PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE



- Denominación del Programa de Formación: **ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS NO FERMENTADAS.**
- Código del Programa de Formación: **96151540.** Version 1.
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): No Aplica
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): No Aplica
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): No Aplica
- Competencia:
- **HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de bebidas lácteas no fermentadas, según parámetros técnicos
- Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de bebidas lácteas no fermentadas, según la formulación y normativa vigente.
- Realizar proceso de elaboración de bebidas lácteas no fermentadas según parámetros establecidos.
- Empacar bebidas lácteas no fermentadas de acuerdo con las especificaciones requeridas para el proceso de conservación.
- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN



- Bienvenido a la formación de **ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS NO FERMENTADAS.** donde te invitamos a incursionar en el maravilloso mundo del fortalecimiento en los procesos de Lacteos artesanal.

Felicitaciones por aceptar el reto.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividad 3.1.1. Los dulces de mi infancia.

Evocando el recuerdo de nuestra infancia, nos remontamos a la época cuando eramos niños y mamá, papá o quizás los abuelos nos ofrecian productos lacteos, para consumir con los amigos, primos e incluso en la escuela o de camino a ella.



Juguemos entonces al paseo: de acuerdo con tu nombre, menciona un confite o dulce de tu infancia que recuerdes que desees llevar al paseo. El instuctor guiara la dinámica.

Cuando sea tu turno explica a los demás compañeros en que consiste el dulce que selecciono, explicanos como te sentias al consumirlo? y en compañía de quienes?.

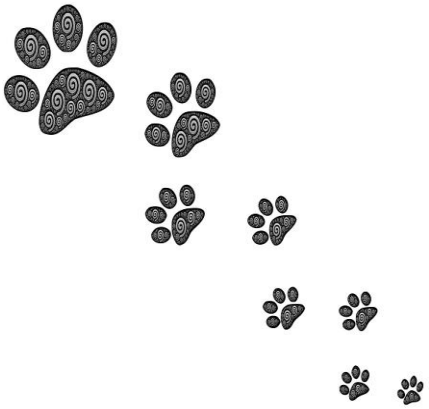
Realizaremos las conclusiones con los demás integrantes del grupo.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

> El conocimiento esta dentro de tu corazón, de ti depende recordarla.
> Liliana Ocampo Yepes

Actividad 3.2.1. Sabemos sobre elaboración de Lacteos Concentrados.

Divida el Grupo en dos equipos con igual número de participantes, elabore un material que contiene las etapas del proceso de producción.



En equipo realice un recorrido en el suelo a lo largo del salón, de acuerdo con las etapas que ustedes consideran debe ser el orden lógico de la producción, desde el inicio hasta el final del proceso de producción.

Una vez terminado el camino, será revisado y aprobado por el instructor, Una vez aprobado cada integrante del equipo debe recorrer el camino, dando un paso a paso sobre cada etapa desde el inicio hasta el final del proceso.



Mediante la técnica de la ropa extendida, ubique secuencialmente cada etapa del proceso, de principio a fin.

El equipo que realice la actividad en menor tiempo será quien gane el desafío.

Al finalizar la actividad cada equipo socializara el proceso con los demás compañeros y registre la actividad en su cuaderno.



3.3 Actividades Apropiación de Conocimientos.

PROCESAR PRODUCTOS DE LACTEOS CONCENTRADOS ARTESANAL, APLICANDO BPM Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Aprender es el comienzo de la riqueza.
Aprender es el comienzo de la salud.
Aprender es el comienzo de la espiritualidad.
En la búsqueda y aprendizaje es donde comienza el proceso milagroso.
Jim Rohm.

Actividad No. 3.3.1 Conociendo la Materia Prima



Enumerese del 1 al 3, de acuerdo con el numero que le correspondio conforme grupos de trabajo de los 1, 2 y 3 sucesivamente, con los integrantes del grupo, resuelva el taller didáctico sobre los ingredientes utilizados en la producción de Lacteos concentrados, para ello utilice el material suministrado por el instructor.

Una vez desarrollado el taller, cada equipo en orden de acuerdo con su número de equipo, escribe una pregunta en un papel, nota adhesivo suministrada por el instructor, el segundo equipo debe escribir la respuesta ambos grupos deben pegar en el tablero pregunta y respuesta y socializarla con los demás compañeros.



Los adhesivos de preguntas y respuestas serán entregados al instructor una vez finalizada la actividad.

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

3.3.2 Actividades Radiales

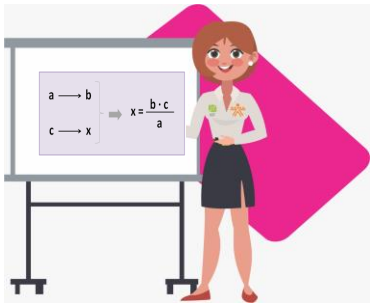


Apreciado aprendiz, es muy importante estar pendiente cada semana de las audiciones de radio, En el programa ***Por los Saberes del Campo al Aire,*** donde se emitirá tema complementario de la formacion y se dejaran las respectivas actividades de la semana.
Las Emisoras Aliadas son:

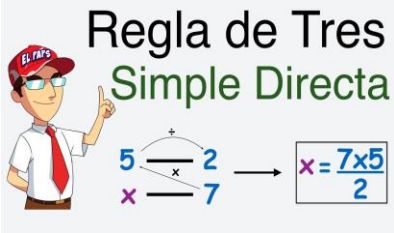
- Radio Viva 106,6 FM y www.emisoraradioviva.com,
- Versalles Stereo 90.3 FM,
- El Cairo Stereo 88.6 FM y elcairostereo (play Store).

Emisora virtual: www.summastereo.com
Redes: https://www.facebook.com/senaemprenderuralcartago, #Sersenacartago, #Porlossaberesdelcampoalaire.
Blog: http://senacartago.blogspot.com/p/ser-sena-emprende-rural.html.

Actividad No. 3.3.3 Recordando Regla de Tres



Realice los ejercicios entregados por el instructor para recordar los procesos de conversión de unidades matemáticas, aplicando regla de tres.



Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero,entregue al instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

Actividad No. 3.3.4 Organizando la logística





Cada aprendiz o si desean entre dos o mas que puedan reunirse o vivan en la misma casa, deben adquirir la materia prima, insumos, utensilios y equipos necesarios para el procesamiento de productos seleccionado, previa información por parte del instructor.

El instructor suministrara una pelota, la cual deben rotar con el juego del tingo tango, a quien le quede la pelota debe elaborar una cartelera para determinar quién estará encargado del aseo al inicio y al finalizar cada proceso de producción**.**

Esta actividad se realizará para cada jornada de formación, para rotar los grupos encargados de la logística, limpieza y desinfección del área de trabajo.

Actividad No. 3.3.5 Estandarizando formula

Estandarice, la fórmula de proceso de acuerdo con los porcentajes de insumos y materias primas aprobados por normatividad para la elaboración del producto, entregada por el instructor.

Tenga en cuenta la base de cálculo a utilizar en el proceso.

Una vez estandarizada la formula, revísela con el instructor antes de procesar, realice ajustes si es necesario.

FRUTA	PECTINA (%)	% Máx. de conservador	PH
Fresa	1	0.1	3.3
Níspero	-	0.1	3.6
Papaya	0.5	0.1	3.8
Mango	0.45	0.1	3.8
Piña	0.5	0.1	3.5
Naranja (jugo)	1.2	0.1	3.1
Melocotón	0.5	0.1	3.7
Manzana	0-0.25	0.1	3.3
Membrillo	-	0.1	3.3
Tomate de árbol	-	0.1	3.3

Fuente: Manual de elaboración de mermeladas (Guevara P. Américo) UNALM.

Actividad No. 3.3.6 Alistando la materia prima e insumo



Aprendiz debe ordenar la mesa de trabajo en su casa, los utensilios y equipos, aliste las materias primas e insumos, según el producto a elaborar, pese cada insumo de acuerdo con la formulación estandarizada por usted y revisada por el instructor.



*Mise en **place!***

Actividad No.3.3.7 Procesando los productos



Aprendices en esta oportunidad vamos a producir productos de lácteos concentrados.

De acuerdo con la producción previamente establecida.

Cada aprendiz debe elaborar un formato de control de las actividades a realizar, la cual debe guardar en la carpeta de evidencias y registrar en cada jornada de producción.

Aprendiz una vez esté preparado con su equipo de bioseguridad puede ingresar a la producción, tenga en cuenta aplicar las BPM durante el proceso.

Para la elaboración del producto debe tener a mano el flujograma o diagrama de proceso y la formulación, recuerde tener a mano una libreta para tomar anotaciones. Cualquier inquietud consúltela con el instructor.

Actividad No. 3.3.8 Inspeccionando el proceso

Inspeccione las normas de higiene personal y limpieza de equipos, utensilios, instalaciones y áreas de trabajo para evitar contaminaciones durante cada actividad de proceso.



PRODUCCION No. _____
UNIDAD PRODUCTIVA _____
PRODUCTO _____
BASE DE CALCULO _____
FECHA _____

INGREDIENTES	%	Cantidad (g)	Equipos y Utensilios

Debe tener lista de chequeo del proceso y una vez diligenciada, entreguela al instructor y guardela en la carpeta de evidencias.

UTENSILIO, EQUIPO ELEMENTO DE PROTECCION	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES

Actividad No. 3.3.9 Empacando los productos

Seleccione diferentes tipos de empaques para los productos con base en las aclaraciones sobre empaques, almacenamiento por parte del instructor.

Seleccione y Empaque los productos elaborados y llévelos a almacenamiento.

Una vez terminada la actividad, ésta será revisada por el instructor,y guardela en su carpeta de evidencias.



Actividad No. 3.3.10 Costeando los procesos



Aprendiz, durante cada producción usted debe diligenciar los formatos, entregados o enviados por el instructor:

- ✓ Hoja de Costo
- ✓ Hoja Costo de producción

Una vez diligenciado, guarde su registro en la carpeta de evidencias, le servirá para la elaboración de los productos y determinar el precio de venta del producto procesado.

HOJA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

FICHA No.

PRODUCTO:
CANTIDAD PRODUCIDA
FECHA:
RESPONSABLES:

MATERIALES

DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO ($)	COSTO TOTAL ($)
		SUBTOTAL (1)	

MANO DE OBRA DIRECTA

DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO ($)	COSTO TOTAL ($)
		SUBTOTAL (2)	

COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCION

DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO ($)	COSTO TOTAL ($)
	SUBTOTAL COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN (3)		
	TOTAL (1+2+3)		

Liliana O.

COSTO POR UNIDAD $

PRECIO DE VENTA UNITARIO $

PRECIO DE VENTA TOTAL $

UTILIDAD:

Actividad No. 3.3.11 Elaborando los productos



Aprendiz, para cada jornada de producción, donde se elaboran distintos productos, de acuerdo con la producción establecida por el grupo, tenga en cuenta ejecutar las actividades de la guía de aprendizaje, desde el ítem 3.3.4 hasta el 3.3.11.

Actividad 3.3.12 Retroalimentemos sobre elaboración de Productos

Aprendiz las actividades aquí relacionadas serán resueltas aleatoriamente durante las jornadas de producción, en los tiempos de espera de los procesos, donde no estemos involucrados, es decir, tiempos de cocción y/o refrigeración.

Actividad 3.3.13 Sopa de DULCES



Mientras esperamos el tiempo de proceso de los productos elaborados, el instructor hará entrega de una sopa de letras para ser elaborado y que servirá como recordatorio de los procesos y sus parámetros de control.

Este debe terminarse en la jornada de proceso y luego guardarlo en la carpeta de evidencias.

Disfruta el aprendizaje

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.



Nunca dejes que nadie te diga que NO puedes hacer algo. Las personas que NO son capaces de hacerlo, Te dirán que TU tampoco puedes.

Will Smith

Actividad 3.4.1. Innovando Ando



Aprendiz, seleccione un producto de lácteos concentrados para comercializar con un componente innovador. Debe elaborar un producto con todos los componentes observados en la formacion, con formulación, flujograma de proceso, costos, empaque y etiqueta, presentar el producto, para comercialización y proponga una estrategia de comercialización. Presente por escrito al instructor.

Se acordará una comercialización de productos innovadores donde tendremos la oportunidad de aprender, teniendo en cuenta los siguientes criterios a evaluar.

- Componente innovador
- Presentación
- Empaque del producto

3.5 AMBIENTE REQUERIDO

Salón y Cocina para procesos con estufa y horno de panaderia. Ollas, utensilios de cocina.

3.6 MATERIALES

Cocina, Radio, móvil celular, servicio de internet, cuaderno, lápiz, bolígrafo

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 Desempeño: **Produccion de productos de Bebidas lácteas no fermentadas artesanalmente.**	Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos establecidos. Aplica métodos de limpieza y desinfección en las plantas procesadoras de leche de acuerdo a los protocolos establecidos. Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en procesos de higienización y elaboración de alimentos. Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado. Identifica las materias primas e insumos de acuerdo con el producto a elaborar. Realiza el proceso de elaboración de bebidas lácteas no fermentadas de acuerdo con el procedimiento establecido. Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de bebidas lácteas no fermentadas de acuerdo con protocolos establecidos. Envasa bebidas lácteas no fermentadas según requerimientos técnicos y normatividad vigente. Almacena bebidas lácteas no fermentadas de acuerdo con los parámetros técnicos. Diligencia formatos de proceso según los protocolos establecidos. Dispone los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos	**Técnica: Observación Directa.** **Instrumento:** **Lista de chequeo de desempeño y de producto.**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BPM: Las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM son una herramienta de gran importancia para la obtención de productos seguros para el consumo humano. La implementación de las BPM apunta a asegurar la inocuidad y la salubridad de alimentos.

Leches concentradas: La leche concentrada es el producto obtenido por evaporación de la leche (entera o desnatada) hasta la mitad o un tercio de su volumen. Es un líquido viscoso de color amarillento, aroma y sabor característicos.

Mise en place: (pronunciación francesa: [mi zɑ̃ ˈplas], 'puesto en el lugar', literalmente, o poner en su lugar o colocación), se emplea en gastronomía para definir el conjunto de tareas de organizar y ordenar los ingredientes (ej.

Producción: Se denomina producción a cualquier tipo de actividad destinada a la fabricación, elaboración u obtención de bienes y servicios.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

EL LIBRO DEL DULCES. R.Bilheux. A. Esciffier, D. Herve y J:M: Pouradier. Tomo 1 y 2. Ediciones Garriga. Otero Ediciones.

WEBGRAFIA

file:///C:/Users/TOSHIBA/Documents/SENA%202019/MATERIAL%20DE%20APOYO%20DULCESADERIA/GUIA%20METODOLÓGICA%20PARA%20LA%20ELABC. pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LILIANA OCAMPO YEPES**	**INSTRUCTOR**	**PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL (SER)**	**3 de noviembre de 2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					