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 PANIFICACION.**
- Código del Programa de Formación: **63520000 V1.**
- Nombre del Proyecto: **CREACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES EN EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA.**
- Fase del Proyecto: **3. EVALUACIÓN UNIDAD PRODUCTIVA (VERIFICAR)**
- Actividad de Proyecto:
  - **Verificacion de las condiciones de higiene en elaboración de productos de panificación de acuerdo con protocolos y normativa sanitaria**
  - **Inspeccion del proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con procedimiento.**
- Competencia:
  - **290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.**
  - **290801101 Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - **290801106013. Verificar las condiciones de higiene en elaboración de productos de panificación de acuerdo con protocolos y normativa sanitaria.**
  - **29080110103. Inspeccionar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con procedimiento.**
- Duración de la Guía: 16 **Horas.**

2. PRESENTACIÓN

Estimado (a) aprendiz: el emprendimiento es una actitud que ha acompañado a la humanidad desde siempre, ya que es la capacidad que tienen los seres humanos de realizar esfuerzos orientados hacia el logro de una meta u objetivo. De este modo, a través del desarrollo de sus competencias, el emprendedor genera transformaciones en su entorno que se traducen en bienestar económico y social para las comunidades donde su idea en las líneas productivas de procesamiento de productos de panificacion tiene impacto, creando así una cultura del emprendimiento.

Con el fin de descubrir y potenciar su comportamiento emprendedor, esta guía de aprendizaje le permitirá verificar el empleo de la capacidad creativa e innovadora y la verificación e inspeccion de las condiciones de higiene en elaboración de productos de panificación, mediante la generación de bienestar económico, social y tecnológico del entorno donde su proyecto tenga lugar, implementando el uso de maquinarias equipos y herramientas e insumos para el procesamiento de los productos.

La presente guía se desarrolla en varios momentos, en el primero encontrará actividades de reflexión y saberes previos, en el segundo se proponen actividades orientadas a la apropiación y construcción de conocimiento, siguiendo la metodología ciclo del aprendizaje vivencial, y finalmente encontrará actividades encaminadas a la transferencia de conocimiento.





3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

3.1.1 A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) videoforo, como reflexión inicial en el procesamiento de productos de Panificacion, iniciamos observando el video: **NORMAS DE higiene y seguridad de PANADERIA - https://youtu.be/SSsS1hMGIXg**

Para analizar el video, se organizan equipos de trabajo colaborativo y dan repuestas a los siguientes ítems:

a. Mencione dos ventajas de verificar las condiciones de higiene en elaboración de productos de panificación.

b. Por que es importante Inspeccionar el proceso de elaboración de productos de panificación.

c. Menciona los aspectos relevantes encontrados en el video NORMAS DE higiene y seguridad de PANADERIA.

Participa en el conversatorio argumentando las respuestas planteadas, permitiendo la participación de todos generando las conclusiones de la actividad.

Duración: 60 minutos

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes o plataforma WhatsApp.
- **Materiales:** Celular, computador, cables de sonido y conexión a internet.

3.2 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

3.2.1. A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) sondeo de saberes, desde sus conocimientos y saberes previos, de forma individual defina con sus palabras:



a. ¿Qué es un residuo solido?. Y ¿Cómo se clasifican?
b. ¿Cuales son los códigos de colores para la clasificación de residuos solidos en colombia?.
c. ¿Qué tipos de contaminación conoces?.

De acuerdo al ambiente de aprendizaje y a los lineamientos del instructor, registre sus respuestas en unas notas adhesivas (*post-it*) y ubíquelas en la pizarra.

Socialice sus respuestas en un conversatorio en una mesa redonda atendiendo a las orientaciones del instructor y, con el grupo genere las conclusiones sobre la actividad.





Duración: 60 minutos

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes o plataforma WhatsApp.
- **Materiales:** notas adhesivas, lapiceros de colores, tablero-pizarra.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento

3.3.1 A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) videoforo, en esta actividad el instructor hará una presentación sobre normas de higiene y Verificacion de las condiciones en la elaboración de productos de panificación; el instructor presenta 1 video para reforzar y concientizar a los aprendices sobre la importancia de la aplicación de estos temas enunciados anteriormente.

Con esta implementación, el aprendiz adquirirá los conocimientos suficientes para el buen desempeño como emprendedores en el procesamiento de productos de panificación.

Una vez culminada la exposición, el instructor realiza un taller teórico práctico en el cual los aprendices organizados en grupos, deben realizar la verificación según la producción establecida y la valoración sensorial (peso, color, textura, sabor, olor, tamaño), de los productos de panificación.

Cada grupo trabajará siguiendo las orientaciones dadas por su instructor, diligenciando formatos de calidad de materias primas y de productos terminados. Una vez terminado el taller, cada grupo presentará su listado de verificacion ante los demás compañeros y su instructor para socializar el ejercicio propuesto y los conocimientos adquiridos en el desarrollo de esta actividad.

Para afianzar el conocimiento A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) Juego de roles se escoge el mejor listado de verificacion para su aplicacion en la práctica. Los aprendices asumen roles para el desarrollo práctico de la actividad escogida para ser presentada a el instructor.



Participa en el conversatorio argumentando las respuestas planteadas, permitiendo la participación de todos generando las conclusiones de la actividad.

Duración: 60 minutos

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes o plataforma WhatsApp.
- **Materiales:** Celular, computador, cables de sonido y conexión a internet.

4 Actividades de transferencia



Estimado aprendiz, usted tuvo la oportunidad de trasladar los conocimientos adquiridos al final de cada actividad en la etapa practica, llevando los aprendizajes a su vida personal y profesional.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Respuesta a preguntas Normas de higiene y seguridad de PANADERIA.	Formula el proceso de verificación e inspección de la producción de panificacion.	T: Observación sistemática I: Lista de chequeo de conocimiento
Evidencias de Desempeño: Diligencia formatos de calidad de materias primas y producto terminado. Verifica los productos de panificación según producción y valoración sensorial.	Identifica los residuos solidos	T: Observación directa I: Lista de chequeo de proceso
Evidencias de Producto: Formatos de calidad de materias primas y producto terminado.	Diligencia formatos de calidad de materias primas y producto terminado.	T: Valoración de Calidad de calidad y Materias primas I: Lista de chequeo de producto.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

VERIFICACIÓN: En el sentido más general, la verificación es la comprobación de algo. Este término se utiliza especialmente en las ciencias, ingeniería, derecho y computación.

LA INSPECCIÓN: implica realizar la constatación ocular o la comprobación de un producto, proceso, servicio o instalación —o su diseño— para evaluar su conformidad con unos requisitos en un momento determinado. ... En el caso de la inspección, sin embargo, el juicio profesional del inspector es decisivo.En el sentido más general, la verificación es la comprobación de algo. Este término se utiliza especialmente en las ciencias, ingeniería, derecho y computación.

MATERIA PRIMA: Se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo.
Es la que obtenemos de la naturaleza, para poder elaborar productos, y es fundamental para la creación de productos de todo tipo. Las industrias venden productos elaborados por medio de la materia prima; por ejemplo: para elaborar un mueble de madera lo principal es la madera (materia prima), que se extrae del árbol, en estado natural.

REGISTRO: refiere al asiento de una información cualquiera y concreta

AGUA POTABLE: Agua que puede consumirse con garantías sanitarias y que cumple los requisitos de la OMS, contenidos en la “Internacional Standard For Drinking Walter “(OMS 1997). Ausencia de patógenos, pero puede existir microorganismos productores de alteraciones de los alimentos.

DESINFECTANTE: agente físico o químico empleado en la desinfección

DESINFECCIÓN: Destrucción de microorganismos a un nivel tal que no dé lugar a contaminación peligrosa de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.

DETERGENTE: Agente de limpieza como el jabón o cualquier preparado orgánico, líquido o sólidos sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.

CONTAMINACIÓN: Transmisión directa o indirecta de microorganismos dañinos a productos alimenticios.

HIGIENE: condiciones o prácticas de aseo que ayudan a mantener la calidad del alimento y la salud del consumidor.

SUCIEDAD: Es todo residuo que al final de los procesos queda adherido a los techos, pisos, equipos, mesas, utensilios etc., y está constituido básicamente por materia orgánica del producto que se procesa.

LIMPIEZA: eliminación de residuos alimenticios, polvo, grasas u otras materias, mediante el fregado y lavado con agua, jabón o un detergente adecuado.

RESIDUO: Restos de los productos de limpieza y desinfectantes que quedan en los equipos y utensilios después de las operaciones de higiene.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://es.wikipedia.org/wiki/Verificaci%C3%B3n

https://www.google.com/search?sxsrf=ALeKk00NPAZ9Z7Nuc73-Hc_7BktHN6C6NQ:1624931094538&q=Inspecci%C3%B3n&stick=H4sIAAAAAAAAAONgecR4kJFb4OWPe8JS2xknrTl5jXEDlxdXcEZ-uWteSWZJpZANFxuUJcPFK8Wpn6tvYJRiWGWhwSDFzYXgGolw8eqn6xsaZhUUGWQnFSQJPHw7g1Ep2Mh916Vp59gcBRmAwOpHslOUppYQF7tnsU9-cmKO4lfzoW13vG7YawlzcYQkVuTn5edWCp4yZHB4-e-9vRInJ1DTARW2N_ZaDE37VhxiY-FgFGAI4odalZZbWZSVkVHEs4iV2zOvuCA1OTnz8OY8AMwnKVfVAAAA&sa=X&ved=2ahUKEwjAk7KF3LvxAhUiQjABHTU0CoAQ6RN6BAgaEAE&biw=1366&bih=568

http://sobreconceptos.com/index.php?s=materia+prima

Manual de Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http:// www.slideshare.net/vicmorni/manual-bsico-del-manipulador-de-alimentos-11525557 .

Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http:// saludocupacional-colombia.com/manipulación-de-alimentos/

Higiene, protección y Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http://www.emagister.com/curso-higiene-proteccion-manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos-decreto-3075-1997

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Manuel Francisco Oñate Guerra	Instructor Técnico	SENA - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA DE FONSECA LA GUAJIRA.	05 de Junio de 2021.
	ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO	Admón. De empresas – Comercialización	SENA - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA DE FONSECA LA GUAJIRA.	05 de Junio de 2021.

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del

					Cambio
Autor (es)					