



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Área agroindustrial y gastronómica
- Código del Programa de Formación: 63520001
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): NP
- Fase del Proyecto (si aplica): NP
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: ELABORACION DE MASAS DE PANIFICACION CON INCORPORACION DE HARINAS DE LEGUMINOSAS
- Resultados de Aprendizaje: Elaborar productos de panificación con mezclas recomendada y seguridad
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 horas

2. PRESENTACIÓN

El programa de elaboración de masas de panificación con incorporación de harinas de leguminosas se creó para brindar capacitación a los instructores relacionados con los procesos de formación en esta temática, con la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos relacionados con los nuevos desarrollos y tendencias de consumo en el sector. Las legumbres que pueden ser utilizadas en alimentación humana y animal revisten una especial importancia nutritiva y económica debido al consumo de millones de personas de todo el mundo. La industria alimentaria está continuamente ensayando tecnologías e ingredientes para producir nuevos alimentos o mejorar algunas propiedades organolépticas, funcionales y nutritivas de los ya existentes, de tal modo que sean apetecibles para el consumidor y satisfagan sus necesidades.

Resultados de Aprendizaje:

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas:

La utilización de las legumbres como alimentos se concentra en los países en desarrollo, que representan el 90% del consumo mundial de legumbres destinadas a alimentación humana. Las legumbres revisten una importancia especial para los países de bajos ingresos y con déficit de alimentos, cuyas principales fuentes de proteínas y energía son los productos de origen no animal contribuyendo al 10% de las proteínas diarias recomendadas y un 5% del aporte energético de la población.



- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. RESULTADO DE APRENDIZAJE

El aprendiz estará en capacidad de **formular, preparar y evaluar masas de panificación utilizando harinas de leguminosas (maiz, garbanzo, entre otro), aplicando técnicas adecuadas para garantizar calidad, valor nutricional y aceptación del producto final.**

2. SABERES PREVIOS

- Conceptos básicos de panificación
- Manejo de materias primas (harinas, levaduras, agua)
- Normas de higiene y manipulación de alimentos
- Procesos de fermentación

3. ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad 1: Exploración y reconocimiento de materias primas

Descripción:

El aprendiz identificará las características físicas, nutricionales y funcionales de las harinas de leguminosas.

Estrategias:

- Observación directa de materias primas
- Análisis comparativo (harina de trigo vs leguminosas)
- Lectura guiada

Evidencia:

- Cuadro comparativo de propiedades (proteína, fibra, gluten, absorción de agua)

Actividad 2: Formulación de recetas con sustitución parcial

Descripción:

Diseñar fórmulas de panificación sustituyendo un porcentaje de harina de trigo por harina de leguminosas (10%, 20%, 30%).

Estrategias:

- Trabajo en equipo
- Cálculo de porcentajes panaderos
- Ajuste de hidratación

Evidencia:

- Ficha técnica de formulación
- Justificación técnica del porcentaje elegido



Actividad 3: Elaboración de masas

Descripción:

Preparación de masas aplicando técnicas de mezclado, amasado y fermentación.

Estrategias:

- Práctica en taller
- Demostración del instructor
- Aprendizaje basado en la experiencia

Evidencia:

- Registro del proceso (tiempos, textura, comportamiento de la masa)

Actividad 4: Evaluación sensorial del producto final

Descripción:

Análisis del pan obtenido en términos de sabor, textura, color, volumen y aceptación.

Estrategias:

- Cata sensorial
- Escala hedónica
- Discusión grupal

Evidencia:

- Formato de evaluación sensorial diligenciado
- Informe de resultados

Actividad 5: Ajuste y mejora del producto

Descripción:

Optimizar la formulación según los resultados obtenidos.

Estrategias:

- Retroalimentación
- Ensayo-error
- Reformulación

Evidencia:

- Nueva ficha técnica mejorada
- Comparación antes vs después

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Aplica correctamente porcentajes de sustitución
- Maneja técnicas de amasado y fermentación
- Interpreta cambios en la estructura de la masa
- Evalúa sensorialmente el producto
- Propone mejoras técnicas viables

5. RECURSOS

- Harinas (trigo, maíz, almidón de yuca,)
- Equipos de panificación
- Horno
- Fichas técnicas
- Instrumentos de medición

6. TIEMPO ESTIMADO

- Total: **20 a 30 horas**



- Teoría: 8 horas
- Práctica: 16–22 horas

7. PRODUCTO FINAL

- Pan elaborado con harina de leguminosas
- Ficha técnica estandarizada
- Informe técnico con análisis de resultados

8. ENFOQUE TRANSVERSAL

- Innovación alimentaria
- Nutrición funcional
- Aprovechamiento de materias primas locales
- Emprendimiento

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 BIBLIOGRÁFICOS

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)					