PROCESO DIRECCION DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL
- Código del Programa de Formación: 3051017
- Competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje:
- VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACION DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS.
- REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCION SEGÚN LOS PARAMETROS DE LA EMPRESA.
- ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS DE PANIFICACION ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.
- ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACION CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.
- Duración de la Guía 40 Horas.

- **PRESENTACIÓN**



Desde hace muchos años y con el objetivo de dar solución a problemas de posicionamiento económico de los restaurantes y evitar el cierre de estos por

quiebra, cada orden debe ser explica da a la cocina para su correcta preparación. También se deben documentar las mermas y los desperdicios. Las promociones y cortesías, los alimentos para los empleados, estos si no se controlan generan un gasto significativo e invisible.

En esta guía se encuentran actividades y formatos diseñados para evidenciar y controlar estos gastos injustificados y acumulativos.

1. Formulación de las actividades de aprendizaje

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Reflexione sobre los siguientes aspectos (Actividad Grupal):

- ✓ ¿Qué criterios se deben tener en cuenta para la recepción de materias primas en un restaurante?
- ✓ ¿Cómo se pueden minimizar riesgos en la preparación y almacenamiento de alimentos?
- ✓ ¿Cuál es la importancia del costeo de platos en un restaurante?
- ✓ ¿Para qué cree usted que son necesarios los formatos de inventarios y requisición de materias primas?

Conforme grupos colaborativos con dos de sus compañeros y con base en las respuestas obtenidas e incluya un listado de palabras relacionadas con los aspectos tratados, desarrollen una cartelera a manera de caricatura en la que compilen las conclusiones logradas. (Actividad grupal)

Socialice con sus compañeros e instructor.

Ambiente: Aula convencional
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

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

Con base en la información anterior elabore un listado de los 10 conceptos que se requieran para dar respuesta a los interrogantes del punto anterior y diligencie la siguiente tabla. (Actividad Individual)

Tabla 1. Identificación de saberes necesarios para el aprendizaje.
Elaboración. Equipo de diseño curricular

Concepto	Lo sé		Competencia del programa relacionada
	Si	No	

Participe en la “lluvia de palabras” organizada por el instructor y tome atenta nota de todas aquellas que no incluyo en su listado. De tal manera que con ellas construya el glosario de términos que apoyará su proceso formativo. (Actividad grupal).

Ambiente: Aula convencional
Materiales: fichas bibliográficas, cuaderno, esfero, guía de aprendizaje, marcador.

3.3 Actividades de apropiación y trasferencia del conocimiento (Conceptualización

y Teorización).

Actividad : CONSERVACION DE ALIMENTOS

TECNICAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS (Control del manejo de la materia primas)

Desarrolle las lecturas propuestas y visite los siguientes links (Actividad Individual):

Resolución 2674 de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”

Resolución 719 de 2015 “Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.”

https://www.youtube.com/watch?v=e9dapceyDV8

https://www.fao.org/3/x5062s/x5062S08.htm#Los%20principios%20de%20la%20conservaci%C3%B3n%20de%20alimentos

https://www.youtube.com/watch?v=9soVnxLnKgA

https://www.terrafoodtech.com/metodos-de-conservacion-de-alimentos/

En grupos de trabajo elegidos por su instructor exponga dos técnicas utilizadas en la elaboración de tortas base, su instructor les asignara las técnicas a exponer.

Tome nota de las exposiciones de sus compañeros y con esta información más los links y videos, Identifique las técnicas y métodos empleados en la elaboracion de tortas base y batidos esponjosos, elabore un cuadro comparativo sobre estas técnicas donde se evidencien ventajas y desventajas incluyendo ejemplos de los mismos. Para el desarrollo de la actividad se puede guiar por el siguiente esquema (Actividad Individual):

Tabla 2. Técnicas de Conservación.
Elaboración Equipo de desarrollo curricular

Técnica	Ejemplo	Ventaja	Desventaja

Actividad 3.4 **TECNICAS DE BATIDO** tome nota de los conceptos allí tratados, en equipos de trabajo de 2 personas realice una exposición de dos técnicas de cocción elegidas por su instructor. Con dicha información realice la siguiente tabla. (Actividad individual).

Tabla 3. Técnicas de Cocción.
Elaboración Equipo de desarrollo curricular

	Técnica de AMASADO
PAN COCO	
PAN BRIOCHE	
PAN FRANCES	
PAN DE PASCUA	
PANNECOOK	
PAN CARACHA	
PAN BATIDO	
PAN INTEGRAL	
PAN TRENZA	
PANETON	
PAN AGRIDULCE	
PAN DE CAFE	
MOGOLLA	
PROFITEROLES	

Presente el resultado de la actividad al instructor y recuerde consignar esta actividad en su carpeta de evidencias.

Ambiente: Aula convencional
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

3,5 Actividad : ACTIVIDAD INVENTARIO AMBIENTE DE COCINA CENTRO DE FORMACION.

- Realizar en grupos elegidos por su instructor técnico, un inventario de maquinaria, equipos, utensilios y materia prima, presentar el formato de inventario según la norma técnica NTS-USNA 003 Sectorial Colombiana, evidenciar actividad en plataforma, apoyarse de su instructor técnico.

Ambiente: Aula convencional.
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores, computador.

Recuerde llevar su carpeta de evidencias y consignar todas sus actividades de manera ordenada.

3.6 Actividad : ACTIVIDAD LISTADO DE REQUISICION. **(**Control del manejo de materias primas)

Elabore y socialice con su equipo de trabajo, una requisición para un evento, con base en una reserva para 100 personas, que serán atendidas con un menú a tres tiempos. Esta debe tener un valor máximo de 35.000 pesos, realizar receta estándar y costeo de producto según la norma técnica NTS-USNA 008 Sectorial Colombiana, dejando un margen de ganancia del 50 %. Realice una plenaria para unificar conceptos y escoger una sola propuesta.

Presente la actividad a su instructor.

Ambiente: Aula convencional o ambiente virtual.
Material: Esfero, cuaderno, computador, hojas de papel, guía de aprendizaje.

3.7 Actividad: ACTIVIDAD RECETA ESTANDAR.

RECETA ESTANDAR (Control de manejo de materias primas).

Diligencie la siguiente tabla teniendo como referente la socialización y orientaciones realizadas por su instructor y en los conceptos trabajados en la guía (Proteínas, acompañamientos o guarniciones y bebidas). Realice por equipos de trabajo las recetas estándar según la norma técnica NTS-USNA 008 Sectorial Colombiana, para el mes de septiembre de servicio en el restaurante del centro de formación. Los precios son los mismos que tiene el restaurante en la actualidad. Debe presentar en este formato de receta estándar las recetas y sub recetas, costeo de producto, merma de los mismos y posible margen de ganancia según actividades previas de margen de utilidad en servicios de alimentación.

Tabla 3 Receta Estandar
Elaboración Equipo de diseño 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: Formulación de preguntas	Clasifica las materias primas de acuerdo con características	**CUESTIONARIO**

Evidencias de Desempeño: OBSERVACION **Evidencias de Producto: VALORACION DE PRODUCTOS**	organolépticas, físicas químicas y grupos de inventario. Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.	**LISTA DE CHEQUEO** **LISTA DE CHEQUEO**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO DE **MAYOR RIESGO** EN SALUD PÚBLICA. Alimento que contiene microorganismos patógenos, favorece la formación de toxinas o contiene productos químicos nocivos.
ALIMENTO DE **MENOR RIESGO** EN SALUD PÚBLICA. Poca probabilidad de presencia de patógenos, no favorece el crecimiento de patógenos y no contiene productos químicos nocivos.
ALIMENTO DE **RIESGO MEDIO** EN SALUD PÚBLICA. No favorece el desarrollo de microorganismos.
ALIMENTO FRAUDULENTO. Requiere registro y no lo tiene, se expende con otro nombre o mal etiquetado o no procede del verdadero fabricante declarado.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. ALIMENTO CONTAMINADO : Alimento que 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.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado es aquel que: a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde; b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y, c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO : El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE : Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte , y expendio de alimentos y sus materias primas.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INFESTACION : Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas . INGREDIENTES PRIMARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales , el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SEGUNDARIOS : Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos , que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo .

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA : Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA :Para efectos del presente decreto se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes: - Carne, productos cárnicos y sus preparados. - Leche y derivados lácteos. - Productos de la pesca y sus derivados.

6. Referencias Bibliográficas CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS DE PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- ✓ Dieta Alcalina. (19 de 07 de 2017). *Tabla de Ph de los alimentos.* Obtenido de http://dietaalcalina.net/wp-content/uploads/2014/01/Tabla-Alimentos-2014.pdf
- ✓ ELIKA. (07 de 19 de 2017). *Fundación Vasca para la seguridad agroalimentaria.* Obtenido de Tipo de contaminación alimentaria: http://www.elika.eus/datos/formacion_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf

- ✓ Quintana, R. (19 de 07 de 2017). *Educaplay.* Obtenido de Seguridad en el trabajo: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110674/seguridad_en_el_trabajo.htm
- ✓ Quintana, R. (19 de 7 de 2017). *Educaplay*. Obtenido de Clasificación de establecimientos de alimentos y Bebidas: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110844/clasificacion_estable_a_b.htm
- ✓ Restrepo, M. (2006). Producción más Limpia en la industria alimentaria. *Producción + Limpia, 1*(1), 87-101.
- ✓ RVF Seguridad Alimentaria, PRL y Nutrición. (19 de 07 de 2017). *Manipulador de alimentos: Conceptos Básicos*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=mE1D9fMEZ9w
- ✓ RVF Seguridad Alimentaria, PRL y Nutrición. (19 de 07 de 2017). *MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTOS BÁSICOS*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=mE1D9fMEZ9w

7. Control del documento

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	**Luis Jurado Montoya**	**Instructor**	**Turismo**	**10/08/2024**

8. Control de cambios (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del cambio
Autor (es)					