

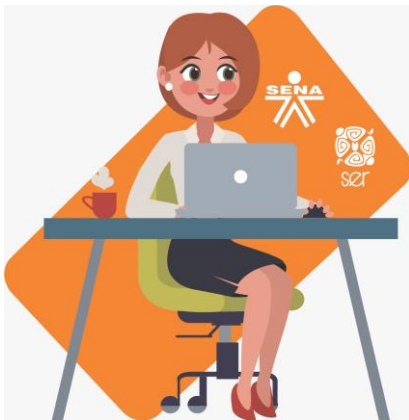


PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **ELABORACION ARTESANAL Y SEMI INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA**
- Código del Programa de Formación: 41311483 Version 1
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): No Aplica
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): No Aplica
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): No Aplica
- Competencia: **FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- 290805001 01 Disponer recursos de acuerdo con orden de producción y normativa.
- 290805001 02 Ejecutar orden de producción de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa
- 290805001 03 Controlar proceso de producción según parámetros de calidad y condiciones técnicas
- 290805001 04 Estandarizar los productos de confitería de acuerdo con parámetros empresariales y normativa.
- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN



Bienvenido a la formación de **FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE**, donde te invitamos a incursionar en el maravilloso mundo del fortalecimiento en los procesos de confitería artesanal.

Felicitaciones por aceptar el reto.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividad 3.1.1. Los dulces de mi infancia.

Evocando el recuerdo de nuestra infancia, nos remontamos a la época cuando éramos niños y mamá, papá o quizás los abuelos nos ofrecían confites o dulces, para consumir con los amigos, primos e incluso en la escuela o de camino a ella.



Juguemos entonces al paseo: de acuerdo con tu nombre, menciona un confite o dulce de tu infancia que recuerdes que desees llevar al paseo. El instructor guiará la dinámica.

Cuando sea tu turno explica a los demás compañeros en que consiste el dulce que selecciono, explícanos como te sentías al consumirlo? y en compañía de quienes?.

Realizaremos las conclusiones con los demás integrantes del grupo.

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

El conocimiento está dentro de tu corazón, de ti depende recordarla.

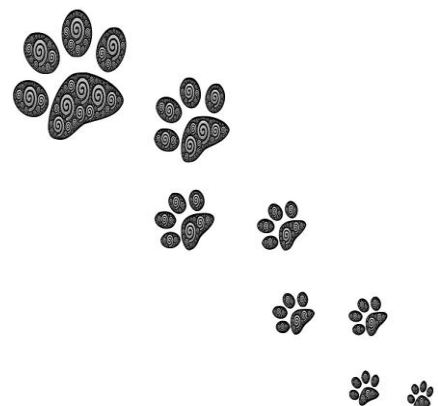
Liliana Ocampo Yepes

Actividad 3.2.1. Sabemos sobre elaboración de Confitería.

Divida el Grupo en dos equipos con igual número de participantes, elabore un material que contiene las etapas del proceso de producción.

En equipo realice un recorrido en el suelo a lo largo del salón, de acuerdo con las etapas que ustedes consideran debe ser el orden lógico de la producción, desde el inicio hasta el final del proceso de producción.

Una vez terminado el camino, será revisado y aprobado por el instructor, Una vez aprobado cada integrante del equipo debe recorrer el camino, dando un paso a paso sobre cada etapa desde el inicio hasta el final del proceso.





Mediante la técnica de la ropa extendida, ubique secuencialmente cada etapa del proceso, de principio a fin.

El equipo que realice la actividad en menor tiempo será quien gane el desafío.

Al finalizar la actividad cada equipo socializara el proceso con los demás compañeros y registre la actividad en su cuaderno.



3.3 Actividades Apropiación de Conocimientos.

PROCESAR PRODUCTOS DE DULCERIA APLICANDO BPM Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Aprender es el comienzo de la riqueza.
Aprender es el comienzo de la salud.
Aprender es el comienzo de la espiritualidad.
En la búsqueda y aprendizaje es donde comienza el proceso milagroso.
Jim Rohm.

Actividad No. 3.3.1 Conociendo la Materia Prima

Enumere del 1 al 3, de acuerdo con el número que le correspondió conforme grupos de trabajo de los 1, 2 y 3 sucesivamente, con los integrantes del grupo, resuelva el taller didáctico sobre los ingredientes utilizados en la producción de confitería y dulcería, para ello utilice el material suministrado por el instructor.



Una vez desarrollado el taller, cada equipo en orden de acuerdo con su número de equipo, escribe una pregunta en un papel, nota adhesivo suministrada por el instructor, el segundo equipo debe escribir la respuesta ambos grupos deben pegar en el tablero pregunta y respuesta y socializarla con los demás compañeros.



Los adhesivos de preguntas y respuestas serán entregados al instructor una vez finalizada la actividad.

Recopilación de Dulcería y Pastelería, José Velásquez, página del 4 al 21. Pdf.

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

GFPI-F-135 V01

3.3.2 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 formación y se dejarán las respectivas actividades de la semana.

Las Emisoras Aliadas son:

- Radio Viva 106,6 FM y www.emisoraradioviva.com,
- Versalles Stereo 90.3 FM,
- El Cairo Stereo 88.6 FM y elcairostereo (play Store).

Emisora virtual: www.summastereo.com

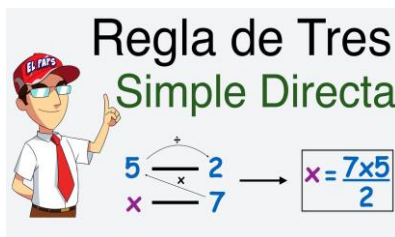
Redes: <https://www.facebook.com/senaemprenderuralcartago>,
#Sersenacartago, #Porlossaberesdelcampoal aire.

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

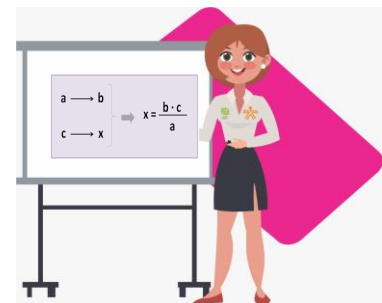


Actividad No. 3.3.3 Recordando Regla de Tres

Realice los ejercicios entregados por el instructor para recordar los procesos de conversión de unidades matemáticas, aplicando regla de tres.



Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, entregue al instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.



Actividad No. 3.3.4 Organizando la logística



Cada aprendiz o si desean entre dos o mas que puedan reunirse o vivan en la misma casa, deben adquirir la materia prima, insumos, utensilios y equipos necesarios para el procesamiento de productos dulcesificables seleccionado, previa información por parte del instructor.



El instructor suministrara una pelota, la cual deben rotar con el juego del tingo tango, a quien le quede la pelota debe elaborar una cartelera para determinar quién estará encargado del aseo al inicio y al finalizar cada proceso de producción.

Esta actividad se realizará para cada jornada de formación, para rotar los grupos encargados de la logística, limpieza y desinfección del área de trabajo.



Actividad No. 3.3.5 Estandarizando formula

Estandarice, la fórmula de proceso de acuerdo con los porcentajes de insumos y materias primas aprobados por normatividad para la elaboración del producto, entregada por el instructor.

Tenga en cuenta la base de cálculo a utilizar en el proceso.

Una vez estandarizada la formula, revísela con el instructor antes de procesar, realice ajustes si es necesario.

FRUTA	PECTINA (%)	% Máx. de conservador	PH
Fresa	1	0.1	3.3
Níspero	-	0.1	3.6
Papaya	0.5	0.1	3.8
Mango	0.45	0.1	3.8
Piña	0.5	0.1	3.5
Naranja (jugo)	1.2	0.1	3.1
Melocotón	0.5	0.1	3.7
Manzana	0-0.25	0.1	3.3
Membrillo	-	0.1	3.3
Tomate de árbol	-	0.1	3.3

Fuente: Manual de elaboración de mermeladas (Guevara P. Américo) UNALM.

Actividad No. 3.3.6 Alistando la materia prima e insumo



Aprendiz debe ordenar la mesa de trabajo en su casa, los utensilios y equipos, aliste las materias primas e insumos, según el producto a elaborar, pese cada insumo de acuerdo con la formulación estandarizada por usted y revisada por el instructor.



Mise en place!

Actividad No.3.3.7 Procesando los productos

Aprendices en esta oportunidad vamos a producir productos de dulceria.

De acuerdo con la producción previamente establecida.

Cada aprendiz debe elaborar un formato de control de las actividades a realizar, la cual debe guardar en la carpeta de evidencias y registrar en cada jornada de producción.



Aprendiz una vez esté preparado con su equipo de bioseguridad puede ingresar a la producción, tenga en cuenta aplicar las BPM durante el proceso.

Para la elaboración del producto debe tener a mano el flujograma o diagrama de proceso y la formulación, recuerde tener a mano una libreta para tomar anotaciones.



PRODUCCION No. _____

UNIDAD PRODUCTIVA _____

PRODUCTO _____

BASE DE CALCULO _____

FECHA _____

INGREDIENTES	%	Cantidad (g)	Equipos y Utensilios

Cualquier inquietud consúltela con el instructor.

Actividad No. 3.3.8 Inspeccionando el proceso



Inspeccione las normas de higiene personal y limpieza de equipos, utensilios, instalaciones y áreas de trabajo para evitar contaminaciones durante cada actividad de proceso.

Debe tener lista de chequeo del proceso y una vez diligenciada, entreguela al instructor y guardela en la carpeta de evidencias.

UTENSILIO, EQUIPO ELEMENTO DE PROTECCION	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES

Actividad No. 3.3.9 Empacando los productos



Seleccione diferentes tipos de empaques para los productos con base en las aclaraciones sobre empaques, almacenamiento por parte del instructor.



Seleccione y Empaque los productos elaborados y llévelos a almacenamiento.

Una vez terminada la actividad, ésta será revisada por el instructor, y guardela en su carpeta de evidencias.

Actividad No. 3.3.10 Costeando los procesos



Aprendiz, durante cada producción usted debe diligenciar los formatos, entregados o enviados por el instructor:

- ✓ Hoja de Costo
- ✓ Hoja Costo de producción



3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.



Nunca dejes que nadie te diga que NO puedes hacer algo. Las personas que NO son capaces de hacerlo, Te dirán que TU tampoco puedes.

Will Smith

Actividad 3.4.1. Innovando Ando

Aprendiz, seleccione un producto de confitería para comercializar con un componente innovador. Debe elaborar un producto con todos los componentes observados en la formación, con formulación, flujograma de proceso, costos, empaque y etiqueta, presentar el producto, para comercialización y proponga una estrategia de comercialización. Presente por escrito al instructor.

Se acordará una comercialización de productos innovadores donde tendremos la oportunidad de aprender, teniendo en cuenta los siguientes criterios a evaluar.

- Componente innovador
- Presentación
- Empaque del producto



3.5 AMBIENTE REQUERIDO

Salón y Cocina para procesos con estufa y horno de panadería. Ollas, utensilios de cocina.

3.6 MATERIALES

Cocina, Radio, móvil celular, servicio de internet, cuaderno, lápiz, bolígrafo.



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: Producción de productos de confitería artesanal	Identifica las necesidades de materias primas, insumos y equipamiento según estandarización de procesos. Describe el proceso de producción de acuerdo con los lineamientos técnicos. Lista los materiales y equipos requeridos para la estandarización de productos de confitería acorde con parámetros empresariales y la orden de producción. Reconoce los principios de operación de los equipos de confitería según parámetros técnicos y empresariales. Opera equipos de confitería de acuerdo con manuales técnicos. Desarrolla las formulaciones de los productos de confitería teniendo en cuenta la pertinencia y los alcances. Entrega los productos de confitería según ficha técnica y orden de producción. Analiza el reporte de calidad de los productos en proceso y productos terminados de acuerdo con parámetros técnicos y normativa. Ajusta la estandarización de formulaciones y del proceso de elaboración de productos de confitería con base en los parámetros empresariales y normativa.	Técnica: Observación Directa. Instrumento: Lista de chequeo de desempeño y de producto.

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.

Mise en place: (pronunciación francesa: [mi zã 'plas], 'puesto en el lugar', literalmente, o poner en su lugar o colocación), se emplea en gastronomía para definir el conjunto de tareas de organizar y ordenar los ingredientes (ej.

Producción: Se denomina producción a cualquier tipo de actividad destinada a la fabricación, elaboración u obtención de bienes y servicios.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

EL LIBRO DEL DULCES. R.Bilheux. A. Esciffier, D. Herve y J:M: Pouradier. Tomo 1 y 2. Ediciones Garriga. Otero Ediciones.

WEBGRAFIA

file:///C:/Users/TOSHIBA/Documents/SENA%202019/MATERIAL%20DE%20APOYO%20DULCESADERIA/GUIA%20METODOLÓGICA%20PARA%20LA%20ELABC. pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	LILIANA OCAMPO YEPES	INSTRUCTOR	PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL (SER)	29 JUNIO DE 2022

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GFPI-F-135 V01