PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboración de derivados lácteos concentrados.
- Código del Programa de Formación: 96151542 Versión 1
- que componen la cadena de valor del sector de producción y transformación de alimentos.
- Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso
- Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.
- Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos
- Duración de la Guía: 48 Horas

2. PRESENTACIÓN

El programa elaboración de derivados lácteos concentrados se creó para brindar al sector productivo de agroindustria de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías de transformación de leches.

ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTOS PREVIOS.

3. ACTIVIDAD 1

Leche Condensada: Según la resolución 02310 "Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares"

Formulación:

Leche 1 litro

Azucar 180 gramos.

Glucosa: 10 gramos:

Procedimiento:

-Alistar el area de trabjo (realizar higiene y desinfección en el area de trabajo, a los utensilios etc.)

-Realizar los calculos para determinar las cantidades de insumos y empaques de acuerdo a la cantidad de leche.

-Receprcionar la leche (Debe ser leche feesca.)

-Filtrar la leche.

-Mezclar la lache con los demas ingredientes.

-Llevar a fuego. (hasta el punto final)

-Enfriar.

-Empacar.

Materiales y utensilios:

1 filtro o colador

1 mesedor para mezclar la leche

3 cuchara soperas.

1 gramera

Frascos plasticos para empacar la leche condensada.

3 Jarras litreras con sistema de medición

1 olla con capacidqad suficiente para preparar la leche condensada.

Manjar Blanco: Según la resolución 02310 "Es el producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, con el agregado de harina o almidones."

Formulación:

Leche 1 litro

Azucar 180 gramos.

Arroz para remojar y licuar: 40 gramos

Procedimiento:

-Alistar el area de trabjo (realizar higiene y desinfección en el area de trabajo, a los utensilios etc.)

-Realizar los calculos para determinar las cantidades de insumos y empaques de acuerdo a la cantidad de leche

-Receprcionar la leche (Debe ser leche feesca.)

-Filtrar la leche.

-Mezclar la lache con los demas ingredientes.

-Llevar a fuego. (hasta el punto final)

-Enfriar.

-Empacar.

Como determinar el punto final: este se obtiene de dos formas

- Cuando al agitar o mezclar el arequipe se puede observar el fondo del recipiente en el que se esta elaborando la cocción.

Materiales y utensilios:

-1 filtro o colador

-1 mesedor para mezclar la leche

-3 cuchara soperas.

-1 gramera.

-Tarrinas para empacar el arequipe.

-3Jarras litreras con sistema de medición.

-1 olla con capacidqad suficiente para preparar el manjar blanco.

Arequipe: Según la resolución 02310 “Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares.”

Formulación:

Leche 1 litro

Azucar 180 gramos.

Glucosa: 10 gramos:

Procedimiento:

-Alistar el area de trabjo (realizar higiene y desinfección en el area de trabajo, a los utensilios etc.)

-Realizar los calculos para determinar las cantidades de insumos y empaques de acuerdo a la cantidad de leche

-Receprciona la leche (Debe ser leche fresca.)

-Filtrar la leche.

-Mezclar la lache con los demas ingredientes.

-Llevar a fuego. (hasta el punto final)

-Enfriar.

-Empacar.

Como determinar el punto final: este se obtiene de dos formas

- Cuando al agitar o mezclar el arequipe se puede observar el fondo del recipiente en el que se esta elaborando la cocción.
- Cuando al dejar caer una gota de arequipes en un vaso con agua, la gota de aarequipe llega hasta el fondo sin desvanecerse.

Materiales y utensilios:

-1 filtro o colador

-1 mesedor para mezclar la leche

-3 cuchara soperas.

-1 gramera

-Tarrinas para empacar el arequipe.

-3Jarras litreras con sistema de medición

-1 olla con capacidqad suficiente para preparar el arequipe

Cocadas de leche:

Formulación:

Leche 1 litro

Coco rallado 100 gramos

Azucar 180 gramos.

Glucosa: 10 gramos:

Procedimiento:

-Alistar el area de trabjo (realizar higiene y desinfección en el area de trabajo, a los utensilios etc.)

-Realizar los calculos para determinar las cantidades de insumos y empaques de acuerdo a la cantidad de leche

-Receprciona la leche (Debe ser leche fesca.)

-Filtrar la leche.

-Mezclar la lache con los demas ingredientes.

-Llevar a fuego. (hasta el punto final)

-Enfriar.

-Empacar.

Nota: Cuando al mezclar las cocadas se haga mas dificil se debe ir bajando la temperatura y agitar o remover constantemente con l fin de evitar que se vayan a pegar las panelitas.

Como determinar el punto final: este se obtiene de dos formas

- Cuando al mezclar en el mismo recipiente donde se esta realizando la coccion de las panelitas se puda formar una bola maleable.

Materiales y utensilios:

-1 filtro o colador

-1 mesedor para mezclar la leche

-3 cuchara soperas.

-1 gramera

-Bandejas para enfriar las cocadas.

-3Jarras litreras con sistema de medición

-1 olla con capacidqad suficiente para preparar las cocadas

Yogurt: De acuerdo a la resolución 2310 de 1986 el yogurt es Denominase Yogurt al producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de lactobacillus bulgáricus y streptococcus termóphilus. los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.

Formulación

-Lleche 1 litro.

-Azucar 80 gramos.

-Yogurt griego 40 gramos

-Fruta 100 gramos.

-Azucar para melar la fruta 40 gramos.

Procedimiento:

-Alistar el area de trabjo (realizar higiene y desinfección en el area de trabajo, a los utensilios etc.)

-Realizar los calculos para determinar las cantidades de insumos y empaques de acuerdo a la cantidad de leche

-Receprciona la leche (Debe ser leche fesca.)

-Filtrar la leche.

-Mezclar la lache con los demas ingredientes.

-Pasteurizar la lache a una temperatura de 81 °C por 30 segundos o a 60 °C por 30 minutos.

- enfriar rapidamente hasta alcanzar la temperatura ambiente.

-Adicionar el yogur a la leche y agitar bien y tapar.

-Esperar la coagulación del yogurt.

- Mezclar la fruta con el azucar de acuerdo a la formulación.

-Cocinar la fruta con el azucar hasta obtener una salsa.

- Una vez ya se haya coagulado la leche agitar suavemente y adicionar la salsa de la fruta.

-Empacar.

-Refrigerar.

Materiales y utensilios:

-1 filtro o colador

-1 mesedor para mezclar la leche

-3 cuchara soperas.

-1 gramera

-Tarros plasticos para empacar el yogurt.

-3 Jarras litreras con sistema de medición

-1 olla con capacidqad suficiente para preparar el yogurt.

- 1 caldero para preparar la salsa de fruta

-1 termometro

Actividad 2:

-Según la resolución 2310 de 1986 diga cuales son los ingredientes que son permitidos para la elaboración de:

Leche condensada.

-Arequipe.

-Manjar blanco.

-Según la resolución 2310 de 1986 diga cuales son los aditivos que son permitidos para la elaboración de:

-Leche condensada.

-Arequipe.

-Manjar blanco.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Presentar y aprobar las evaluaciones de conocimientos de la forma integral.	- Recopila datos, los tabula y realiza cálculos aplicando técnicas	Formulación de preguntas /Cuestionarios
Evidencias de Desempeño: Elaborar y presentar de manera individual los talleres e informes realizados y evaluados en formación. .	- Aplica las TICs en los procesos de control estadístico y en análisis de datos, según protocolos técnicos definidos.	Valoración de producto/Lista de chequeo
Evidencias de Producto: - Elaborar y presentar de manera individual los talleres e informes realizados y evaluados en formación.	- Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas.	Valoración de producto/lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Yogurt: De acuerdo a la resolución 2310 de 1986 el yogurt es Denominase Yogurt al producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de lactobacillus bulgáricus y streptococcus termóphilus. los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.

Arequipe: Según la resolución 02310 “Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares.”

Manjar Blanco: Según la resolución 02310 “Es el producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, con el agregado de harina o almidones.”

Leche Condensada: Según la resolución 02310 “Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares”

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Resolució 02310 de 1986

https://repositorio.sena.edu.co/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Carlos Alberto Cuellar**	**Instructor**	**Agroindustria**	**26/05/2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					