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 de chocolatería
- Código del Programa de Formación: 96151554
- Nombre del Proyecto: Comercialización y producción artesanal del cacao y derivados en el departamento del Cauca.
- Actividad de Proyecto: Planificar los procesos para establecimiento de una unidad productiva en derivados del cacao, de acuerdo a los requerimientos técnicos, medio ambiente, normas de salud, ocupacional y seguridad
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Identificar los factores de contaminación de los alimentos y sus medidad preventivas según normativa vigente
- Duración de la Guía: 16 horas

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices sean bienvenidos a la Formación en Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería, donde se les brindarán herramientas de aprendizaje que les permitan desarrollar habilidades y destrezas que podrán aplicar a su diario vivir y como parte de la conformación de una empresa productiva que ayudara a mejorar su economía personal y familiar.

El emprendimiento es una estrategia de potenciación a la formación de la persona, que conlleva a la generación de su proyecto de vida permitiéndole además la oportunidad de identificar iniciativas de negocio que conduzcan a la conformación de nuevas empresas, permitiendo el desarrollo de sus saberes y fortalezas.

Con la aplicación de esta guía se aprenderá principios básicos en la manipulación de alimentos y normatividad vigente, con el fin de garantizar alimentos inocuos y de excelente calidad para el consumidor final.

Se recomienda el trabajo en equipo y la colaboración de todos los aprendices para lograr desarrollar la temática a cabalidad.

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:** casa de habitación del aprendiz
- **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 conocimiento tengo sobre manipulación de alimentos?
- ¿Es importante tener una adecuada manipulación de alimentos y para qué me sirve?
- ¿Cómo realizo el proceso de higienización para la manipulación de alimentos?

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: Casa de habitación del aprendiz
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.

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 dicha acción en la elaboración de alimento.

Nota: de cada actividad motriz se debe entregar una evidencia donde se permita observar el trabajo realizado

- **Ambiente requerido:** casa de habitación del aprendiz
- **Recursos:** Hojas, lapiceros, celular o computador
- **Tiempo estimado:** 4 hora

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 panificables para garantizar la calidad de los productos

- **Ambiente Requerido:** Hogar de los aprendices
- **Materiales**: Hojas, lapiceros, computador, celular.
- **Duración: 4 Horas**

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Normatividad resolución 2674 de 2013 **Evidencias de Desempeño:** Observación directa aplicación de la normatividad -Video corto **Evidencias de Producto:** -cuestionario -Mapa conceptual - Informe diagnóstico en casa de la resolución 2674 de 2013 -Cuadro comparativo	• Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales. • Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente. • Analiza las contingencias y no conformidades del proceso de higienización de la industria de alimentos de acuerdo con el plan sanitario	**Técnica:** • Exposiciones • Equipos de trabajo • Estudio de caso **Instrumento:** -Listas de chequeo -Trabajo escrito -Cuestionario

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:

- Álcalis inorgánicos: son muy corrosivos, se aclaran mal y suelen usarse para limpiar grasas y proteínas. Los más comunes son la sosa cáustica, el carbonato sódico o el hidróxido potásico.
- 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.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- http://biblioteca.sena.edu.co/
- Resolución 2674 de 2013
- SARROCA RAUL, TORRES MANUEL. “Manipulación y almacenamiento de alimentos”. Logicuba 2006
- “Normas básicas de almacenamiento de alimentos”. PDF

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	DIANA ALEJANDRA SOLIS	INSTRUCTOR	CENTRO COMERCIO	**Marzo/2021**
	MANUEL FERNANDO VILLARAGA	INSTRUCTOR	CENTRO COMERCIO	**Septiembre/2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					