



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE PLATANO
- Código del Programa de Formación: 96151525
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) ANALISIS
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) Análisis y Oportunidades en el Sector Rural
- Competencia:
 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
- EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
- MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN
 - ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE PLÁTANO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.
 - ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.
- Duración de la Guía 60 horas
-

2. PRESENTACIÓN

El propósito de esta guía es explorar el fascinante mundo de la transformación del plátano en el contexto rural, desde su identificación en los campos hasta la creación de emprendimientos



prósperos y sostenibles. Más allá de la simple recogida de frutas, este viaje de aprendizaje nos sumergirá en un análisis profundo de las oportunidades que se presentan en el sector rural, así como en las estrategias y herramientas necesarias para capitalizarlas de manera efectiva.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- 1. Identificación del Plátano en el Sector Rural
- Objetivo:
- Reconocer y comprender la presencia del cultivo de plátano en áreas rurales.
- Familiarizarse con las diferentes variedades de plátanos y sus características distintivas.
- Pasos de la Actividad:
- Investigación Preliminar:
- Recopilar información sobre las regiones donde se cultiva el plátano.
- Identificar las características geográficas y climáticas que favorecen el cultivo de plátanos.
- Visita de Campo:
- Organizar una visita a una finca o plantación de plátanos en el sector rural.
- Observar el entorno y las condiciones de cultivo (clima, suelo, etc.).
- Identificar las diferentes variedades de plátanos cultivadas en la zona.
- Reconocimiento de Variedades:
- Estudiar las características distintivas de las variedades de plátanos presentes en la plantación (tamaño, forma, color, etc.).
- Comparar y contrastar las variedades locales con otras variedades conocidas a nivel nacional o internacional.
- Interacción con Agricultores Locales:
- Entrevistar a agricultores locales para obtener información sobre sus prácticas de cultivo de plátanos.
- Aprender de su experiencia y conocimientos sobre el cultivo y cuidado de plátanos en el entorno rural.
- Documentación:
- Tomar notas detalladas durante la visita de campo, incluyendo observaciones sobre el estado de los cultivos, prácticas agrícolas empleadas, etc.



- Registrar fotografías de las diferentes etapas de crecimiento y desarrollo del plátano.
- Análisis y Reflexión:
- Analizar la información recopilada durante la visita de campo y las interacciones con los agricultores locales.
- Reflexionar sobre la importancia del cultivo de plátanos en el sector rural y su impacto en la comunidad local.
- Resultados Esperados:
- Comprensión mejorada sobre la presencia y el cultivo de plátanos en el sector rural.
- Reconocimiento de las diferentes variedades de plátanos y sus características.
- Conciencia sobre la importancia económica y social del cultivo de plátanos en las comunidades rurales.
- Esta actividad proporciona una oportunidad práctica para explorar y comprender la presencia del plátano en el sector rural, así como para interactuar con agricultores locales y aprender de su experiencia. Los resultados de esta actividad servirán como base para explorar más a fondo las oportunidades de emprendimiento en la transformación del plátano.
-
- Reconocimiento de áreas rurales donde se cultiva el plátano.
- Estudio de variedades de plátanos cultivadas y sus características.
- Análisis de la cadena de suministro del plátano desde la producción hasta el consumidor.
-
- Ambiente Requerido
- Materiales

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 : Evidencias de Desempeño participación desarrollo de ideas de producto Evidencias de Producto: Listado de pontencia de plátano en la región	IDENTIFICA LAS FUENTES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS DE INFORMACIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DEL SECTOR Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN DESCRIBE LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LAS ÁREAS, EQUIPOS Y EL PERSONAL MANIPULADOR PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA	
--	--	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Maceración: Proceso de dejar el plátano en un líquido (generalmente agua, azúcar o licor) durante un período prolongado para ablandarlo y mejorar su sabor.
-
- Deshidratado: Método de eliminación de la humedad del plátano mediante la exposición al aire caliente o al sol, utilizado para prolongar su vida útil y crear snacks o ingredientes para otras recetas.
-
- Cocido al Vapor: Método de cocción del plátano utilizando vapor de agua, lo que ayuda a retener los nutrientes y el sabor natural del plátano.
-
- Frito: Técnica de cocción del plátano en aceite caliente, resultando en una textura crujiente por fuera y suave por dentro.
-
- Puré de Plátano: Plátanos triturados o machacados hasta obtener una consistencia suave y homogénea, utilizado como base para postres, panes y otros productos de panadería.
-
- Mermelada de Plátano: Conserva dulce elaborada cocinando plátanos con azúcar hasta obtener una consistencia espesa y untuosa, utilizada como relleno de pasteles o untada en pan.
-



- Plátano Verde: Plátano sin madurar, que se caracteriza por su piel verde y su firmeza. Se utiliza en la cocina para preparar platos salados como tostones o patacones.
-
- Plátano Maduro: Plátano que ha alcanzado su punto óptimo de maduración, con una piel amarilla y carne dulce. Se utiliza en la cocina para preparar postres y snacks dulces.
-
- Tostones: Rodajas gruesas de plátano verde que se fríen una vez, se aplastan y se fríen nuevamente hasta que estén crujientes. Son un acompañamiento popular en la cocina latinoamericana.
-
- Patacones: Similar a los tostones, pero generalmente más delgados, elaborados con plátanos verdes. Son típicos de la cocina caribeña y se sirven como aperitivo o acompañamiento.
-
- Chips de Plátano: Rodajas finas de plátano maduro o verde que se fríen o deshidratan hasta que estén crujientes, utilizadas como snacks salados o dulces.
-
- Banana Bread: Pan dulce elaborado con puré de plátano, que proporciona humedad y sabor característico al pan.
-
- Banana Split: Postre compuesto por un plátano cortado por la mitad, helado, salsa de chocolate y crema batida, típicamente servido en un plato largo.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Díaz, F. y Duran, F. (2006). Manual del ingeniero de alimentos. Bogotá, Colombia: Grupo latino.

- INTAL, SENA, y Universidad la Gran Colombia. (2001). Protocolo de los productos a base de plátano. Instituto de ciencias alimentarias.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2012). Datos agrícolas de FAOSTAT, producción de cultivos primarios. Consultado el 12 de junio de 2013 en: <http://faostat.fao.org/site/567/DesktopDefault.aspx?PageID=567#ancor>



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					