



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: procesar técnicamente frutas y hortalizas
- Código del Programa de Formación: 96151518
- Actividades de Proyecto: Interpretar las condiciones técnicas para la elaboración De Productos a partir de materia prima hortícola y frutícola
- Aplicar procedimientos para el alistamiento de instalaciones, equipos, materia primas e insumos para la elaboración De Productos a base de frutas y hortalizas.

Actividades de Aprendizaje

AA-01 Establecer la importancia de la prevención del riesgo de la contaminación de los alimentos y su relación con la salud pública, de acuerdo con normativa

AA-02 Aplicar los procedimientos operativos de higienización en instalaciones, maquinaria y herramientas en fábricas de elaboración Productos a base de frutas y hortalizas., conforme a manuales de buenas prácticas de manufactura.

AA-03 Emplear procedimientos técnicos en el proceso Productos a base de frutas y hortalizas..

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

1. Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

) Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- o Higienizar manos, equipos y utensilios, de acuerdo con protocolos de la empresa y normativa.
- o Organizar condiciones de trabajo según protocolos de la empresa y normativa
- o Inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa

- Duración de la Guía: 80 Horas

2. PRESENTACION

GFPI-F-135 V01

Con el desarrollo de esta guía usted estará en capacidad de Higienizar manos, equipos y utensilios, de acuerdo con protocolos de la empresa y normativa, Organizar condiciones de trabajo según protocolos de la



empresa y normativa, Inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa

Es importante durante el desarrollo de esta guía que usted demuestre interés, compromiso, disposición y trabajo en equipo para lograr mayor eficiencia. Además, debe mostrar su capacidad de investigación, desarrollar cada una de las actividades y aportar ideas que permitan el lograr el objetivo de este material.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Duración de la actividad de aprendizaje 2 horas

-) Observo con entusiasmo el video relacionado con los principio de higiene en la manipulación de alimentos
-) Conformo equipos de trabajo colaborativo, teniendo en cuenta las indicaciones del instructor
-) Elaboramos un diagrama de imágenes relacionado con la influencia de las Prácticas de manipulación en las plantas de alimentos
-) Socializamos el diagrama de imágenes mediante la TDA de mural de discusión



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

Duración de la actividad de aprendizaje 2 horas

3.2.1 Realizo el siguiente autodiagnóstico de acuerdo a la actividad realizada en la reflexión inicial

¿Considero que es importante tener en cuenta la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos para asegurar la inocuidad y calidad de los productos? ¿Sí o no y por qué?	¿Qué aspectos considero necesarios para prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos en Colombia?	¿Esta información tiene aplicación en mi proceso de formación? ¿Si o no y por qué?



3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

3.3.1 Establecer la importancia de la prevención del riesgo de la contaminación de los alimentos y su relación con la salud pública, de acuerdo con normativa

3.3.1.1 Prevención de riesgos alimentarios

Duración de la actividad de aprendizaje 4 horas

-)] Participó activamente en la explicación de la temática sobre la importancia de la prevención del riesgo de la contaminación del chocolate y la técnica didáctica carrusel del aprendizaje, expuesta por el instructor.
-)] Leo con entusiasmo bibliografía relacionada con el manipulador de alimentos, riesgos de contaminación alimentaria
-)] Conformo grupos de trabajo colaborativo, elaboramos a partir de imágenes un diagrama relacionado con la información consultada, sobre la importancia del manipulador de alimentos, riesgos de contaminación Productos a base de frutas y hortalizas..
-)] Socializamos el diagrama mediante la TDA Carrusel de aprendizaje.

3.3.1.2 Fuentes de Contaminación:

Duración de la actividad de aprendizaje 4 horas

-)] Leo activamente el protocolo de lavado de manos, que se encuentra en el Manual para el Manipulador de Alimentos.
-)] Por parejas de trabajo colaborativo, observo la aplicación del protocolo de higienización de las manos, de su compañero y viceversa.
-)] Verifico la aplicación del procedimiento de higienización de manos, mediante la lista de chequeo entregada por el instructor
-)] Retroalimentación a mi compañero empleando normas de respeto y comunicación

3.3.1.3 Microbiología del cacao

Duración de la actividad de aprendizaje 6 horas

-)] Atiendo con entusiasmo la explicación de microorganismos en la leche cruda y comprendo la aplicación de la técnica didáctica activa el portafolio rotativo presentada por el instructor
-)] Consulto fuentes de información relacionadas con microbiología de Productos a base de frutas y hortalizas..
-)] Elaboro la siguiente matriz con la información consultada



Microorganismo	Características	Tipo de Influencia sobre el proceso del cacao.	Parámetros de desarrollo	Beneficios o perjuicios

-) Socializó mediante la TDA portafolio rotativo, dirigido por el instructor, fomentando buenas relaciones con el instructor y mis compañeros.
-) Socialicen mediante la TDA de reflexión grupal, los resultados obtenidos en la actividad anterior,

3.3.2.1 Fundamentos de limpieza y desinfección

Duración de la actividad de aprendizaje 4 horas

-) Consulte la Norma Técnica Colombiana y otras fuentes bibliográficas relacionadas con el proceso de limpieza y desinfección de la industria.
-) Construya un mapa conceptual relacionado con: tipos de detergentes y desinfectantes (materia prima empleada en su fabricación, características, usos, recomendaciones), microorganismos frecuentes en las superficies y efectos de los desinfectantes.
-) Socialice mediante la TDA de mesa redonda y las indicaciones del instructor.
-) Presente la evidencia de aprendizaje, de acuerdo a las recomendaciones del instructor.

3.3.2.2 Describa mediante un diagrama los procedimientos técnicos en el proceso de recolección, extracción de la pulpa, manejo de la pulpa y proceso de fermentación del cacao.

Ambiente de formación

Ambiente de producción de productos de chocolatería con los equipos y herramientas mínimas donde se puedan desarrollar y ejecutar procesos de higienización y manipulación de alimentos, garantizando la asepsia de los equipos y el personal manipulador

Materiales

Papel bond, desengrasante, detergente básico, detergente ácido, desinfectante a base de amonio cuaternario, jabón desinfectante para manos, cepillo de manos, escobas, haraganes de mano, esponjillas tipo sabrá color verde, esponjillas tipo sabrá color negro, toallas desechables de papel, reactivos químicos, gorros desechables, guantes



4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de conocimiento y producto: 01. Diagrama de imágenes de la importancia del manipulador de alimentos. Evidencia de desempeño: 02. Argumentación de la importancia del manipulador de alimentos.	1. Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos, de acuerdo con la fuente y tipos de alimentos 2. Aplica medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos según normativa. 3. Cumple normas de higiene personal de acuerdo con procedimientos operativos estandarizados.	Observación de producto/ /Rúbrica Observación directa/Lista de chequeo
Evidencias de desempeño: 03. Participación en el taller lavado de manos.	4. Aplica normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados.	Observación directa /Lista de chequeo
Evidencias de conocimiento y producto: 04. Documento de los microorganismos que intervienen en la contaminación de los alimentos derivados del cacao. Evidencias de conocimiento y desempeño: 05. Prueba de conocimientos relacionada con microorganismos causantes de deterioro de los productos base de frutas y hortalizas. y de enfermedades transmitidas.	5. Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos, de acuerdo con la fuente y tipos de alimentos 6. Relaciona el origen de enfermedades alimentarias de acuerdo con fuentes de contaminación de los alimentos	Observación directa /Lista de chequeo Respuestas a preguntas/Cuestionario
Evidencias de producto y conocimiento:	7. Higieniza las instalaciones, maquinaria, equipos y	GFPI-F-135 V01 Observación de producto /Lista de chequeo



<p>06. Mapa conceptual relacionado con: tipos de detergentes y desinfectantes (materia prima empleada en su fabricación, características, usos, recomendaciones), microorganismos frecuentes en las superficies y efectos de los desinfectantes.</p> <p>Evidencias de conocimiento y desempeño:</p> <p>07. Argumentación del mapa conceptual.</p>	<p>herramientas según protocolos establecidos.</p> <p>8. Comprueba la higienización de instalaciones, maquinaria, equipo y herramientas.</p>	<p>Observación directa /Rubrica</p>
<p>Evidencias de conocimiento y desempeño:</p> <p>08. Participación en la aplicación de los procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos de la industria de chocolatería.</p>	<p>9. Higieniza las instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas según protocolos establecidos.</p> <p>10. Comprueba la higienización de instalaciones, maquinaria, equipo y herramientas.</p> <p>11. Aplica normas de higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados.</p>	<p>Observación directa/Lista de chequeo</p>
<p>Evidencias de conocimiento, producto y desempeño:</p> <p>09. Argumentación del mapa conceptual relacionado con el proceso de obtención del cacao.</p>	<p>12. Recepciona leche de acuerdo con el procedimiento establecido</p> <p>13. Alista materias primas e insumos utilizados en los procesos de obtención del cacao según producto a fabricar y ficha técnica</p>	<p>Observación de producto /Rubrica</p>

5. GLOSARIO DE TERMINOS



Alimento contaminado: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Asepsia: Conjunto de procedimientos que se llevan a cabo para prevenir de gérmenes o de microbios a una instalación o a un organismo.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Manual: las instrucciones o acuerdos que se consideren necesarios para la ejecución del trabajo asignado al personal, teniendo como marco de referencia los objetivos de la institución.

Norma: Una norma es una regla que debe ser respetada y que permite ajustar ciertas conductas o actividades.

Recepción de Materia Prima: es la primera etapa en la elaboración de los alimentos y en este paso es fundamental observar ciertas características de color, olor, textura, temperatura de llegada, empaque y etiquetado.

Barnyardy: término que hace referencia a la textura del chocolate, en este caso indica 'textura gruesa'.

Cocoa: la cocoa es la cáscara de la semilla de cacao pulverizada en un polvo muy fino; se usa como sustituto barato del cacao para disolver en leche o en la pastelería industrial.

Cruu: es un término tomado de la industria del vino que significa literalmente 'cosecha'; se refiere a una plantación de buena calidad. 'Grand cru' se refiere a la misma idea, y se aplica a las plantaciones en las que se obtienen los mejores granos de cacao.

Cuvée: mezcla de granos utilizada por los productores de chocolate barato para crear su propio sabor.

Masa, cacao en: grano de cacao reducido a pasta mediante un procedimiento mecánico, y con todas sus sustancias grasas naturales.

Orgánico, chocolate: en la producción del cacao se usan pesticidas y fertilizantes, pero el mayor problema son los hongos, que proliferan mucho en los húmedos climas tropicales. El chocolate orgánico se elabora con granos de árboles híbridos que ofrecen más resistencia a esos elementos, aunque la calidad se resienta

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

GFPI-F-135 V01

- BELITZ. Química de los Alimentos.
- L. HERNQVIST. Atemperado del chocolate.



- R.B. NELSON. Atemperadoras, baños, equipos de moldeo y enfriamiento del chocolate.
- ALLIANCE-7. (Recurso en la Web) Outils d'assurance qualité appliqués à l'hygiène alimentaire- guide sectoriel pour la maîtrise de la sécurité alimentaire / chocolaterie. Alliance-7, París (1995).

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Rafael Camargo Mendoza	Instructor de agroindustria	Centro Agroempresarial y acuícola de la guajira.	mayo/2022

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					