PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: FORTALECIMIENTO EN ELABORACION DE EMPAQUES PARA UNIDADES PRODUCTIVAS
- Código del Programa de Formación: 96160000
- 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: Acondicionar productos según fichas técnicas y normativa del producto
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  1. Identificar el tipo de empaque de acuerdo con las características técnicas del producto, la identidad local y el mercado.
  2. Elaborar el empaque para el producto teniendo en cuenta el requerimiento del mercado.
  3. Revisar la calidad del empaque de acuerdo con la normativa vigente.
- Duración de la Guía= 96 horas

2. PRESENTACIÓN



Los empaques se han convertido en un campo amplio de desarrollo de diferentes tecnologías que evolucionan hacia nuevas posibilidades, pero buscando siempre proteger y preservar los alimentos de la contaminación exterior, conservando la calidad de los alimentos, reduciendo al mínimo su deterioro y limitando el uso de aditivos, características que ofrecen un valor agregado logístico, tanto al consumidore como a la industria.

Querido aprendiz con el desarrollo de esta guía usted estará en la capacidad de identificar con claridad las condiciones necesarias y las características que deben tener los empaques en la industria alimentaria. De igual forma tendrá la capacidad de realizar propuestas en diseño y fabricación de empaques acordes a las necesidades de los productos locales y de los emprendimeintos de la región.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

Observo con entusiasmo y concentración el video propuesto por la instructora relacionado con los empaques en la industria alimentaria y a través de equipos de trabajo colaborativo socializamos la diferencia e importancia del envase, empaque, embalaje y etiquetado a través de un ejemplo de los alimentos que consuminos a diario.

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, empaques, etiquetas, tendencias, sustentabilidad y mercadotecnia, desarrolle de forma grupal los siguientes talleres:

- Taller materias primas e insumo s (características organolépticas de los alimentos)
- Funciones técnicas de los empaques
- Principales materiales para empaques y envases

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 y desarrollar empaques y/o envases para su conservación:

1. Alistamiento de materias primas e insumos. Mediante la observación directa en una práctica de procesamiento de productos alimenticios que produce y comervcializa la Unidad Productiva, 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, identificación de la aplicaciónde la competencia en los empaques utilizados referente a los requisitos de contener, proteger, comunicar, y facilitar la manipulación de los alimentos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	Identifica las caracteristicas tecnicas del producto. Selecciona el empaque adecuado para los porudctos desarrollados por la Unidad Productiva	Tecnica: valoración Instrumento: Cuestionario sobre conceptos, caracteristicas y tipos de empaque y etiquetas
Evidencias de Desempeño	Realiza evaluación de los empaques según las	Técnica: Observación-Práctica de campo

Evidencias de Producto	características técnicas del producto y normatividad vigente Realiza empaque teniendo en cuenta los requerimientos del producto y Selecciona la información que debe llevar la etiqueta	Instrumento: Lista de chequeo Verificación de empaque para los productos procesados Técnica: Observación-Práctica de campo Instrumento: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

EMPAQUE: Es un sistema de elementos entrelazados que le generan valor agregado al producto, atendiendo a las necesidades y características del mismo, a los requerimientos del mercado al cual va dirigido, reforzando la identidad de la unidad productiva (marca).

ENVASE: Es la estructura rígida o semirrígida que sirve para contener un producto y que se encuentra en contacto directo con el producto. En América latina este término se utiliza por lo general para describir el envase que contiene productos líquidos o gaseosos.

ENVOLTURA: Estructura flexible que se emplea para almacenar sólidos, por lo general está en contacto con el producto

EMBALAJE: Se refiere a la estructura que provee una protección más fuerte y resistente y que puede contener a su vez un conjunto de productos, empaques o envases.

CONTENEDOR: Estructura rígida de gran capacidad para el transporte vía aérea, marítima, o terrestre de los embalajes

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

NORMA TECNICA NTC 3685. REQUISITOS DE ETIQUETADO PARA PRODUCTOS PREEMPACADOS

MENDOZA ROBLEDO, JAIME. Empaques, envases y embalajes: el producto y su recipiente. Sello Editorial Javeriano-Pontificia Universidad Javeriana, Cali, 2018 M04 19 - 205

SARMIENTO AVILA, LUIS GUILLERMO. Envases y empaques para la conservación de alimentos. Andi. 131 páginas

https://app.invima.gov.co/blog_invima/blog_alimentos/?view=blog

https://www.youtube.com/watch?v=1QcJ0Um1Uac&t=3s – VIDEO: Requisitos para rotulado y etiquetado de Alimentos Resolución 5109 de 2005

https://sites.google.com/site/introalaindusalimentaria/tema-3-metodos-de-conservacion-transformacion-y-empaque-de-los-alimentos/3-3-concepto-y-tipos-de-empaque

https://docs.google.com/viewer?a=v&pid=sites&srcid=ZGVmYXVsdGRvbWFpbnxpbnRyb2FsYWluZHVzYWxpbWVudGFyaWF8Z3g6MzAxYTUyNGRkY2M5OGJkZA

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Yadira Del Pilar Acosta Ampudia**	**Instructor**	**SENA La Granja Espinal Tolima**	**Abril 2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					