1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

1. Denominación del Programa de Formación: **TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS.**

- **Código del Programa de Formación**: 96151388.
- **Nombre del Proyecto**: No Aplica.
- **Fase del Proyecto:** No Aplica.
- **Actividad de Proyecto**: No Aplica.
- **Competencia Técnica**
- Asistir proceso de producción de alimentos según programa de Producción.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
  - Preparar áreas, materias primas, insumos, equipos, herramientas u utensilios en el procesamiento de frutas y hortalizas según formulación y orden de producción.
  - Procesar técnicamente frutas y hortalizas utilizando buenas prácticas de manufactura según formulación y orden de producción.
  - Cotejar que los productos resultantes del procesamiento de frutas y hortalizas corresponden en calidad y cantidad a la formulación y orden de producción.
  - 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: 220 Horas.

Estimado aprendiz SENA

Bienvenido a la formación de **TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS,** donde te invitamos a incursionar en el maravilloso mundo del emprendimiento y la generación de recursos propios.



Felicitaciones por aceptar el reto.

¡ BIENVENIDO !

¡Emprende con Éxito!

"La diferencia entre dónde estás hoy y dónde estarás cinco años más tarde se encuentra en la calidad de los libros que lees". Jim Rohm.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividad 3.1.1. Reconociendo mis fortalezas



Por favor lea el Cuento: Las ranas en la crema**.**

- Qué logros académicos y personales has tenido a lo largo de tu vida
- Cuáles son las dificultades y obstáculos a los que te has enfrentado
- Cómo los has resuelto.
- Qué tienes que seguir haciendo para alcanzar tus expectativas

Una vez leído el cuento, responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, por favor tome una fotografía y envíela al whastApp del instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

3.2.1 Higiene y Manipulación de Alimentos

Observe el video sobre la importancia de las BPM en el procesamiento de los alimentos, conforme a lo observado en dicho video, responda las preguntas:

1. ¿Qué importancia considera usted tiene la aplicación de las Bpm en el procesamiento de los alimentos?
2. ¿Qué consecuencias podrían presentarse en el consumidor la no utilización de las buenas prácticas de manufactura?

Realice las conclusiones teniendo en cuenta ventajas y desventajas, responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, en la parte superior de la hoja coloque por favor su

nombre, numero actividad y fecha, tome una fotografía y envíela al whastApp del instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta

3.2.2. Principios de Higiene en la Manipulación de Alimentos

Observe el video sobre "Principios de Higiene en la Manipulación de Alimentos". Teniendo en cuenta el video. Determine.



- Cuales son los principios de higiene en la manipulación de alimentos
- Cual es l a importancia del lavado de manos en un proceso de alimentos. Que importancia tiene el lavado de manos en la vida diaria.
- Como debe ser el lavado de manos
- Cuando y porque se deben lavar las manos.

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, en la parte superior de la hoja coloque por favor su nombre, numero actividad y fecha, tome una fotografía y envíela al whastApp del instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

LINK VIDEO: https://www.youtube.com/watch?v=VMtAqeL9kKE

3.2.3. Seguridad Industrial

Observe el video "EL VIRUS DE LA ACTITUD" y de acuerdo a este video indique:



- Causa principal de los accidentes laborales
- Consecuencias de un accidente laboral para la empresa y para el operario
- Cuáles son los cuidados que debe tener en cuenta al momento de trabajar en una cocina.

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, por favor tome una fotografía y envíela al whastApp o correo electrónico del instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

3.3 ACTIVIDADES APROPIACIÓN DE CONOCIMIENTOS.

PROCESAR PRODUCTOS 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.

3.3.1 Conocer los Materiales y equipos utilizados en el manejo de Frutas y Hortalizas



Teniendo en cuenta su experiencia y conocimiento de lo observado en casa, realice un listado en su cuaderno de los equipos y elementos que considera necesarios para la elaboración de un dulce artesanal a base de Frutas y Hortalizas.

CLASIFICACION			CUANTAS UNIDADES TIENE	ESTADO		
UMO	EQUIPO	UTENSILIO		BUENO	REGULAR	MALO

Visite su cocina y haga un listado de los elementos, insumos, materiales y equipos necesarios para la preparación de un dulce. con los que usted cuenta, registrelos en un cuadro según ejemplo.

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, por favor tome una fotografía y envíela al whastApp del instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

Actividad 3.3.2. Aprendiendo Buenas Prácticas de Manufactura



Lea el documento sobre las Bpm, elabore en un pliego de papel o en su cuaderno, una colcha de retazos, ubique en columnas:

- La forma correcta e incorrecta de manipular los alimentos.
- Los buenos y los malos hábitos del manipulador de alimentos.
- Los deberes y derechos del manipulador de alimentos

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, por favor tome una fotografía y envíela al whastApp del instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

3.3.3. Principios de Higiene en la Manipulación de Alimentos

Teniendo en cuenta el documento pdf enviado por el instructor.

- Elabore un cuadro con la siguiente temática:



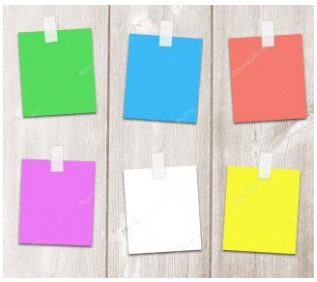
2. Como se efectúa la limpieza y desinfección en los procesos
3. Ventajas y desventajas de la limpieza y desinfección en los procesos.
4. Como se efectúa la limpieza y desinfección de los productos
5. Material de desinfección y limpieza.
6. Equipos a lavar en una planta de procesamiento.
7. Indumentaria para el proceso de lavado y desinfección

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, por favor tome una fotografía y envíela al whastApp del instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

Actividad No. 3.3.4 Conociendo la Materia Prima

Resuelva el taller didáctico sobre los ingredientes utilizados en la producción de frutas y hortalizas, para ello utilice el material suministrado por el instructor.





Una vez desarrollado el taller, envíelo al instructor por el grupo de whastApp o por el correo puede elaborarlo en un documento Word o en su cuaderno.

CONSERVACION FRUTAS Y HORTALIZAS. Unidades 1,2,3,y 4. Sena. Quindío. Pdf.

Actividad 3.3.4. Aprendiendo las Enfermedades Transmitidas por Alimentos



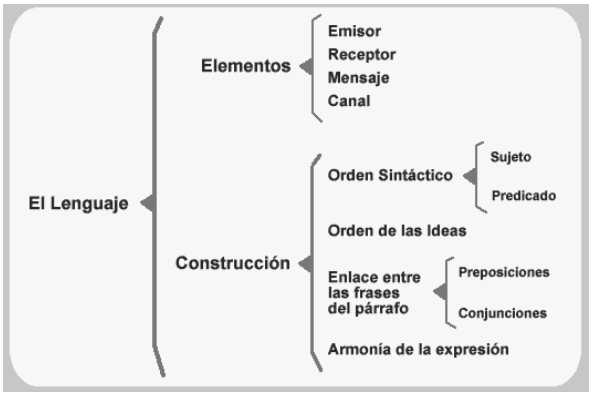
Lea el documento sobre las ETAS, escoja el tema que le agrade, realice un resumen en un papel o cuaderno. Envielo al grupo para que los compañeros lo tengan y lo puedan estudiar.

Tome registro fotográfico. Guarde su material en el cuaderno o carpeta

Actividad 3.3.5. Conociendo la Norma de los Alimentos

El instructor repartirá los artículos de el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, y asignara a cada persona del grupo, lea lo que a usted le corresponde, realice un resumen escrito, si desea haga dibujos, tome una fotografía y envíela al grupo de Whastapp para que todos tengan conocimiento del tema.

Elabore un cuadro sinóptico en su cuaderno de actividades, este será revisado y aprobado por el instructor.



Actividad 3.3.6. Conociendo los Decretos



El instructor enviara al grupo de WhastApp un estudio de caso, seleccione uno, analícelo y determine que artículo se aplica del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013. Registre su hallazgo en su cuaderno, tome fotografía y envíelo al grupo de WhastApp. Para discutirlo por dicho grupo.

ACTIVIDAD No. 3.3.7 Conociendo sobre los análisis para frutas y hortalizas



Conforme un grupo de 4 personas, lea el documento sobre análisis fisicoquímicos en las frutas y hortalizas, entregado por el instructor, realice una exposición sobre la temática suministrada por el instructor y socialícelo con los demás compañeros.

Consideraciones_para_frutas_y_hortalizas.pdf

ACTIVIDAD No. 3.3.8 Conociendo sobre los análisis organolépticos para los fruver

Forme un grupo de 4 personas, consulte y estudie sobre los análisis organolépticos realizados a los alimentos, especialmente los realizados a los productos frutas y hortalizas. Téngalos en cuenta para la sección sobre análisis de los productos fruver.

Esta información le será útil para realizar el cuadro entregado por el instructor.



ACTIVIDAD No. 3.3.9 Realizando análisis organolépticos para Frutas y Hortalizas



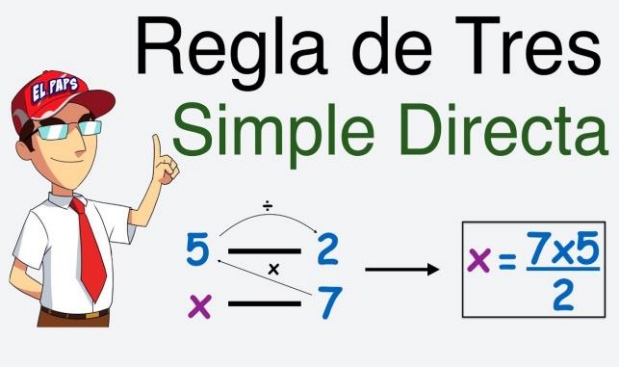
Cada integrante del grupo debe conseguir una fruta y/o hortaliza en cualquier estado, para ser analizados en formación y teniendo en cuenta la consulta de la actividad 3.3.5.

Conforme un grupo con personas diferentes a las del grupo anterior, Tome muestras de los diferentes productos y realice las pruebas organolépticas como sabor, olor, color y textura. Orientado por el instructor, analice cada prueba de la materia prima recibida, haga un reconocimiento de esta, Registre sus apreciaciones en un cuadro de análisis entregado por el instructor. Al finalizar el proceso socialice sus conclusiones con el grupo. Entregue el cuadro diligenciado al instructor y guarde una copia en su carpeta de evidencias.

CUADRO ANALISIS ORGANOLEPTICO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

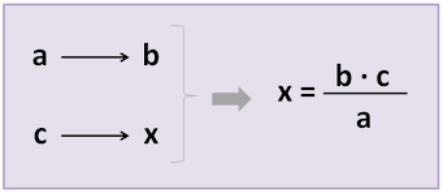
PRODUCTO	OLOR	SABOR	COLOR	TEXTURA	OBSERVACIONES

Actividad No. 3.3.10 Recordando Regla de Tres

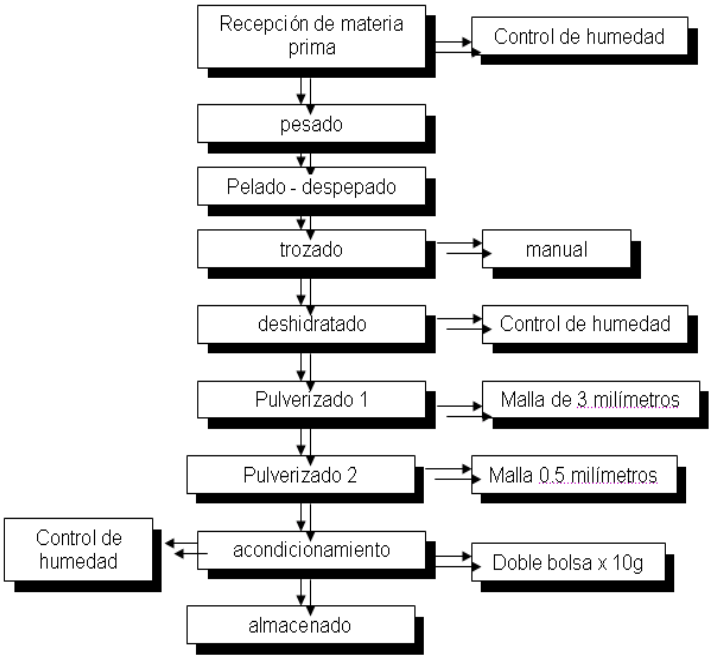


Conforme un grupo de 4 personas, realice los ejercicios entregados por el instructor para recordar los procesos de conversión de unidades matemáticas, aplicando regla de tres.

Registre esta información y guárdela en su carpeta de evidencias una vez revisadas y corregidas por el instructor.



Actividad No. 3.3.11 Elaborando un flujograma



Aprendiz te invitamos a tomar un dado, lánzalo y recuerda la opción que te salió. Conforme grupo con las personas del mismo número.

Una vez conformado su equipo estudie el material sobre elaboración de flujogramas o diagrama de proceso, realice un resumen escrito y socialícelo en su grupo.

Apóyese del instructor para despejar dudas e inquietudes.

Con material didactico elabore las etapas de un proceso de produccion y mediante un dramatizado explique en que consiste cada etapa, resaltando las ventajas y desventajas de realizarla.

Actividad No. 3.3.11.1 Actividad de refuerzo

Aprendices refresquemos lo aprendido, para ello lo invitamos a jugar con la pirinola, (suministrada por el instructor):



El instructor dara la opcion escojida y nombrara la actividad, ejemplo a quien le caiga la opcion **Todos Ponen** debera responder una pregunta. Y asi sucesivamente.

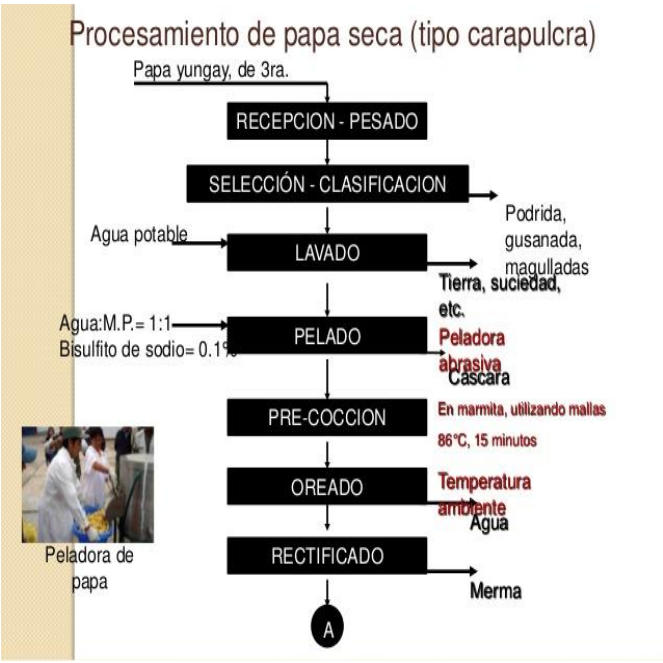
A quien le corresponda la opcion de la pirinola debera contestar una pregunta elaborada por uno de los equipos.

Cada integrante del grupo debe elaborar una pregunta relacionada con la tematica estudiada.

Rotaremos la actividad

GUÍA METODOLÓGICA PARA LA ELABORACIÓN DE UN FLUJOGRAMA. Pdf.

Actividad No. 3.3.12 Elaborando diagrama de flujo de producto casero



Aprendices, teniendo en cuenta la lectura del ítem 3.3.6, y con su grupo de trabajo, realice un flujograma de proceso para elaborar artesanalmente un producto.

Socialice su Diagrama de flujo o Flujograma de proceso con los demás compañeros y entréguelo al instructor.

Actividad No. 3.3.13 Organizando la logística



Seleccione un integrante de su grupo. El integrante seleccionado debe realizar cintas de papel una por cada aprendiz, en algunas colocara una X.

Una vez realizadas las cintas, el aprendiz debe distribuirlas entre los integrantes del grupo de manera que no sean observadas previamente-

Los aprendices que tengan las cintas marcadas con una X deberán reunirse y organizar la logística para adquirir la materia prima, insumos, utensilios y equipos necesarios para el procesamiento del producto 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. 3.3.14 Estandarizando formula

Estandarice, con su grupo de trabajo, 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.

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.

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

Actividad No. 3.3.15 Alistando la materia prima e insumos



Aprendices de manera aleatoria conforme dos equipos de trabajo.

Cada equipo debe ordenar la mesa de trabajo, 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.

*M**ise** en **place!!***



Actividad No.3.3.16 Procesando los productos



Aprendices en esta oportunidad vamos a producir productos de frutas y hortalizas.

De acuerdo con la producción previamente establecida, iniciaremos delegando a cada integrante del equipo el rol que va a desempeñar durante la jornada de producción.

Para ello debe elaborar una cofia determinando el color del rol a desempeñar

ROLES

- ✓ Encargado y responsable de la producción
- ✓ Encargado y responsable de los utensilios y equipos
- ✓ Encargado y responsable de la limpieza y desinfección
- ✓ Encargado y responsable de la aplicación de las BPM



El encargado de cada rol a desempeñar 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. 3.3.17 Inspeccionando el proceso



Seleccione una persona que inspeccione las normas de higiene personal y limpieza de equipos, utensilios, instalaciones y áreas de trabajo para evitar contaminaciones durante cada actividad de proceso.

Debe tener lista de chequeo del proceso y una vez diligenciada guárdela en la carpeta de evidencias.

UTENSILIO, EQUIPO ELEMENTO DE PROTECCION	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES

Actividad No. 3.3.18 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 con su grupo de trabajo los productos elaborados y llévelos a almacenamiento.

Una vez terminada la actividad, ésta será revisada por el instructor.

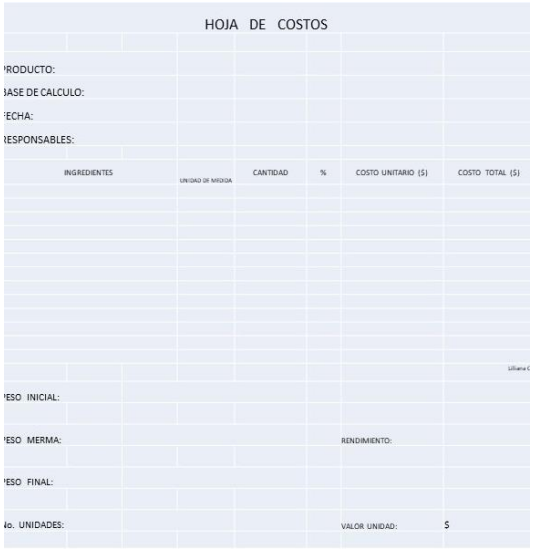
Actividad No. 3.3.19 Costeando los procesos



Aprendiz, durante cada producción usted debe diligenciar los formatos, entregados 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 del proyecto de la unidad productiva y determinar el precio de venta del producto procesado.

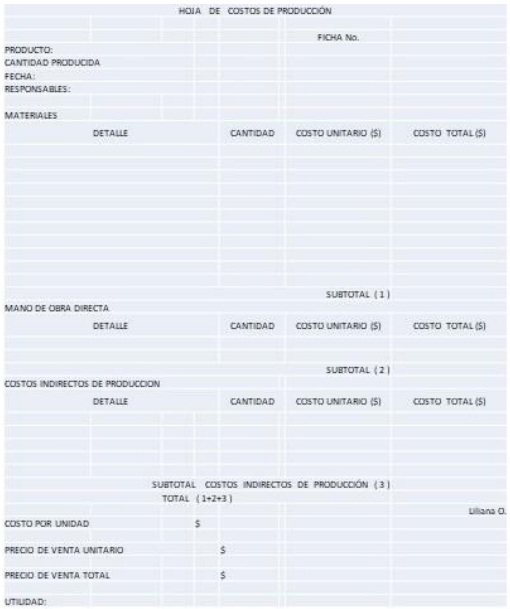


HOJA DE COSTOS

PRODUCTO:
BASE DE CALCULO:
FECHA:
RESPONSABLES:

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	%	COSTO UNITARIO ($)	COSTO TOTAL ($)

PESO INICIAL:
PESO MERMA: RENDIMIENTO:
PESO FINAL:
No. UNIDADES: VALOR UNIDAD: $



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. 3.3.20 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 3.3.13 hasta el 3.3.20.

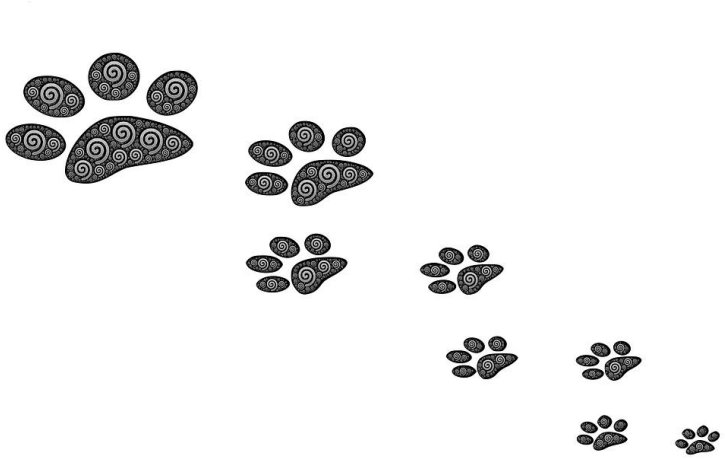


Actividad 3.3.20.1. Retroalimentemos sobre elaboración de Productos

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 3.3.20.1.1 Yincana

Divida el Grupo en dos equipos con igual número de participantes, el instructor entregara un material que contiene las etapas de la producción.



Los integrantes de los equipos deben organizar las etapas de la producción de acuerdo con su criterio. Una vez organizadas las etapas deben construir un camino en el suelo a lo largo del salón, desde el inicio hasta el final del proceso de producción.

Una vez terminado el camino, debe ser recorrido por cada integrante del equipo dando un paso a la vez sobre cada etapa del proceso.

Cuando se pare en cada etapa, el instructor realizará una pregunta, la cual debe contestar acertadamente para poder continuar, si responde equivocadamente, el equipo perderá el punto y debe regresar al inicio del camino. Si no sabe la respuesta debe decir Paso (No puede consultar) y continua en el camino.

Este recorrido lo realizara cada integrante del equipo.



Una vez completado el recorrido del camino por todos los integrantes del equipo termina la actividad y Se sumarán las respuestas acertadas de cada equipo

El equipo con mayor número de respuestas acertadas y menor tiempo será el ***EQUIPO GANADOR.***

Actividad 3.3.20.1.2 La Ropa extendida.



Aprendiz tome un dado, láncelo y conforme grupo con los compañeros que hayan obtenido igual número.

Cada equipo, Mediante la técnica de la ropa extendida, debe ubicar secuencialmente las etapas del proceso de producción, de principio a fin. Suministrada por el instructor.

Cada equipo elaborará una pregunta por cada etapa del proceso que deberá ser respondida por el equipo contrario.

Tome registro fotográfico como evidencia de la actividad.

El equipo que realice la actividad con mayor puntaje será quien gane el desafío.

Actividad 3.3.19.1.3 Sopa de letras



Mientras esperamos el tiempo de proceso de los productos procesados, 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 de la producción.

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

Disfruta el aprendizaje

Actividad 3.3.20.1.4 Crucigramiando



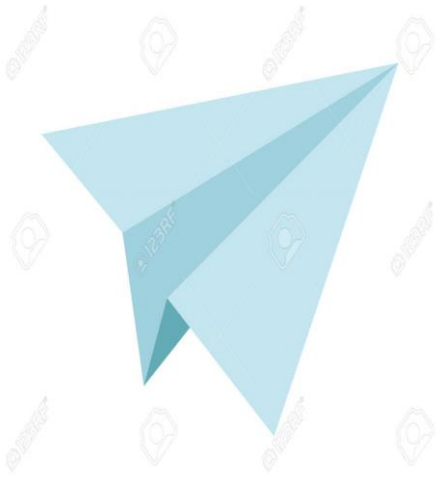
Aprendiz, mientras esperamos el tiempo de proceso de los productos procesados, el instructor hará entrega de un Crucigrama, para ser diligenciado y que servirá como recordatorio de los procesos y sus parámetros de control.

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

Disfruta el aprendizaje

Actividad 3.3.20.1.5 Avioncito de papel

Aprendiz, mientras esperamos el tiempo de proceso de los productos, elabore un avión de papel, con las siguientes características:



✈ En el ala derecha escriba que le ha gustado del proceso de aprendizaje durante la formación.

✈ En el ala izquierda escriba que NO le ha gustado del proceso de aprendizaje durante la formación.

✈ En el ala derecha escriba que le ha gustado del proceso de enseñanza por parte de la instructora durante la formación.

✈ En el ala izquierda escriba que NO le ha gustado del proceso de enseñanza por parte de la instructora durante la formación.

✈ En el ala derecha escriba que ha aprendido del programa de formación.

✈ En el ala izquierda escriba que le falta por aprender en el programa de formación.

Cuando termine de elaborar el avión, forme un circulo y láncelo a otro compañero quien debe tomarlo y escribir sus observaciones sobre el mismo, para luego volver a lanzarlo.

En cada jornada de proceso donde se realice esta dinámica se escogerán los ítems a evaluar. Tome registro fotográfico y los aviones entréguelos al instructor una vez terminada la actividad y retomar el proceso de producción.

Disfruta el aprendizaje

Actividad 3.3.20.1.6 Titiritero Soy

Aprendiz, mientras esperamos el tiempo de proceso de cocciòn de los productos procesados, elabore una obra de teatro con títeres, diseñe el titiritero, los títeres y los guiones con las siguientes temáticas:

- El cliente aburridor
- El cliente negativo
- El cliente saboteador
- El cliente refunfuñón
- El cliente amable
- El cliente positivo
- El cliente sabelotodo



Caracterice cada personaje e interprételo con un títere

- Lo que le gusta del proceso de formación
- Lo que le NO le gusta del proceso de formación
- Lo que le gusta del proceso de enseñanza de la Instructora
- Lo que NO le gusta del proceso de enseñanza de la Instructora
- Compromiso con la unidad productiva

En cada jornada de proceso donde se realice esta dinámica se escogerán los ítems a tratar. Tome registro fotográfico, una vez terminada la actividad retomaremos el proceso de producción. Guarde el material para la próxima jornada.

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 dos compañeros con quienes debe elaborar un producto a base de frutas y hortalizas con un componente innovador.



Debe presentar el producto, exponiendo su composición, formulación y diagrama de flujo. Presente por escrito al instructor.

Se acordará un día para la exposición de los productos innovadores donde tendremos la oportunidad de tener un jurado calificador y escoger los productos ganadores, teniendo en cuenta los siguientes criterios a evaluar.

- Componente innovador
- Presentación
- Sabor del producto
- Textura del producto

Para el equipo ganador tendremos un premio sorpresa.



3,5 AMBIENTE REQUERIDO

Ambiente de casa por la emergencia Sanitaria 2020. Computador (opcional), móvil celular, servicio de internet.

SENA EN CASA.

3.6 MATERIALES

Computador (opcional), 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
Evidencia de conocimiento **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	*Reconoce la normatividad vigente para producción de productos de frutas y hortalizas artesanal de acuerdo con el tipo de producto. * Describe el proceso de elaboración de productos de frutas y hortalizas artesanal según criterios técnicos. * Entrega el producto de acuerdo con la ficha técnica. * Documenta las operaciones realizadas en la elaboración de productos de frutas y hortalizas artesanal según los requerimientos de la empresa. *Realiza procesos de limpieza y desinfección para utensilios, equipos y superficie. *Ejecuta los controles para la calidad del agua. *Aplica procedimientos para el control de plagas. *Utiliza los elementos de protección personal y de seguridad en el trabajo. *Opera equipos e instrumentos en procesos de conservación de alimentos siguiendo las normas de seguridad. *Registra variables de proceso y dispone del manejo de productos no conforme. *Ajusta la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades.	Técnica: Preguntas Instrumento: Cuestionario Técnica: Observación Directa Instrumento: Lista de chequeo de desempeño Técnica: Observación Directa Instrumento: Lista de chequeo 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.

ETAS: Se denominan ETA a las enfermedades que se originan por la ingestión de alimentos infectados con agentes contaminantes en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor. Sean sólidos, naturales, preparado o bebidas como el agua, los alimentos pueden originar dolencias provocadas por patógenos, como ser: bacterias, virus, hongos, parásitos o componentes químicos que se encuentran en su composición. Pueden manifestarse a través de: Infecciones, intoxicaciones o Toxi-Infecciones

HACCP: El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendentes a asegurar la inocuidad.

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 BILBIOGRAFICOS

Decreto 3075 de 1997. RESOLUCIÓN NÚMERO 2674 de 2013. Reglamento 852/2004.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
IICA.http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf

ICONTEC, Norma Técnica Colombiana 2455. Desinfectantes, limpiadores líquidos, desinfectantes para uso doméstico. Tercera actualización. Leveau, J. y Bouix, M. 2002. Manual técnico de Higiene, Limpieza y Desinfección. Primera edición. AMV ediciones. Madrid, España Pg. 8-115 Lezcano, E. 2005.

WEBGRAFIA

http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%207.pdf
https://www.youtube.com/watch?v=HJ0MGgET7Mc -
https://www.youtube.com/watch?v=pp_DA2VsXkE&t=8s
http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf
Video. Principios e higiene en la manipulación de alimentos
https://www.youtube.com/watch?v=VMtAqeL9kKE

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LILIANA OCAMPO YEPES**	**INSTRUCTOR TECNICO**	**PROGRAMA SER**	**ABRIL 15 DEL 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					