PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

9. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Emprendedor en procesamiento de productos de confiteria y dulceria artesanal**
- Código del Programa de Formación: **96151517**
- Nombre del Proyecto: **Produccion de confiteria y dulceria artesanal en el departamento del cauca**
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto: Demostraciones. Elaboración de productos de confitería y dulcería. Elaboración y diligenciamiento de flujogramas
- Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar productos de confitería y dulcería artesanal según parámetros técnicos y normativa vigente. - diseño implementación de empaque.
- Duración de la Guía:

2. PRESENTACIÓN

Aprendiz lo invito al desarrollo de sus capacidades y competencias, así mismo manifiesto mi compromiso de acompañamiento y fortalecimiento de las iniciativas productivas rurales, orientadas a los emprendimientos y creación de empresa por parte de nuestro programa SER. Estimado aprendiz, este documento es una guía para que usted desarrolle autónomamente activadas planteadas, logrando así el resultado de aprendizaje y competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades propuestas y presente las evidencias que se le pide como mecanismo para controlar los avances de sus actividades semanales. Esta guía de aprendizaje le aporta conocimiento, conceptos, estrategias, capacidades y recursos que lo acerca a los aspectos de Buenas Prácticas de Manufactura, procesos de fabricación, tiempos, temperaturas especifica en cada producto y enfocadas en la implementación de confiteria y dulcería artrsanal.

3. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Condiciones básicas Limpieza y desinfección, calidad en grano de fermentación, temperatura de tostado, tiempo y movimientos, formulación de coberturas y costos aplicado en los productos elaborados en clases o grupal mente, desarrollo o diseño básico sobre nombre de unidad productiva , colores, concepto, tipo de caja o empaque para producto terminado.

- Ambiente Requerido:
  - Lugar con condiciones a internet o un móvil con App
  - Cocinas Integral (con servicios públicos, energía, agua y gas)
  - Cocina con requerimientos básicos.

- Escuelas con Cocina Agroindustrial (si se requiere)

- (Instalaciones que traten de

- Adecuarse a la normatividad vigente.

- (Resolución 2674 del 2013)

- Materiales:

Medios Virtuales (WhatsApp, YouTube, Email, Skype)
- Guía práctica de elaboración de productos, flyer, audios, talleres y videos.

- Asistencia técnica por voz o Video (contacto instructor técnico – Móvil: 3148731461)

5. Reflexión inicial

Por qué es tan importante tener un producto con buenas características y su empaque terminado.

Nuestra elaboración de derivados del cacao es muy artesanal, se elabora con materias primas de la región y con elementos básicos e incluso equipos semi-industriales y es dictado a comunidades en la ruralidad. Por este motivo se deben elaborar productos que cumplan con los minimos requisitos básicos de manipulación (BPM) en cada uno de sus procesos. Alistaminto de insumos, pesaje, elaboración, empecado, almacenamiento, etiquetado y distribución.

Tambien importante el tipo de empaque, la calidad de papel, el tamaño de caja, su forma de transportar, la versatilidad de uso, el concepto, lo orgánico en colores o full color, la capida de embalaje. Lo cual nos ayudara a que todo marche de maravilla cuando nuestro producto este ya de salida al cliente.

Apreciado aprendiz lea detenidamente el siguiente caso propuesto y responda las preguntas a continuación:

Caso: Siempre me he preguntado cuando ingerimos algún alimento como habrá sido su proceso desde el inicio hasta el final.

Ustedes creen que todas las personas que elaboran alimentos piensan antes de preparar si sus cocinas o lugares cumplen con las buenas practicas de manufactura ¿Ustedes están de acuerdo con la elaboración de alimentos en cualquier lugar? ¿Cerca de un basurero? ¿Criadero de animales? ¿ Una cosina con plagas? ¿Sera que utilizan los mejores ingredientes para elaborar sus productos?

Ejemplo de una Mala Manipulacion



Ejemplo de Buenas practicas de manipulación



5. 1 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)

Es necesario fomentar desde la formación profesional integral, El manejo de las formulaciones, sus porcentajes, las características del producto, su elaboración, tiempos, condiciones de almacenamiento, durabilidad y empaque.





Como podemos observar en la Guia N° 9 manejo en formulación y condición de empaque. Se invita a crear desde cero nuestros 3 productos para nuestra unidad productiva. (Luego de la practica Derivados del cacao con el instructor técnico)

Les recuerdo podemos tener una amplia gama de equipos para elaborar chocolate y subproductos en bombonería. Mi consejo siempre será trabajar con buenas formulaciones y procesos. (Prueva y error)

se recomienda el uso de la biblioteca Sena http://biblioteca.sena.edu.co/ donde estará a su disposición, una gran variedad de títulos referentes a la actividad propuesta. Para el Ingreso utilice su número de cedula y la clave es su mismo número de cedula.

5. 2 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Es de mucha importancia fortalecer los conocimientos y conceptos, los cuales resuelven dudas que están citados en esta guía de aprendizaje, con el fin de que sean futuros responsables en cada una de las etapas de proceso (etapa practica) si como del empaque del producto.

Nos vamos a apoyar de videos, flyers, audios, guías o imágenes **"Taller 10 Presentacion de productos para unidad productiva.**

Estimado aprendiz este taller usted debe elaborar 3 productos con su empaque terminado los cuales serán para nuestra unidad productiva. El instructo Cristian Trochez les ha enviado por whatsapp para aplicar y ser resuelto. Y enviado por el medio virtual que el instructor genere. (WhatsApp) Evidencias fotografías del taller.

5.3 Actividades de transferencia del conocimiento.

Aprendiz, en este momento usted ha conseguido apropiar todos los resultados de la formación y herramientas técnicas y empresariales, conocimientos y/o conceptos que le permitirán aplicar las condiciones básicas que serán utilizadas en chocolatería.

Aplicar guía practica de cada producto aprendido en clases.

Esta evidencia será registrada por medio fotográfico donde muestre sus empaques (diseño y empaque). El mínimo de tiempos es el 18 diciembre para el ejercicio. Todo lo solicitado está en la información de la actividad anterior.

6. 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 Conocimiento • Identifica la normatividad vigente: ambiental, alimentaria, seguridad y salud en el trabajo. • Identifica los riesgos alimentarios: concepto, tipos y prevención. • Identifica las enfermedades transmitidas por alimentos: concepto, clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención. • Identifica los métodos básicos de costeo y estandarización de producto.	• Reconoce la normatividad vigente para la producción de alimentos de acuerdo con el tipo de producto. • Reconocer procesos de flujogramas de proceso. • Analizar línea de productos.	• Taller diseño de productos de unidad productiva. • Fotografia del taller debidamente desarrollado.

Evidencias de Desempeño • Establecer las causas, consecuencias y tipos de riesgos de contaminación alimentaria diligenciando formatos de registro. Aplica las normas de higiene personal y salud ocupacional en el proceso. •	• Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente. • Relaciona las enfermedades producidas por contaminación de alimentos con las fuentes que las originan • Aplica la tabla de estandarización de producto y costeos	Taller diseño de productos unida productiva. Esto será socializalizado en clases.
Evidencia de producto Lista de chequeo identificación. Cuestionarios debidamente diligenciados	Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente	Registro Fotográfico del proceso de diseño de empaque y producto terminado.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Receta Estándar**: Una receta estándar es una fórmula escrita para producir un plato o articulo alimenticio de una calidad específica y cantidad deseada. La receta estándar muestra la cantidad exacta de cada ingrediente usado en la preparación del plato o artículo y la secuencia del paso a seguir en su preparación.

- **Costo**: El costo o coste es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Al determinar el costo de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión (el precio al público es la suma del costo más el beneficio).

- **Gasto**: Es la utilización o consumo de un bien o servicio a cambio de una contraprestación, se suele realizar mediante una cantidad saliente de dinero. También se denomina egreso.

- **Porción:** Es una noción que procede de portĭo, un vocablo latino. El término permite nombrar al fragmento o trozo que se separa de un todo

- **Producto**. Del latín productus, se conoce como producto a aquello que ha sido fabricado (es decir, producido). Esta definición del término es bastante amplia y permite que objetos muy diversos se engloben dentro del concepto genérico de producto

- https://definicion.de/ Pagina de información donde se tomo el glosario.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

• http://biblioteca.sena.edu.co/index.html

• https://www.youtube.com/channel/UCQ5ybQbCEF2oqdu4gWzVSaw • https://www.cacao-barry.com/en-OC • https://www.invima.gov.co/ • Resolución 2674 de 2013. recuperado de https://www.servicioscolombia.com/actualidad/140-normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-deplagas • Ley 9 de 1979 recuperado de https://www.servicios-colombia.com/actualidad/140-normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-de-plagas • Decreto 1575 de 2007 recuperado de https://www.servicioscolombia.com/actualidad/140-normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-deplagas • Decreto 60 de 2002, recuperado de https://www.servicios-colombia.com/actualidad/140-normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-de-plagas • http://colombiaempresarial.com.co/ • https://www.fedecacao.com.co/portal/index.php/es/ • Resolución 2474 del 2013 página de Invima

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Carlos Bucheli**	Instructor Técnico-SER	Centro comercio y servicios. Sena regional cauca	**nov/septiembre/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					