



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL
INTEGRALFORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Operario en procesos de Panificación
- Código del Programa de Formación: 961520 Versión: 1
- Nombre del Proyecto: Establecimiento de una unidad productiva para el Procesamiento de Productos de Panificación en el Municipio de Planadas Corregimiento de Gaitanía del departamento del Tolima
- Fase del Proyecto: Planeación - Ejecución
- Actividad de Proyecto: Ejecutar actividades productivas inherentes a la elaboración de productos de panificación
- Competencia: Almacenar productos alimenticios según la naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes
 - Monitorear materias primas, insumos y productos de panificación almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.
 - Determinar el tipo de empaque de acuerdo a la naturaleza del producto y el método de almacenamiento
 - Manejar las materias primas, insumos y productos de panificación deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento según políticas de la organización.
- Duración de la Guía: 60 horas



2. PRESENTACION

¡Bienvenidos esta es su Guía de Aprendizaje!

Los alimentos como necesidad vital para la existencia humana, requieren de un especial cuidado, en lo que se incluye la prolongación de su vida útil, asegurando estabilidad en su disponibilidad a través de su almacenamiento, desde tiempos inmemoriales, por ello el primer almacén en la historia fue concebida para alimentos.

Hoy en día esta necesidad se hace más notoria, ante el ritmo acelerado de la vida y el cambio de los hábitos de los consumidores y su tendencia al aumento

del consumo de productos congelados, semielaborados y frescos, transformando e impulsando el papel de la logística para el segmento de los productos alimenticios. Seguir el flujo de estos productos desde su origen hasta el cliente es decisivo para el desarrollo de cualquier empresa comercializadora.

En la actualidad las tendencias de la producción se dirigen a bajar al máximo los stocks en almacén, en consideración a las limitaciones de espacio, el costo de las instalaciones, lucro cesante de los productos y el grado de dinamismo con que se modifican los productos, incorporando nuevas tecnologías y características que pueden hacer obsoletos elementos en depósito.

Las técnicas de almacenamiento, día a día van incorporando elementos que proporcionan mayor capacidad y facilidad de operación, para la organización y movilización de los materiales con la mayor agilidad posible.

Esta Guía fue realizada con el objetivo de brindar un grupo de elementos sobre los alimentos y su almacenamiento, que abarca desde la logística de almacenes hasta los diferentes conceptos técnicos relacionados con la manipulación y el almacenamiento de los alimentos.

En esta Guía de Aprendizaje encontrará una temática específica acompañada de una serie de actividades que les servirán en su desempeño laboral, de las cuales se espera que se desarrollen con entusiasmo, compromiso y dedicación.

2. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de las Actividades:



2.1 Cognoscitiva.

- Reconocer los métodos de conservación de alimentos en todas las etapas de proceso conforme a ficha técnica, manuales de operación y normatividad vigente.

2.2 Procedimental

- Almacenar, empacar, verificar, monitorear materias primas, insumos y productos de panificación terminados, según procedimientos técnicos y normas vigentes.
- Resolver problemas de almacenamiento adaptando una actitud crítica, argumentativa y propositiva según parámetros técnicos y normativos.

3. Actitudinal

- Asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas frente a la preparación incorrecta de los equipos y materiales, procedimientos, verificación y monitoreo de materias primas, insumos y productos de panificación terminados.

3.2 Ambiente Requerido:

- Aula convencional
- Biblioteca
- Ambientes fuera de Centro

3.3 Materiales:

Devolutivos:	Consumible:
Equipo de computo Video BEAM Escabiladora Termómetro de punzón Estufa industrial Horno de 4 bandejas Bandejas Cepillo manos y uñas Escoba trabajo pesado esas Mesas en acero inoxidable Batidora manual o industrial	Bolígrafo, lápices, resma de papel y marcadores borrables Harina, azúcar refinada, leche en polvo, fécula de maíz Huevos, crema de leche, grasa hidrogenada, levadura Saborizantes y sal Bolsas transparentes calibre 2 de 1 lb Contenedores plásticos y capacillos Hipoclorito de sodio al 13% Jabón antibacterial para manos Jabón en pasta para loza (pasta de 250g) Tego 51



4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Actividad 1:

- Taller Autodiagnóstico: Con base en la revisión del diseño curricular para el Operario en Procesos de Panadería (Competencia: Almacenar productos alimenticios).
- Taller sobre sistemas de unidades de medidas: conceptos, la nomenclatura de los sistemas de unidades de medidas, equivalencias y conversiones.
- Taller sobre conceptos de manipulación y almacenamiento de productos alimenticios y no alimenticios.
- Taller sobre técnicas, elementos y sistemas de almacenamiento y según normatividad vigente
- Taller materias primas, insumos y aditivos

Actividad 2:

- Taller sobre condiciones de almacenamiento: instalaciones, protocolo, variables, equipos y formatos

Actividad 3

- Evaluar las causas y efectos de la inadecuada escogencia del método y técnica de almacenamiento en el mantenimiento de las propiedades del producto.
- Determinar variables de control de etapa de almacenamiento

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:	Ubica las materias primas, insumos o los productos procesados en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">- Formulación de Preguntas / Cuestionario- Practicas dirigidas / Lista de chequeo.
Evidencias de Desempeño	Mantiene los equipos y materiales necesarios dispuestos para el mantenimiento según procedimiento establecido.	<ul style="list-style-type: none">- Valoración de producto / listas de chequeo- Estudio de caso / Lista de chequeo.- Exposición/ Lista de chequeo.



		- Observación directa / Lista de verificación.
Evidencias de Producto:	Ubica las materias primas, insumos o los productos procesados en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos.	- Evaluación de producto / Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Alimento:** Es toda sustancia que al ser consumida y absorbidas por el cuerpo, proporciona energía y nutrientes que contribuyen al crecimiento y la reparación de los tejidos del cuerpo o regulan estos proceso.
- **Almacenamiento de alimentos:** Consiste en el debido acopio de alimentos, bebidas y productos afines, en condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas nacional e internacionalmente.
- **Aditivos:** Un aditivo alimentario es toda sustancia que, sin constituir por sí misma un alimento ni poseer valor nutritivo, se agrega intencionadamente a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas con objetivo de modificar sus caracteres organolépticos o facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación.
- **Calidad:** la calidad es una herramienta básica para una propiedad inherente de cualquier cosa que permite que esta sea comparada con cualquier otra de su misma especie.
- **Contaminación:** Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
- **Contaminación cruzada:** Proceso por el que los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- **Ingrediente:** Un ingrediente es una sustancia que forma parte de una mezcla (en términos generales)



- **Insumo:** el insumo es todo aquello disponible para el uso y el desarrollo de la vida humana, desde lo que encontramos en la naturaleza, hasta lo que creamos nosotros mismos, es decir la materia prima de una cosa. En general los insumos pierden sus propiedades y características para transformarse y formar parte del producto final.
- **Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Higiene de los alimentos:** Higiene de los alimentos incluye cierto número de rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objeto de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona, así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias no deseables.
- **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. Las materias primas que ya han sido manufacturadas, pero todavía no constituyen definitivamente un bien de consumo se denominan productos semielaborados, productos semi acabados o productos en proceso.
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- <http://senastage.blackboard.com/> Y/O EN MOODLE www.senasofiaplus.edu.co
- C.J. GEANKOPLIS. Procesos de Transporte y Operaciones Unitarias. Principios Fundamentales de Procesos Unitarios, Calor y Masa. Pág. (3 – 29). Ed. CECSA, 1998.
- FRANCISCO R. ESCUDERO. Compra, recepción y almacenamiento de alimentos. Ed. TRILLAS
- R. PAUL SINGH. Introducción a la ingeniería de alimentos. Ed. ACRIBIA, 2009.
- MADRID, ANTONIO VICENTE. Refrigeración, congelación y envasado de los alimentos. Madrid, 2003.
- ICONTEC. NTC- 267, 291 y 1363, tercera revisión. Levadura y Productos de Panificación
- <http://www.tempeh.info/es/fermentacion.php>
- <http://www.javar.com.co/>
- http://www.revistavirtualpro.com/ediciones/panificacion-2008-01-01_1
- www.invima.gov.co



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Maggy Estefany González	Instructor Agroindustria	Agroindustria	
	Jhonattán Andrés chacón	Instructor Agroindustria	Agroindustria	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Dykania del Carmen Asprilla Baltan	Instructor Agroindustria	Agroindustria	5/05/2022	