PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.
- Código del Programa de Formación: 96151543
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

    - 01290801085_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.
    - 03290801085_ELABORAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO

- 02290801085_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA.
- 04290801085_ENVASAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA.

Duración de la Guía: 48 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Los lácteos son alimentos altamente consumidos a nivel mundial, de diferentes tipos de leche y modo de preparación, componen un alto porcentaje de la nutrición actual, la FAO indica:

- Más de 6 000 millones de personas en el mundo consumen leche y productos lácteos; la mayoría de ellas vive en los países en desarrollo.
- Desde comienzos del decenio de 1960, el consumo de leche per cápita de los países en desarrollo se ha casi duplicado. Sin embargo, el consumo de leche ha aumentado más lentamente que el de otros productos pecuarios; el consumo de carne se ha más que triplicado y el consumo de huevos se ha quintuplicado.

- Durante los dos últimos decenios, el consumo de leche per cápita disminuyó en el África subsahariana.
- El consumo de leche per cápita es: elevado (mayor que 150 kilogramos per cápita al año) en América del Norte, Argentina, Armenia, Australia, Costa Rica, Europa, Israel, Kirguistán y Pakistán; medio (de 30 a 150 kilogramos per cápita al año) en la India, Japón, Kenia, México, Mongolia, Nueva Zelandia, la República Islámica de Irán, África septentrional y meridional, la mayoría del Oriente Próximo y la mayor parte de América Latina y el Caribe; bajo (menor que 30 kilogramos per cápita al año) en Vietnam, Senegal, la mayoría de África central y la mayor parte de Asia oriental y sudoriental.
- En Asia meridional, se prevé que el consumo de leche y productos lácteos aumente en un 125 por ciento para 2030.
- En la India, aproximadamente el 50 por ciento de la leche se consume en la explotación.

La leche proporciona el 3 por ciento del suministro de energía alimentaria en Asia y África, en comparación con el 8 al 9 por ciento en Europa y Oceanía; del 6 al 7 por ciento del suministro de proteínas alimentarias en Asia y África, en comparación con el 19 por ciento en Europa; y del 6 al 8 por ciento del suministro de grasas alimentarias en Asia y África, en comparación con Europa, Oceanía y las Américas, donde proporciona entre el 11 y el 14 por ciento.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL:

CONOCER LOS CONCEPTOS DE HIGIENE Y CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Aprendiz, con base en la presentación realizada por el instructor, debata con sus compañeros acerca de la importancia de implementar las BPM en el programa de producción para cuidar la calidad e inocuidad de los lácteos a producir.

CONOCER LA OPORTUNIDAD ECONÓMICA DE LA COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE MANERA ARTESANAL

En una mesa redonda los aprendices debaten acerca de la oportunidad de ingresos de diferentes productos lácteos.

2. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN.

IDENTIFICAR LOS CONCEPTOS BÁSCISO DE LA ELABORACIÓPN DE DERIVADOS LÁCTEOS

- 1.1 En grupos de trabajo conteste las siguientes preguntas prepárese para compartir su opinión con sus compañeros

  - Peligro de contaminación en la elaboración de lácteos
  - Porque la leche se transforma en sabor olor, textura y forma.
  - Peligros de un mal ordeño.
  - Porque es importante la temperatura de fermentación.
  - Que es la maduración.

La instructora desarrolla la idea de los diferentes conceptos y expone el funcionamiento del proceso de elaboración de derivados lácteos de manera artesanal.

3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO.

ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE MANERA ARTESANAL

Durante los talleres prácticos se realizan operaciones de pesado, análisis de propiedades de los ingredientes, tiempos y temperaturas de cocción, alternativa de ingredientes, los aprendices deben tomar atenta nota a las recomendaciones dadas por el instructor, y llevar el anexo RECETARIO donde se llevan las cantidades y las proporciones de cada preparación:

- Trabuco
- Yogurt cremoso
- Yogurt Griego
- Yogurt bebible
- Queso crema
- Crema para ensalada de frutas
- Leche condensada
- Helado cremoso
- Malteada
- Chantilly
- Postres de 3 leches
- Queso cuajada
- Arequipe
- Cortado

- Ambiente Requerido: Virtual y cocina
- Materiales: Conexión vía internet y cocina

4. ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO:

REALIZAR UNA FERIA GASTRONÒMICA

Con su equipo de trabajo elabore el producto que mediante sorteo le sea indicado para realizar una feria gastronómica, identifique costos y precio de venta, oportunidad de negocio y presentación para venta.

5. ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

De acuerdo al producto que presenta en la feria gastronómica, elabore un informe escrito en el cuál identifique los costos de producción, presentación para la venta, empaque, precio de venta, condiciones de almacenamiento.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Cuestionario Evaluación de costos y precio de venta **Evidencias de Desempeño:** Ejecución en la elaboración de producto **Evidencias de Producto:**	○ VALORA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. ○ DIFERENCIA TIPOS Y FUNCIONES DE MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS. ○ RECONOCE TIPOS DE CULTIVOS LÁCTICOS Y CONDICIONES DE INCUBACIÓN DE ACUERDO CON EL TIPO DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA	Técnica de evaluación: Observación directa. Técnica de evaluación: Formulación de preguntas Instrumento de Evaluación: Lista de chequeo de desempeño. Técnica de evaluación: Valoración de Producto.

Producto presentado en feria gastronómica	○ DIFERENCIA PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN TIPO DE BEBIDA LÁCTEA Y NORMATIVA OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ○ PROCESA BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO COMPARA LAS VARIABLES DE PROCESO Y LA CALIDAD DE LAS BEBIDAS FERMENTADAS CON LA NORMATIVA. DIFERENCIA LAS CARACTERÍSTICAS	Instrumento de Evaluación: observación directa

	FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS LÁCTEAS BASADO EN LA NORMATIVA o DETERMINA EL RENDIMIENTO DEL PROCESO CON BASE EN LOS REGISTROS DE PRODUCCIÓN, APLICA PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN NORMATIVA o REALIZA EL ALMACENAMIENTO DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS UBICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN	

	PROTOCOLOS Y NORMATIVA	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Anexo recetario con dosificaciones y procedimientos

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Carolina Carvajal Jaramillo**	**Instructora**	**Programa desplazados**	**5-3-2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

Autor **(es)**					