PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **PRODUCCION ARTESANAL Y SEMI-INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA.**
- Código del Programa de Formación: **91151536 V1**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): **NO APLICA**
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): **NO APLICA**
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): **NO APLICA**
- Competencia:

  Fabricar productos y sub-productos de confitería artesanal y Semindustrial de acuerdo con el programa de producción y Normativa vigente

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Disponer recursos de acuerdo con orden de producción y normativa.
- Ejecutar orden de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
- Controlar proceso de producción según parámetros de calidad y condiciones técnicas
- Estandarizar los productos de confitería de acuerdo con parámetros Empresariales y normativa
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48

2. PRESENTACIÓN

- Estimado (a) aprendiz: Bienvenido (a) a la formación de **PRODUCCION ARTESANAL Y SEMI-INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA,** donde te invitamos a incursionar en el maravilloso mundo del fortalecimiento en los procesos productivos.

Felicitaciones por aceptar el reto.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

Actividad 3.1.1. Los dulces de mi infancia.

Evocando el recuerdo de nuestra infancia, nos remontamos a la época cuando eramos niños y mamá, papá o quizás los abuelos nos ofrecian comida, para consumir con los amigos, primos e incluso en la escuela o de camino a ella.

Juguemos entonces al paseo: de acuerdo con tu nombre, menciona un producto de tu infancia que recuerdes que desees llevar al paseo. El instuctor guiara la dinámica.

Cuando sea tu turno explica a los demás compañeros en que consiste el producto que selecciono, explicanos como te sentias al consumirlo? y en compañía de quienes?.

Realizaremos las conclusiones con los demás integrantes del grupo.

Ambiente requerido: Aulas, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación,Conversatorio. Proceso. TICS, WhastApp

Materiales de formación: Tablero, papel periódico, colores, Marcadores, Mesas de trabajo.

Material de apoyo: documentos pdf.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto
Duración de la actividad: 3 horas.

3.2 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Actividad 3.2.1. Sabemos sobre elaboración de productos panificables de masas de sal.

Divida el Grupo en dos equipos con igual número de participantes, elabore un material que contiene las etapas del proceso de producción.

En equipo realice de acuerdo con las etapas que ustedes consideran debe ser el orden lógico de la elaboración de un alimento, desde el inicio hasta el final del proceso de producción.

Mediante la técnica de la ropa extendida, ubique secuencialmente cada etapa del proceso, de principio a fin.

Al finalizar la actividad cada equipo socializara el proceso con los demás compañeros y registre la actividad en su cuaderno.

Ambiente requerido: Aulas, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación,Conversatorio. Proceso. TICS, WhastApp

Materiales de formación: Tablero, papel periódico, colores, Marcadores, Mesas de trabajo.

Material de apoyo: documentos pdf. Videos.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto
Duración de la actividad: 3 horas.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento

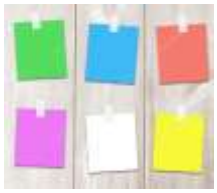
ELABORAR PRODUCTOS, APLICANDO BPM Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Aprender es el comienzo de la riqueza.
Aprender es el comienzo de la salud.
Aprender es el comienzo de la espiritualidad.
En la búsqueda y aprendizaje es donde comienza el proceso milagroso.
Jim Rohm.

Actividad No. 3.3.1 Conociendo la Materia Prima

Enumerese del 1 al 3, de acuerdo con el numero que le correspondio conforme grupos de trabajo de los 1, 2 y 3 sucesivamente, con los integrantes del grupo, resuelva el taller didáctico sobre los ingredientes utilizados en la producción, para ello utilice el material suministrado por el instructor.

Una vez desarrollado el taller, cada equipo en orden de acuerdo con su número de equipo, escribe una pregunta en un papel, nota adhesivo suministrada por el instructor, el segundo equipo debe escribir la respuesta ambos grupos deben pegar en el tablero pregunta y respuesta y socializarla con los demás compañeros.



Los adhesivos de preguntas y respuestas serán entregados al instructor una vez finalizada la actividad.

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

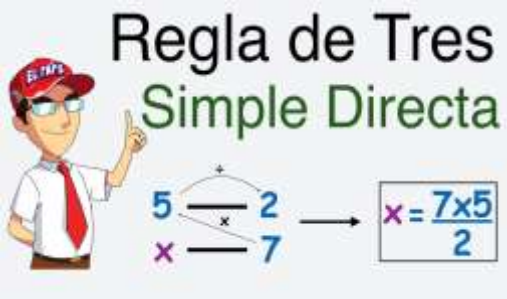
Ambiente requerido: Aulas, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación,Conversatorio. Proceso. TICS, WhastApp

Materiales de formación: Tablero, papel periódico, colores, Marcadores, Mesas de trabajo.

Material de apoyo: documentos pdf. Videos.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto
Duración de la actividad: 3 horas.

Actividad No. 3.3.2 Recordando Regla de Tres



Realice los ejercicios entregados por el instructor para recordar los procesos de conversión de unidades matemáticas, aplicando regla de tres.

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero,entregue al instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

Formulación con regla de tres

Base de cálculo 3000 g es el 100% entonces el 58 % cuentos gramos son?

3000 g -------- 100%
X = ? 58 %

$$X = \frac{58\% \times 3000\ g}{100\ \%} = 1.740\ g.\ P.\ fresa$$

Ambiente requerido: Aulas, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación,Conversatorio. Proceso. TICS, WhastApp

Materiales de formación: Tablero, papel periódico, colores, Marcadores, radio, Mesas de trabajo.

Material de apoyo: documentos pdf. Videos.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto
Duración de la actividad: 3 horas.

Actividad No. 3.3.3 Organizando la logística

Cada aprendiz o si desean entre dos o mas que puedan reunirse o vivan en la misma casa, deben adquirir la materia prima, insumos, utensilios y equipos necesarios para el procesamiento de productos seleccionado, previa información por parte del instructor.

El instructor suministrara una pelota, la cual deben rotar con el juego del tingo tango, a quien le quede la pelota debe elaborar una cartelera para determinar quién estará encargado del aseo al inicio y al finalizar cada proceso de producción**.**

Esta actividad se realizará para cada jornada de formación, para rotar los grupos encargados de la logística, limpieza y desinfección del área de trabajo.

Ambiente requerido: Aulas, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación,Conversatorio. Proceso. TICS, WhastApp

Materiales de formación: Tablero, papel periódico, colores, Marcadores, Mesas de trabajo.

Material de apoyo: documentos pdf. Videos.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto
Duración de la actividad: 3 horas.

Actividad No. 3.3.4 Estandarizando formula

SENA - CTA
Centro de Tecnologías Agroindustriales
Ing. Liliana Ocampo Tejada

1. ALMOJABANA

MATERIA PRIMA	PORCENTAJE %	CANTIDAD (Gramo g.)	MATERIALES	EQUIPOS
Queso Colanta o similar	100	1000 g.	Gramera	Horno
Fécula (Maizena)	23	230 g.	Cuchara-espátula	Mesa de trabajo en acero
Almidón de Yuca agrio	12.5	125 g.	Rasp ador	
Leche en polvo	12.5	125 g.	Cernidor	
Polvo para hornear	1	10 g.	Vasijas	
Azúcar	10	100 g.	Cuchara	
Huevos	10	100 g.	EMPAQUE	
Margarina	10	100 g.	Bolsa de papel para panadería.	
Sal	1	10 g.		

Estandarice, la fórmula de proceso de acuerdo con los porcentajes de insumos y materias primas aprobados por normatividad para la elaboración del producto, entregada por el instructor.

Tenga en cuenta la base de cálculo a utilizar en el proceso. Una vez estandarizada la formula, revísela con el instructor antes de procesar, realice ajustes si es necesario.

Ambiente requerido: Aulas, cocina, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación,Conversatorio. Proceso. TICS, WhastApp

Materiales de formación: Tablero, papel periódico, colores, Marcadores, Mesas de trabajo.

Material de apoyo: documentos pdf. Videos.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto
Duración de la actividad: 3 horas.

Actividad No. 3.3.5 Alistando la materia prima e insumo

Aprendiz debe ordenar la mesa de trabajo en su casa, los utensilios y equipos, aliste las materias primas e insumos, según el producto a elaborar, pese cada insumo de acuerdo con la formulación estandarizada por usted y revisada por el instructor.

*Mise en **place!***

Ambiente requerido: Aulas, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación,Conversatorio. Proceso. TICS, WhastApp

Materiales de formación: Tablero, papel periódico, colores, Marcadores, Mesas de trabajo.

Material de apoyo: documentos pdf. Videos.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto
Duración de la actividad: 3 horas.

Actividad No.3.3.6 Procesando los productos

Aprendices en esta oportunidad vamos a producir, de acuerdo con la producción previamente establecida.

Cada aprendiz debe elaborar un formato de control de las actividades a realizar, la cual debe guardar en la carpeta de evidencias y registrar en cada jornada de producción.

Aprendiz una vez esté preparado con su equipo de bioseguridad puede ingresar a la producción, tenga en cuenta aplicar las BPM durante el proceso.

Para la elaboración del producto debe tener a mano el flujograma o diagrama de proceso y la formulación, recuerde tener a mano una libreta para tomar anotaciones. Cualquier inquietud consúltela con el instructor

Ambiente requerido: Cocina, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Proceso.

Materiales de formación: lista de materiales de ingredientes, equipos, estufa, mesas de trabajo.

Material de apoyo: diagrama de flujo, formulación.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno. Producto terminado.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto

Duración de la actividad: 1 horas.

Actividad No. 3.3.7 Inspeccionando el proceso

Debe tener lista de chequeo del proceso y una vez diligenciada, entreguela al instructor y guardela en la carpeta de evidencias.

UTENSILIO, EQUIPO ELEMENTO DE PROTECCION	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES

Ambiente requerido: Aulas, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación,Conversatorio. Proceso. TICS, WhastApp

Materiales de formación: Tablero, papel periódico, colores, Marcadores, Mesas de trabajo.

Material de apoyo: documentos pdf. Videos.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto
Duración de la actividad: 0.5 horas.

Actividad No. 3.3.8 Empacando los productos

Seleccione diferentes tipos de empaques para los productos con base en las aclaraciones sobre empaques, almacenamiento por parte del instructor.

Seleccione y Empaque los productos elaborados y llévelos a almacenamiento.

Inspeccione las normas de higiene personal y limpieza de equipos, utensilios, instalaciones y áreas de trabajo para evitar contaminaciones durante cada actividad de proceso

Una vez terminada la actividad, ésta será revisada por el instructor,y guardela en su carpeta de evidencias.

Ambiente requerido: Aulas, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación,Conversatorio. Proceso. TICS, WhastApp

Materiales de formación: Tablero, papel periódico, colores, Marcadores, Mesas de trabajo.

Material de apoyo: documentos pdf. Videos.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto

PRODUCCION No. _____
UNIDAD PRODUCTIVA _____
PRODUCTO _____
BASE DE CALCULO _____
FECHA _____

INGREDIENTES	%	Cantidad (g)	Equipos y Utensilios

Duración de la actividad: 3 horas.

Actividad No. 3.3.9 Costeando los procesos

Aprendiz, durante cada producción usted debe diligenciar los formatos, entregados o enviados por el instructor:

- ✓ Hoja de Costo
- ✓ Hoja Costo de producción

- ✓ Una vez diligenciado, guarde su registro en la carpeta de evidencias, le servirá para la elaboración de los productos y determinar el precio de venta del producto procesado.

Ambiente requerido: Aulas, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación,Conversatorio. Proceso. TICS, WhastApp

Materiales de formación: Tablero, papel periódico, colores, Marcadores, Mesas de trabajo.

Material de apoyo: documentos pdf. Videos.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto
Duración de la actividad: 3 horas.

Actividad No. 3.3.10 Elaborando los productos

Aprendiz, para cada jornada de producción, donde se elaboran distintos productos, de acuerdo con la producción establecida por el grupo, tenga en cuenta ejecutar las actividades de la guía de aprendizaje, desde el ítem 3.3.3 hasta el 3.3.10.

Ambiente requerido: Cocina, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Proceso.

Materiales de formación: lista de materiales de ingredientes, equipos, estufa, mesas de trabajo.

Material de apoyo: diagrama de flujo, formulación.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno. Producto terminado.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto

Duración de la actividad: 7 horas.

Actividad 3.3.11 Retroalimentemos sobre elaboración de Productos

Aprendiz las actividades aquí relacionadas serán resueltas aleatoriamente durante las jornadas de producción, en los tiempos de espera de los procesos, donde no estemos involucrados, es decir, tiempos de cocción y/o refrigeración.

Ambiente requerido: Aulas, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación,Conversatorio. Proceso. TICS, WhastApp

Materiales de formación: Tablero, papel periódico, colores, Marcadores, radio, Mesas de trabajo.

Material de apoyo: documentos pdf. Videos.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto
Duración de la actividad: 3 horas.

3.4 Actividades de transferencia

Nunca dejes que nadie te diga que NO puedes hacer algo. Las personas que NO son capaces de hacerlo, Te dirán que TU tampoco puedes.

Actividad 3.4.1. Innovando Ando

Aprendiz, seleccione un producto a base panificación masas de sal, para comercializar con un componente innovador. Debe elaborar un producto con todos los componentes observados en la formacion, con formulación, flujograma de proceso, costos, empaque y etiqueta, presentar el producto, para comercialización y proponga una estrategia de comercialización. Presente por escrito al instructor.

Se acordará una comercialización de productos innovadores donde tendremos la oportunidad de aprender, teniendo en cuenta los siguientes criterios a evaluar.

- Componente innovador

- Presentación
- Empaque del producto

Ambiente requerido: Aulas, finca.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación,Conversatorio. Proceso. TICS, WhastApp

Materiales de formación: Tablero, papel periódico, colores, Marcadores, Mesas de trabajo.

Material de apoyo: documentos pdf. Videos.

Evidencias de aprendizaje: Respuestas desarrolladas en el cuaderno.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño, Lista de chequeo de producto
Duración de la actividad: 3 horas.

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
NO APLICA	**NO APLICA**	Elaborar productos, aplicando BPM y normatividad vigente.	**Evidencias de Desempeño** Elaboración de productos. **Evidencias de Producto:** **Producto terminado.**	Identifica las necesidades de materias primas, insumos y equipamiento según estandarización de procesos. Describe el proceso de producción de acuerdo con los lineamientos técnicos. Lista los materiales y equipos requeridos para la estandarización de productos de Confitería acorde con parámetros empresariales y la orden de producción. Reconoce los principios de operación de los equipos de confitería según parámetros Empresariales. Opera equipos de confitería de acuerdo con manuales técnicos. Desarrolla las formulaciones de los productos de confitería teniendo en cuenta la Pertinencia y los alcances. Entrega los productos de confitería según ficha técnica y orden de producción. Analiza el reporte de calidad de los productos en proceso y productos terminados de Acuerdo con los parámetros técnicos y la normativa. Ajusta la estandarización de formulaciones y del proceso de elaboración de productos de confitería con base en los parámetros empresariales y normativa.	Técnica: Observación Directa Instrumento: Lista de chequeo de desempeño Técnica: Observación Directa Instrumento: Lista de chequeo de Producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BPM: Las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM son una herramienta de gran importancia para la obtención de productos seguros para el consumo humano. La implementación de las BPM apunta a asegurar la inocuidad y la salubridad de alimentos.

Mise en place: (pronunciación francesa: [mi zɑ̃ ˈplas], 'puesto en el lugar', literalmente, o poner en su lugar o colocación), se emplea en gastronomía para definir el conjunto de tareas de organizar y ordenar los ingredientes (ej.

Producción: Se denomina producción a cualquier tipo de actividad destinada a la fabricación, elaboración u obtención de bienes y servicios.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

WEBGRAFIA

https://repositorio.sena.edu.co/bitstream/handle/11404/912/proceso_panificacion.pdf?sequence=1&isAllowed=y

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	LILIANA OCAMPO YEPES	Instructor Técnico	CampeSena CTA	11 de febrero de 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					