PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS
- Código del Programa de Formación: 96151544
- Nombre del Proyecto (NA)
- Fase del Proyecto (NA)
- Actividad de Proyecto (NA)
- Competencia: Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Recepcionar materias primas según criterios técnicos, plan de producción y normativa.
  - Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción.
  - Comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción.
  - Aplicar medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos según resultados y parámetros técnicos.

- Duración de la Guía: 48 Horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado Aprendiz, La presente guía le permitirá desarrollar los resultados de aprendizaje referentes a la formación complementaria “Obtención De derivados cárnicos”, para ello, es necesario que siga cuidadosamente las indicaciones aquí incluidas y participe activamente en las sesiones dispuestas de manera práctica, teniendo en cuenta el trabajo colaborativo, lo cual permite adaptar el manejo e industrialización de alimentos cárnicos, para el desarrollo de nuevos productos inocuos que den respuesta a los requerimientos del entorno.

Tenga en cuenta que la carne es un producto considerado perecedero, lo que hace necesario buscar alternativas para prolongar su vida útil; una alternativa es la transformación de esta materia prima, dando valor agregado a esté producto primario, obteniendo cárnicos crudos y escaldados, mediante técnicas adoptadas de los procesos de la agro-industrialización.
Esta formación pretende capacitar principalmente a la población victima en situación de desplazamiento y a la comunidad en general para que sean productores y comercializadores de derivados cárnicos en los diferentes municipios del departamento.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

Apreciado aprendiz, las siguientes son actividades propuestas que le permitirán fortalecer actitudes, destrezas y valores que facilitarán el desarrollo de habilidades de interacción idónea humanística y técnicas, cada actividad propuesta cuenta con la descripción.

a. Para el desarrollo del segmento de interacción idónea de la formación complementaria, se propone observar el video adjunto sobre la comparación de la producción de productos de campo entre Colombia y Japón, posterior, haga un comentario donde exprese la enseñanza personal del video.
b. Realice una comparación de 5 productos cárnicos entre un supermercado y una tienda de su barrio y socialice la experiencia anterior, teniendo en cuenta las características del producto, marca, envase, el tipo de conservación y comportamiento del manipulador del producto.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS

Apreciado Aprendiz, la siguiente actividad tiene como finalidad realizar un reconocimiento de saberes previos del resultado de aprendizaje “Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción”, desarrolle las siguientes actividades:

a. Realice una lista de productos cárnicos que usted conoce, donde enumere los productos cárnicos crudos y los productos cárnicos escaldados (cocidos).
b. Diga cuáles pueden ser los ingredientes (materias primas de tipo natural utilizadas en su cotidianidad), equipos utilizados para su procesamiento, variables a controlar en el procesamiento artesanal.
c. ¿Cómo puedo prolongar en nuestros hogares la vida útil de los productos crudos?

3.3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

Con el desarrollo mediante trabajo colaborativo de las siguientes actividades, el aprendiz fortalecerá las capacidades:

Cognitiva:
Reconocer los fundamentos de los recursos cárnicos, insumos, aditivos, la clasificación de los productos derivados cárnicos, los equipos y los procesos de elaboración, teniendo en cuenta la normatividad vigente (NTC 1325), Legislación sanitaria, salud y seguridad en las áreas de trabajo, según requerimientos de la empresa.

Procedimental:
Elaborar un producto alimenticio cárnico aplicando las Buenas Prácticas Manufactura, en la dosificación, adecuación, preparación y operación de instrumentos y equipos, de acuerdo con protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

Valorativo - Actitudinal:
Proponer acciones de mejora a los procedimientos de manejo de residuos (sólidos y líquidos) y coproductos, resultado del procesamiento del producto cárnico, dándoles uso adecuado, según protocolos y lineamientos de la empresa y normatividad vigente.

Para el desarrollo de las Actividades de apropiación se propone realizar las siguientes actividades aplicando las Técnica Didácticas Activas.

ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN N°. 1: Apreciado aprendiz, en el material de apoyo para el desarrollo de actividades técnicas de la formación complementaria, va a encontrar el texto compilado "La carne y sus características", allí observará una descripción de los parámetros técnicos para el control de calidad de carne (características organolépticas), del mismo modo, en el material mencionado, encontrará el material recopilado llamado "Clasificación de los productos cárnicos y sus derivados" en el cual, muestra la clasificación de los derivados cárnicos o procesados. Con lectura del material citado anteriormente, realice un análisis personal y dé respuesta al taller propuesto.

ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN N°. 2: Apreciado aprendiz para el desarrollo de la presente sesión de formación, vamos a realizar una simulación de procesos agroindustriales cárnicos, para lo cual, es necesario seleccionar y clasificar las materias primas e insumos necesarios para el procesamiento del alimento cárnico crudo, tenga en cuenta las cantidades estimadas en la guía de procesamiento que se encuentra dentro del material de apoyo de la formación complementaria (Guías de procesamiento de derivados cárnicos crudos y escaldados), antes de iniciar, tenga en cuenta que deber contar con los elementos de protección personal sugeridos por el instructor (indumentaria personal).
Lleve a cabo los protocolos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, realice el adecuado ordenamiento de la zona procesamiento. Calcule la dosificación de materia primas e insumos requeridos para el procesamiento del producto cárnico seleccionado. Haga alistamiento de equipos de procesamiento y procesada a desarrollar las operaciones unitarias que se describen en el Diagrama de flujo de la guía de procesos, haciendo uso de los instrumentos de medición y control de variables.

ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN N°. 3: Apreciado aprendiz, realice un análisis de control de calidad del producto procesado, utilizando los tópicos desarrollados en el material de apoyo analizado: "La carne y sus características", realice un informe detallando:

a. Características organolépticas del producto obtenido,
b. Fotografía del producto empacado en un envase artesanal que cumpla con condiciones mínimas normativas.
c. Disposición final de los residuos obtenidos de las operaciones del procesamiento.
d. Propuesta de mejora de errores hallados en las operaciones unitarias.

3.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA

ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA	DESCRIPCIÓN
Organizar panel de discusión de procesos de producción de cárnicos crudos.	Realice una visita orientada al ambiente - unidad técnica productiva de derivados cárnicos de carácter artesanal y elabore un diagnóstico grupal sobre las áreas, equipos, utensilios manejados para la obtención de derivados cárnicos, recopile material videográfico.
Realizar transferencia de información de los procesos de observación y resultados del panel de discusión.	Socialice con sus compañeros las conclusiones del diagnóstico hecho a la unidad productiva de derivados cárnicos.

Entregar informe de la práctica dirigida en la unidad técnica productiva.	Hacer informe grupal en la cual se exponga los productos cárnicos que se analizaron en la visita orientada.
Procesar productos cárnicos crudos según requerimientos técnicos.	Elaborar a través de las guías procedimentales, uno los deferentes productos cárnicos en las instalaciones de su residencia, (chorizo, longaniza, butifarra, carne de hamburguesa, pollo relleno, Nuggets de pollo), enviar mediante cualquiera de los diversos canales de comunicación web evidencias videográficas.

Materiales: Guía de aprendizaje, Bolígrafo negro, Marcador borrable seco recargable, Tinta para marcador recargable, Borrador tablero acrílico, Papel bond carta.
Materias primas de origen animal y vegetal, Insumos para elaboración de productos cárnicos, Equipos básicos requeridos en las operaciones de procesamiento de los productos cárnicos
Equipos: Dispositivo de procesamiento digital (computador, similar), TV - Video Beam. gramera, molino, cutter, emulsificador, mezcladora
Ambiente: Ambiente de formación convencional adaptado (laboratorio de procesamiento, aula similar), para adecuación y procesamiento de alimentos, con tablero o papelógrafo-similares, silletería necesaria y proyector visual, para la adecuada transferencia de información a los aprendices.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tomé 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 Prueba escrita propuesta en los instrumentos de aprendizaje	Establece defectos en carnes según las características sensoriales de la carne de acuerdo a procedimientos técnicos establecidos. Establece el pH de carne en procesos de recepción según procedimientos técnicos. Diferencia la característica sensorial de la materia prima cárnica de acuerdo con criterios técnicos.	**Técnica:** Preguntas **Instrumento:** Cuestionario
EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO. Practica de laboratorio guiada	Identifica los equipos para proceso producción de acuerdo con manuales de operación. Aplica procesos de limpieza y desinfección en equipo y utensilios utilizados en la recepción de materias primas de acuerdo con parámetros técnicos y normativos.	**Técnica:** Simulación procesos industriales **Instrumento:** Lista de chequeo

	Prepara las materias primas según procedimientos técnicos. Aplica los aditivos cárnicos según parámetros técnicos y normativa. Aplica protocolos de estandarización en productos cárnicos crudos curados y escaldados. Produce productos cárnicos crudos curados y escaldados según orden de producción y criterios técnicos.	
EVIDENCIAS DE PRODUCTO Informe escrito (mejora en producción y calidad del producto cárnico).	Explica criterios técnicos en el cumplimiento de parámetros técnicos y orden de producción Presenta formatos diligenciados según procedimientos técnicos.	**Técnica:** Informe escrito. **Instrumento:** Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Animales de abasto: se entiende por animales de abasto los bovinos, equinos, ovinos, porcinos, caprinos, aves de corral, conejos, animales de caza y pesca y otras especies que se utilizan para el consumo humano y que el Ministerio de Salud declare aptas para el mismo.

Beneficio de animales: conjunto de actividades que comprenden el sacrificio y faenado de animales para consumo humano.

Canal: el cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades.

Carne: es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

Dosificación: Proceso de pesar y medir las distintas materias primas que componen el alimento a elaborar. La clasificación de los sistemas de dosificación puede hacerse atendiendo al estado de físico de las materias (sólidas y líquidas), o al proceso de fabricación.

Embutido: Proceso por el que se rellena una tripa natural o artificial con una masa de carne picada y condimentada.

Fichas técnicas: Documento técnico de la empresa que muestra de forma clara y concisa las características básicas de los productos que elabora. En ella debe incluirse ingredientes, características del producto, legislación aplicable, modo de conservación y utilización entre otras cuestiones.

Formulación: Diseño de ingredientes y cantidades a incluir en la elaboración de un producto, en función de las características nutricionales y tecnológicas buscadas, pero también consiguiendo la mejor combinación económica que satisfaga esos requisitos.

Industria cárnica: Establecimiento destinado a la transformación de la carne o a la elaboración de productos cárnicos y a su comercialización al mayor.

Marketing: Conjunto de principios y prácticas que buscan el aumento del comercio, especialmente de la demanda. El departamento de marketing en una empresa alimentaria se encarga de estudiar y promover los procedimientos y recursos que posibiliten la compra del producto alimentario que la empresa fabrica.

Materias primas: Materiales extraídos de la naturaleza y que se transforman para elaborar bienes de consumo. En la industria alimentaria son los productos obtenidos directamente de la agricultura, ganadería, forestal y de la pesca.

Producto cárnico: Productos elaborados a partir de carne o con carne mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte.

Registro: Conjunto de datos o anotaciones recogidas en un soporte determinado que reflejan los resultados de las operaciones de control efectuadas durante los procesos, y que están ordenados de tal forma que permite su análisis e interpretación.

Subproducto cárnico: Partes no comestibles o no destinadas al consumo humano, procedentes de los animales domésticos sacrificados en mataderos autorizados.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

• Información tomada de:
Cubero, Nuria. Monferrer, Albert. Villalta, Jordi. Aditivos Alimentarios. Mundi-Prensa
Acribia, S. S. Análisis de los alimentos. Nielsen.
Gardea, Béjar. Alfonso, A. Trillas, Gustavo A. Buenas prácticas en la producción de alimentos.
Lück, Erich y Jager, Martín – ACRIBIA. Conservación Química De Los Alimentos.
Shri, K. Sharma, Steven J. Mulvaney, Syed S. H. Rizvi - (Cornell University) Limusa "Ingeniería de alimentos. Operaciones unitarias y prácticas de laboratorio". (Noriega Editores)
Manual De Química Y Bioquímica de Los Alimentos. Copulate, T. P. South Bank University, London, UK. Acribia
Alvarado J. D. Y otros. - Acribia. 7 métodos para medir propiedades físicas en industrias de alimentos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**DIANA CRISTINA PANESSO ECHEVERRI**	**Instructora**	**Agroindustria**	**24/04/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					