PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Emprendedor en producción de derivados carnicos
- **Código del Programa de Formación:** 03000021 VERSION 1
- **Nombre del Proyecto:** Procesamiento y comercialización de derivados cárnicos en Cordoba.
- **Competencia:** Obtener pastas y/o emulsiones cárnicas según características del producto.
- **CODIGO:** 290801026

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Verificar los procesos de elaboración y producto terminado según parámetros técnicos.
- Alistar instalaciones, materias primas e insumos aplicando buenas prácticas de manufactura según normativa vigente.
- Elaborar derivados cárnicos normatividad de alimentaria, seguridad industrial, salud ocupacional vigente y procedimiento establecido.
- Registrar el proceso de obtención de derivados cárnicos según procedimientos.
- **Duración de la Guía: 140 horas**

2. PRESENTACIÓN

Mediante esta guía de aprendizaje, aprenderán a elaborar los diferentes productos a base de pastas y emulsiones cárnicas, igualmente su comercializacion dándole valor agregado a la produccion e incluso generar nuevas opciones de consumo en su localidad o en otros segmentos del mercado. Dandose ademas el montaje de una unidad productiva de agroindustrializacion de derivados cárnicos contribuyendo al desarrollo regional con la consecuente creacion de nuevas opciones de ingresos para esta poblacion. bajo este precedente, se busca brindar a los habitantes de estas comunidades, nuevas opciones de manejo y transformacion de derivados carnicos.

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
    - Saludo de bienvenida y presentación.
    - Orientación del cronograma a desarrollar.
    - Reflexión inicial (para retomar temas de clase)
    - Dinámica grupal para tratar temas de forma; activa, participativa e inclusiva.
    - Implementación de normatividad vigente para manipular y procesar derivados cárnicos.
    - Socializacion de formatos de control de los programas higienico sanitarios.

- Ambiente Requerido

Ambientes de aprendizajes (casa comunal) que generen confort en el aprendiz para el desarrollo cada una de las actividades. Ambientes para prácticas (cocina que cumpla los requisitos y condiciones minimas de higiene para el procesamiento y transformación del pastas y emulsiones carnicas)

- Materiales

Papel, lapiceros, marcadores de colores, cartulinas, libretas, fotocopias, lápiz, borrador, carpetas, grapadoras, ganchos,gorros,tapabocas,batas,jabón para manos, utensilios y equipo de cocina, materias primas.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Talleres grupales.
- Listas de chequeo.
- Trabajo campo.
- Dinamicas retroalimentativas
- Socialización grupal.
- Preguntas orales y escritas.

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : ✓ Elaborar productos a base de carnicos según parámetros técnicos y normatividad vigente. ✓ Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de derivados cárnicos según el programa de producción. ✓ Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos. ✓ Reconocimientoy dilegencia formatos de control higienico-sanitario. Evidencias de Desempeño: ✓ Responsabilidad de aprendices con relación al proyecto. ✓ Realizan productos a base de p{átano. ✓ Aplican programas limpieza y desinfección. Evidencias de Producto: ✓ Evidencias fotográficas ✓ Elaboración de formatos ✓ Diligencia de formatos. ✓ Elaboración de productos de derivados carnicos	✓ Identificar los productos que se podrian obtener a través de la agroindustrialización de los derivados cárnicos. ✓ Realizar un diagnostico de mercado con el fin de identificar los clientes potenciales para la comercialización de los productos. . ✓ Formar a 26 aprendices del programa SER en conceptos de manipulación de alimentos y procesamiento y comercialización de derivados carnicos. ✓ Realizar el diseño empresarial y puesta en marcha de la unidad productiva.	✓ Talleres. ✓ Test grupales. ✓ Dinámicas pedagógicas didácticas retroalimentativas. ✓ Listas de chequeo. ✓ Revisión de productos elaborados.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **ALIMENTO**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
- ✓ **ALIMENTO CONTAMINADO**: Alimento que contiene agentes y/o Sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ✓ **AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE**: Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto
- ✓ **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.
- ✓ **INGREDIENTES PRIMARIOS:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales , el producto deja de ser tal para convertirse en otro.
- ✓ **INGREDIENTES SEGUNDARIOS:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos , que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo
- ✓ INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.
- ✓ **MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- ✓ **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- ✓ **PROCESO TECNOLOGICO:** Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.
- ✓ **PRODUCTOS NO CONFORMES:** no cumple con algún requisito determinado de calidad

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ✓ **Decreto 3075/1997**
- ✓ **Resolución 2674 del 2013.**

Pagina web: Ministerio de Salud y Protección Social *www.minsalud.gov.co.*

- ✓ www.invima.gov.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ENOT DE JESUS MERCADO SARMIENTO**	**INSTRUCTORES**	**PROGRAMA SER.** **CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO.**	**18-03-2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					