PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS**
- Código del Programa de Formación: **96151388**
- Competencia: **ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN**
- ❖ Resultados de Aprendizaje a alcanzar: **PROCESAR ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TECNICOS, ORDEN DE PRODUCCION PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN**.
- Duración de la Guía: **88 HORAS**

2. PRESENTACIÓN.

Mediante esta guía de aprendizaje se busca obtener realizar la producción de derivados de frutas y hortalizas de manera técnica, de acuerdo a los procesos estandarizados, las buenas prácticas de manufactura y órdenes de pedido.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

  ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TECNICOS, ORDEN DE PRODUCCION PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN.

- Ambiente Requerido (SALON para la formación y para la etapa practica COCINA).
- Materiales (GUANTES, TAPABOCAS, GORROS, BATA, UTENCILIOS DE COCINA, DETERGENTES ETC.)

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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: Preguntas sobre Estandarización de formulaciones **Evidencias de Desempeño:** Aplicar las normas de higiene personal y salud ocupacional Utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo y elementos de protección **Evidencias de Producto:** Elaborar productos derivados de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente	Utiliza adecuadamente ingredientes en la elaboración de productos elaborados con frutas y hortalizas según formulación y orden de producción. Almacena frutas y hortalizas procesadas y sin procesar según manual de procedimientos de la empresa. Desarrolla el proceso semiindustrial de frutas y hortalizas aplicando las normas de seguridad industrial y salud ocupacional según formulación y diagrama de flujo.	Instrumento: Cuestionario Técnica: preguntas Instrumentos: Lista de chequeo Instrumentos: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **FABRICACION DE ALIMENTOS:** Los procesos de producción pueden clasificarse en seis diferentes: transporte de alimentos, ´´recepción´´ de alimentos, almacenamientode alimentos, procesamiento de alimentos, la conservación de alimentos y el servicio de alimentos.

Las 6 fases en la fabricación de los alimentos

Fase 1. Manipulación

Esta fase hace referencia a la manipulación de los alimentos directamente por las personas. Estos tienden a disminuirse progresivamente, a medida que los procesos productivos se encuentran cada vez más concentrados y tecnificados.

Fase 2. Almacenamiento

Con el fin de evitar la excesiva estacionalidad de los alimentos, algunos de ellos se almacenan en habitáculos acondicionados para cada tipo de producto: herméticos, al aire libre, refrigerados, cámaras frigoríficas, etc.

Fase 3. Extracción

Algunos alimentos requieren ser sometidos a un proceso de extracción. Dichos procesos pueden ser de 3 clases: pulpas, huesos o líquidos. Los procesos industriales para ejecutar dicha extracción se pueden realizar mediante la trituración del alimento, el machado o la molienda (por ejemplo, los cereales para la fabricación de pan, oliva para el aceite), extracción mediante calor (grasas, tostado del pan, etc.) y acciones de secado, filtrado y uso de disolventes.

Fase 4. Elaboración

Los procesos de elaboración son los que se realizan, por ejemplo, en las cocinas de los hogares y restaurantes. Su objetivo es la transformación de un alimento inicialmente crudo para la obtención de un alimento distinto y transformado, más sabroso y adecuadopara su ingesta. Aunque algunos de los procesos de elaboración se realizan por un motivodistinto: conservar el alimento.

Los procesos de elaboración principales son:

La cocción. Se utiliza para el preparado de todo tipo de alimentos, desde los de origen cárnico, al pescado, pasando por las verduras o las legumbres.

Secado. Su uso más tradicional es en los pescados y también en algunas carnes para aumentar el tiempo y la calidad de la conservación.

Fermentación. Consiste en la adicción de microorganismos (levadura), siendo muy empleada en la industria de las bebidas: vino y cerveza.

Fase 5. Conservación

Es una fase vital para interrumpir la actividad microbiana de determinados alimentos y prolongar la vida útil de los mismos. Existen dos grandes tipos:

Los que tienen como objeto interrumpir la acción perniciosa de los microbios, como la pasteurización, la esterilización antibiótica, la esterilización por radiación o la acción química.

Los que pretenden inhibir el desarrollo de microorganismos, tales como los sistemas de refrigeración o de deshidratación.

Fase 6. Envasado

El envasado es también fundamental como método de presentación de los productos enlatados y las bebidas.

En la producción de los alimentos han ido ganando cada vez una mayor importancia aspectos relacionados con la higiene y la seguridad de los consumidores. Esto ha conllevado que todas las fases de producción estén sometidas a normativas y procedimientos muy protocolarizados y estrictos, así como inspecciones para comprobar el correcto seguimiento de los mismos.

- **HIGIENE ALIMENTARIA**: incluye cierto número de rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objetivo de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias.

  Los alimentos no vigilados pueden ser un transporte de propagación de enfermedades, hay que considerar que desde el mismo instante de su producción hasta el de su consumo los alimentos están constantemente expuestos a las posibles contaminaciones bien sean por agentes naturales o por efecto de la intervención humana.

  Verduras y Frutas

  Las verduras requieren de un lavado y enjuague con abundante agua limpia que permita limpiar las arenas y suciedades que quedan adheridas a su superficie, por regla general basta con quitar las primeras capas de piel o las cáscaras para que la verdura quede limpia. Rara vez es aconsejable la limpieza con desinfectantes debido a que la buena preparación por calor durante su cocinado elimina generalmente toda bacteria patógena. Se deben desechar las verduras y frutas con golpes o zonas maltratadas, estos puntos suelen ser focos de bacterias. Esto es debido a que a veces las verduras se riegan con "aguas negras" de origen fecal y es por esta razón por la que debe enjuagarse bien las verduras.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

ARRÁZOLA, Guillermo. Manual de tecnología de vegetales. Universidad de Córdoba. 2004.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Enot De Jesus Mercado Sarmiento**	**Instructor**	**CCIT-CENTRO DE INDUSTRIA Y COMERCIO**	**01/03/2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					