiento: 61. Participación en la elaboración de los diferentes tipos de productos de pastelería.</p> <p>Evidencia de producto 62. Presentación de los diferentes productos de pastelería elaborados y los respectivos informes de producción.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Aplica procedimiento de mezclado según producto a elaborar y uso de buenas prácticas de manufactura.• Aplica procedimiento de batido según producto a elaborar y uso de buenas prácticas de manufactura• Adecua condiciones de mezclado y batido teniendo en cuenta el procedimiento establecido• Controla funcionamiento de maquinaria teniendo en cuenta manual• Aplica tratamiento térmico según procedimiento establecido y adoptando prácticas de seguridad y salud ocupacional• Reporta novedades de maquinaria según procedimiento establecido• Valora las características sensoriales del producto de pastelería según procedimiento establecido	<p>Observación directa/Lista de Chequeo</p> <p>Observación de producto/ Rubrica</p>
<p>Evidencia de desempeño y conocimiento: 63. Participación en el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados de pastelería.</p> <p>Evidencia de producto: 64. Entrega informe de almacenamiento de materias primas, insumos y productos</p>	<ul style="list-style-type: none">• Ubica materias primas, insumos y productos según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normativa para almacenamiento de alimentos.• Rotula los productos en el almacenamiento acorde con la legislación de alimentos vigente.	<p>Observación directa/Lista de Chequeo</p> <p>Observación de producto/ Rubrica</p>



terminados de pastelería, en lenguaje técnico inglés	<ul style="list-style-type: none"> • Rota las materias primas, insumos y productos terminados en el almacenamiento de acuerdo con el ciclo de vida útil y al método • Efectúa la identificación y localización de los productos no conformes y/o en cuarentena, en las áreas asignadas según procedimiento y normativa • Aplica procedimientos operativos en las áreas de almacenamiento y en los equipos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección 	
<p>Evidencia de desempeño y conocimiento: 65. Participación en la elaboración del inventario de materias primas, insumos y productos terminados de pastelería.</p> <p>Evidencia de producto: 66. Presenta informe de inventario de materias primas, insumos y productos terminados de pastelería.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ejecuta la toma física del inventario según frecuencia y procedimiento establecido por la empresa. • Codifica y decodifica mensajes utilizando procesos comunicativos orales y escritos Utiliza íconos, símbolos, señales, planos, esquemas y flujogramas según requerimiento. 	<p>Observación directa/Lista de Chequeo</p> <p>Observación de producto/ Rubrica</p>
<p>Evidencia de conocimiento y producto: 67. Presentación de fichas técnicas de productos de pastelería, empleando las técnicas de la información y la comunicación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reporta novedades de maquinaria según procedimiento establecido • Valora las características sensoriales del producto de pastelería según procedimiento establecido • Codifica y decodifica mensajes utilizando procesos comunicativos orales y escritos. • Utiliza íconos, símbolos, señales, planos, esquemas y flujogramas según requerimiento. 	<p>Observación de producto/ Rubrica</p>



<p>Evidencia de desempeño y producto: 68. Argumentación de la idea de negocio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica acciones de emprendimiento de acuerdo con los elementos de desarrollo social y personal • Plantea ideas de negocio a partir de oportunidades y necesidades del mercado conforme con el análisis sectorial • Estructura un perfil de emprendedor teniendo en cuenta las habilidades y principios de la gestión empresarial • Integra elementos básicos de investigación de acuerdo con las necesidades descriptivas del plan de negocio • Interpreta mensajes y reconstruye el discurso con sus propias palabras manteniendo el sentido. • Interpreta señales, signos, símbolos e íconos propios de su actividad laboral. 	<p>Observación de producto/ Lista de chequeo</p>
<p>Evidencia de Desempeño-Producto: 69. Entrega grabación utilizando vocabulario cotidiano en inglés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Interpreta mensajes y reconstruye el discurso con sus propias palabras manteniendo el sentido. Interpreta señales, signos, símbolos e íconos propios de su actividad laboral. • Codifica y decodifica mensajes utilizando procesos comunicativos orales y escritos. • Utiliza íconos, símbolos, señales, planos, esquemas y flujogramas según requerimiento. • Comprende vocabulario y expresiones en inglés en contextos personales acorde con nivel principiante. • Participa en juegos de rol guiados o situaciones simuladas relacionadas con 	<p>Observación directa/Lista de Chequeo</p> <p>Observación de producto/ Rubrica</p>



	<p>el intercambio de información personal, expresiones de saludo y demás utilizando vocabulario y gramática básica junto con el uso de fórmulas de cortesía.</p> <ul style="list-style-type: none">• Brinda información acerca de objetos y sus características.• Expresa el quehacer diario personal y laboral utilizando vocabulario y gramática acorde con nivel principiante.• Expresa gustos, preferencias y actividades en el tiempo libre utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante.	
--	---	--

4. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Abrillantar: Dar brillo con gelatina- azúcar- jalea

Aspic: Elaboración a partir de gelatinas dulces.

Acaramelar: Cubrir con caramelo.

Agar-agar: Especie de gelatina, extraída de algas marinas.

Almibar: Jarabe de agua y azúcar cocido hasta dar punto.

Alisar: Preparar una superficie que quede uniformemente lisa.

Amasado: Proceso de fabricación de masa, mezclando ingredientes.

Anillo o aro.: Molde sin base para bizcochuelos.

Atemperado: Pasar por un ciclo de temperaturas, calor – frio -calor.



Babá: Masa brioche. Llamado Savarín.

Blanquear: Batir una mezcla hasta que aclare. (parece blanco).

Baño o glaseado espejo: Cobertura que se aplica en Pastelería para crear superficies muy brillantes.

Baño maria: Vasija para método de cocción que contiene agua a punto de ebullición que se utiliza para mantener productos calientes.

Bañar o cubrir: Pasar un producto por licores o almíbar para humedecer y que permanezca.

Batido: Mezcla liviana de ingredientes, para incorporar aire hasta alcanzar densidad.

Brisee: Pasta quebrada.

Cadena de frio: Mantener estable la temperatura de refrigeración o congelación.

Cascar: Romper o quitar corteza de frutos secos o cascar huevos.

Cobertura: Chocolate que contiene manteca de cacao.

Cocer en blanco: Cocer una masa con peso encima para que no crezca.

Confitar: Introducir fruta en un jarabe de azúcar hasta conservarlos.

Chantilly: Elaboración de origen francés, o crema montada.

Cremado: Consistencia que se da a una crema, a base de mantequilla y azúcar.

Cornet o cornete: Especie de manga pequeña elaborada con papel parafinado o encerado, se utiliza para decoraciones muy finas.

Dar cuerpo: Se dice que una masa tiene cuerpo al presentar estructura elástica.

Decorar: Cubrir un producto para mejorar su presentación.

Desmoldar: Retirar con cuidado de un molde.

Eclair: Pastel pequeño hecho con pasta choux, relleno de crema.

Engrasar: Untar con mantequilla o margarina fundida.

Enrejar: Decorar colocando tiras de pasta dispuestas en rombos.

Escaldar: Introducir brevemente un producto dentro de un líquido en ebullición.

Espolvorear: Tirar harina en forma de lluvia sobre un preparado o sobre una mesa.



Fondant: Azúcar, jarabe trabajado sobre mármol hasta blanquear.

Glasé: Puede ser azúcar molida o lustre.

Glaseado: Preparación a base de azúcar, claras y almíbar.

Laminado: Extender una pasta o masa con ayuda de un rodillo.

Napar: Cubrir una elaboración con una salsa o fondant.

Patillaje: Elaboración con azúcar, agua y glucosa para confeccionar decoraciones.

Petit-four: Del francés pequeño horno, elaboración en miniatura.

Pincelar o pintar: Humedecer con huevo sobre una masa antes de hornear.

Plancha: Bizcochuelo regado sobre lata y cocido en forma de lámina.

Praliné: Pasta de frutos secos tostados, triturados con azúcar.

Salsa: Solución espesa de aspecto gelatinoso.

Templar: Calentar un líquido a 37-40 grados centígrados.

Vol-au-vent. Elaboración en hojaldre en forma de vaso.

5. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Bressanini, Dario (2017) La ciencia de la pastelería. Verona, Italia: Gribaudo
- Blume. (2018) Pastelería. Todas las técnicas de una escuela de excelencia, Barcelona
- García Company, David (2016) Elaboraciones básicas para pastelería-repostería: técnicas de elaboración y presentación, Ediciones Eco
- González Martínez, Jose (2018) Elaboraciones de masas y pastas de pastelería-repostería. Málaga. Editorial IC
- Mayordomo Feliu, Tomás (2015) Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería. Madrid. Paraninfo
- Orac, Andoni (2018). Elaboraciones básicas de productos de pastelería. Málaga. Editorial IC



- Rey, A. L. (2013). *Preelaboración de productos básicos de pastelería (uf0819)*. Retrieved from <https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co>
- Sánchez, Pamela (2019) *Delicias para sorprender*. Madrid. Obregón
- Sastre, M. M., & Polo, H. D. (2017). *Elaboraciones básicas de productos de pastelería: Uf0820*. Retrieved from <https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co>
- Sastre, M. M. (2017). *Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería: Uf0821*. Retrieved from <https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co>

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Nixon Rodríguez	<i>Instructor.</i>	Centro de Servicios Empresariales y Turísticos.	Junio 12 del 2020
	Guillermo Arévalo Roncancio	Instructor.	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	
	Martha Isabel Flórez Faura	Equipo de diseño curricular	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	
	Claudia Esperanza Duarte	Metodóloga de diseño curricular	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	

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



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	ANGIE BRAVO	INSTRUCTOR A	HOTELERIA Y TURISMO	ABRIL 2025	AJUSTE SEGÚN PROYECTO









