1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

1.1 DENOMINACION DEL PROGRAMA DE FORMACION: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1.2 CODIGO DEL PROGRAMA DE FORMACION: 96151451

1.3 NOMBRE DEL PROYECTO: PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1.4 COMPETENCIA: 290801077 –CONTROLAR LA FORMULACION PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLUMENES DE PRODUCCION.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

❖ Verificar la calidad de los productos obtenidos en el procesamiento de frutas y hortalizas según normas y procedimientos establecidos.
❖ Determinar las condiciones de la materia prima, insumos, materiales e instalaciones según instrucciones del área de producción y normas técnicas.
❖ Reportar datos de proceso y producto terminado acorde con lineamientos de la empresa y normativa vigente.
❖ Transformar frutas y hortalizas según criterios técnicos , orden de producción y normatividad vigente.

1.5 DURACION DE LA GUIA: 52 HORAS.

2. PRESENTACION

Por medio de esta guía de aprendizaje se busca evaluar la calidad del producto terminado, reportando los datos obtenidos en el proceso según lineamientos de la empresa y normatividad vigente, todo esto permitira registrar la información de las operaciones de transformación de frutas y hortalizas para mejores continuas.

La aplicación de estos conceptos, específicamente, al procesamiento de derivados de frutas y hortalizas, se realiza con el objetivo de comprender la importancia de recepciónar materias primas de calidad, estandarizar procesos y optimizar las condiciones de almacenamiento del producto terminado hasta su posterior comercialización.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES:

a. Saludo de bienvenida.

b. Actividades de reflexión inicial: Casos de alteración y contaminación de alimentos, y sus efectos en la salud de los consumidores.
c. Orientación de la actividades desarrollar
d. Talleres Grupales, en los cuales se desarrollen los temas tratados de forma activa y participativa: Lecturas autorreguladas de los conceptos de alteración y contaminación de alimentos y la normatividad sanitaria vigente.
e. Estudio de casos. Implementación de la normatividad vigente para procesar alimentos derivados de frutas y hortalizas.
f. Demostraciones: Implementación de la normatividad vigente para procesar alimentos derivados de frutas y hortalizas, alistamiento de materias primas, ambientes, personal, equipos y utensilios para la producción de derivados de frutas y hortalizas.
g. Trabajo de campo: Elaboración artesanal de derivados de frutas y horatlizas.

3.2 DEFINICION DE CONCEPTOS

- Normatividad vigente, manipulación de alimentos.
- Alimentos, alteración y contaminación de alimentos, enfermedades transmitidas por alimentos, métodos de conservación.
- Conceptos claves: BPM, alimento, ETAS, calidad, inocuo, conservación, limpieza, desinfección, plagas, residuos, formatos.
- Fichas técnicas y diagramas de flujo del proceso.
- Analisis sensorial y bromatológico de productos hortofrutícolas.
- Empaque y embalaje.

3.3 AMBIENTES REQUERIDOS

- Ambientes de aprendizaje, ambientes para etapa práctica (cocina que cumpla los requisitos mínimos normativos de procesamiento o plantas de procesamiento).

3.4 MATERIALES

Papel, lapiceros, papelografo, libreta, fotocopias, carpetas plásticas, borrador.

3.5 ACTIVIDADES DE EVALUACION.

- Formulación de preguntas de forma oral y escrita, individuales o grupales sobre los temas desarrollados en el proceso de formación.
- Lista de chequeo.
- Talleres grupales.
- Trabajo de campo.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Evaluación de la calidad de los productos hortifruticolas. Evidencias de Desempeño: Registro de las novedadesencontradas durante las operaciones unitarios del proceso productivo. Evidencias de Producto: Trabajo de campo: Elaboración de Productos derivados de frutas y hortalizas.	• . Verifica las características de los derivados de frutas y hortalizas almacenados de acuerdo con los protocolos de la empresa. • Presenta los registros de las operaciones de transformación de las frutas y hortalizas según los procedimientos de la empresa . • Pre-alista frutas y hortalizas utilizando buenas de prácticas de manufacturas según formulación y orden de producción.	• Test de conocimiento y evaluaciones grupales. • Prueba práctica: Lista de chequeo. • Prueba práctica: Lista de chequeo. • Prueba práctica: Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **ACTIVIDAD ACUOSA (Aw):** es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

- **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.

- **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.

- **AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE:** Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones

Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y Practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **DESINFECCION - DESCONTAMINACION:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- **REGISTRO SANITARIO:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Libros y páginas web

- Decreto 3075 de 1997, Ministerio de la protección social. Disponible en: https://paginaweb.invima.gov.co/resoluciones-en-alimentos/resolucion-2674-2013-pdf/detail.html
- http://app.ute.edu.ec/content/3460-124-20-1-6-16/LECTURA1_%20SESI%C3%93N60001.pdf.
- http://repiica.iica.int/DOCS/B0635E/B0635E.PDF.
- http://inta.gob.ar/documentos/manual-sobre-conservacion-de-frutas hortalizas/at_multi_download/file/INTA-Manual%20de%20conservaci%C3%B3n%20FyH.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	**ENOT MERCADO SARMIENTO**	**INSTRUCTOR**	**PROGRAMA SER**	**22 -03 - 2021.**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					