



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-04 Aplicar medidas de control ambiental en la elaboración de productos a base de frutas y hortalizas.conforme a normativa.

AA-05 Describir las operaciones de elaboración de productos a base de frutas y hortalizas., de acuerdo a procedimientos técnicos.

AA-06 Aplicar operaciones para la fabricación de productos a base de frutas y hortalizas., implementando buenas prácticas de manufactura.

AA-07 Valorar los procedimientos técnicos durante las operaciones de elaboración de productos a base de frutas y hortalizas.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

1. ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA

Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:

- Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de frutas y hortalizas de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso.
 - Elaborar productos a base de frutas y hortalizas según especificaciones de proceso y necesidades de mercado
 - Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa.
- Duración de la Guía: 112 Horas



2. PRESENTACION

Con el desarrollo de esta guía usted estará en capacidad de Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso, Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado, Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa.

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 la elaboración de productos a base de frutas y hortalizas.
<https://www.youtube.com/watch?v=5rv236BhUrc>
-) Conformo equipos de trabajo colaborativo, teniendo en cuenta las indicaciones del instructor
-) Elaboramos diagrama de flujo relacionado con las diferentes operaciones unitarias empleadas en la elaboración del producto, indicando los controles realizados.
-) Socializamos el diagrama de flujo 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 las operaciones unitarias en la elaboración de productos a base de frutas y hortalizas?? ¿Sí o no y por qué?	¿Cuáles de las operaciones unitarias aplicadas en la elaboración del chocolate, tengo conocimiento? Argumente su respuesta	¿Esta información tiene aplicación en mi proceso de formación? ¿Sí o no y por qué?
		GFPI-F-135 V01



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

3.3.1. Aplicar medidas de control ambiental en la elaboración de productos a base de frutas y hortalizas conforme a normativa.

Duración de la actividad de aprendizaje 8 horas

3.3.2 Describir las operaciones de elaboración de productos a base de frutas y hortalizas, de acuerdo a procedimientos técnicos

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

Leche cruda, crema de leche, cultivos lácticos, azúcar, colorantes, saborizantes, frutas, aditivos, envase, resma de papel bond, papel periódico, cartulina en pliegos de diferentes colores, caja de marcadores permanente de diferentes colores, revistas, periódicos, pegante, cinta de enmascarar, jabón desinfectante de manos, toallas desechables para manos, cepillo de lavado de uñas, desengrasante, detergente básico, detergente ácido, desinfectante a base de amonio cuaternario, escobas, haraganes de mano, esponjillas tipo sabra color verde, esponjillas tipo sabra color negro, toallas desechables de papel, gorros desechables, guantes, implementos de seguridad, recipientes esterilizados para toma de muestras, termómetro, vasos plásticos de 50 ml, filtros, tarjetas para prueba de sedimentos, lactómetro, termo lactodensímetro, acidómetro y/o montaje para determinación de acidez, hidróxido de sodio 0,1 N, solución de fenolftaleína al 1%, soluciones buffer de pH (4,7), alcohol etílico al 68%, azul de metileno.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de conocimiento y producto: 13. Plan sanitario relacionado con residuos, control de roedores y plagas de la industria de alimentos.	<p>) Dispone residuos teniendo en cuenta el procedimiento y el manejo medio ambiental.</p> <p>) Ejecuta plan de control de plagas según cronograma y procedimiento.</p>	Observación de producto/ /Rúbrica GFPI-F-135 V01



Evidencia de desempeño: 01. Argumentación del plan sanitario para el manejo de residuos y control de roedores y plagas.	) Diligencia formatos según procedimiento.	Observación directa/Lista de chequeo
Evidencias de producto y conocimiento: 15. Diagrama de imágenes, identificando los lugares de origen y los tipos de productos a base de frutas y hortalizas elaborados.	) Opera maquinaria, equipos y herramientas para el procesamiento de cacao de acuerdo a la orden de producción y normativa.) Elabora productos de chocolatería siguiendo procedimientos estandarizados	Observación de producto /Lista de chequeo
Evidencias de conocimiento y producto: 16. Diagrama de imágenes de las características del cacao como materia prima. Evidencias de conocimiento y desempeño: 17. Argumentación diagrama mediante la TDA muro de discusión.	) Opera maquinaria, equipos y herramientas para el procesamiento productos a base de frutas y hortalizas de acuerdo a la orden de producción y normativa.) Elabora productos productos a base de frutas y hortalizas siguiendo procedimientos estandarizados	Observación de producto /Lista de chequeo Observación directa/Rúbrica
Evidencias de producto y conocimiento: 18. Matriz de bacterias y microorganismos y hexagrama Evidencias de conocimiento y desempeño: 19. Argumentación de la matriz y el hexagrama.	) Opera maquinaria, equipos y herramientas para el productos a base de frutas y hortalizas de acuerdo a la orden de producción y normativa.) Elabora productos a base de frutas y hortalizas siguiendo procedimientos estandarizados	Observación de producto /Lista de chequeo Observación directa /Rubrica
Evidencias de conocimiento y desempeño: 20. Participación en el taller aplicación de procesos en la	) Opera maquinaria, equipos y herramientas para el procesamiento productos a base de frutas y hortalizas de acuerdo a la orden de producción y normativa.	GFPI-F-135 V01 Observación directa /Rubrica



<p>elaboración de productos de chocolatería.</p> <p>Evidencia de desempeño</p> <p>21. Informe de aplicación de procesos en el tostado del cacao.</p>	<p>) Hace tostion del cacao mediante procedimiento estandarizado.</p>	<p>Observación de producto/Lista de chequeo</p>
<p>Evidencias de desempeño y conocimiento:</p> <p>22. Participación en los talleres de elaboración de diferentes tipos de productos a base de frutas y hortalizas.</p> <p>Evidencia de producto:</p> <p>23. Informes de producción contemplando calidad sensorial y costos de producción.</p>	<p>) Ejecuta técnicas de higienización de instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas según procedimiento y normativa.</p> <p>) Emplea buenas prácticas de manufactura en la fabricación y transporte productos a base de frutas y hortalizas, conforme a normativa</p> <p>) Opera maquinaria, equipos y herramientas para el procesamiento productos a base de frutas y hortalizas de acuerdo a la orden de producción y normativa.</p> <p>) Elabora productos de chocolatería siguiendo procedimientos estandarizados</p> <p>) Envasa o empaca producto terminado de acuerdo con especificaciones técnicas requeridas</p> <p>) Verifica que el producto cumpla con parámetros establecidos en la ficha técnica</p> <p>) Dispone de los residuos generados en el proceso según protocolos implementados</p> <p>) Diligencia registros de proceso según procedimiento</p> <p>) Costea producción según procedimiento.</p>	<p>Observación directa /Rubrica</p> <p>Observación de producto/Lista de chequeo</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

GFPI-F-135 V01

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS



- 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)					