PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
- Código del Programa de Formación: 03000021
- Competencia: IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS EN LA PLANTE DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE
- ALISTAR LAS INSTALACIONES, MATERIA PRIMA E INSUMOS APLICANDO BPM SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE
- Duración de la Guía: 96 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Hoy en día, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy prácticas y sencillas y pueden ser aplicadas de manera exitosa, conociendo reglas simples de seguridad y de calidad. El manipulador de alimentos como agente activo en la cadena alimentaria, tiene el rol fundamental en la seguridad y en la conservación de la calidad de los alimentos. Por su actividad laboral tiene contacto con ellos durante todas las etapas de la cadena alimentaria, y esto hace que necesite una formación específica en manipuleo e higiene. Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de mayor frecuencia en la vida de la población, y tienen su origen en el mismo acto de manipular los alimentos en cualquier etapa de la cadena alimentaria.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

    - Conocer y aplicar los conceptos de las BPM en la planeación de los procesos productivos

- Ambiente Requerido

    - El ambiente de formación debe encontrarse en buena condición y cumplir con todas las normas de seguridad y ambientales.

- Materiales

  Copias, impresiones, marcadores, resaltadores, papel bond, cartulina, lápices y borradores. –

ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividades de Reflexión inicial.

- A continuación realizamos la presentación personal de cada uno, su nombre y expectativas del curso.

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.
Con su grupo de trabajo, desarrolle sin recurrir a ningún tipo de consulta, texto, lectura etc. Lo siguiente:

1. Que entiende por: procesamiento, microempresa, microempresario, ventas, intoxicación, infección, bacteria. Y cite un ejemplo de cada uno
2. Que entiende por Buenas Prácticas de Manufactura.
3. Que entiende por Emprendimiento, comercialización y ¿**Que es unidad productiva**?

Actividades de apropiación y transferencia del conocimiento.

ACTIVIDAD.

- Lea detenidamente el siguiente material, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA con respecto al **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

  Elabore una lista de las anti conductas del manipulador.

- Lea detenidamente el material **LIMPIEZA Y DESINFECCION**

  Hacer un análisis acerca de las diferencias entre ambos términos y cual considera más importante dentro del proceso productivo.

TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

ACTIVIDAD.

- Teniendo en cuenta el material BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA con respecto a **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

  Elabore un diseño-bosquejo de una planta básica para procesar alimentos, recuerde tener en cuenta TODAS las recomendaciones que le plantea el material de lectura y trate de ser lo más detallista posible en el dibujo

TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS

MATERIAS PRIMAS Y ADITIVOS

ACTIVIDAD

Lea detenidamente el material: CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS ADITIVOS

- Elabore el cuestionario propuesto para esta actividad

TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS

MAQUINARIAS Y EQUIPOS

ACTIVIDAD

Lea el material: OPERACIONES BÁSICAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, teniendo en cuenta la lectura, VAYA A LA TABLA DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS, identifique los equipos y utensilios que se utilizan en la elaboración de un producto cárnico y únalos con una línea según corresponda

TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS

FLUJOGRAMA DE PROCESO

ACTIVIDAD

Lea el material: DIAGRAMA DE FLUJO O FLUJOGRAMA DE PROCESO, y teniendo en cuenta el material de lectura OPERACIONES BÁSICAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, establezca un **Diagrama De Proceso** básico para elaboración de un producto cárnico.

TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS

FORMULACIONES PARA DERIVADOS CARNICOS

ACTIVIDAD.

Lea detenidamente el material: FORMULACIONES

Si se pudo dar cuenta en este material dan algunas cantidades recomendadas en la elaboración de un derivado cárnico, de tales cantidades se obtienen entonces las estandarizaciones o formulaciones de los diferentes productos.

En las tablas que contiene el material FORMULAS PARA PRODUCTOS CARNICOS, se encuentran las diferentes cantidades de cada uno de los ingredientes o componentes para **1 Kg (1000gr) de producto, en la columna (GR)**

Teniendo en cuenta las cantidades de uso para cada ingrediente, calcule la cantidad de cada uno de estos, necesaria para elaborar las siguientes cantidades de Derivado Cárnico. Escoja los productos cárnicos que prefiera:

1. 53 Kg
2. 23 Kg
3. 11 Kg
4. 8 Kg
5. 4 Kg
6. 9 Kg
7. 30 Kg
8. 15 Kg

3.1

ACTIVIDAD 1.

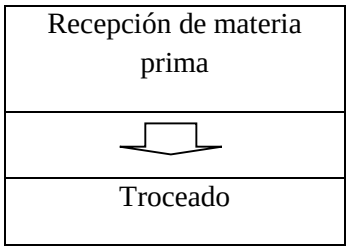
ELABORACION DE UN PRODUCTO CARNICO : CARNE PARA HAMBURGUESA

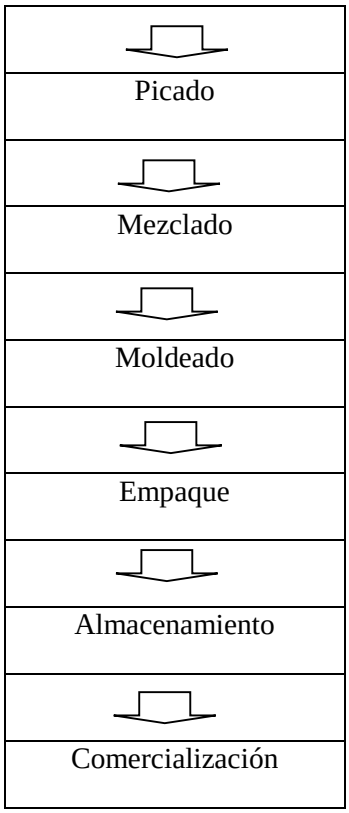
Descripción

Para elaborar carne para hamburguesa como para cualquier otro producto cárnico se debe establecer el diagrama de proceso, el cual nos orientara a medida que vayamos avanzando en la elaboración.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección

Se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios





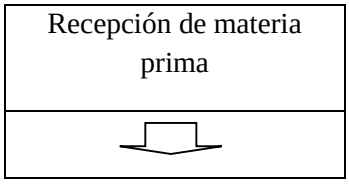
ELABORACION DE UN PRODUCTO CARNICO: CHORIZO

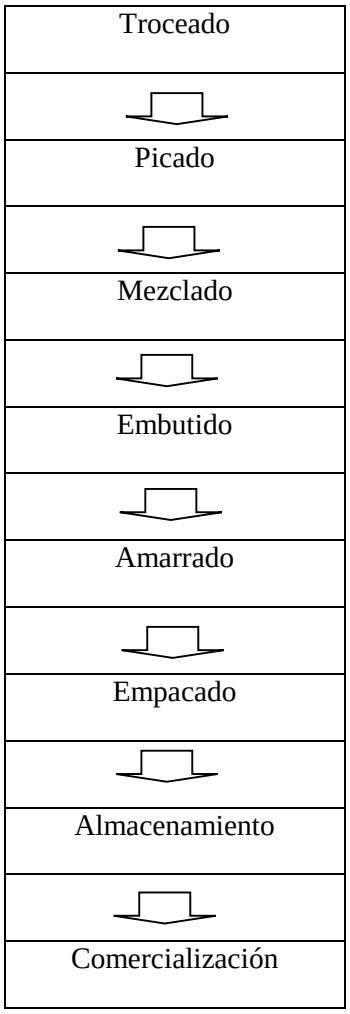
Descripción

Para elaborar Chorizo como para cualquier otro producto cárnico se debe establecer el diagrama de proceso, el cual nos orientara a medida que vayamos avanzando en la elaboración.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección

Se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios





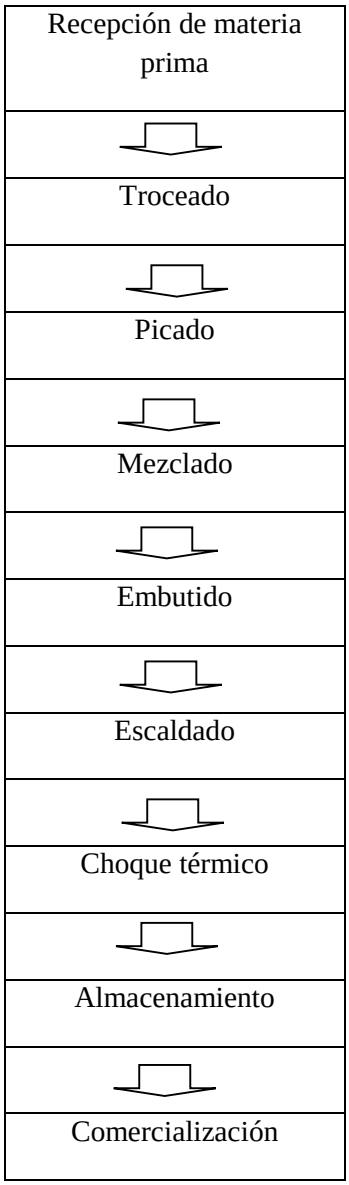
ELABORACION DE UN PRODUCTO CARNICO: SALCHICHON

Descripción

Para elaborar Salchichón, como para cualquier otro producto cárnico se debe establecer el diagrama de proceso, el cual nos orientara a medida que vayamos avanzando en la elaboración.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección

Se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que los aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios



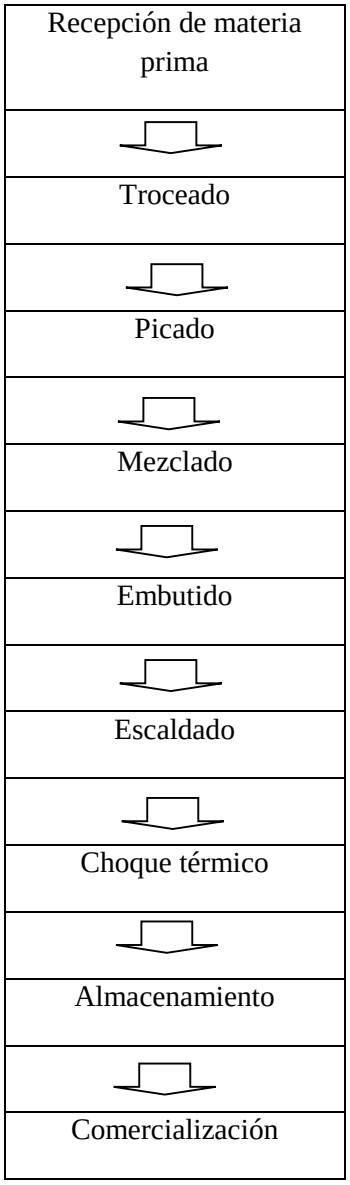
ELABORACION DE UN PRODUCTO CARNICO: BUTIFARRA

Descripción

Para elaborar Butifarra, como para cualquier otro producto cárnico se debe establecer el diagrama de proceso, el cual nos orientara a medida que vayamos avanzando en la elaboración.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección

Se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que los aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios



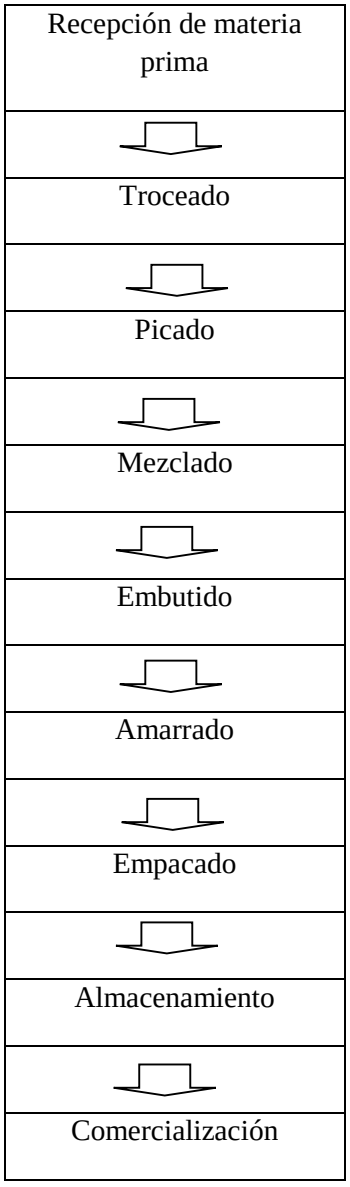
ELABORACION DE UN PRODUCTO CARNICO: SALCHICHA

Descripción

Para elaborar longaniza como para cualquier otro producto cárnico se debe establecer el diagrama de proceso, el cual nos orientara a medida que vayamos avanzando en la elaboración.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección

Se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios



Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Desarrollar las actividades de aprendizaje sobre las BPM	Comprende las normas de las BPM para el manipulador, equipos y utensilios, limpieza y desinfección	TECNICA Cuestionario INSTRUMENTO: Lista de chequeo
Desarrolar el taller sobre materias primas y aditivos	Identfica que es una materia prima, un insumo, o un aditivo	TECNICA: Formulación de preguntas INSTRUMENTO: Cuestionario
Desarrollar la actidad maquinarias y equipos	Identifica los equipos y matquinarias y sus usos	TECNICA: formulación de preguntas INSTRUMENTO: Cuestionario

Desarrolar la actividad flujograma de proceso	Entiende que es y para que se utiliza un diagrama de proceso	TECNICA: formulación de preguntas INSTRUMENTO: Cuestionario
Evidencias de Desempeño: Participar activamente en las actividades aportando puntos de vista propios acerca del tema con aporte de ejemplos prácticos y cotidianos	Participa activamente en las actividades aportando puntos de vista propios acerca del tema con aporte de ejemplos prácticos y cotidianos	TECNICA: Observación directa INSTRUMENTO: Lista de chequeo
Desarrollar la actividad formulaciones de los derivados carnicos	Comprende, elabora y calcula la formula para un derivado carnico	TECNICA: Cuestionario INSTRUMENTO: Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Comprender, interpretar y aplicar los términos y conceptos de las Buenas Prácticas De Manufactura	Interpreta y Aplica la norma de las BPM en la elaboración de un derivado carnico.	TECNICA: Prototipo o plano INSTRUMENTO: lista de cheque

GLOSARIO DE TÉRMINOS

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.

Es la que obtenemos de la naturaleza, para poder elaborar productos, y es fundamental para la creación de productos de todo tipo. Las industrias venden productos elaborados por medio de la materia prima; por ejemplo: para elaborar un mueble de madera lo principal es la madera (materia prima), que se extrae del árbol, en estado natural.

REGISTRO: refiere al asiento de una información cualquiera y concreta

AGUA POTABLE: Agua que puede consumirse con garantías sanitarias y que cumple los requisitos de la OMS, contenidos en la "Internacional Standard For Drinking Walter "(OMS 1997). Ausencia de patógenos, pero puede existir microorganismos productores de alteraciones de los alimentos.

DESINFECTANTE: agente físico o químico empleado en la desinfección

DESINFECCIÓN: Destrucción de microorganismos a un nivel tal que no dé lugar a contaminación peligrosa de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.

DETERGENTE: Agente de limpieza como el jabón o cualquier preparado orgánico, líquido o sólidos sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.

CONTAMINACIÓN: Transmisión directa o indirecta de microorganismos dañinos a productos alimenticios.

HIGIENE: condiciones o prácticas de aseo que ayudan a mantener la calidad del alimento y la salud del consumidor.

SUCIEDAD: Es todo residuo que al final de los procesos queda adherido a los techos, pisos, equipos, mesas, utensilios etc., y está constituido básicamente por materia orgánica del producto que se procesa.

LIMPIEZA: eliminación de residuos alimenticios, polvo, grasas u otras materias, mediante el fregado y lavado con agua, jabón o un detergente adecuado.

RESIDUO: Restos de los productos de limpieza y desinfectantes que quedan en los equipos y utensilios después de las operaciones de higiene.

EMPRENDER: Empezar hacer alguna cosa, especialmente cuando exige tiempo y esfuerzo.

EMPRENDIMIENTO: el emprendimiento surge como un proyecto personal al cual se le atribuyen esfuerzos para desarrollarlo y muchas veces también suele implicar el sorteo de obstáculos y dificultades para llevarlo a buen puerto.

EMPRENDEDOR: Persona con capacidad de visualizar oportunidades de mercado y de articular los recursos necesarios para poner en marcha una actividad productiva. El emprendedor espera obtener a

cambio una retribución que está fundamentada en la maximización del valor empresarial de su iniciativa.

LIDERAZGO: una influencia que se ejerce sobre las personas y que permite incentivarlas para que trabajen en forma entusiasta por un objetivo común. Quien ejerce el liderazgo se conoce como líder.

TRABAJO EN EQUIPO: es un conjunto de personas que se organizan de una forma determinada para lograr un objetivo común.

CREATIVIDAD: La creatividad es el proceso de presentar un problema a la mente con claridad (ya sea imaginándolo, visualizándolo, suponiéndolo, meditando, contemplando, etc.) y luego originar o inventar una idea, concepto, noción o esquema según líneas nuevas o no convencionales. Supone estudio y reflexión más que acción.

INNOVACIÓN: Aplicación de nuevas técnicas o procesos productivos. Introducción de nuevos productos, procesos o servicios en el mercado que abran la posibilidad de producir los mismos bienes utilizando menores recursos, bienes nuevos o de mejor calidad, constituyendo un elemento importante para el crecimiento económico.

CADENA PRODUCTIVA: Es el conjunto de agentes y actividades económicas que intervienen en un proceso productivo, desde la provisión de insumos y materias primas, su transformación y producción de bienes intermedios y finales, y su comercialización en los mercados internos y externos.

CAPITAL SEMILLA: Fondos para apoyar el arranque inicial de una empresa (fase inicial, o de "semilla")

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

http://sobreconceptos.com/index.php?s=materia+prima
Manual de Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http:// www.slideshare.net/vicmorni/manual-bsico-del-manipulador-de-alimentos-11525557 .

Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http:// saludocupacional-colombia.com/manipulación-de-alimentos/

Higiene, protección y Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http://www.emagister.com/curso-higiene-proteccion-manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos-decreto-3075-1997

(Diego Rivadeneira, 2012) página principal Empresa y Actualidad, tomado de

http://empresactualidad.blogspot.com/2012/03/comercializacion-definicion-y-conceptos.html7.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Nombres:** RAFAEL CAMARGO MENDOZA	**Instructor de:** Agroindustria	**Centro Agroemprearial y acuicola**	**01/04/2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					