PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: Agroindustria Alimentaria
Código del Programa de Formación: 936161
Nombre del Proyecto: aplicación de técnicas de elaboración de productos alimenticios sostenibles en las instituciones educativas articuladas en el sector agroindustrial en el departamento de La Guajira.
Fase del Proyecto: Evaluación y Análisis
Actividad de Proyecto: aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de Alimentos.
Competencia: almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.
Resultados de aprendizaje alcanzar:

- Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.
- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
- Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.

- **Duración de la Guía**: 60 Horas

2. PRESENTACIÓN

La seguridad alimentaria es un pilar fundamental en la industria alimentaria, donde el almacenamiento adecuado de los alimentos desempeña un rol crucial para garantizar la calidad y la seguridad de los productos que llegan a los consumidores. Por ello, las buenas prácticas de almacenamiento no solo buscan preservar la integridad de los alimentos, sino también asegurar la eficiencia operativa y la sostenibilidad a lo largo de toda la cadena de suministro.

Las Buenas Prácticas de almacenamiento tienen que ver con el desarrollo y cumplimiento de hábitos de higiene y de manipulación, tanto por parte del personal involucrado en los procesos, como en las instalaciones. Estas Condiciones y Prácticas de Almacenamiento y Distribución se documentan en programas que debe cumplir una organización para poder almacenar y distribuir productos sistemáticamente. Aseguran que la calidad e inocuidad de las materias primas, productos terminados y materiales, se mantengan, de acuerdo a los requisitos del fabricante, desde la recepción y hasta su despacho. Una adecuada Gestión en el Almacenamiento tiene un impacto positivo, tales como: Reduce las pérdidas o deterioros de productos; mantiene los productos bien distribuidos, aprovechando el espacio; se lleva a cabo una gestión de almacén coherente, estandarizada y eficaz ayuda a reducir la carga de trabajo y aumentar la productividad; permite mantener la cadena de valor de un producto y ajustarse a todas las regulaciones y estándares de calidad y estandariza las operaciones, lo que paulatinamente se traduce en productividad

Para realizar las evidencias correspondientes a esta guía de aprendizaje, es necesario revisar los materiales de apoyo del programa suministrados por el instructor(a) y estudiar con responsabilidad el material suministrado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades De Reflexión Inicial

Apreciado aprendiz, de forma individual observe la siguiente imagen y responda las siguientes preguntas, según sus conocimientos previos:
- ¿Sabe usted que son las buenas prácticas de almacenamiento en alimentos?
- Mencione algunas ventajas de las buenas prácticas de almacenamiento en alimentos.



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

Apreciado aprendiz, en este momento identificará los conocimientos y experiencias que ha tenido en el contexto del almacenamiento productos alimenticios, según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento a escala pequeña o especializada. Para ello, se ha diseñado la siguiente actividad:

Basado en sus conocimientos previos, responda las siguientes preguntas:

a) Mencione algunas prácticas de almacenamiento en alimentos, evidenciadas en su hogar.
b) ¿Cuáles son las condiciones Sanitarias Generales que deben cumplir los Almacenes?
c) ¿Cuáles registros de control o verificación cree usted que son necesarios para garantizar un adecuado almacenamiento de alimentos?

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

Una vez visualizado los siguientes videos: https://www.youtube.com/watch?v=7LMwuwwmpa8, https://www.youtube.com/watch?v=fChuJ_CTpWc, usted deberá hacer una presentación en PowerPoint en donde explicará:

- Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos (explicar su definición)
- Prácticas que debemos evitar
- Buenas prácticas que debemos mantener

- ¿Cuáles son los elementos de protección que debe usar el personal que labora en una bodega de almacenamiento?

Esta actividad se puede realizar en grupos de 5 estudiantes.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Para que usted se apropie de los conocimientos e identifique los conceptos básicos, haremos la siguiente actividad: Usted como egresado del programa agroindustria alimentaria, es el encargado de inspeccionar el adecuado almacenamiento de los alimentos en el comedor escolar de su institución educativa. Con base en la lectura de la Resolución 2674 de 2013, en el capítulo **VII almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos**, en el Artículo 28 donde se menciona el ALMACENAMIENTO, evalúe y haga un informe de las condiciones de almacenamiento en la institución.

Para lo anterior, se reunirá en un grupo de 5, redactará y socializará su experiencia, en el ambiente de formación con sus compañeros e instructor(a) y deberá diligenciar el formato **"inspección en establecimientos de almacenamiento de alimentos".**

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Socialización de experiencias:** Experiencias o vivencias con el almacenamiento de algunos alimentos en casa. **Evidencias de Producto:** **Informe:** Inspección y mejoras a implementar en la bodega de almacenamiento de alimentos del comedor escolar. **Presentación en PowerPoint,** en donde explicará: Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos (explicar su definición), Prácticas que debemos evitar, Buenas prácticas que debemos mantener, elementos de protección que debe usar el personal que labora en una bodega de almacenamiento.	• Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados. • Aplica los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente. • Mantiene los equipos y materiales necesarios dispuestos para el mantenimiento según procedimiento establecido. • Ubica las materias primas, insumos o los productos de panificación en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos. • Registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa.	**Técnica:** formulación de las preguntas. **Instrumento:** Cuestionario de preguntas **Técnica:** Informe **Instrumento:** Visita **Técnica:** observación directa. instrumento de evaluación: lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento: Sustancia nutritiva que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales.
Almacenamiento: El almacenamiento es el proceso o acción de guardar o archivar algo.

Área de almacenamiento. Conjunto de espacios y edificaciones en donde se almacenan productos agropecuarios y pesqueros, tales como bodegas, silos, patios, entre otros.
Bodegas. Almacenes diseñados con la infraestructura necesaria para el almacenamiento de productos.
Codificación. Codificación es el proceso de conversión en símbolos de una determinada información con el fin de ser comunicada, y a efectos de ser entendida por el receptor, aplicando las reglas de un código predeterminado. Es decir que en la codificación el emisor convierte sus ideas en signos que sean fácilmente comprendidos por quienes reciben la información.
Congelación: Es la solidificación de agua contenida en los alimentos a una temperatura por debajo del punto de fusión (0 a -18) ºC.
Contaminación. A la presencia en un producto o materia prima, de microorganismos, sustancias químicas y/o materia extraña, en cantidades que rebasen los límites establecidos por la normatividad sanitaria vigente o que representen un riesgo para la salud del consumidor.
Control de calidad. Es el conjunto de actividades necesarias para asegurar que los productos cumplan con las características requeridas para su consumo y/o uso.
Inventario físico. Es la acción de cuantificar por medio de recuentos selectivos y totales, las existencias de productos almacenados.
Prácticas de higiene. Las medidas necesarias para garantizar inocuidad en los alimentos.
Producto no conforme. Es todo aquel que no cumple con algunos o varios de sus requisitos determinados. Por ejemplo, un defecto, alteración de su estado o la presencia de un material no identificado.
Refrigeración: Consiste en conservar los alimentos a una temperatura, entre -2 °C y 6 °C.
Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios y BPM.
Responsable de almacén: Persona facultada y capacitada para operar y administrar el almacén.
Sistema PEPS (Sistema de primeras entradas-primeras salidas). Serie de operaciones que consiste en garantizar la rotación de los productos de acuerdo a su fecha de recepción, su vida útil o su vida de anaquel.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- http://www.bibliotecavirtual.sena.edu.co/
- Resolución 2674 de 2013.
- Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad. Secretaría de salud. NOM-251-SSA1-2009 NOM-001-SAGARPA/SCFI-2016
- Manual buenas prácticas de almacenamiento bodega zona franca del ministerio de salud y protección social, (2022).

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Stefany Zapa Álvarez	Instructor	Centro Agroempresarial y acuícola	Septiembre 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					