PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Código del Programa de Formación: 96151527
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) EN EJECUCICON
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) APLICAR LOS PROCESOS DE ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Competencia EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA

- AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

- REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

- EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

- Duración de la Guía 40 HORAS

2. PRESENTACIÓN

INTRODUCCION

Estimado aprendiz, esta guía lo orientará para que usted desarrolle autónomamente actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades que se han preparado y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

La presente guía de aprendizaje aborda las necesidades, capacidades y recursos relevantes en el sector alimentario, en donde intervienen los aspectos de la conservación y almacenamientos de la materia prima en la producción, a fin de identificar las principales características de los alimentos y los requerimientos para la elaboración de productos inocuos, desde el contexto local, nacional e internacional.

Es por esta razón, necesario fomentar desde la formación integral, el manejo y utilización de las técnicas y condiciones de almacenamiento, donde los aprendices puedan conocer como almacenar productos alimenticios para así poder elaborar productos con características de excelente calidad para la industria de alimentos que respondan y cumplan con los parámetros que se exige en el mercado y la legislación vigente.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es):

Apropia los conceptos para la Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas necesario para la ejecucion de las materias primas según naturaleza del producto y técnica establecidas por la empresa y normatividad vigente.

Para saber el grado de conocimiento con respecto al programa de formación exprese que entiende sobre los siguientes interrogantes:

¿Qué tipo de frutas y hortalizas se pueden industrializar?

¿Qué maquinaria se utiliza para el proceso de lavado de frutas y hortalizas?

¿Qué factores influyen en la adecuada conservación de frutas y hortalizas?

¿Cuáles son los metodos de conservacion de las frutas y hortalizas?

¿La cocción reemplaza a los tratamientos luego del envasado?

Actividades de Reflexión inicial.

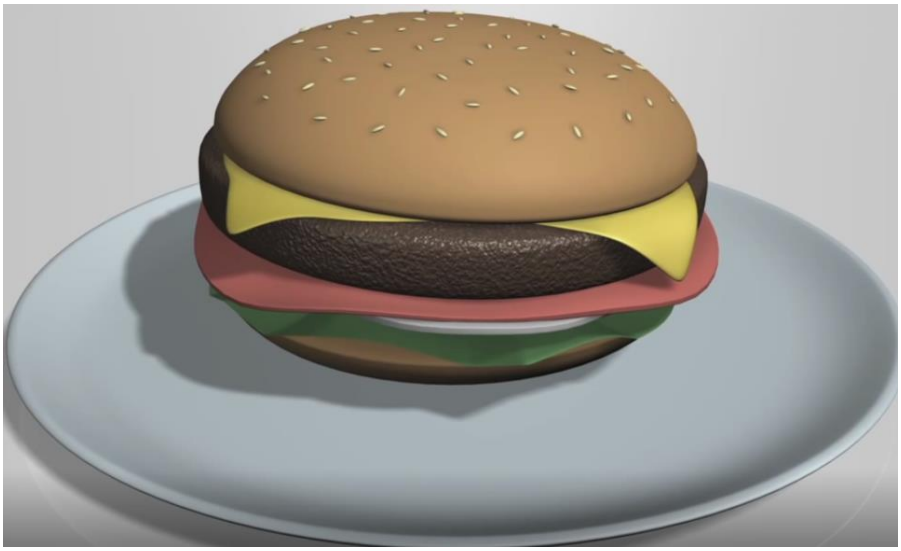
Así cuando se habla de los principales requisitos que debe reunir un alimento, sin duda el más importante es que sea INOCUO para la salud de la persona que lo consume.

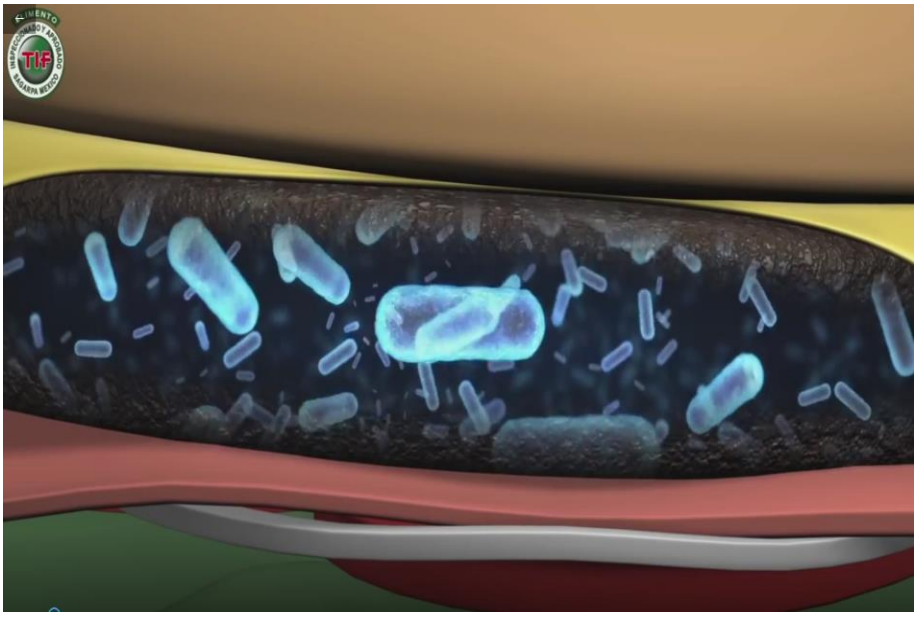
Como en todo tipo de establecimiento elaborador de alimentos, en las fábricas de conservas frutihortícolas se hace cada vez más necesario adoptar sistemas que permitan garantizar la calidad sanitaria del producto terminado.

Una calidad garantizada se traduce en un ahorro importante de los costos derivados de la producción o consumo de productos en mal estado. Los consumidores reducen sus gastos en alimentos desechados, atención de la salud, medicamentos y pérdidas de días de trabajo mientras que los industriales evitan una mala publicidad y descrédito entre los consumidores, disminuyen sus pérdidas de mercaderías, mejoran sus ventas, evitan pérdidas de tiempo en la producción y reducen los costos por demandas legales.

Para lograr este objetivo de calidad, existen normas elementales que los productores, industriales o manipuladores de alimentos deben adoptar; estas son las BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

Las BPM tienen como objetivo establecer criterios generales de prácticas de higiene y procedimientos para la manufactura de alimentos inocuos, saludables y sanos destinados al consumo humano que hayan sido sometidos a algún proceso industrial.





https://www.youtube.com/watch?v=v_DN2jVlNHc

https://www.youtube.com/watch?v=MJYxT9l0XaY

https://www.youtube.com/watch?v=b6k7qrlc8AU

Estas actividades se realizaran en al ambiente de formación, socializando entre todos lo planteado en los anteriore videos, imagen y responder al siguiente interrogante.

Cree usted que los procesos de Elaboracion de conserva de fruta y hortalizas le servirán para aprender una nueva forma de alimentación? Por qué piensa eso?

- Mencione 2 ejemplos de elaboración y conservación de conservas de frutas y hortalizas

Realizar un audio socializando los videos y la imagen doando a conocer su opinión y que entiende de cada uno de ello

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)

Teniendo en cuenta que Las actividades aquí propuestas, continúan siendo parte del primer momento del aprendizaje, es decir del “antes de aprender”, es necesario medir un poco en qué nivel estamos en conocimiento de la elaboración de conservas de frutas y hortalizas, en grupo de dos aprendices o individual responder las siguientes preguntas;

A. Elaboración de alimentos:

B. Alimento:

C. Alimento alterado:

D. Alimento contaminado:

E. Alimento genuino o normal

F. Alimento adulterado

G. Alimento falsificado:

H. Calidad:

I. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

J. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):

K. Inocuidad de alimentos:

L. Conservas:

M. Frutas y Hortalizas:

Realizar la investigación y plasmar esta información en un mapa mental o conceptual y realizar un video socializando el mismo

En grupo de 4 aprendices o individual teniendo en cuenta la situación que se esta viviendo por la pandemia realice el siguiente taller.

TALLER

ALIMENTOS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES
PROCESO: CONCEPTO, TIPOS, MÉTODOS DE PRODUCCIÓN, DIAGRAMAS DE PROCESO, VARIABLES,
MEDICIÓN Y REGISTRO EMPAQUE Y EMBALAJE: CLASES, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES **ALMACENAMIENTO:** TIPOS, CARACTERÍSTICAS, CONDICIONES
MAGNITUDES Y UNIDADES: TIPOS, CONVERSIONES
NORMATIVIDAD VIGENTE: SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, AMBIENTAL, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y RESOLUCIÓN PROPIA DEL SECTOR
REGISTROS: TIPOS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO
CONTROL DE VARIABLES: TEMPERATURA; GRADOS BRIX; PH; ACIDEZ TITULABLE

Realizar ña investigación y con ella elaborar unas diaspositivas posteriormente realizar la socialización por medio de un video

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Actividad de aprendizaje: implementar BPM en el proceso alimenticios

Subactividad No. 1

De acuerdo al material suministrado por el instructor realice una lectura sobre:

Limpieza, desinfección y seguridad industrial.

Guia de conservas

Elaboración de conservas casera en el siguiente link

http://procadisaplicativos.inta.gob.ar/cursosautoaprendizaje/conservas/l9.html

modulo _formacion de concervas

Una vez finalizada la lectura, socialice con el resto del grupo a través de exposiciones mediante la realización de un video.

Subactividad No. 2

De acuerdo a la bibliografía entregada por el instructor realice una investigación y elabore un trabajo escrito sobre los siguientes temas:

alimentos: conceptos, tipos, características, propiedades

conservación de alimentos: concepto, principios, deterioro, contaminación,

etas: composición, propiedades, características nutricionales, alteraciones.

frutas y hortalizas: conceptos, tipos, características, propiedades

materias primas: tipos, características, funciones, propiedades, aplicaciones

insumos: tipos, características y funciones

conservas: tipos, función, características.

equipos: tipos, fichas técnicas, características, manejo

A través de una mesa redonda se realizara la socialización por medio de un video

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

 Elaborar un trabajo escrito sobre alimentos, conservación de alimentos, frutas y hortalizas, insumos, conservas, equipos.

 Elaborar un cuadro de caracterización de las materias primasutilizadas en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas

 Ambiente Requerido:

Aula, laboratorio o planta de procesamiento.

 Materiales:

Computador, tablero, equipos de planta de procesamiento, baldes, escobas,

pipetas, papel, marcadores, desinfectantes, detergentes, materia prima.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Formular preguntas referentes a los temas alimentos, conservación de alimentos, frutas y hortalizas, insumos, conservas, equipos. **Evidencias de Desempeño** Aplica la normatividad vigente: higiene, seguridad industrial, ambiental, alimentaria **Evidencias de Producto:** cuadro de caracterización de las materias primasutilizadas en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas	Identifica las condiciones de los alimentos, conservación de alimentos, frutas y hortalizas, insumos, conservas, equipos de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumo y producto terminado. Verificar las condicione de los utensilios, máquinas y materia primas de acuerdo con la legislación de alimentos vigentes. Realizar cuadro de caracterización de las materias primasutilizadas en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas	Técnica formulación de pregunta / instrumento cuestionario Observación directa/lista de verificación de la exposición. Observación /lista de verificación en el área de elaboración de alimentos. Técnica valoración de producto / instrumento lista de chequeo de producto.

trabajo escrito sobre alimentos, conservación de alimentos, frutas y hortalizas, insumos, conservas, equipos.	Elabora trabajo escrito sobre alimentos, conservación de alimentos, frutas y hortalizas, insumos, conservas, equipos.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia

ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel:

a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.

c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,

d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado es aquel que:

a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

GFPI-F-019 V03

b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y,

c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 3075 del 1997. Ministerio de salud. República de Colombia.

 Sanidad y Legislación en la industria de alimentos. Martha Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995

 Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Leveau, J. Y. 2002

 Microbiología Moderna de los alimentos. Jay. J.2002.

 Ciencia y tecnología de panadería GIOVANNI QUAGLIA. Editorial. ACRIBIA. S.A

- Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Hazelwood, D. Malean. A, D. 2000
- Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wildbrett.
- Principios de higiene alimentaria. Marriott Norman. G. Acribia 2003
- Higiene de los alimentos. SJ Forsythey. P.R Hayes
- www.maldonado.gub.uy/documentos/malimentos.pdf
- www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal
- www.engormix.com (disponibles artículos técnicos)
- www.mundohelado.com
- www.consumaseguridad.com
- www.fao.Org
- http:www.invima.gov.co/invima/normatividad/docs_alimentos/decreto_3075_1997.htm
- www.bibliotecavirtual.sena.edu.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	GUSTAVO ADOLFO SALAS MONTENEGRO (Ingeniero Agroindustrial)	NSTRUCTOR SENA	VICTIMA	22/05/2021

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					