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:

Elaborar productos de confitería y dulcería artesanal según parámetros técnicos y normativa vigente

2. PRESENTACIÓN

Aprendiz este documento es una guía para que usted desarrolle autónomamente actividades planteadas logrando así el resultado de aprendizaje mencionado: Elaborar productos de confitería y dulcería artesanal según parámetros técnicos y normativa vigente

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.

Querido aprendiz dentro de su proceso de formación es fundamental reconocer la importancia y validez de realizar la receta estándar para tener buenos resultados en las fabricación de productos y garantizar la calidad delos mismos, por tal motivo los invito a implementar esta herramienta en todo producto a elaborar y así obtener un buen resultado, en fabricación y costeo, esta guía le ayudara a reconocer la importancia de ejecutar desde el punto de vista técnico y empresarial y así poder lograr un buen proceso para obtener siempre el mismo resultado.

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

--Teniendo en cuenta la definición de receta estándar descrita en la presentación de esta guía responda de manera individual:

- ¿Qué entiende por estandarización en general y como se aplica a la elaboración de un producto alimenticio?
- Cuantas veces cree usted que se debe elaborar un producto alimenticio, para lograr que siempre sea el mismo en términos de sabor y calidad?

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

¿Qué es una receta?

Formula que se sigue para llevar a cabo la elaboración o procesamiento de un producto alimenticio.

La receta necesita llevar una estandarización de:

- Producción
- Presentación
- Sabor
- Costo

Garantice que sea igual cada vez que realiza.

En ella están explicados todos elementos, técnicas empeladas y tiempos, de tal manera que el resultado siempre sea el mismo.

¿Cómo se obtiene una receta estándar?

Siguiendo paso a paso cada uno de los tiempos de preparación así como la lista completa de materias primas, insumos, realizando la fórmula de elaboración como mínimo 5 veces, dando el mismo resultado de producción, sabor, presentación y costo, Es como la fórmula magistral que permite que un producto alimenticio terminado tenga siempre las mismas características.

¿Cuál es su importancia?

- ✓ La principal es su estandarización en cuanto a su elaboración, presentación y sabor.
- ✓ Determinar el costo promedio general para un tiempo determinado.
- ✓ Obtener la base para determinación de precio final del producto elaborado.
- ✓ Aplicando el concepto de receta estándar podemos garantizar la calidad del producto y por ende la satisfacción del cliente.
- ✓ Contar con un documento (registro escrito detallado) de cómo debe elaborarse el producto haciéndolo detalladamente para una persona manipuladora de alimentos pueda entenderlo y aplicarlo.

Pruebas de rendimiento

1. Obtener el peso bruto de los ingredientes tal como se adquieren.
2. Obtener el peso neto de las materias primas e insumos al momento de la formulación.
3. Obtener el peso de la merma de cada ingrediente o insumo que es todo aquello que no se va usar de la materia prima como son, las cáscaras, las semillas, desperdicios en general.
4. Obtener el porcentaje de rendimiento, que es el porcentaje que representa el peso neto con relación al peso bruto del ingrediente.
5. Obtener el porcentaje de la merma, que es el porcentaje del peso de la merma en la relación al peso bruto.

Las fórmulas utilizadas para realizar las pruebas de rendimiento son las siguientes:

- Porcentaje de merma = 100% - Porcentaje de rendimiento.
- Porcentaje de rendimiento = peso neto / peso bruto
- Porcentaje de rendimiento = 100% - Porcentaje de merma.
- Merma = Peso bruto – peso neto.
- Peso bruto = Peso neto + merma.
- Peso neto = Peso bruto x Porcentaje de rendimiento.

Miremos el siguiente ejemplo:

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	BOCADILLO DE PANELA (Presentación en caja de 30 Bocadillos x 30g) = 900 g de bocadillo (peso neto)			
Producto	**Unidad de medida**	**Cantidades**	**Valor Unitario**	**Valor Total**
PULPA DE GUAYABA	g	1000	$1	$ 1.000
PANELA PUELVERIZADA	g	800	$4	$ 3200
PECTINA	g	2	$108	$ 216
ACIDO CITRICO	g	5	$11	$ 55
Peso bruto materias primas	g	1807		

Porcentaje de rendimiento = peso neto / peso bruto= 900 g / 1807 g= 49.8 %
Porcentaje de merma = 100% - Porcentaje de rendimiento = 100% - 49.8 %= 50.2 %
Porcentaje de rendimiento= 100% - Porcentaje de merma= 100%-50.2%
Merma = peso bruto – peso neto = 1807g – 900 g= 907 g
Peso bruto = peso neto + merma= 900 g + 907 g = 1807 g
Peso neto = Peso bruto x % rendimiento = 1807 g x 49.8 % = 900 g

PROCEDIMIENTO

1- lavar y desinfectar fruta
2- acondicionar (pelar, trozar, deshuesar)
3- escaldar (cocinar fruta) si es necesario
4- despulpar
5- medir la cantidad de pulpa obtenida
6- formular

INGREDIENTES	CANTIDAD
Pulpa guayaba (100 %)	1000 gramos
Azúcar (80% de la cantidad de pulpa)	800 gramos por litro de pulpa
Pectina cítrica 0.2% de la cantidad de pulpa	1.5 gramos por litro de pulpa
Ácido Cítrico 0.5 % de la cantidad de pulpa	5 gramos por litro de pulpa

7- precalentar a 60°c
8- agregar la totalidad de los ingredientes
9- concentrar el bocadillo hasta obtener punto de bola (110 °C) o 75° Brix
10- moldear (bocadillo)
11- desmoldar al otro día (bocadillo)

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento

Aprendiz para la apropiación de los conocimientos e identificar la importancia y validez de realizar la receta estándar en la fabricación de productos de dulcería y confitería te invito a observar los siguientes videos: https://www.youtube.com/watch?v=jNDw7DW0Dw8 , https://www.youtube.com/watch?v=4FIqmVv1Oeo

https://www.youtube.com/watch?v=bJZQye4zgs0 video tutorial elaborado por el instructor técnico.

Estimado aprendiz lo invito a consultar y desarrollar el taller #5 que encontrara anexo a esta guía de aprendizaje.

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)

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 elaborar una receta estándar para ser aplicada a procesos de elaboración de dulcería y confitería artesanal.

De acuerdo a esto, se requiere que elabore en grupo de 5 personas máx., un video corto donde elaboren un bocadillo y apliquen la formulación de receta estándar, describan el proceso de elaboración (este debe ser diferente al ejemplo de la guía).

EVIDENCIA REQUERIDA: video- 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 dulcería artesanal..	
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	Julio / 2020

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					