PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL.
- Código del Programa de Formación: 96151517
- Nombre del Proyecto: Creacion de unidades productivas en la elaboración de productos de confitería y dulceria artesanal empleando bpm aplicando principios de negocios verdes para el departamento de Boyacá.
- Fase del Proyecto: Ejecucion
- Actividad de Proyecto Establecer unidades productivas basadas en la producción de confitería y dulcería artesanal de acuerdo a recomendaciones dadas y la
- Competencia. Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 29080102202 elaborar productos de confitería y dulcería artesanal según parámetros técnicos y normativa vigente. 29080102204 elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos.
- Duración de la Guía 0 horas

2. PRESENTACIÓN

En el desarrollo de esta guía, se tratan los temas relacionados con los procesos de producción de alimentos, nos familiarizaremos con los conceptos y principios sobre alimentos, confites y dulces, materias primas composición y conservación, el funcionamiento y operación de maquinaria y equipos, empaques y embalajes, fichas técnicas, normatividad vigente, naturaleza y sus características, propiedades, funciones, aplicaciones, las medidas de peso, volumen y capacidad, la aplicación de formato, la seguridad industrial y salud ocupacional. Temas que revisten gran importancia para todos los que estamos en la industria de alimentos, ya que son herramientas de trabajo diario para entregar al consumidor final productos de excelente calidad e inocuos para la salud.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Descripción de la(s) Actividad(es):

3.1.1 Actividad de reflexión inicial.

En la actividad de Reflexión inicial encontrará el Desarrollo de buenas prácticas de manufactura que concienticen sobre la responsabilidad que le atañe como productor de alimentos procesados. Además la

importancia de la calidad de las materias primas utilizadas en la producción de productos de confitería y dulcería artesanal, sus dosificaciones y control de variables.

Responder preguntas oralmente que serán realizadas por el instructor. Y responder inquietudes de los aprendices

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

En las actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios se propondrá y se dará a conocer al aprendiz la temática a tratar en el desarrollo de la guía de aprendizaje.
Entre los temas a tratar se tendrá en cuenta:

Empaque y embalaje: clases, materiales, características, funciones almacenamiento: tipos, características, condiciones calidad: concepto, definición, técnicas de control, variables. Magnitudes y unidades: tipos, conversiones normatividad vigente: seguridad industrial, salud ocupacional, ambiental, legislación alimentaria y resolución propia del sector registros: tipos, formatos, diligenciamiento control de variables: temperatura; grados °brix; ph; acidez titulable.
https://www.youtube.com/watch?v=e1z2xhOhMvs
https://www.youtube.com/watch?v=VHrW3mGd4aI
https://www.aimplas.es/blog/tipos-de-envases-para-alimentacion/
https://www.aimplas.es/blog/bioplasticos-mejorados-para-envases-alimentarios-sostenibles/

El objetivo que se busca es permitir al Aprendiz la identificación de saberes construidos a partir de experiencias previas relacionadas con el desarrollo de procesos alimenticios especialmente confitería y dulcería, con que puede orientarse por medio de ejecución, socialización de experiencias, intercambio de métodos y forma de hacer las cosas, como también actividades de observación.

En GAES de 5 personas responder el siguiente cuestionario:

¿Qué son los grados °brix? https://www.youtube.com/watch?v=xmKWOsCAaTM grados brix

¿Diga que es el pH y dibuje la escala de medida? https://www.youtube.com/watch?v=MgudVskpjUI

¿Describa cómo se debe rotular un producto de confitería según la resolución 5109 del 2005? Por favor revisar el video: https://www.youtube.com/watch?v=k-EzEn-OeYw
https://www.youtube.com/watch?v=vjsoSuzNtz4 codigo de barras
https://www.youtube.com/watch?v=FOnKq9zQgVY código QR

3.1.3. Actividades de Apropiación

Los conocimientos de desarrollo de esta guía estarán relacionados con:

Actividad Cognitiva:

Conceptualizar sobre aspectos como materia prima, equipos, elementos y normatividad, técnicas de procesamiento, tipos y características, variables, almacenamiento y flujo grama de procesos,

Actividad Procedimental:

Ejecutar procedimientos de selección y clasificación de la materia prima para su transformación. Utiliza correctamente insumos, maquinaria e instalaciones para el procesamiento de confites y dulces

Actividad valorativa-actitudinal:

Reconoce, valora y aplica la importancia de la maquinaria y equipos, materias primas y su acondicionamiento para el procesamiento dulces y confites artesanales.

Se presentaran videos sobre técnicas de manejo de alimentos, elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal.

Se desarrollaran actividades como mesa redonda, lectura de textos especializados y exposiciones en Normatividad vigente, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Tipos de equipos requeridos para el proceso de producción, Materias primas e insumos requeridos para el proceso de producción, diagramas de flujo de proceso de producción de confitería o dulcería artesanal.

3.1.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO

Estas actividades le permiten al Aprendiz, aplicar los conocimientos adquiridos, la cual debe hacer parte de la carpeta de evidencias:

- En la unidad productiva desarrolle un producto de confitería y dulcería artesanal y expóngalo ante sus compañeros, tenga en cuenta los aspectos técnicos y la normatividad aplicada
- Hacer el rotulo de un producto teniendo en cuenta la normatividad estudiada.

3.2. Ambiente Requerido: Planta de Procesamiento de Alimentos dotada con todos los Equipos, Maquinaria, Utensilios, Mesas, etc; Asistentes necesarios para el Procesamiento de confites y dulces. Aula para el desarrollo de Técnicas dotada con equipos audiovisuales como video beam, sonido y conectividad.

3.3. Materiales: Cuaderno y Lápiz ; aditivos como azúcar, sal común, ácido cítrico, ácido ascórbico, pectina, CMC, saborizantes, colorantes, empaques plásticos y envases de vidrio

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 Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:** Producto terminado y rotulado	Necesidades de producción entrega el producto de acuerdo con la ficha técnica documenta las operaciones realizadas en la elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal según los requerimientos de la empresa	TECNICA: Valoración de producto. INSTRUMENTO: Lista de chequeo de producto.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento: todo producto o mezcla de sustancias naturales o elaboradas, que ingeridas por el hombre aportan a su organismo los materiales y la energía necesaria para el desarrollo de sus procesos biológicos. Incluye además las sustancias o mezcla de sustancias que se ingieren por hábitos, costumbres, tengan o no valor nutritivo.
Alimento adulterado: alimentos a los que se ha adicionado una sustancia o se les ha sustraído un compuesto químico con intenciones de fraude.
Alimento contaminado: contienen gérmenes patógenos o sustancias químicas capaces de provocar
Alimento falsificado: preparados con el fin de simular otro conocido de tal modo que su composición química no se corresponde con la de dicho alimento.
Alimento nocivo: es aquel que contiene sustancias químicas que son nocivas para el organismo.
Embalaje: Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.
Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
Fábrica de alimentos: Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.
Insumo: Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.
Manipulador de alimentos: toda aquella persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Jordi Garcia Costejà Ferran Masip Clarà, Elaboración de confitería y otras especialidades, Editorial Síntesis, España, 2018.

Resolución 5109 de 2005, Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

RESOLUCIÓN 2016028087 DE 2016 julio 26, INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS, Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en alimentos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**NIDIA JENNY ACUÑA PINTO** **KEVIN ALEXANDER SUAREZ**	**Instructor**	**CEDEAGRO**	**31/03/2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					