PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE



- Denominación del Programa de Formación: **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL**
- **Código del Programa de Formación**: **96151517**
- **Nombre del Proyecto**: Unidad productiva de confiteria y dulceria artesanal en los municipios del Norte del Valle.
- **Fase del Proyecto:** II IMPLEMENTACION
- **Actividad de Proyecto**: Determinar la línea de producción de confitería y dulcería artesanal para el establecimiento de la unidad productiva.
- **Competencia Técnica**
- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
  - Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria
  - Determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea seleccionada y herramientas de planeación.
- Duración de la Guía: 32 Horas

2. PRESENTACION



Bienvenido a la Fase II para la Implementación de la Unidad Productiva, donde conoceremos la normatividad para los procesos agroindustriales, limpieza, desinfección, equipos, utensilios y los respetivos registros. Además, le ayudará a recordar ese gran espíritu emprendedor y le proporcionará herramientas técnicas y administrativas para la conformación de la Unidad productiva.

¡ Éxitos !

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividad 3.1.1. Reconociendo la limpieza

Lea el cuento el Genio Chapuzas, enviado y/o entregado por el instructor al grupo de WhastApp y/o personal, y realice la actividad del mismo, responda las siguientes preguntas:

¿Qué pasaría si un empresario en un proceso no le da importancia a la limpieza y desinfección y su sitio de trabajo y proceso?

¿Por qué se debe hacer un programa de limpieza y desinfección y registrar estos datos?

¿Por qué es importante verificar el estado de los equipos y utensilios antes de comenzar un proceso?

Una vez terminada la actividad, socialícelos con los demás integrandes del grupo, para revisión del instructor, guarde su actividad en el cuaderno.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

3.2.1 Higiene y Manipulación de Alimentos

Después de consultar el Decreto 3075/97 y conocer las Buenas Prácticas de Manufactura, elabore en su cuaderno y por medio de dibujos plasme:



A. Las Buenas Prácticas de Manufactura que debe cumplir el personal manipulador, en cuanto a higiene del personal manipulador, estado de salud, lavado de manos, hábitos higiénicos dentro del área de proceso.

B. Condiciones físicas que deben cumplir las instalaciones y edificaciones en cuento a pisos, paredes, techos, puertas, ventanas.

C. Manejo y cuidado de equipos y utensilios.

D. Planes de saneamiento, manual de BPM (Buenas prácticas de Manufactura), manual de limpieza y desinfección, manual de control de plagas y manual de registros sólidos.

Una vez terminada la actividad, socialícela con los demás compañeros, para revisión del instructor, guarde su actividad en el cuaderno.

3.2.2. Principios de Higiene en la Manipulación de Alimentos

Elabore un cuadro en su cuaderno sobre los siguientes tema:



1. Como se efectúa la limpieza y desinfección en los procesos
2. Ventajas y desventajas de la limpieza y desinfección en los procesos.
3. Como se efectúa la limpieza y desinfección de los productos
4. Material de desinfección y limpieza.
5. Equipos a lavar en una planta de procesamiento.
6. Indumentaria para el proceso de lavado y desinfección

Apoyate en el video creado por el instructor, lo encuentras en: https://www.facebook.com/senaemprenderuralcartago, #Sersenacartago, #Porlossaberesdelcampoalaire,

Al finalizar la actividad en foro socialice su respuesta y guarde su evidencia en su cuaderno o carptea de evidencias.

3.2.3. Actividades Radiales



Apreciado aprendiz, es muy importante estar pendiente cada semana de las audiciones de radio, En el programa ***Por los Saberes del Campo al Aire,*** donde se emitirá tema complementario de la formacion y se dejaran las respectivas actividades de la semana.



Las Emisoras Aliadas son:
Radio Viva 106,6 FM y www.emisoraradioviva.org,

Versalles Stereo 90.3 FM,

El Cairo Stereo 88.6 FM y www.elcairostereo -(play Store)-.

Emisora virtual: www.summatv.
Redes: https://www.facebook.com/senaemprenderuralcartago,
#Sersenacartago, #Porlossaberesdelcampoalaire.

Blog: http://senacartago.blogspot.com/p/ser-sena-emprende-rural.html.

3.2.4. Manipulación de Alimentos

Forme grupos de 4 personas, en un pliego de papel periódico de escribir o dibujar lo siguiente:

Errores más comunes en la manipulación

1. Acciones correctas para la manipulación de alimentos
2. Acciones incorrectas para la manipulación de alimentos
3. Acciones correctas en la manipulación para ventas publicas
4. Acciones incorrectas en la manipulación para ventas públicas.
5. Reglamento vigente para un manipulador de alimentos.

Una vez terminada la actividad, socialice sus respuestas con los integrantes del grupo, las dudas serán resueltas por el instructor, guarde su actividad en el cuaderno.

3.3 ACTIVIDADES APROPIACIÓN DE CONOCIMIENTOS.



3.3.1 Conocer los Materiales y equipos utilizados en el manejo de limpieza y desinfección de los productos.



Recuerde la elaboración de un de los productos de dulcería, determine: proceso de elaboración, insumos, materiales y equipos necesarios para la preparación, realice un cuadro donde especifique que se requiere para la preparación y realice el paso a paso.

A través del grupo socialice su actividad, cualquier inquietud puede realizarlo al instructor a través del mismo grupo.

3.3.2 Reconociendo sus fortalezas

Amigo aprendiz realice una escudo, con cuatro cuadrantes, en el primer cuadrante dibuje una de sus mayores cualidades, en el segundo cuadrante determine mediante un dibujo cual es la oportunidad que tiene frente a la situación que estamos pasando –emergencia sanitaria-, en el tercer cuadrante dibuje uno de sus defectos y el cuarto cuadrante dibuje una debilidad suya. Asi realizamos la matris FODA. Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas, para la actividad 3.3.3.

Realice sus preguntas e inquietudes al instructor, esta actividad es muy personal asi que debe quedar registrada en su cuaderno.

3.3.3 PRODUCTO MÍNIMO VIABLE PMV

Hola Aprendiz, vamos a desarrollar el concepto de **Producto Mínimo Viable "PMV"** es un prototipo de tu producto que tiene las funcionalidades mínimas para poder presentarlo a tus clientes y verificar si les interesa. una versión parcial de un producto con estándares mínimos de calidad, orientada a descubrir rápidamente qué pide el cliente. Es mucho más interesante construir un producto mínimo viable. Es decir, una versión mínima y viable de nuestro producto o servicio que nos permita maximizar la capacidad de ***VALIDACIÓN DE NUESTRO MODELO DE NEGOCIO CON EL MÍNIMO ESFUERZO.***



Bueno Aprendices; vamos a hacer la validación de nuestro **Producto Mínimo Viable "PMV"**, es necesaria para saber si tu negocio tendrá éxito. La idea central es no invertir mucho tiempo, dinero, recursos, dedicación en el producto sin haber probado antes su viabilidad en el mercado. Por lo tanto, es un prototipo de tu producto que tiene las funcionalidades mínimas para poder presentarlo a tus clientes y verificar si les interesa.

EJEMPLOS DE PRODUCTOS MÍNIMOS VIABLES

- Un postre vendido por un amigo, es el producto mínimo viables de una tienda de postres y ponqués / La comida vendida por un amigo es el producto mínimo viable de un restaurante / La inmobiliaria vende casas sobre planos, es el producto mínimo viable de un aparamento / P ágina web / WhatsApp Bussines / Video.

ES IMPORTANTE QUE SEA

MÍNIMO: Para poder ahorrar al máximo la inversión en esfuerzo o dinero, hacerlo con los recursos existentes en la unidad productiva o los hogares de los aprendices.
VIABLE: Para que el experimento de validación sea realista y la validación sea fiable la creación de un Producto Mínimo Viable te va a ayudar a:
Lanzar al mercado un producto o servicio que sea realmente necesario.



Amigo aprendiz, ahora con esta introducción sobre PRODUCTO MÍNIMO VIABLE PMV, debes ponerte de acuerdo con los demás Aprendices compañeros y ***ESCOGER UN PRODUCTO MÍNIMO VIABLE*** *para gestionar en la Unidad Productiva. Puedes escribirlo en tu cuaderno de notas.*

3.3.4 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO MINIMO VIABLE DENTRO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA

Hola Aprendiz vamos a revisar que es la ficha técnica de nuestros productos……..



- Es un documento que contiene la descripción de las características de un objeto, material, proceso, producto, servicio o programa de manera detallada.
- Los contenidos varían dependiendo del producto, servicio, empresa o entidad descrita, pero en general suele contener datos como el nombre, foto, características físicas, el modo de uso o elaboración, propiedades distintivas y especificaciones técnicas.
- Es importante para garantizar la satisfacción del consumidor, especialmente en los casos donde la incorrecta utilización de un producto puede resultar en perdida de la garantía o daños personales o materiales o responsabilidades civiles o penales.
- La ficha técnica de producto o servicio contiene cierta información resumida, pero muy útil.
- Se completa con características principales del ***PRODUCTO O SERVICIO QUE NOS PERMITE IDENTIFICARLOS Y COMPARARLOS CON OTROS DEL MISMO RUBRO***.
- La Ficha Técnica permite estandarizar el producto y ayudar a los usuarios a encontrar lo que necesitan.
- En el caso de que se trate de una tienda online, completar o adjuntar la ficha técnica del producto o servicio **MEJORARÁ EL POSICIONAMIENTO Y CONVERSIÓN EN VENTAS DEL MISMO.**



*Amigo aprendiz, ahora con esta introducción sobre **LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS,** debes gestionar **LA FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO** de mayor gestión dentro de la unidad productiva, para ello, puedes usar el formato que se presenta a continuación. Puedes dibujarlo en tu cuaderno de notas y socializar con el grupo.*

FORMATO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS	
FAVOR DILIGENCIAR UNA FICHA POR CADA PRODUCTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	
PROPIEDADES GENERALES	
Código UNSPSC	
Producto Especifico	
Descripción del Producto	
Nombre comercial	
Uso	
Magnitud	
Unidad de medida	
Presentación comercial	
Logo	
DATOS DE CONTACTO	
Nombre del representante	
Dirección	
Teléfono	
Correo electrónico	
Redes sociales	
Código QR	
PROPIEDADES ESPECIFICAS	
Composición del producto	
Características sensoriales	
Características Físicas / Químicas	
Condiciones de conservación	
Vida útil	
Precauciones	
REQUISITOS NORMATIVOS CON LOS QUE CUENTA	
Leyes, Decretos, Resoluciones, Etc…	
Leyes, Decretos, Resoluciones, Etc…	
Leyes, Decretos, Resoluciones, Etc…	
Leyes, Decretos, Resoluciones, Etc…	

3.3.5 COSTO DE PRODUCCIÓN DURANTE LA ELABORACIÓN DE MI PRODUCTO MÍNIMO VIABLE

Amigo aprendiz recuerda que, de la correcta identificación y cálculo de los ***COSTOS DE PRODUCCIÓN*** en los diferentes ***PRODUCTOS DE LA UNIDAD PRODUCTIVA***, depende la eficiencia empresarial y un real cálculo de utilidad o perdida al final del periodo. También es base fundamental para asignar adecuadamente un ***EL PRECIO DEL PRODUCTO.***

El objetivo de este módulo de trabajo es que los Aprendices en la Unidad Productiva: 1) realicen la identificación de los costos de los productos y los diferencien de los gastos, 2) determinar el costo de sus productos. Las unidades productivas están conformadas por ***APRENDICES QUE INTERACTÚAN, ORGANIZAN Y TRANSFORMAN RECURSOS***, tales como: ***TALENTO HUMANO, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS - INSUMOS, RECURSOS NATURALES, INFORMACIÓN, ENTRE OTROS***) y los transforman en productos y servicios para un cliente que los necesita y está dispuesto a pagar un PRECIO ESTABLECIDO.



¿PARA QUÉ NOS SIRVEN LOS COSTOS? Los costos de los distintos productos representan un parámetro de REFERENCIA PARA LA TOMA DE DECISIONES EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS, sobre todo en lo referente a los PRECIOS DE VENTA y POLÍTICAS DE DESCUENTO:

1. Fijar con certeza precios de venta
2. Conocer su margen de comercialización
3. Saber cuánto está destinando para financiar los gastos
4. Establecer una adecuada política de control y reducción de costos
5. Permite una valuación de inventarios de productos terminados
6. Control de eficiencia de los procesos
7. Generar información para toma de decisiones
8. Preparación de presupuestos

¿QUÉ SON LOS COSTOS? son los desembolsos o pagos que tiene que realizar los Aprendices en la unidad productiva para fabricar y vender sus productos y servicios. A su vez están los ***COSTOS TOTALES*** que son la suma de todos los costos, los ***COSTOS UNITARIOS*** que es lo que cuesta fabricar un solo producto o servicio. los desembolsos de ***recursos económicos que no están relacionados a la producción*** se llaman ***GASTOS DE ADMINISTRACIÓN – FINANCIERO - VENTAS***.

COSTOS VARIABLES	COSTOS FIJOS
• Se llaman **"VARIABLES"** porque su valor aumenta y disminuye cada vez que la producción aumenta o disminuye • Materias primas • Insumos • Mano de obra al destajo • Empaques • Fletes	• Se llaman "fijos" porque su valor no depende del volumen de producción. • Así no haya producción debe pagarlos • Sueldos y salarios fijos y sus respectivas prestaciones • Alquiler del local de planta • Mantenimiento de máquinas y equipos de producción • Gastos de servicios públicos, mantenimiento maquinaria y equipos, la depreciación de los activos fijos.

Los elementos de costo de un producto o sus componentes **SON LOS MATERIALES DIRECTOS, LA MANO DE OBRA DIRECTA Y LOS GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN**.



- MATERIALES: Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la ayuda de la mano de obra y los gastos generales de fabricación.
- MATERIALES DIRECTOS: Son todos aquellos que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto.
- MATERIALES INDIRECTOS: Son los que están involucrados en la elaboración de un producto, pero tienen una relevancia relativa frente a los directos. Estos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación.
- MANO DE OBRA: Es el esfuerzo físico o mental empleados para la elaboración de un producto.
- MANO DE OBRA DIRECTA: Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que tiene gran costo en la elaboración.
- MANO DE OBRA INDIRECTA: Es aquella que no tiene un costo significativo en el momento de la producción del producto. Vigilante de la planta de producción de ZAPATOS

GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN: Son todos aquellos costos indirectos que se acumulan de los materiales y la mano de obra indirectos más todos los incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente.



*Amigo aprendiz, ahora con esta introducción sobre **LOS COSTOS DE LOS PRODUCTOS**, debes gestionar los **COSTOS VARIABLES Y GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN** del **PRODUCTO DE MAYOR GESTIÓN DENTRO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA,** para ello, puedes usar el formato que se presenta a continuación con un ejemplo de costos de una unidad productiva de CAMISAS. Puedes dibujarlo en tu cuaderno de notas y enviar la foto al grupo WhatsApp y/o entregarla al instructor*

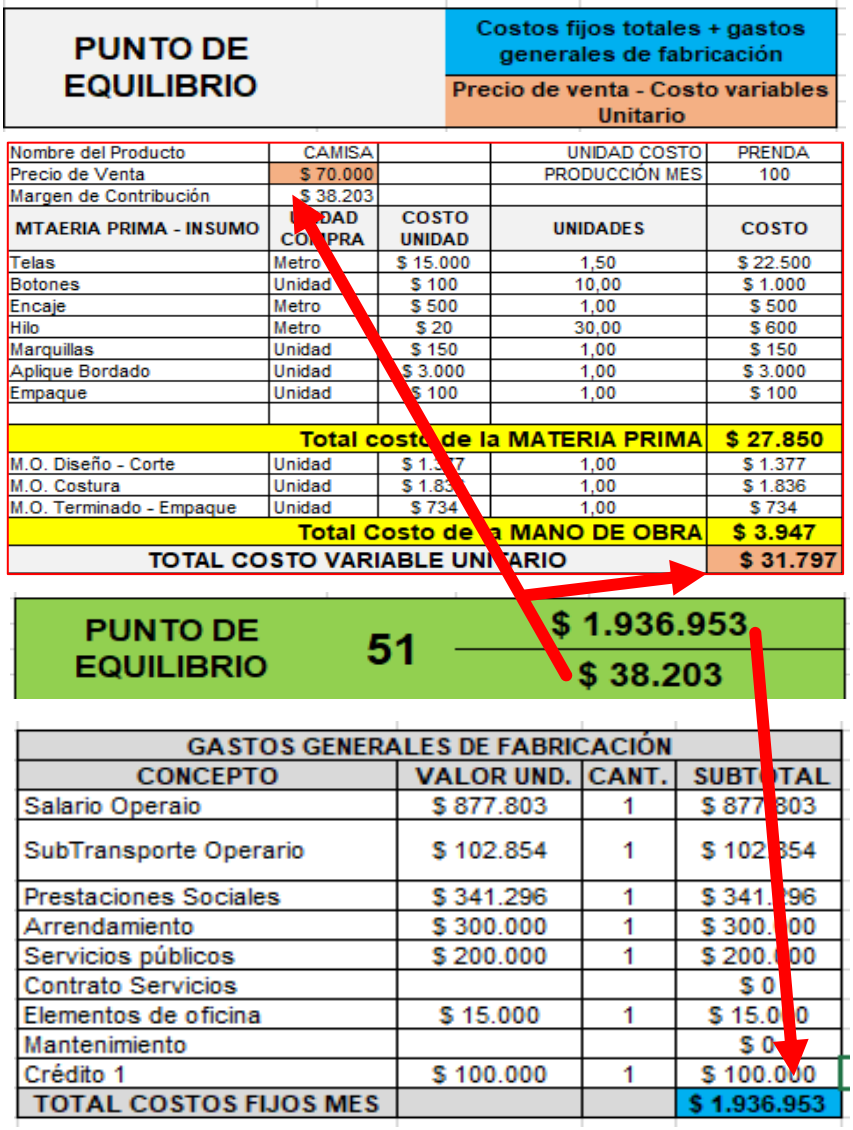
Nombre del Producto	CAMISA		UNIDAD	PRENDA
Precio de Venta	$ 70.000		PRODUCCI	100
Margen de Contribución	$ 38.203			
MTAERIA PRIMA - INSUMO	**UNIDAD COMPRA**	**COSTO UNIDAD**	**UNIDADES**	**COSTO**
Telas	Metro	$ 15.000	1,50	$ 22.500
Botones	Unidad	$ 100	10,00	$ 1.000
Encaje	Metro	$ 500	1,00	$ 500
Hilo	Metro	$ 20	30,00	$ 600
Marquillas	Unidad	$ 150	1,00	$ 150
Aplique Bordado	Unidad	$ 3.000	1,00	$ 3.000
Empaque	Unidad	$ 100	1,00	$ 100
Total costo de la MATERIA PRIMA				**$ 27.850**
M.O. Diseño - Corte	Unidad	$ 1.377	1,00	$ 1.377
M.O. Costura	Unidad	$ 1.836	1,00	$ 1.836
M.O. Terminado - Empaque	Unidad	$ 734	1,00	$ 734
Total Costo de la MANO DE OBRA				**$ 3.947**
TOTAL COSTO UNITARIO				**$ 31.797**

GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN			
CONCEPTO	**VALOR UND.**	**CANT.**	**SUBTOTAL**
Salario Operaio	$ 877.803	1	$ 877.803
SubTransporte Operario	$ 102.854	1	$ 102.854
Prestaciones Sociales	$ 341.296	1	$ 341.296
Arrendamiento	$ 300.000	1	$ 300.000
Servicios públicos	$ 200.000	1	$ 200.000
Contrato Servicios			$ 0
Elementos de oficina	$ 15.000	1	$ 15.000
Mantenimiento			$ 0
Crédito 1	$ 100.000	1	$ 100.000
TOTAL COSTOS FIJOS MES			**$ 1.936.953**
FIJOS POR SEMANA			**$ 484.238**
FIJOS POR DIA - 6 DIAS			**$ 80.706**

3.3.5 PUNTO DE EQUILIBRIO DE MI UNIDAD PRODUCTIVA

Amigo Aprendiz, vamos a conocer el importante termino empresarial que vamos a manejar con regularidad en nuestra Unidad Productiva, y es "***EL PUNTO DE EQUILIBRIO,*** *éste;* se define como el nivel de actividad: ***CANTIDAD DE PRODUCTO A COMERCIALIZAR, EN LA CUAL LOS INGRESOS IGUALAN A LOS COSTOS Y GASTOS TOTALES***; es decir, es el ***PUNTO EN EL CUAL EL NEGOCIO NO TIENE NI PERDIDAS PERO TAMPOCO TIENE UTILIDADES,*** es el volumen de ventas netas necesarias para que en una unidad productiva "no se gane - ni se pierda".

Para el cálculo del punto de equilibrio se debe previamente definir el concepto de ***MARGEN DE CONTRIBUCIÓN = (PRECIO DE VENTA UNITARIO – COSTOS VARIABLES UNITARIO)***, y conocer los gastos generales de fabricación de la unidad productiva.



PUNTO DE EQUILIBRIO	Costos fijos totales + gastos generales de fabricación / Precio de venta - Costo variables Unitario

Nombre del Producto	CAMISA		UNIDAD COSTO	PRENDA
Precio de Venta	$ 70.000		PRODUCCIÓN MES	100
Margen de Contribución	$ 38.203			
MTAERIA PRIMA - INSUMO	UNIDAD COMPRA	COSTO UNIDAD	UNIDADES	COSTO
Telas	Metro	$ 15.000	1,50	$ 22.500
Botones	Unidad	$ 100	10,00	$ 1.000
Encaje	Metro	$ 500	1,00	$ 500
Hilo	Metro	$ 20	30,00	$ 600
Marquillas	Unidad	$ 150	1,00	$ 150
Aplique Bordado	Unidad	$ 3.000	1,00	$ 3.000
Empaque	Unidad	$ 100	1,00	$ 100
			Total costo de la MATERIA PRIMA	$ 27.850
M.O. Diseño - Corte	Unidad	$ 1.377	1,00	$ 1.377
M.O. Costura	Unidad	$ 1.836	1,00	$ 1.836
M.O. Terminado - Empaque	Unidad	$ 734	1,00	$ 734
			Total Costo de la MANO DE OBRA	$ 3.947
			TOTAL COSTO VARIABLE UNITARIO	$ 31.797

PUNTO DE EQUILIBRIO	51	$ 1.936.953 / $ 38.203

GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN			
CONCEPTO	VALOR UND.	CANT.	SUBTOTAL
Salario Operaio	$ 877.803	1	$ 877.803
SubTransporte Operario	$ 102.854	1	$ 102.854
Prestaciones Sociales	$ 341.296	1	$ 341.296
Arrendamiento	$ 300.000	1	$ 300.000
Servicios públicos	$ 200.000	1	$ 200.000
Contrato Servicios			$ 0
Elementos de oficina	$ 15.000	1	$ 15.000
Mantenimiento			$ 0
Crédito 1	$ 100.000	1	$ 100.000
TOTAL COSTOS FIJOS MES			$ 1.936.953

De acuerdo a la definición anterior:

- Cálculo del Margen de Contribución = (Precio de venta – Costo Variable Unitario)
- Sumo todos los costos fijos y gastos generales de fabricación de la UNIDAD PRODUCTIVA
- Divido La sumatoria de (Costos Fijos + Gastos generales de fabricación + Otros Gastos) / Margen de Contribución (PV - CV)
- Punto de Equilibrio (Unidades) = (Costos Fijos + Gastos generales de fabricación) / (Margen de Contribución)
- Divido la cantidad de unidades del punto de equilibrio por semanas – Días.

Amigo aprendiz, ahora con esta introducción sobre COMO CALCULAR EL PUNTO DE EQUILIBRIO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, revisa los costos del producto de mayor gestión dentro de la unidad productiva, y calcula su punto de equilibrio en tu cuaderno de notas y socializar con el grupo.



3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

3.4.1. Compartir conocimiento nuevo.



Recurra a sus recuerdos, seleccione un producto de dulcería, teniendo en cuenta lo aprendido a través de su vida.

- ❑ Nombre del Producto?
- ❑ Como lo elaboraron tu o tu familia? Paso a paso.

Expresa el sentimiento sobre ese recuerdo. Cuéntanos la historia de cuando elaboran o elaboraban el producto seleccionado en tu familia. Coméntalo con los integrantes de tu familia y comparte esta experiencia. Registra esta actividad en tu cuaderno y socializala en plenaria con los demás integrandes del grupo,

3,5 AMBIENTE REQUERIDO

Ambiente o salón de clases. Computador (opcional), móvil celular, servicio de internet, radio.

3.6 MATERIALES

Computador (opcional), móvil celular, servicio de internet, cuaderno, lápiz, bolígrafo, elementos de bioseguridad por la emergencia sanitaria.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome 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 Desempeño:	1. Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente. 2. Relaciona las enfermedades producidas por contaminación de alimentos con las fuentes que las originan Recolecta la información técnica según requerimientos del proyecto y necesidades del sector. * plantea el problema a solucionar de acuerdo con información recolectada y necesidades del entorno * reconoce necesidades del entorno para la generación e identificación de ideas de negocio de acuerdo con metodología	**Técnica Observación Directa** **Instrumento: Lista de chequeo de desempeño**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BPM: Las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM son una herramienta de gran importancia para la obtención de productos seguros para el consumo humano. La implementación de las BPM apunta a asegurar la inocuidad y la salubridad de alimentos.

CANVAS: El llamado **Modelo Canvas** o método canvas fue desarrollado en 2011 por Alexander Osterwalder e Yves Pigneur en el libro Generación de Modelos de Negocio, donde analizan los diferentes tipos de modelos y cuál es mejor utilizar en cada caso. Cabe destacar que el libro hace referencia a una nueva economía donde el sistema productivo ha cambiado, y por lo tanto es necesario cambiar también la mentalidad: lo más importante ahora es crear **valor para los clientes**.

El Modelo Canvas es una herramienta para definir y crear modelos de **negocio innovadores** que simplifica 4 grandes áreas: clientes, oferta, infraestructura y viabilidad económica en un recuadro con 9 divisiones.

DESINFECCIÓN a un proceso físico o químico que mata o inactiva agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

Los desinfectantes reducen los organismos nocivos a un nivel que no dañan la salud ni la calidad de los bienes perecederos. Algunos, como los compuestos fenólicos, pueden actuar también como antisépticos.

DESINFECTANTE: Cualquier sustancia o proceso que se usa principalmente en objetos no vivientes para destruir gérmenes, como virus, bacterias y otros microbios que pueden causar infecciones y enfermedades. La mayoría de los desinfectantes son productos químicos fuertes, pero a veces se puede usar calor o radiación.

DETERGENTE: es una **sustancia** que se utiliza para limpiar ya que dispone de propiedades que le permiten quitar la suciedad sin afectar el material sometido al proceso de **limpieza**.

ETAS: Se denominan ETA a las enfermedades que se originan por la ingestión de alimentos infectados con agentes contaminantes en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor. Sean sólidos, naturales, preparado o bebidas como el agua, los alimentos pueden originar dolencias provocadas por patógenos, como ser: bacterias, virus, hongos, parásitos o componentes químicos que se encuentran en su composición. Pueden manifestarse a través de: Infecciones, intoxicaciones o Toxi-Infecciones

HACCP: El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendentes a asegurar la inocuidad.

LIMPIEZA: es la acción y efecto de limpiar (quitar la suciedad, las imperfecciones o los defectos de algo; sacar las hojas secas o vainas de las hortalizas y legumbres; hacer que un lugar quede sin aquello que le es perjudicial.

UNIDAD PRODUCTIVA: Las **unidades productivas** son iniciativas de creación de productos o promoción de servicios, en los que participan personas con bajo capital socioeducativo que busquen incrementar su formación y sus ingresos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 3075 de 1997
RESOLUCIÓN NÚMERO 2674 de 2013
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA IICA. http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf

Hyginov, C. Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección, de aplicación en empresas del sector alimentario. Primera edición. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España.

ICONTEC, Guía técnica Colombiana 85, Guía de Limpieza y desinfección para plantas de alimentos. 2003-02-26

ICONTEC, Norma Técnica Colombiana 2455. Desinfectantes, limpiadores líquidos, desinfectantes para uso doméstico. Tercera actualización. Leveau, J. y Bouix, M. 2002. Manual técnico de Higiene, Limpieza y Desinfección. Primera edición. AMV ediciones. Madrid, España Pg. 8-115 Lezcano, E. 2005. Panificación y productos de confitería. Guía de aplicación de buenas prácticas de manufactura. Pág. 15

WEBGRAFIA

http://empresaylimpieza.com/not/862/limpieza-y-desinfeccion-en-la-industria-alimentaria/

http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%207.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LILIANA OCAMPO YEPES**	**INSTRUCTOR TECNICO**	**PROGRAMA SER**	**MARZO DE 2022**
Autor (es)	**SANDRA MILENA ECHEVERRY SANABRIA** **ALEJANDRA MEJIA AGUDELO**	**INSTRUCTOR EMPRESARIAL**	**PROGRAMA SER**	**MARZO DE 2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					