



Versión: 02

Logo:
GPL-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	1 MAYO DE 2025
Denominación del Programa de Formación	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL FORMACION COMPLEMENTARIA
Código y versión del Programa	63520580 VERSION 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ

Regional Valle CENTRO DE TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

FASE DE PROYECTO (si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
N/A	N/A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	Alistar materia prima e insumos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	8		Reconocer los conceptos principales de la panadería como son: materia prima, cereal y oleaginosas,	AULA	TABLERO-MARCADORES, COMPUTADOR- PARLANTES	HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ	Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables rendimientos, defectos presentados. Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación.	Identifica las condiciones del producto a elaborar. Establece los equipos requeridos. Verifica funcionamiento de los equipos y utensilios.	
N/A	N/A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	Alistar materia prima e insumos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	8		Proceso de panadería y defectos del producto de acuerdo al material colocado en la plataforma de trabajo, se analiza cada uno de los temas en grupo.	AULA - COCINA	Equipos, utensilios, materia prima e insumos	HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ	Identifica los empaques para productos de panificación. Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación. Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación.	Identifica características de materia prima e insumos. Ubica materias primas e insumos en el sitio asignado. Pesa ingredientes según formulación.	
N/A	N/A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO	Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso.	6		mesa redonda	AULA	TABLERO-MARCADORES, COMPUTADOR- PARLANTES	HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ	de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneado y leudado de acuerdo a especificaciones del producto.	Pone en funcionamiento el equipo. Controla funcionamiento del equipo. Controla temperatura, humedad y tiempo durante el proceso.	
N/A	N/A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO	Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso.	6		EXPONE Y PRESENTA LOS PRODUCTOS SURTIDOS DEL PROCESAMIENTO DE PAN SEGÚN LAS NORMAS DE ALMACENAMIENTO Y CALIDAD.	AULA - COCINA	Equipos, utensilios, materia prima e insumos	HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ	Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto. Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas.	Aplica instrumentos de verificación de los productos de panadería y pastelería. Identifica características del decorado según orden de producción	
N/A	N/A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASSEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.	6		Aprendizaje colaborativo y exposición	AULA	TABLERO-MARCADORES, COMPUTADOR- PARLANTES	HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ	Evalúa los avances tecnológicos. Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa.	Realiza proceso de decoración. Realiza correctivos en procesos.	
N/A	N/A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	Aplicar tratamientos térmicos a productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad.	6		formulaciones de panadería, previamente analizadas por los aprendices con el fin de adquirir la parte práctica de desempeño en taller, desarrollado diariamente para su registro y evaluación final de proceso	AULA - COCINA	Equipos, utensilios, materia prima e insumos	HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ	Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna. Reportar las no conformidades del proceso de acuerdo con la normatividad	Determina las condiciones de conservación de los productos. Empaca productos.	
			TOTALES		40								