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 informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos- elaborar Ficha Técnica de un producto.

2. PRESENTACIÓN

La **ficha técnica** equivaldría, a un documento legal en el que se informa a clientes, consumidores y autoridades sobre las características del producto, sobre sus condiciones de conservación, su presentación, la **Ficha Técnica** de **Alimentos** es una tabla que determina los ingredientes, así como su porción a ser utilizada para una determinada receta. Es más comúnmente utilizadas en el sector de la gastronomía y tiene aplicaciones en industrias de **alimentos**.

Aprendiz este documento es una guía para que usted desarrolle autónomamente actividades planteadas logrando así el resultado de aprendizaje mencionado: Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos- **elaborar Ficha Técnica de un producto.**

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.

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.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Reflexión inicial

Actividad 1: mediante el siguiente estudio de caso analizar la situación y elegir o construir una alternativa para su solución.

La Confitería S.A.S es una empresa asociativa de elaboración de productos de dulcería y confitería (Dulces a base de leche, caramelos, aireados, bocadillos, pastas de fruta, mermeladas, chocolatería artesanal), desde sus inicios hace aproximadamente dos años trabajan de manera empírica, y en los últimos tres meses se ha venido presentando una devolución de algunos de sus productos, características de enranciamiento, apariencia de color heterogéneo, algunos de sus consumidores se quejaron al presentar síntomas de alergias, crisis de asma, migrañas, problemas de visión y en algunos casos desordenes del comportamiento como ansiedad. A raíz de las quejas de los clientes, ha llegado a la planta de producción la autoridad sanitaria competente y uno de los hallazgos es la falta de **estandarización de sus formulaciones**, el **no uso de normatividad sobre aditivos** y la información correspondiente en la etiqueta del producto.

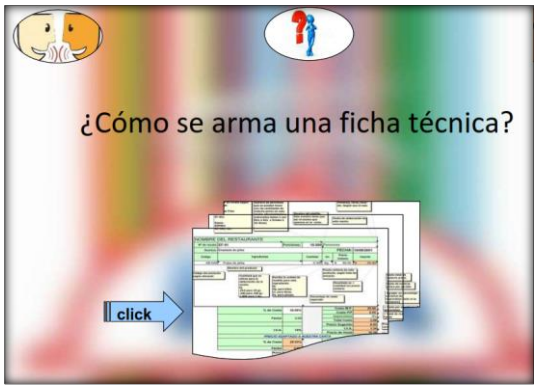
Además el administrador de la empresa manifiesta que hay una variabilidad en la solicitud de cantidades de los insumos o materias primas para la misma cantidad de producción, afectando los costos del producto.

- ¿Por qué cree usted que se están presentando características no deseables en los productos como enranciamiento y peor aún alergias y enfermedades en las personas que han consumido el alimento?
- ¿Por qué cree usted que se están presentando varianzas en las cantidades de insumos o materia prima para obtener la misma cantidad de producto terminado?

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

EMPRENDEDOR EN CONFITERIA & DULCERIA ARTESANAL





Los datos que se presenten en la ficha, así como su correcta redacción, es importante para garantizar la satisfacción del consumidor, especialmente en los casos donde la incorrecta utilización de un producto puede llegar a causar daños personales o materiales y cargar con responsabilidades civiles o penales. Estás fichas deben estar revisadas, aprobadas, actualizadas (y firmadas) por nuestra empresa (frecuentemente por el Responsable de Calidad pero dependerá de cada caso).

Datos que deben aparecer en la Ficha Técnica:

1- Nombre del producto, nombre comercial.
2- Sitio o lugar donde se procesa el alimento.
3- Lote, ponemos aquí el código interno del producto (por ejem: fecha de elaboración y hora de empacado)
4- Formato, Peso Bruto / Peso Neto: podemos tener varios fromatos para un mismo producto y hay que especficarlos.



5- Ingredientes, listado de los insumos o materias primas, importante nombrar aquellos que se consideren alérgenos.
6- Características organolépticas, añadimos a este punto una descripción de las características físicas del producto que se pueden percibir por los sentidos (olor, color, sabor y textura).
7- Características nutricionales/ físico químicas, tener en cuenta la normatividad vigente.
8- Vida Útil, periodo de tiempo en el cual, bajo circunstancias definidas de conservación, se produce una tolerable disminución de la calidad del producto (físico químicas, organolépticas, microbiológicas y nutricionales). En el instante que estos parámetros se considera como inaceptable, el producto ha llegado al final de su vida útil.
9- Condiciones de almacenamiento/ distribución, aquí daremos instrucción de las condiciones básicas para que nuestro producto no se dañe (refrigerado, congelado, almacenado en lugar seco, etc.) temperaturas y condiciones de ambiente.

www.sena.edu.co
SENAComunica

A Continuación vemos un ejemplo de ficha técnica para un caramelo o Candy de fruta con miel, elaborada por la unidad productiva Confimiel de Cajibio en el año 2018.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO O SERVICIO

Producto	BANANA ARTESANAL DE MIEL CON FRUTA
Norma técnica Colombiana de referencia del producto (ICONTEC)	NTC 424
Sector Productivo	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Descripción larga del producto/servicio	Producto de consistencia sólida, vítrea y de alta concentración, obtenido de la cocción de una solución de carbohidratos como: azúcar, azúcar invertido, jarabes de glucosa, polioles, poli dextrosa, isomaltitol y otros ingredientes aptos para consumo humano permitidos por la autoridad sanitaria competente, que adquieren una consistencia sólida y quebradiza al enfriarse.
Descripción corta del producto/servicio	Caramelo artesanal adiconado de miel y pulpa de fruta.
Código de barras	
Color	Dependiendo de la fruta ulizada o colorante utilizado
Talla	
Marca	CONFIMIEL_APICAJIBIO
Ancho	Diferentes medidas
Unidad de medida del ancho	centimetros
Profundidad	Diferentes medidas
Unidad de medida de la profundidad	centimetros
Altura	Diferentes medidas
Unidad de medida de la altura	centimetros
Peso neto	7 gramos
Unidad de medida del peso	gramos
Peso bruto	7 gramos
Unidad de medida del peso bruto	gramos



www.sena.edu.co
SENAComunica

PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES		
Composición Nutricional **valor teorico aproximado	TAMAÑO POR RACIÓN 10 PIEZAS (100 g)	
	contenido energético	394 cal
	proteínas	o g
	Grasas totales	0,2 g
	Carbohidratos	98 g
	sodio	38 mg
	potasio	5 mg

Materia Prima / Insumos	Porcentaje (%)
Azucar refinada	57,04
Zumo de fruta	11,4
Miel de abeja	5,7
Agua	5,7
Glucosa líquida	19,9
Ácido cítrico	0,17

Tipo empaque y Presentaciones	Empaque de polipropileno en presentación de 10 unidades de 10 gramos

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Temperatura mínima	15 °C
Temperatura máxima	22 °C
Unidades apilables	
Cantidad envase	
Unidad de medida de la cantidad envase	
Vida Util Esperada	30 dias (despues de abierto el producto CONSUMIRSE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE)

Aprendiz en el siguiente enlace encontrara ejemplos claros de fichas técnicas tanto de materias primas, insumos como de producto terminado.
https://www.yumpu.com/es/document/read/51529409/ficha-tecnica-de-producto

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento

Participar en la actividad denominada “Elaborar golosina gomitas artesanales de fruta”, para lo cual el aprendiz debe ingresar al siguiente link https://youtu.be/W-0gC6BSwow video tutorial elaborado por el instructor técnico y adicional a ello, leer la cartilla y el Infograma para aplicar los conocimientos y resolver el Taller # 6

EVIDENCIA REQUERIDA: Documento escrito- video corto. 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

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

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

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/
- **Resolución 2674 de 2013. recuperado de** https://www.servicioscolombia.com/actualidad/140normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-de-plagas •
- **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	AGO/ 2020

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					