PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANA**

- Código del Programa de Formación: **96151517**
- Nombre del Proyecto: **PRODUCCION DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA**
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Competencia: 290801022 Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal de acuerdo al programa de producción
- Duración de la Guía: 20 horas virtuales

2. PRESENTACIÓN

Aprendiz lo invito al desarrollo de sus capacidades y competencias, y así mismo manifiesto mi compromiso de acompañamiento y fortalecimiento de las iniciativas productivas rurales orientadas a los emprendimientos y creación empresa.

Este documento es una guía para que usted desarrolle autónomamente actividades planteadas logrando así el resultado de aprendizaje mencionado: **Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal de acuerdo al programa de producción.**

Para lo cual se espera que realice las actividades propuestas y presente las evidencias que se les pide como mecanismo para controlar los avances de sus actividades.

Esta guía de aprendizaje le aporta conceptos, estrategias y recursos que lo acercan a los aspectos de **Ejecutar procesos de producción** enfocándose en el alistamiento de materias primas (cálculos de formulación) que se deben implementar en la producción de dulcería y confitería artesanal.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Condiciones básicas de BPM, Materias primas: tipos, características, funciones, propiedades, aplicaciones. Conservación de alimentos: concepto, principios, deterioro, contaminación, eta´s. azúcares: concepto, tipos, propiedades.

3. AMBIENTE REQUERIDO

- Lugar con condiciones a internet o un móvil con App.
- Cocinas Integral (con servicios públicos, energía, agua y gas)
- Planta de transformación, Escuelas con Cocina Agroindustrial (si se requiere)
- (Instalaciones que traten de adecuarse a la normatividad vigente. (Resolución 2674 del 2013)

4. MATERIALES NECESARIOS

- Medios Virtuales (WhatsApp, YouTube, Email, Skype)
- Detergente, Hipoclorito de sodio (comercial y/o industrial), valde, jeringa para medir volumen, paila, espátula, termómetro, frascos (empaque), cuchillos, licuadora, cernidor, gramera.
- Asistencia técnica por voz o Video (contacto instructor técnico – Móvil: 3152800870)

5. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

6.1 Reflexión inicial

El importante valor nutricional y económico de las frutas es bien conocido.

Las frutas son los mejores transportadores de vitaminas, minerales esenciales, fibra dietaría, antioxidantes y otras sustancias bioactivas. Además proveen de carbohidratos, proteínas y calorías. Estos efectos nutricionales y promotores de la salud mejoran el bienestar humano y reducen el riesgo de varias enfermedades. Por ello las frutas son importantes para nuestra nutrición.

Las frutas son productos altamente perecederos. Comúnmente, hasta un 23 por ciento de las frutas más perecederos se pierden debido a deterioros microbiológicos y fisiológicos, pérdida de agua, daño mecánico durante la cosecha, envasado y transporte, o a las inadecuadas condiciones de traslado.

Estas pérdidas ascienden a más del 40-50 por ciento en las regiones tropicales y subtropicales (FAO, 1995 a,b). Las pérdidas también ocurren durante la vida útil y la preparación en el hogar y en los servicios de comida. Más aún, en muchos países en desarrollo la producción de productos frutihortícolas para el mercado local o la exportación es limitada debido a la falta de maquinaria y de infraestructura. La reducción de las altas pérdidas de frutas y hortalizas requiere la adopción de varias medidas durante la cosecha, el manipuleo, el almacenamiento, el envasado y el **procesamiento de frutas** y hortalizas frescas para obtener productos adecuados con mejores propiedades de almacenamiento.

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

Es necesario fomentar desde la formación profesional integral el reconocimiento de materias primas e insumos para el procesamiento de Frutas (mermeladas, bocadillos, pulpas, pasta de fruta, confituras, conservas). Por esta razón se invita a fortalecer sus saberes previos mediante la consulta de libros, videos, documentos, revistas, reportajes y así identificar conceptos claves en el manejo de alimentos.

Estimado aprendiz de manera INDIVIDUAL Presente la siguiente actividad:
Consulte los siguientes links
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B296-2009%252FCXS_296s.pdf

https://docplayer.es/69831985-Norma-tecnica-colombiana-285.html
Responda las siguientes preguntas:
-Ámbito de aplicación de la norma (alcance de la norma).
-Defina: qué es una fruta, pulpa de fruta? Qué es una Jalea, Tipos de mermelada (descríbalos).

- En el siguiente link https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-additives, consulte y lea acerca de los aditivos más comunes en la industria de alimentos, responda:
  ¿Qué es y para que sirve la Pectina en la industria alimentaria? ¿Qué son los conservantes en los alimentos y cuáles son los más comunes?

6.3 Actividades de apropiación del conocimiento

Es de mucha importancia aplicar las formulaciones y estandarizaciones de procesos para la elaboración de dulcería artesanal (derivados de frutas: mermeladas, bocadillos, pulpas, pasta de fruta, confituras) las cuales las desarrollaran al usar esta guía de aprendizaje

- Conceptualización Porcentajes (Cálculos)
  En la etiqueta de un alimento puede leerse su composición nutritiva:

PROTEÍNAS… 26%; HIDRATOS DE CARBONO… 8,5%; GRASAS

… 5%; LACTOSA…9%; OTROS… 3%. El resto es agua.

¿Qué porcentaje de agua contiene? R/____%

Efectúe los siguientes cálculos para ello vaya a Taller#3 FORMULACINES MERMELADAS, BOCADILLOS (documento anexo).

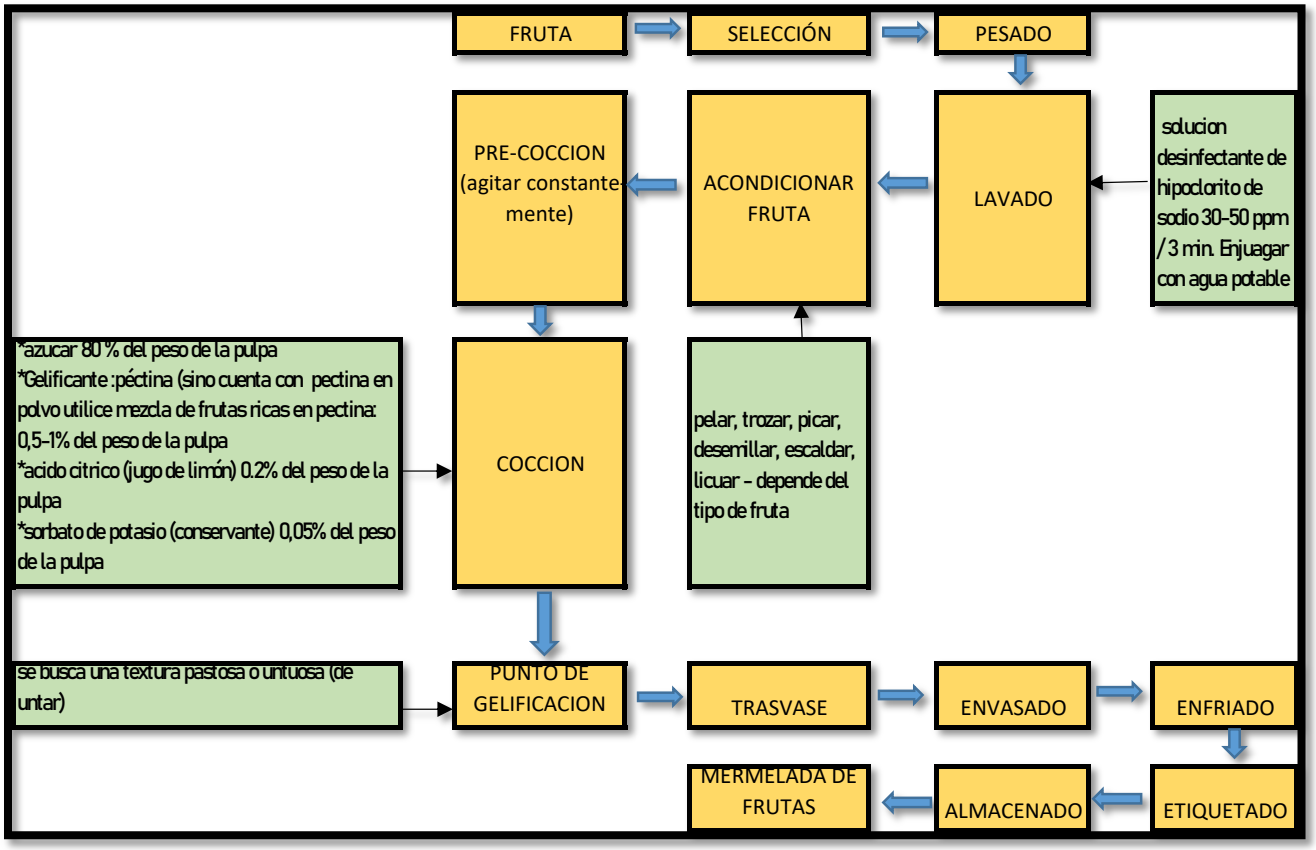
- Reconocimiento de equipos, utensilios empleados para elaboración de dulcería artesanal (derivados de frutas: mermeladas, bocadillos, pulpas, pasta de fruta, confituras.) las cuales las desarrollaran al usar esta guía de aprendizaje.

Estimado aprendiz, responda de manera individual las siguientes preguntas:
Consulte los siguientes link

https://www.horequip.es/464-maquinaria-para-la-elaboracion-de-mermeladas-y-confituras
https://www.citalsa.com/
https://www.alambique.com/utensilios/para-las-conservas/

Realice un cuadro comparativo de los equipos que se usan a nivel semi-industrial o industrial y proponga que equipos (estufa, por ejemplo) y utensilios (paila, por ejemplo) se deberían utilizar a nivel doméstico.

FLUGROMA ELABORACIÓN MERMELADA DE FRUTA



FUENTE: Ing. Carlos Manuel Bucheli

Este taller deberá ser resuelto y enviado por el medio virtual que el instructor genere. (Correo: cmbucheli@misena.edu.co y/o grupo WhatsApp).

6.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Aprendiz, en este momento usted ha conseguido reflexionar, emparejar y apropiar herramientas, conocimientos y/o conceptos que le permitirán Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de Mermeladas - Productos de confitería y dulcería artesanal de acuerdo al programa de producción.

De acuerdo a esto, se requiere que usted como aprendiz, elabore un video donde plasme las condiciones básicas de BPM en la elaboración de una mermelada artesanal. El video debe ser corto (máx. 5 min).

Todo lo solicitado está en la información de la actividad anterior. 6. 3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización). El taller y video deberá ser resuelto y enviado por el medio virtual que el instructor genere. (WhatsApp)

7. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Identifica la normatividad vigente para la elaboración de **mermeladas.**	Reconoce la normatividad vigente la normatividad vigente para la elaboración de **mermeladas.**	Cuestionario resuelto y socializado.
Evidencias de Desempeño: Realiza la dosificación de los requerimientos para la producción de mermeladas, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad.	Reconoce las materias primas e insumos en la elaboración de mermeladas y realiza la formulación apropiada.	Cuestionario resuelto y socializado.
Evidencias de Producto: Alista las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de mermelada artesanal.	Reconoce los equipos, utensilios empleados para elaboración de dulcería artesanal (derivados de frutas: mermeladas, bocadillos, pulpas, pasta de fruta, confituras.). Reconoce las materias primas e insumos en la elaboración de mermeladas	Mapa conceptual (cuadro comparativo), Cuestionario resuelto y socializado. Video elaboración mermelada..

8. GLOSARIO

DIAGRAMA DE FLUJO: El diagrama de flujo es la representación gráfica del algoritmo o proceso. Se utiliza en disciplinas como la programación, la economía, los procesos industriales y la psicología cognitiva. Estos diagramas utilizan símbolos con significados bien definidos que representan los pasos del algoritmo, y representan el flujo de ejecución mediante flechas que conectan los puntos de inicio y de fin de proceso.

MATERIA PRIMA: Se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo. Las materias primas que ya han sido manufacturadas pero todavía no constituyen definitivamente un bien de consumo se denominan productos semielaborados, productos semiacabados o productos en proceso, o simplemente materiales

.

9. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS – WEBGRÁFIA

- http://biblioteca.sena.edu.co/index.html
- https://www.invima.gov.co/
- http://colombiaempresarial.com.co/
- **Resolución 2674 de 2013. recuperado de** https://www.servicios-colombia.com/actualidad/140normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-de-plagas
- **Decreto 1575 de 2007 recuperado de** https://www.servicios-colombia.com/actualidad/140normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-de-plagas
- **Decreto 60 de 2002, recuperado de** https://www.servicios-colombia.com/actualidad/140normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-de-plagas
- **Resolución 2474 del 2013_ http://invima.gov.co/**
- **Diseño Curricular Emprendedor en procesamiento de productos de dulcería y confitería artesanal- Código del programa - 96151517**

10. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	CARLOS MANUEL BUCHELI	INSTRUCTOR ING. AGROINDUSTRIAL	CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	Mayo/ 2020

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					