PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS
- Código del Programa de Formación: 96151518
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): NA
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): NA
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): NA
- Competencia: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar
  Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo al programa de producción.
  Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente
  Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado:
- Duración de la Guía: 140 horas

2. PRESENTACIÓN



Estimado aprendiz, la presente guía lo orientará en el desarrollo de sus actividades, que le permitan alcanzar los logros relacionados a los resultados propuestos para esta competencia, aplicables para el procesamiento de productos a partir de las frutas y las hortalizas, cumpliendo y controlando cada uno de las etapas de producción hasta entregar un producto de excelente calidad según paramentros técnicos y la normatividad vigente.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

A manera de reflexión individual, se plantean los siguientes interrogantes, para posteriormente ser analizados por la fomración:

- ¿Por qué es importante la selección de las frutas o hortalizas antes de elaborar un producto a partir de ellas?
- ¿Qué factores se deben tener en cuenta al momento de porcesar alimentos?

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

A partir de las orientaciones dadas por el instructor y de la lectura realizada en cada equipo colaborativo sobre la normatividad vigente, técnicas de dosificación, maquinaria empleada para elaboración de productos alimenticios, desarrolle de forma grupal los siguientes talleres:

- Taller materias primas e insumo s (características organolépticas)
- Taller ejercicios de unidades y conversión de masa
- Taller Regla de Tres Simple y Formulaciones –
- Taller de Procesos y Equipos

3.3. Actividad de apropiación del conocimiento

A partir del material de apoyo dado por el instructor, elaborar productos alimenticios aplicando las BPM, siguiendo los protocolos establecidos de dosificación, preparación y operación de equipos de acuerdo con las normas vigentes.

Prácticas de procesamiento de alimentos a partir de las frutas y las hortalizas:

1. Alistamiento de materias primas e insumos. Mediante la observación directa en una práctica de procesamiento de productos alimenticips a partir de las frutas y hortalizas se verificará que el aprendiz realice correctamente la identificación, determinación y pesaje de ingredientes necesarios.
2. Revisión de las órdenes de producción, y con base en ello formular correctamente según el tipo de producto a elaborar en la práctica
3. Análisis de la funcionalidad de cada una de las materias primas e insumos.
4. Alistamiento de los equipos necesarios y los instrumentos para el control de las variables en el proceso de elaboración particular (según producto indicado por el instructor).
5. Procesamiento y empacado del producto según la naturaleza del producto - Entrega de producto prototipo.
6. Revisión y control de calidad del producto elaborado.

3.4 Ambiente requerido:

Ambiente de prodiuccion con los equipos y herramientas mínimas donde se puedan desarrollar y ejecutar procesos de higienización y manipulación de alimentos, garantizando la asepsia de los equipos y el personal manipulador

3.5 materiales:

Material de apoyo, formulación de los productos a desarrollar,

Materias primas e inusmos: frutas, hortalizas, leche cruda, filtros, cultivos microbiológicos lácticos, azúcar, saborizantes, colorantes grado alimenticio, crema de leche, leche en polvo descremada, estabilizante y conservantes.

Indumetaria manipulador de alimentos: Bata, cofia, tapabocas, guantes, zapato cerrado.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	Reconoce los atributos de las frutas y hortalizas desde la recoleccion hasta el procesamiento , según parámetros exigidos por la normatividad vigente.	Formulación de preguntas Cuestionario
Evidencias de Desempeño	Aplica las buenas prácticas de fabricación de alimentos en la elaboración de un producto alimenticio según normalización y asumiendo responsabilidad social.	Técnica: Observación-Práctica de campo Instrumento: Lista de chequeo Verificación de Calidad Organoleptica del Producto
Evidencias de Producto:	Analiza las contingencias y no conformidades del producto obtenido y del proceso de fabricación de alimentos según ordenes de producción y normatividad vigente	Producto final Técnica: Valoración Instrumento: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO: Es todo aquel producto o sustancia (líquidas o sólidas) que, ingerida, aporta materias asimilables que cumplen con los requisitos nutritivos de un organismo para mantener el crecimiento y bienestar de las estructuras corporales.

CONSERVANTE:Sustancia que añadida a ciertos alimentos sirve para conservarlos sin alterar sus cualidades.

GLUCOSA: Aldohexosa de seis átomos de carbono. Sólido blanco, muy soluble en agua, de sabor muy dulce, que se encuentra en muchos frutos maduros.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento, distribución, comercialización y hasta la preparación culinaria de los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

PASTEURIZACIÓN: El proceso de pasteurización fue llamado así luego que Luis Pasteur descubriera que organismos contaminantes productores de la enfermedad de los vinos podían ser eliminados aplicando temperatura. Luego se empleó a otros productos para lograr su conservación. Es común la pasteurización de la leche que consiste en la aplicación de diferentes temperaturas y tiempos para la destrucción de microorganismos patógenos, y la mayoría de los saprófitos presentes en el producto, y a partir de ese proceso, garantizar la calidad microbiológica y evitar su degradación. La pasteurización a baja temperatura y tiempo

prolongado es a 63°C durante 30 minutos, mientras que la que se utiliza a alta temperatura y corto tiempo es de 72°C durante 15 segundos.

MATERIAS PRIMAS: Se denominan materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se utilizan, en este caso, en la elaboración de sustancias alimentárias.

NUTRIENTE: Aquellos compuestos orgánicos (que contienen carbono) o inorgánicos presentes en los alimentos los cuales pueden ser utilizados por el cuerpo para una variedad de procesos vitales (suplir energía, formar células o regular las funciones del organismo).

SEGURIDAD ALIMENTARIA: Hace referencia a la disponibilidad de alimentos, el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos. Se considera que un hogar está en una situación de seguridad alimentaria cuando sus miembros disponen de manera sostenida a alimentos suficientes en cantidad y calidad según las necesidades biológicas. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, conocida por sus siglas en inglés -FAO-, la seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen acceso en todo momento (ya sea físico, social y económico) a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para cubrir sus necesidades nutricionales y las preferencias culturales para una vida sana y activa.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Cámara, M. y Torija., E. (2006). Frutas y verduras, fuentes de salud. Madrid, España: Institutode Salud Pública.

Molina Jiménez A., Domene Ruiz M. (2015). Epílogo. Verduras, frutas, industria agroalimentaria y salud. Mediterráneo económico, ISSN 1698-3726, Nº. 27, (Ejemplar dedicado a: Nutrición y salud), p. 365-384

https://www.fao.org/3/x5062s/x5062s08.htm: procesamiento de frutas y hortalizas.

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007

NTC 1291:1977 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. GENERALIDADES.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Yadira del Pilar Acosta Ampudia**	**Instructor agroindustria**	**Centro agropecuario La Granja**	**Marzo 2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					