PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: *ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION*
- Código del Programa de Formación: *96151453* ***Versión:*** *1*
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica):N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): elaborar productos de panificación de acuerdo a la normatividad vigente
- Competencia:

  ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje:
- Alista la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso
- realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido
- utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente
- incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas
- alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según especificaciones del proceso
- Duración de la Guía de Aprendizaje 40 HORAS:

2. PRESENTACIÓN

Querido aprendiz

Con este programa se pretende dar al aprendiz las bases técnicas básicas para realizar el oficio de panadería y con el fin de que se provea de una alternativa de trabajo, al emprender una empresa asociativa o familiar, que ofrezca una salida al problema del desempleo en la región.
En el desarrollo de esta formación se elaboraran productos panificables tales como : panes, pandebonos, cucas, tortas, rollos, galletería y otros.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Querido aprendiz
Individualmente reflexione sobre las condiciones necesarias para el montaje de un proceso de elaboración de productos panificables
las ventajas y desventajas de los productos panificables frente a otros alimentos
Consigne en documento y luego mediante mesa redonda realice una discusión con el resto de los (grupal, aula, 2 horas).

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

Mediante la técnica de lluvia de ideas y de acuerdo a su experiencia cotidiana….
A) Identifique los procedimientos y comportamientos higiénicos de un proceso de manipulación de alimentos

B) Identifique las condiciones para el alistamiento de materias primas de un proceso alimenticio,
C) Identifique los diferentes productos de panadería que se comercializan en la región, mediante un foro. (Grupo, aula, 1 hora)
D) Participe en la retroalimentación dada por el instructor de acuerdo a la metodología, insumos y productos y todos los aspectos necesarios en el programa de procesos básicos de panadería
E)
Realizar el alistamiento de los equipos, utensilios, materias primas, insumos, y personal de acuerdo al proceso y normatividad vigente.

3.3 Actividades de apropiación:

3.3.2. *A) Realice el proceso de limpieza y desinfección (utensilios y áreas de Proceso), identificando las cantidades requeridas mediante una práctica demostrativa (Individual, área de proceso, 2 hora).*
B) Participe de manera activa en el alistamiento de los equipos y máquinas de proceso, teniendo en cuenta las pautas impartidas por el instructor, mediante una práctica demostrativa en el área de proceso. (grupal, Área de Proceso, 2 horas)
C) Haga el alistamiento y dosificación de un producto , mediante la discusión formulas construidas con el instructor y el grupo de trabajo colaborativo. De acuerdo a las necesidades del producto a elaborar (grupal, Área de Proceso, 2 horas)
A) Realice el proceso de limpieza y desinfección (utensilios y áreas de Proceso), identificando las cantidades requeridas mediante una práctica demostrativa (Individual, área de proceso, 2 hora).
B) Participe de manera activa en el alistamiento de los equipos y máquinas de proceso, teniendo en cuenta las pautas impartidas por el instructor, mediante una práctica demostrativa en el área de proceso. (grupal, Área de Proceso, 2 horas)
C) Haga el alistamiento y dosificación de un producto , mediante la discusión formulas construidas con el instructor y el grupo de trabajo colaborativo. De acuerdo a las necesidades del producto a elaborar (grupal, Área de Proceso, 2 horas)

3BC. Elaborar un Producto de Panificación, Aplicando los conocimientos técnicos y normativas, mediante una práctica demostrativa

DF) Aplique grupalmente en un producto de panificación las prácticas de higiene, manejo de máquinas, y almacenamiento de alimentos, realizando un proceso de panificación. Se discutirán los resultados mediante mesa redonda (grupal, Área de Proceso, 2 hora,)

G) Elabore un producto de panificación, guiándose con las dosificaciones presentadas anteriormente por el instructor. Se realizará práctica demostrativa y presentará las conclusiones en un interrogatorio grupal (grupal, Área de Proceso, 5 horas)

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

4AC. Desarrollar un producto de panificación argumentando los requerimientos técnicos y normatividad vigente de acuerdo a lo aprendido.
A) Desarrolle un producto de panadería aplicando los conocimientos en procesos a través de una práctica demostrativa. (grupal, Área de Proceso. 8 horas).
B) Plantear un producto innovador para un producto de panificación, aplicando Normatividad vigente. (Grupal, Área de proceso, 8 horas)

Ambiente Requerido. Ambiente dotado de computador, pantalla de tv e internet
Materiales: marcadores, papelbond,tablero

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
N/A	**N/A**	Elaborar productos de panificacion	**Evidencias de Desempeño:** **MANEJA VARIABLES DEL PROCESO DE ELABORACION Y RESPECTIVOS REGISTROS**	1. Identificar los rangos a usar dependiendo el tipo de pan blandito. 2. Calcular el agua necesaria según el tipo de harina y los ingredientes que aportan humedad. 3. Pesar los ingredientes de una formulación	**LISTA DE CHEQUEO** **DESEMPEÑO**

			Evidencias de Producto: **PRODUCTO DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE**	4. Manejar los Equipos utilizados en el proceso. 5. Prevenir accidentes en el proceso de panificación 6. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura. 7. Conversión de fórmulas de porcentaje a cantidad y viceversa. 8. Realizar ejercicios de conversión de medidas. 9. Calcular ingredientes según un pedido	**LISTA DE CHEQUEO PRODUCTO**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Control de calidad: El seguimiento detallado de los procesos dentro de una empresa para mejorar la calidad del producto y/o servicio.
Ingredientes Básicos De Formulación: Sustancias necesarias para la elaboración de productos cárnicos procesados y que confieren a estos características propias. **Son Ingredientes básicos de formulación:** Carne, Agua, Sales de curación, Subproductos comestibles grasa cuero de cerdo, Harinas y almidones de cereales, Leche en polvo suero en polvo.
.
Ciclo de vida del producto: Es la evolución de los productos ofrecidos por una empresa cuando ya se encuentran en el mercado.
Agua: Es el segundo componente mayoritario de la masa y es el que hace posible el amasado de la harina. El agua hidrata la harina facilitando la formación del gluten.

Harina: La denominación harina, sin otro calificativo, designa exclusivamente el producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo limpio.

Levadura: En panadería se llama levadura al componente microbiano aportado a la masa con el fin de hacer la fermentar de modo que se produzca etanol y CO2.

Pan: es el producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por especies propias de la fermentación panaria, como Saccharomyces cerevisiae.

Pan común: se define como el de consumo habitual en el día, elaborado con harina de trigo, sal, levadura y agua, al que se le pueden añadir ciertos coadyuvantes tecnológicos y aditivos autorizados.

Sal: Su objetivo principal es dar sabor al pan. Además es importante porque hace la masa más tenaz, actúa como regulador de la fermentación, favorece la coloración de la corteza durante la cocción y aumenta la capacidad de retención de agua en el pan.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Aleixandre, J. L. 1996. Procesos de Elaboración de Alimentos. Ed. U.P.V., Valencia.

Calvel, R. 1983. La Panadería Moderna. Ed. AméricaLee, Buenos Aires.

Calvel, R. 1994. El Sabor del Pan. Ed. Montagud, Barcelona

Madrid, A.; Cenzano, I. 2001. Nuevo Manual de Industrias Alimentarias. Ed. AMV-Mundi Prensa, Madrid.

.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**HENRY OSWALDO DIAZ LOPEZ**	**Instructor**	**Coordinación académica.**	**Febrero 2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					