PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
- Código del Programa de Formación:
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): IMPLEMENTACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA SOSTENIBLE DE TRANSFORMACION DE PLATANO EN MUNICIPIOS DEL NORTE DEL VALLE
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): PRODUCCION
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): elaborar productos a base de plátano como elemento fundamental para la unidad productiva implementando canvas
- Competencia:
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar "28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS"
- 29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO."
- "9080102202 ELABORAR PRODUCTOS A BASE DE PLÁTANO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE"
- "
- 29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE PLÁTANO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN"

  Duración de la Guía 170 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices

Bienvenidos a esta emocionante actividad de aprendizaje, donde exploraremos cómo elaborar productos a base de plátano puede ser el pilar de una unidad productiva exitosa. Esta práctica no solo potenciará sus habilidades técnicas y creativas, sino que también les brindará una ventaja competitiva en el mercado, A través de este proceso, aprenderán a utilizar herramientas de planificación como el Modelo Canvas, que les

permitirá organizar y visualizar sus ideas de negocio de manera integral. Esto fomentará su desarrollo personal y profesional, preparando a cada uno para enfrentar desafíos reales en el mundo laboral, Los invito a asumir un rol activo y comprometido en este aprendizaje. Trabajaremos de forma autónoma, sistemática y organizada, desarrollando productos innovadores que reflejen su creatividad y dedicación

Los invito a asumir un rol activo y comprometido en este aprendizaje. Trabajaremos de forma autónoma, sistemática y organizada, desarrollando productos innovadores que reflejen su creatividad y dedicación, Fomentaremos el trabajo en equipo, compartiendo ideas y aprendizajes. Este entorno colaborativo enriquecerá la experiencia de todos, promoviendo el crecimiento integral del grupo y fortaleciendo sus capacidades para trabajar en unidad.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. ACTIVIDADES DE REFLEXION INICIAL

Estimado aprendiz

Deacuedo a su experiencia cotidiana responda las siguientes preguntas.

1. Tormenta de Ideas:

Objetivo: Estimular la creatividad y el pensamiento crítico sobre el uso del plátano en productos innovadores.

Instrucciones: Reúnanse en grupos pequeños y discutan posibles productos que se pueden elaborar a base de plátano. Piensen más allá de los usos tradicionales e incluyan ideas innovadoras. Luego, cada grupo presentará sus ideas al resto de la clase.

Reflexión: ¿Qué productos creen que tendrían mayor aceptación en el mercado? ¿Por qué? ¿Cómo pueden diferenciar sus productos de los ya existentes?

DOFA Personal:

Objetivo: Identificar fortalezas y debilidades personales y grupales en relación con el proyecto.

Instrucciones: Realicen un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) personal y grupal. Consideren habilidades técnicas, conocimientos sobre el plátano, creatividad, trabajo en equipo, entre otros.

Reflexión: ¿Cuáles son sus principales fortalezas para este proyecto? ¿Qué debilidades deberán trabajar? ¿Qué oportunidades y amenazas ven en el entorno del mercado?

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACION

4. Discusión sobre el Modelo Canvas:

Objetivo: Comprender la importancia del Modelo Canvas en la planificación y desarrollo de productos.

Instrucciones: Expliquen brevemente el Modelo Canvas y cómo se utiliza. Luego, discutan en grupos cómo aplicarían este modelo para su proyecto de productos a base de plátano.

Reflexión: ¿Qué elementos del Modelo Canvas consideran más desafiantes? ¿Cómo pueden abordar estos desafíos?

5. Visión a Futuro:

Objetivo: Fomentar una visión a largo plazo y el establecimiento de metas.

Instrucciones: Imaginen que su producto a base de plátano ha tenido un éxito rotundo. Describan cómo ven su empresa en cinco años. Consideren aspectos como expansión, impacto en la comunidad, y reconocimiento en el mercado.

Reflexión: ¿Qué pasos creen que son necesarios para alcanzar esta visión? ¿Cómo puede el Modelo Canvas ayudar a planificar estos pasos?

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACION

elaborar productos a base de plátano como elemento fundamental para la unidad productiva implementando canvas

Actividad: Taller Práctico de Elaboración de Productos Derivados del Plátano

Objetivo:

Desarrollar habilidades prácticas en la elaboración de productos innovadores a base de plátano, aplicando técnicas adecuadas y buenas prácticas de manufactura.

Duración:

8 horas (un día completo)

Materiales y Equipos Necesarios:

Plátanos en diferentes estados de madurez

Ingredientes adicionales (azúcar, sal, harina, especias, etc.)

Utensilios de cocina (cuchillos, tablas de cortar, peladores)

Equipos de cocina (licuadoras, hornos, sartenes, batidoras)

Envases y empaques

Guantes, gorros y delantales

Formularios de evaluación sensorial

Papelería (hojas, bolígrafos, marcadores)

Tablero y marcadores

Fases de la Actividad:

1. Introducción y Objetivos (30 minutos)

Explicación de la actividad, objetivos y agenda del día.

Breve charla sobre la importancia de la innovación en productos derivados del plátano y su potencial en el mercado.

2. Formación de Equipos y Asignación de Productos (30 minutos)

Dividir a los aprendices en equipos de 3-4 personas.

Asignar a cada equipo un producto derivado del plátano para elaborar (ej. chips de plátano, harina de plátano, mermelada de plátano, batido de plátano, etc.).

Entrega de recetas básicas e instrucciones para cada producto.

3. Preparación de Materias Primas (1 hora)

Selección y preparación de plátanos y otros ingredientes.

Explicación y demostración de técnicas de pelado, corte y preparación adecuada.

4. Proceso de Elaboración (2.5 horas)

Cada equipo sigue su receta para elaborar su producto asignado.

Los instructores supervisan y ofrecen asistencia técnica según sea necesario.

Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) durante todo el proceso.

5. Evaluación Sensorial (1 hora)

Una vez finalizados los productos, cada equipo presenta su producto terminado.

Realización de una cata sensorial donde todos los equipos prueban y evalúan los productos de los demás.

Uso de formularios de evaluación para registrar impresiones sobre sabor, textura, aroma, apariencia y aceptación general.

6. Reflexión y Retroalimentación (1 hora)

Discusión grupal sobre la experiencia de elaboración.

Identificación de desafíos encontrados y soluciones implementadas.

Reflexión sobre la aplicabilidad de las técnicas aprendidas en un contexto real de producción.

Recopilación de feedback de los compañeros y los instructores sobre los productos elaborados.

7. Planificación de Mejoras (1 hora)

Cada equipo discute y planifica posibles mejoras a su producto basado en la retroalimentación recibida.

Desarrollo de una pequeña propuesta para optimizar el producto o su proceso de elaboración.

Preparación para una presentación breve sobre las mejoras planificadas.

8. Presentación de Propuestas de Mejora (30 minutos)

Cada equipo presenta sus propuestas de mejora al resto del grupo.

Discusión y preguntas del grupo para enriquecer las propuestas.

9. Cierre y Evaluación (30 minutos)

Resumen de los aprendizajes clave del día.

Evaluación del taller por parte de los aprendices a través de un formulario breve.

Actividad de transferencia

Creación de una unidad productiva

Objetivo: Aplicar todo el conocimiento adquirido en un proyecto real.

Instrucciones: Formar equipos que trabajen juntos para crear una mini-empresa que elabore y comercialice productos a base de plátano. Cada equipo debe:

Desarrollar un plan de negocio completo utilizando el Modelo Canvas.

Elaborar prototipos de sus productos.

Realizar una investigación de mercado para identificar clientes potenciales.

Diseñar una estrategia de marketing y ventas.

Presentar su mini-empresa a un panel de jueces (pueden ser instructores, empresarios locales, etc.).

Reflexión: Discutir los desafíos encontrados durante la implementación del proyecto y las lecciones aprendidas.

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 : **Cuestionario del Proceso de Elaboración**		

Descripción: cuestionario detallado que describe cada etapa del proceso de elaboración, incluyendo preparación de materias primas, técnicas empleadas, tiempos de cocción/procesamiento, y cualquier ajuste realizado durante el proceso. Criterios de Evaluación: Claridad y detalle de la información, coherencia, y justificación de decisiones técnicas. **Evidencias de Desempeño:** **Propuesta de Mejoras** Descripción: Documento que incluye un análisis de los puntos fuertes y áreas de mejora del producto elaborado, junto con propuestas concretas para optimizar el producto o el proceso de elaboración. Criterios de Evaluación: Relevancia de las mejoras propuestas, viabilidad de implementación, y creatividad. **Evidencias de Producto:** **Producto Final Elaborado** Descripción: Producto derivado del plátano elaborado Criterios de Evaluación: Calidad del producto, presentación,		

cumplimiento de la receta, higiene y seguridad en la elaboración. **Modelo Canvas** Descripción: Modelo Canvas completado para el producto elaborado, detallando los aspectos clave del negocio como la propuesta de valor, segmentos de clientes, canales, relaciones con clientes, fuentes de ingresos, recursos clave, actividades clave, socios clave y estructura de costos. Criterios de Evaluación: Integridad y coherencia del Modelo Canvas, profundidad del análisis y viabilidad del plan de negocio. **Presentación Final** Descripción: Presentación en formato PowerPoint o similar, donde el equipo expone su producto, el proceso de elaboración, los resultados de la evaluación sensorial, y las propuestas de mejora. Esta presentación debe incluir el Modelo Canvas. Criterios de Evaluación: Claridad y organización de la presentación, habilidades de comunicación, capacidad para responder preguntas, y uso efectivo de recursos visuales		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Definición: Conjunto de normas y procedimientos recomendados para garantizar la higiene y seguridad en la producción de alimentos.

Ejemplo: Uso de guantes y gorros en la cocina para evitar la contaminación de los alimentos.

2. Canvas

Definición: Herramienta de planificación estratégica que permite describir, diseñar, desafiar y pivotar un modelo de negocio.

Ejemplo: El Modelo Canvas incluye componentes como la propuesta de valor, segmentos de clientes y canales de distribución.

3. Comercialización

Definición: Proceso de introducir y vender un producto en el mercado.

Ejemplo: Estrategias de marketing para promover productos derivados del plátano en tiendas locales.

4. Control de Calidad

Definición: Proceso de garantizar que los productos cumplan con los estándares de calidad preestablecidos.

Ejemplo: Realizar pruebas de sabor y textura en productos de plátano para asegurar su calidad.

5. Elaboración de Productos

Definición: Proceso de transformación de materias primas en productos terminados.

Ejemplo: Convertir plátanos en chips a través de un proceso de pelado, corte, fritura y empaquetado.

6. Evaluación Sensorial

Definición: Análisis de los atributos organolépticos de los alimentos, como sabor, aroma, textura y apariencia.

Ejemplo: Probar diferentes productos de plátano y evaluar cuál tiene mejor sabor y textura.

7. Innovación

Definición: Introducción de novedades o mejoras significativas en productos, servicios o procesos.

Ejemplo: Crear un nuevo tipo de snack de plátano que sea más saludable y atractivo para los consumidores.

8. Investigación de Mercado

Definición: Proceso de recopilar y analizar información sobre el mercado, incluyendo consumidores, competidores y tendencias.

Ejemplo: Realizar encuestas para entender las preferencias de los consumidores respecto a productos a base de plátano.

9. Modelo de Negocio

Definición: Plan que describe cómo una empresa crea, entrega y captura valor.

Ejemplo: Un negocio que produce y vende chips de plátano puede tener un modelo de negocio que incluye la producción, distribución y comercialización del producto.

10. Normativa Alimentaria

Definición: Conjunto de leyes y regulaciones que gobiernan la producción y comercialización de alimentos.

Ejemplo: Reglas de etiquetado nutricional que deben seguir los productos alimentarios.

11. Plan de Negocio

Definición: Documento que describe los objetivos de una empresa y los pasos para alcanzarlos.

Ejemplo: Un plan de negocio para una empresa de derivados de plátano incluiría análisis de mercado, estrategias de marketing y proyecciones financieras.

12. Producción

Definición: Proceso de crear bienes y servicios a partir de recursos y materiales.

Ejemplo: La fabricación de harina de plátano a partir de plátanos maduros deshidratados y molidos.

13. Prototipo

Definición: Versión preliminar de un producto que se utiliza para probar y perfeccionar el diseño.

Ejemplo: Un primer lote de chips de plátano que se prueba para ajustar el proceso de fritura y sabor.

14. Sostenibilidad

Definición: Capacidad de mantener o mejorar los sistemas productivos sin agotar los recursos naturales o causar daños significativos al medio ambiente.

Ejemplo: Uso de prácticas agrícolas sostenibles para cultivar plátanos que minimicen el impacto ambiental.

15. Transferencia de Conocimiento

Definición: Proceso de compartir habilidades, conocimientos y tecnologías entre personas, equipos u organizaciones.

Ejemplo: Un taller donde expertos enseñan a los agricultores locales nuevas técnicas para procesar plátanos de manera más eficiente.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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#anco

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	**Henry Oswaldo diaz**	**Insctructor agroindustria**	**Programa SER**	**Mayo de 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					