PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACIÓN Y CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Código del Programa de Formación: 96151527
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)

Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

    - 01290801085_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS
    - 03290801085_ELABORAR SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO
    - 02290801085_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS 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: 40 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

La elaboración de la mermelada, la conservación de las verduras y frutas es una alternativa para la conservación cuando se está en cosecha. Como en todo tipo de establecimiento elaborador de alimentos, en las fábricas de conservas frutihortícolas se hace cada vez más necesario adoptar sistemas que permitan garantizar la calidad sanitaria del producto termina-do.

Una calidad garantizada se traduce en un ahorro importante de los costos derivados de la producción o consumo de productos en mal estado. Los consumidores reducen sus gastos en alimentos desechados, atención de la salud, medicamentos y pérdidas de días de trabajo mientras que los industriales evitan una mala publicidad y descrédito entre los consumidores, disminuyen sus pérdidas de mercaderías, mejoran sus ventas, evitan pérdidas de tiempo en la producción y reducen los costos por demandas legales.

Fuente: Página plus empresarial, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y forestales

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL:

2. Analizar la oportunidad de ingresos mediante los productos de elaboración de conservas de frutas y hortalizas.
3. Participe con sus compañeros de una mesa redonda donde analicen un producto de elaboración de conservas de frutas y hortalizas. De su elección, para determinar la oportunidad de negocio que ofrece y la rentabilidad a la que se puede optar.

4. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN.

IDENTIFICAR LOS CONCEPTOS BÁSCISO DE LA ELABORACIÓPN DE DERIVADOS
Aprendiz, por medio una pequeña exposición ante sus compañeros socialice los conocimientos que tenga sobre productos de elaboración de conservas de frutas y hortalizas. Estos aprendices salen por su propia motivación.

5. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO.

- **ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.**

- **VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.**

- **ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.**

- **DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.**

Talleres prácticos:

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.

- Conserva de finas hiervas.
- Mermelada de rosas.

- Naranjas escarchadas.
- Dulce de tomate de árbol.
- Mermelada de tomate de cocina.
- Ajos en conservas.
- Berenjenas en escabeche.
- Verduras encurtidas.
- Dulce de papaya verde.
- Dulce de zapallo.
- Agridulce de piña.

- Ambiente Requerido: Cocina, estufa, recipientes estériles, bandejas, ollas, pesa.
- Materiales: Aceite de oliva, vegetales, frutas, sal, vinagre.

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: Muestra de productos de elaboración de conservas de frutas y hortalizas.

El encuentro de la última formación será una muestra gastronómica donde se demostrarán los resultados de aprendizaje, deben costear y prepara el producto de su elección así como determinar el tipo de empaque y el modo de almacenamiento.

6. ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

Tome como referencia las 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 : Cuestionario Evaluación de costos y precio de venta **Evidencias de Desempeño:** Ejecución en la elaboración de producto **Evidencias de Producto:** Producto presentado en feria gastronómica	1. SELECCIONA PRODUCTOS EN CONSERVA. 2. ANALIZA LOS INGREDIENTES QUE ESTÁN EN LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS SELECCIONADOS Y REALIZA EL COSTE RELACIONADO CON LA CANTIDAD. 3. INDICA LOS PRINCIPALES MICROORGANISMOS QUE PUEDEN CRECER EN LAS CONSERVAS Y LA FORMA DE CONTROLARLOS. 4. REALIZA LA VISITA A ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS FAMILIARES Y DE COMIDAS PARA LA VENTA DONDE CONSULTA SOBRE ASPECTOS HIGIÉNICOS DE LOS LOCALES. 5. REALIZA UN CUADRO COMPARATIVO DE LOS LUGARES VISITADOS. 6. ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y VEGETALES DE ACUERDO A INDICACIONES. 7. EFECTÚA EL SEGUIMIENTO PERTINENTE DE LA CONSERVA Y REALIZA ANOTACIONES. 8. INDICA LOS CAMBIOS ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO ELABORADO. 9. REALIZA UNA SÍNTESIS DE LA NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS Y LA COMPARA CON UNA CONSERVA COMERCIAL. 10. PARTICIPA EN EL FORO, COMPARTE INFORMACIÓN, GENERA OPINIÓN Y REALIZA APORTES INVESTIGATIVOS SEGÚN EL TEMA PLANTEADO. 11. RESPONDE A LAS EVALUACIONES REFERENTES A LOS CONCEPTOS ADQUIRIDOS DURANTE EL DESARROLLO DEL CURSO. ○	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. Instrumento de Evaluación: observación directa

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)					