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: **DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA.**
- Duración de la Guía: **32 HORAS**

2. PRESENTACIÓN.

Mediante esta guía de aprendizaje se busca obtener llevar el control de la producción de derivados de frutas y hortalizas, diligenciando los formatos de control de materia prima, productos en proceso, variables de proceso y producto terminado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

  REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE.

- 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 métodos de conservación de frutas y hortalizas.	Reconoce cuales son los métodos de conservación de frutas y hortalizas y los utiliza adecuadamente de acuerdo al producto solicitado.	Instrumento: Cuestionario Técnica: preguntas
Evidencias de Desempeño: Aplicar formulaciones estandarizadas en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas.	Sigue el diagrama de procesos y formulaciones estandarizadas, según procedimientos de la empresa y órdenes de pedido.	Instrumentos: Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Elaborar productos derivados de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente	Desarrolla el proceso semiindustrial de frutas y hortalizas aplicando las normas de seguridad industrial y salud ocupacional según formulación y diagrama de flujo.	Instrumentos: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **FORMULACIÓN ESTÁNDAR:**

  Fórmula escrita para producir un producto o articulo alimenticio de una calidad específica y cantidad deseada.

- **FACTORES DE CALIDAD:**

  Cosecha y postcosecha: Estos son aspectos de la mayor importancia ya que las frutas y hortalizas normalmente son rápidamente perecederas. Así, como el rendimiento industrial es dependiente de la calidad de postcosecha, es necesario tener un cuidado especial para el periodo que está entre que el material es cosechado y la entrada a proceso. La cosecha, en cuanto a su método y duración del periodo, será también de influencia en la calidad de la materia prima.

  La postcosecha de estas materias primas debe controlarse estrictamente ya que se trata de especies rápidamente perecederas, la idea es procesar material de buena calidad, pero también la mayor cantidad posible de lo cosechado.

  El etileno y el control de la maduración: Como hemos visto, los productos no son homogéneos en la respiración, madurez y envejecimiento y todo esto repercute en el tiempo que se tiene para su manejo, así que es muy importante conocer y manejar las variables que nos permitan aumentarlo y optimizarlo, para lograr un producto de calidad. Una de las variables es el **etileno**, llamado la hormona del crecimiento y desarrollo, que es responsable en buena parte de la maduración

  y envejecimiento del producto. El conocimiento de la producción o sensibilidad al etileno de los productos, nos permite manejar su presencia y lograr una mayor o menor vida de anaquel antes del procesamiento.

  La temperatura y la cadena de frío: La vida útil de una fruta o verdura después de la cosecha, depende en buena parte de la temperatura de manejo, que puede ser desde el pre enfriado, almacén, transporte y exhibición. Conocer y aplicar la temperatura de manejo de los productos, en cualquier etapa, para conservar su calidad y evitar la merma.

- **CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS:**

  Son aquellos productos que se realizan para aumentar la vida útil del alimento de forma de consumirlos posteriormente sin que sean nocivos para la salud. Ejemplos de ello son los dulces, jaleas, jugos, compotas, concentrado de tomate, enlatados en general, etc.

  Para elaborar estos productos derivados recurrimos a uno o varios métodos de conservación, en los cuales sometemos al producto a varios procesos para evitar la

presencia de microorganismos patógenos y alterantes del producto, y así alargar su vida útil.

Debemos de tener en cuenta que en cada proceso estamos provocando cambios en la facilidad o no de digestión del alimento, en su sabor, color, textura y aroma. Algunos de estos cambios son deseables, pero otros son indeseables e inevitables durante el proceso de elaboración.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ARRÁZOLA, Guillermo. Manual de tecnología de vegetales. Universidad de Córdoba. 2004.
- PÉREZ, Luciano. Manual para la elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas. Fundación Produce Sinaloa A. C. 2012.

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)					