PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANA**

- Código del Programa de Formación: **96151517**
- Nombre del Proyecto: **PRODUCCION DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA**
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Competencia: 290801022 Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal de acuerdo al programa de producción
- Duración de la Guía: 10 horas virtuales

2. PRESENTACIÓN

Aprendiz este documento es una guía para que usted desarrolle autónomamente actividades planteadas logrando así el resultado de aprendizaje mencionado: **Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal de acuerdo al programa de producción.**

Para lo cual se espera que realice las actividades propuestas y presente las evidencias que se les pide como mecanismo para controlar los avances de sus actividades.

Esta guía de aprendizaje le aporta conceptos, estrategias y recursos que lo acercan a los aspectos de **Ejecutar procesos de producción** enfocándose en el conocimiento y funcionalidad de las diferentes materias primas usadas en la producción de dulcería y confitería artesanal.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Normatividad vigente sobre manipulación de alimentos, manejo e interpretación de unidades de medidas y conversión de peso, características y funcionalidad de las materias primas e insumos en confitería y dulcería artesanal.

Recuerda.....



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Reflexión inicial

--En la Planta dulcera y transformadora de frutas, la junta de la asociación pretende iniciar con la producción de Caramelos y Mermeladas, encontrándose con el siguiente panorama:

- No existe inventario de materias primas almacenadas.
- Se presentan perdidas en el producto terminado por confusión al pesar las materias primas.
- Se encuentran insumos vencidos, algunos sin fecha de vencimiento y otros re empacados sin rotular.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Aprendiz responda teniendo en cuenta la reflexión anterior y asumiendo que usted es el representante legal de La Dulcera.

- ¿Cuál sería su principal preocupación si fuera el representante de La Dulcera?
- ¿Cuál cree usted que sean los motivos para La Planta Dulcera tenga esos problemas?
- ¿Qué haría usted para empezar con la producción programada?

EVIDENCIA REQUERIDA: Documento escrito

- Modalidad de trabajo: Individual
- Materiales: Cuaderno, lapicero
- Ambiente requerido: casa de habitación del aprendiz- conexión internet en lo posible
- Tiempo estimado: 2 horas

Asistencia técnica por voz o Video (contacto instructor técnico – Móvil: 3152800870)

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento

Aprendiz para la apropiación de los conocimientos en caracterizar materias primas de acuerdo con su tipo y funcionalidad en la industria de dulcería y confitería, lo invito a leer la información contenida en

https://www.canva.com/design/DAD-_sEEM7E/WR7ZB_C_w3yqI_Q6A7I1Gw/view?utm_content=DAD-_sEEM7E&utm_campaign=designshare&utm_medium=link&utm_source=publishsharelink

También denominada Infograma principales materias primas en la Confiteria&Dulceria.pdf compartido en el grupo de WhatsApp; después para complementar esta formación te invito a observar los siguientes videos:

https://www.youtube.com/watch?v=OxO36HPZGzo seguido a ello debe elaborar las actividades propuestas en el Taller # 4 compartido en el grupo de WhatsApp.

EVIDENCIA REQUERIDA: Documento escrito- Enviar por el medio virtual que el instructor genere. (Correo cmbucheli@misena.edu.co y/o grupo WhatsApp.

- Modalidad de trabajo: Individual
- Materiales: Cuaderno, lapicero
- Ambiente requerido: casa de habitación del aprendiz- conexión internet en lo posible
- Tiempo estimado: 4 horas

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Aprendiz, en este momento usted ha conseguido reflexionar, emparejar y apropiar herramientas, conocimientos y/o conceptos que le permitirán caracterizar materias primas de acuerdo con su tipo y funcionalidad en la industria de dulcería y confitería artesanal.

De acuerdo a esto, se requiere que elabore en pareja una cartelera donde dibujen o peguen ilustraciones de las principales materia primas utilizadas en la industria de la dulcería que se produzcan en su comunidad.

EVIDENCIA REQUERIDA: Cartelera- Enviar por el medio virtual que el instructor genere. (Correo cmbucheli@misena.edu.co y/o grupo WhatsApp).

- Modalidad de trabajo: grupal
- Materiales: cartulina, marcadores, lapiceros, imágenes
- Ambiente requerido: casa de habitación del aprendiz- conexión internet en lo posible
- **Tiempo estimado: 4 horas**

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Identifica las principales materias primas utilizadas en la dulcería artesanal**.**	Clasifica los alimentos en perecederos, semiperecederos y no perecederos Entiende la importancia de un almacenamiento adecuado de los alimentos e insumos.	Técnica: Observación Investigación Lectura Instrumento: - Videos -Consulta de documentos
Evidencias de Desempeño: Desarrollo de las actividades Sobre Almacenamiento y conservación de insumos y Alimentos.	Reconoce las materias primas e insumos en la elaboración de mermeladas y realiza la formulación apropiada.	
Evidencias de Producto: Alista las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de mermelada artesanal.	Caracteriza materias primas de acuerdo con su tipo y funcionalidad	

5. GLOSARIO

ALIMENTOS PERECEDEROS: Son los alimentos que se descomponen fácilmente, como la leche, las carnes, los huevos, las frutas y las verduras.
ALIMENTOS SEMIPERECEDEROS: Son los que permanecen sin dañarse por mucho tiempo, como las papas, nueces y enlatados.
ALIMENTOS NO PERECEDEROS: Son los que no se dañan fácilmente, como las harinas, granos secos, pastas y azúcar.
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: Es el conjunto de procedimientos que se realizan para proteger el alimento contra microorganismos y otros agentes responsables del deterioro permitiendo su almacenamiento y consumo durante periodos de tiempo determinados.
CADENA DE FRÍO: consiste en mantener el frío (refrigeración o congelación) durante todo el proceso por el que pasa el alimento: producción, transporte, recepción, almacenamiento, venta al consumidor.
VIDA ÚTIL O DE ANAQUEL: periodo de vida o de duración del alimento donde sus condiciones organolépticas se mantienen adecuadas sin descomponerse.
.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS – WEBGRÁFIA

- http://biblioteca.sena.edu.co/index.html
- https://www.invima.gov.co/
- http://colombiaempresarial.com.co/
- **Resolución 2674 de 2013. recuperado de** https://www.servicioscolombia.com/actualidad/140normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-de-plagas • **Decreto 1575 de 2007 recuperado de** https://www.servicioscolombia.com/actualidad/140normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-de-plagas
- **Decreto 60 de 2002, recuperado de** https://www.servicioscolombia.com/actualidad/140normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-de-plagas
- **Resolución 2474 del 2013_ http://invima.gov.co/ • Diseño Curricular Emprendedor en procesamiento de productos de dulcería y confitería artesanal- Código del programa - 96151517**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	CARLOS MANUEL BUCHELI	INSTRUCTOR ING. AGROINDUSTRIAL	CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	Mayo/ 2020

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					