1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

1.1 DENOMINACION DEL PROGRAMA DE FORMACION: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1.2 CODIGO DEL PROGRAMA DE FORMACION: 96151451

1.3 NOMBRE DEL PROYECTO: PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1.4 COMPETENCIA: 290801077 –CONTROLAR LA FORMULACION PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLUMENES DE PRODUCCION.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

❖ Verificar la calidad de los productos obtenidos en el procesamiento de frutas y hortalizassegún normas y procedimientos establecidos.
❖ Determinar las condiciones de la materia prima, insumos, materiales e instalaciones según instrucciones del área de producción y normas técnicas.
❖ Reportar datos de proceso y producto terminado acorde con lineamientos de la empresa ynormativa vigente.
❖ Transformar frutas y hortalizas según criterios técnicos , orden de producción ynormatividad vigente.

1.5 DURACION DE LA GUIA: 52 HORAS.

2. PRESENTACION

Por medio de esta guía de aprendizaje se busca evaluar la calidad del producto terminado, reportando los datos obtenidos en el proceso según lineamientos de la empresa y normatividad vigente, todo esto permitirá registrar la información de las operaciones de transformación de frutasy hortalizas para mejores continúas.

La aplicación de estos conceptos, específicamente, al procesamiento de derivados de frutas y hortalizas, se realiza con el objetivo de comprender la importancia de recepciónar materias primas de calidad, estandarizar procesos y optimizar las condiciones de almacenamiento del producto terminado hasta su posterior comercialización.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES:

a. Saludo de bienvenida.

b. Actividades de reflexión inicial: Casos de alteración y contaminación de alimentos, y sus efectos en la salud de los consumidores.
c. Orientación de la actividades desarrollar
d. Talleres Grupales, en los cuales se desarrollen los temas tratados de forma activa y participativa: Lecturas autorreguladas de los conceptos de alteración y contaminación de alimentos y la normatividad sanitaria vigente.
e. Estudio de casos. Implementación de la normatividad vigente para procesar alimentos derivados de frutas y hortalizas.
f. Demostraciones: Implementación de la normatividad vigente para procesar alimentos derivados de frutas y hortalizas, alistamiento de materias primas, ambientes, personal, equipos y utensilios para la producción de derivados de frutas y hortalizas.
g. Trabajo de campo: Elaboración artesanal de derivados de frutas y horatlizas.

3.2 DEFINICION DE CONCEPTOS

- Normatividad vigente, manipulación de alimentos.
- Alimentos, alteración y contaminación de alimentos, enfermedades transmitidas poralimentos, métodos de conservación.
- Conceptos claves: BPM, alimento, ETAS, calidad, inocuo, conservación, limpieza,desinfección, plagas, residuos, formatos.
- Fichas técnicas y diagramas de flujo del proceso.
- Análisis sensorial y bromatológico de productos hortofrutícolas.
- Empaque y embalaje.

3.3 AMBIENTES REQUERIDOS

- Ambientes de aprendizaje, ambientes para etapa práctica (cocina que cumpla losrequisitos mínimos normativos de procesamiento o plantas de procesamiento).

3.4 MATERIALES

Papel, lapiceros, papelografo, libreta, fotocopias, carpetas plásticas, borrador.

3.5 ACTIVIDADES DE EVALUACION.

- Formulación de preguntas de forma oral y escrita, individual o grupal sobre los temas desarrollados en el proceso de formación.
- Lista de chequeo.
- Talleres grupales.
- Trabajo de campo.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Evaluación de la calidad de los productos hortofrutícolas. Evidencias de Desempeño: Registro de las novedades encontradas durante las operacionesunitarios del proceso productivo. Evidencias de Producto: Trabajo de campo: Elaboración de Productos derivados de frutasy hortalizas.	• . Verifica las característicasde los derivados de frutas y hortalizas almacenados de acuerdo con los protocolos de la empresa. • Presenta los registros de las operaciones de transformación de las frutas y hortalizas según los procedimientos de la empresa. • Pre-alista frutas y hortalizas utilizando buenas de prácticas de manufacturas según formulación y orden de producción.	• Test de conocimiento y evaluaciones grupales. • Prueba práctica: Lista de chequeo. • Prueba práctica: Lista de chequeo. • Prueba práctica: Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **ACTIVIDAD ACUOSA (Aw):** es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

- **ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos 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.

- **AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE:** Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones

Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y Practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **DESINFECCION - DESCONTAMINACION:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- **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.

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

- **REGISTRO SANITARIO:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Libros y páginas web

- Decreto 3075 de 1997, Ministerio de la protección social. Disponible en: https://paginaweb.invima.gov.co/resoluciones-en-alimentos/resolucion-2674-2013-pdf/detail.html
- http://app.ute.edu.ec/content/3460-124-20-1-6-16/LECTURA1_%20SESI%C3%93N60001.pdf.
- http://repiica.iica.int/DOCS/B0635E/B0635E.PDF.
- http://inta.gob.ar/documentos/manual-sobre-conservacion-de-frutas hortalizas/at_multi_download/file/INTA-Manual%20de%20conservaci%C3%B3n%20FyH.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	**ENOT MERCADO SARMIENTO**	**INSTRUCTOR**	**PROGRAMA SER**	**01 -03 - 2024.**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					