PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Emprendimiento en el Procesamiento de productos en chocolatería.
- Código del Programa de Formación: 96151554 V1
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normatividad de alimentos.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Inspeccionar las condiciones higienicas de personal, indatlaciones, equipos utensilios. Según protocolos de la empresa y normatividad.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos a todos los aprendices a la Formación en Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolateri. En esta formación brindaremos los conocimientos básicos para el desarrollo de productos, con el objetivo de adquirir ciertas destresas para generar alimentos innovadores dentro del campo de la industria del cacao. A fin de conformar una unidad productiva que les permita mejorar la economía personal, familiar y comunitaria.

El desarrollo de proyectos de emprendimiento permite la generación de nuevas ideas, oportunidades de negocio, identificación de nuevas iniciativas que fortalezcan el desarrollo de las diferentes actividades, para mejorar las destrezas en este campo.

Dentro de los objetivos planteados en la aplicación de etsa guía se encuentran conocimientos básicos en las buenas practicas de manufactura de acuerdo a la normatividad vigente, cuyo propósito es garantizar la calidad de los productos elaborados.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL

Debido a la situación de salud a causa del COVID 19, que está ocurriendo a nivel mundial, todas las personas debemos buscar medidas de protección que garanticen mantenernos sanos, por ello resulta necesario aplicar técnicas de lavado de manos frecuente y el uso de elementos de protección personal como tapabocas.

Para dar inicio al proceso de formación es necesario hacer una breve reflexión de manera personal en la que pensemos sobre la importancia de llevar a cabo buenas practicas higiénicas, lavado frecuente de manos, lavado y desinfección de superficies, utensilios y alimentos y así mismo reflexionemos que consecuencias trae para nuestra salud no cumplir con estas pautas.

- **Ambiente requerido:** Salon de la escuela
- **Recursos:** Hojas, lapiceros
- **Tiempo estimado:** 1 hora

3.2. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE

3.2.1. Aprendizajes previos

- ¿Qué requisitos debe tener un manipular de alimentos?
- ¿Cuál es la importancia de aplicar la normatividad vigente?
- ¿Qué tipos de cacao se consiguen dentro de la zona?
- ¿Cómo puedo aplicar las BPM en la industria del cacao?
- ¿Qué productos se pueden desarrollar dentro de la industria del chocolate?
- ¿Qué productos innovadores se pueden desarrollar dentro de la industria del cacao?

- Partiendo de sus conocimientos, con sus propias palabras y desde su hogar el aprendiz realiza los cuestionamientos anteriores y por medio de una cartelera recrea una escena en donde se lleve a cabo una adecuada manipulación de alimentos y otra escena donde no se tenga en cuenta este concepto.

  Ambiente Requerido: Salon de la iglesia
  Recursos: Cartulina , marcadores, colores
  Tiempo Estimado de la Actividad: 3 Horas

3.3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

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

Cognitivas

- Conceptualización normatividad según las líneas alimentarias y normatividad internacional.
- Conceptualización: Con su equipo de trabajo o de manera individual, según los lineamientos del instructor y utilizando la estrategia lluvia de ideas elabore un esquema o diagrama de flujo para la higienización (Limpieza y desinfección) de equipos, utensilios y alimentos utilizando la Resolución 2476 de 2013, donde se represente pasos y procesos para una adecuada limpieza y desinfección; se puede realizar un mapa de procesos llevando la secuencia y el paso o paso.
- Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos de elaboración dentro de la industria del cacao..
- Identificación de las condiciones básicas para el desarrollo de productos derivados del cacao.
- Identificación de los puntos críticos de control a tener en cuenta en la elaboración de productos derivados del cacao.
- Desarrollar habilidades para la elaboración de productos dentro de la industria del cacao.

- Elaborar un diagrama de flujo de cada uno de los procesos realizados en las practicas (lecehs fermentadas), con el fin de identificar el paso a paso para elaboración de los mismos.
- Desarrollar productos innovadores de acuerdo a los conocimientos aprendidos dentro de las formaciones.

Motrices

- Desde su hogar, según estudio de casos y aplicando su conocimiento en la resolución 2674 del 2013, realice un diagnóstico del espacio donde se manipulan alimentos en su Hogar (Cocina) y encuentre los riesgos más comunes que pueden causar la contaminación de los alimentos por una mala limpieza y desinfección. El diagnostico se debe plasmar en papel.
- Después del diagnóstico, realice un video donde presente las acciones más reiterativas que causan la contaminación de los alimentos y presente soluciones, que complementarían Mdicha acción en la elaboración de alimento.
- Con la información dada de acuerdo a las guais practicas y las formación de elaboración de los productos, trasformar la metria prima en el desarrollo de productos lácteos aplicando las BPM, con el objetivo de afianzar los conocimientos dados.

Nota: de cada actividad motriz se debe entregar una evidencia del producto realizado.

- **Ambiente requerido:** Salon de la escuela
- **Recursos:** materias primas, equipos, Hojas, lapiceros, celular o computador
- **Tiempo estimado:** 4 horas

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

Vivenciales

- Con el grupo de trabajo conformado y continuando con las actividades de aprendizaje y teniendo en cuenta la resolución 2674 del 2013, elabore un cuadro comparativo describa y argumente de manera clara los aspectos más importantes que podríamos aplicar según el conocimiento en el programa de elaboración de productos de derivados del cacao para garantizar la calidad de los productos.
- Elaborar un cuadro de no conformidades presentada durante la elbaración de los productos.
- **Ambiente Requerido:** Salon de la escuela
- **Materiales**: Hojas, lapiceros, computador, celular.
- **Duración: 1 Horas**

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Conceptos relacionados con la normatividad vigente resolución 2674 de 2013 **Evidencias de Desempeño:** Desarrollar actividades teóricas y practicas. **Evidencias de Producto:** -cuestionario -Diagrama de flujo Elaboración de los productos aplicando las buenas practicas de manufactura. - Cuadro de no conformidades	• Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales. • Establecer los paso a pasos para la elaboración de productos derivados del cacao. • Analiza las diferentes no conformidades producidas durante la elaboración de los productos derivados del cacao teniendo en cuenta la normatividad vigente.	**Técnica:** • Pregutnas y respuestas • Equipos de trabajo **Instrumento:** -Listas de chequeo -Trabajo escrito -Cuestionarios

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

LIMPIEZA: es la eliminación de los restos de alimentos que pueden quedar en las superficies, para evitar la multiplicación de los microorganismos. Se trata de eliminar residuos visibles.

DESINFECCIÓN: Es el proceso de eliminar o destruir los microorganismos presentes en las superficies y utensilios de trabajo. En este caso eliminamos residuos no visibles, con agentes desinfectantes como el Hipoclorito de Sodio.

HIGIENIZACIÓN: es la combinación de limpieza y desinfección.

DETERGENTES: son compuestos que reaccionan con la suciedad y facilitan su eliminación, entre los diversos tipos de detergentes podemos destacar:

- **Ácidos**: se utilizan para eliminar depósitos de sales minerales. En esta categoría encontramos los ácidos sulfúricos, nítrico, cítrico o clorhídrico.
- Secuestrantes: reaccionan con el calcio y magnesio del agua, de tal forma que ablandan el agua.
- **Humectantes:** reaccionan con la superficie de la suciedad y así es más fácil la acción de otros productos y su retirada. En esta categoría estarían los aniónicos (jabones).
- **DESINFECTANTES:** son aquellos productos químicos que aplicados sobre la superficie a desinfectar van a reducir la presencia de microorganismos hasta niveles que no sean peligrosos para la salud. La desinfección se puede lograr mediante métodos físicos (aplicando vapor de agua o aire caliente) o mediante métodos químicos (utilizando sustancias químicas). El método químico, que es el sistema más utilizado y dentro de este tipo de sustancias podemos destacar:
- **Compuestos clorados:** son ampliamente utilizados en el sector alimentario para la cloración del agua (para hacerla potable) y son corrosivos e irritantes. El más conocido es la lejía.
- **Sales de amonio:** tienen una gran eficacia frente a las bacterias, no son tóxicos ni irritantes y controlan los olores.

- **Cacao Criollo:** caracterizado por un fruto con frecuencia alargado, con punta pronunciada, doblada y aguda; la superficie es generalmente rugosa, delgada, de color verde frecuentemente con salpicaduras de color rojo a púrpura oscuro y marcada por 10 surcos muy profundos; los granos son grandes, gruesos, de sección casi redonda con los cotiledones blancos o muy ligeramente pigmentados (Navarro y Mendoza, 2006). Es el tipo de cacao con más sabor y aroma de todos.
- **Licor de cacao (masa o pasta de cacao):** es el producto obtenido mediante la molienda de las semillas de cacao fermentadas o no, tostadas, descascarilladas, desprovistas de embriones e impurezas (COVENIN, 1480:1998, 2da revisión).
- **Manteca de cacao:** Producto semisólido, de aspecto graso a temperatura ambiente, de color blanco o ligeramente amarillento, obtenido por el procesamiento de los granos de *cacao*, que se obtiene por extracción mecánica o por solventes.
- **Nibs de cacao:** son trozos o puntas de cacao tostado, se obtienen luego que las semillas son tostadas y descascarilladas y finalmente son machacadas o troceadas.
- **Secado:** es una etapa del beneficio del cacao en la que se elimina el exceso de humedad de los granos por calentamiento por exposición al sol y comienza la formación del aroma y sabor a chocolate.

Triturado del cacao

- Después de la torrefacción, la semilla continúa con el proceso de triturado con el fin de retirar la piel y el germen. Estas operaciones tienen como objetivo, eliminar la coquilla

de la semilla y el germen. Al final del proceso, se obtienen las semillas listas para la fabricación del chocolate.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	MANUEL FERNANDO VILLARAGA	INSTRUCTOR	CENTRO COMERCIO	**Octubre 12/2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					