PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **PREPARACION DE ALIMENTOS**
  Código del Programa de Formación: **96150340 V1**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): **NO APLICA**
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): **NO APLICA**
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): **NO APLICA**
- Competencia:
- Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)



- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

✓ Utilizar los equipos, utensilios y áreas de trabajo aplicando normas establecidas.manipular alimentos cumpliendo la normatividad vigente.

✓ Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.

✓ Alistar materia prima de acuerdo a la programación y a la receta estándar.

- Duración de la Guía: 150 HORAS

2. PRESENTACIÓN

- Estimado (a) aprendiz: Bienvenido (a) a la formación de **PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.** donde te invitamos a incursionar en el maravilloso mundo del fortalecimiento en los procesos gastronomicos.



Felicitaciones por aceptar el reto.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

Actividad 3.1.1. Los dulces de mi infancia.

Evocando el recuerdo de nuestra infancia, nos remontamos a la época cuando eramos niños y mamá, papá o quizás los abuelos nos ofrecian productos lacteos, para consumir con los amigos, primos e incluso en la escuela o de camino a ella.



Juguemos entonces al paseo: de acuerdo con tu nombre, menciona un confite o dulce de tu infancia que recuerdes que desees llevar al paseo. El instuctor guiara la dinámica.

Cuando sea tu turno explica a los demás compañeros en que consiste el dulce que selecciono, explicanos como te sentias al consumirlo? y en compañía de quienes?.

Realizaremos las conclusiones con los demás integrantes del grupo.

3.1.2 AMBIENTE REQUERIDO

Ambiente de Formación (salón, finca, etc). Computador (opcional), móvil celular, servicio de internet.

3.1.3 Estrategias o técnicas didácticas activas:

Observacion del entorno y conversatorio.

3.1.4 Materiales de formación

Computador (opcional), móvil celular, servicio de internet, cuaderno, lápiz, bolígrafo,

3.1.5 Materiales de apoyo

Papel periodico, marcadores o colores. Adesivos o pegatines. Rollo de cinta transparente y/o de enmascarar.

3.1.6 Evidencias de aprendizaje:

Evidencias de Desempeño

3.1.7 Instrumentos de evaluación:

Lista de chequeo de desempeño

3.1.8. Duración de la actividad: 8 horas.

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

Actividad 3.2.1. Sabemos sobre elaboración de alimentos.

Divida el Grupo en dos equipos con igual número de participantes, elabore un material que contiene las etapas del proceso de producción.



En equipo realice de acuerdo con las etapas que ustedes consideran debe ser el orden lógico de la elaboración de un alimento, desde el inicio hasta el final del proceso de producción.

Mediante la técnica de la ropa extendida, ubique secuencialmente cada etapa del proceso, de principio a fin.

Al finalizar la actividad cada equipo socializara el proceso con los demás compañeros y registre la actividad en su cuaderno.

3.2.2 AMBIENTE REQUERIDO
Ambiente o salón de formación. Computador (opcional), móvil celular, servicio de internet.

3.2.3 Estrategias o técnicas didácticas activas:
Ropa extendida

3.2.4 Materiales de formación:
Computador (opcional), móvil celular, servicio de internet, cuaderno, lápiz, bolígrafo, marcadores, almohadilla para tablero.

3.2.5 Materiales de apoyo:
Papel periodico, marcadores o colores. Adesivos o pegatines. Rollo de cinta transparente y/o de enmascarar.

3.2.6 Evidencias de aprendizaje:
Evidencias de Desempeño

3.2.7 Instrumentos de evaluación:
Lista de chequeo de desempeño

3.2.8. Duración de la actividad: 8 horas.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento

PREPARAR ALIMENTOS, APLICANDO BPM Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

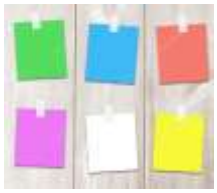
Aprender es el comienzo de la riqueza.
Aprender es el comienzo de la salud.
Aprender es el comienzo de la espiritualidad.
En la búsqueda y aprendizaje es donde comienza el proceso milagroso.
Jim Rohm.

Actividad No. 3.3.1 Conociendo la Materia Prima



Enumerese del 1 al 3, de acuerdo con el numero que le correspondio conforme grupos de trabajo de los 1, 2 y 3 sucesivamente, con los integrantes del grupo, resuelva el taller didáctico sobre los ingredientes utilizados en la producción de ALIMENTOS, para ello utilice el material suministrado por el instructor.

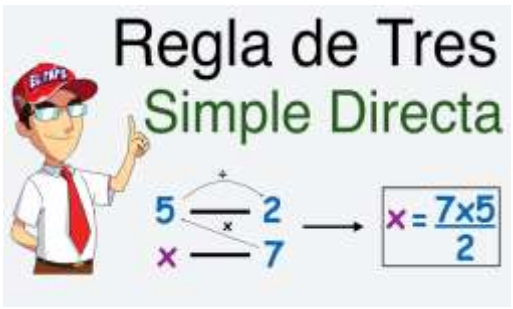
Una vez desarrollado el taller, cada equipo en orden de acuerdo con su número de equipo, escribe una pregunta en un papel, nota adhesivo suministrada por el instructor, el segundo equipo debe escribir la respuesta ambos grupos deben pegar en el tablero pregunta y respuesta y socializarla con los demás compañeros.



Los adhesivos de preguntas y respuestas serán entregados al instructor una vez finalizada la actividad.

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

Actividad No. 3.3.2 Recordando Regla de Tres



Realice los ejercicios entregados por el instructor para recordar los procesos de conversión de unidades matemáticas, aplicando regla de tres.

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero,entregue al instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

Formulación con regla de tres

Base de cálculo 3000 g es el 100% entonces el 58 % cuentos gramos son?

3000 g -------- 100%
X = ? 58 %

$$X = \frac{58\% \times 3000\ g}{100\ \%} = 1.740\ g.\ P.\ fresa$$

Actividad No. 3.3.3 Organizando la logística



Cada aprendiz o si desean entre dos o mas que puedan reunirse o vivan en la misma casa, deben adquirir la materia prima, insumos, utensilios y equipos necesarios para el procesamiento de productos seleccionado, previa información por parte del instructor.

El instructor suministrara una pelota, la cual deben rotar con el juego del tingo tango, a quien le quede la pelota debe elaborar una cartelera para determinar quién estará encargado del aseo al inicio y al finalizar cada proceso de producción.

Esta actividad se realizará para cada jornada de formación, para rotar los grupos encargados de la logística, limpieza y desinfección del área de trabajo.

Actividad No. 3.3.4 Estandarizando formula

1. MERMELADA DE PIÑA. B.C. = 3000 gramos = 3 Kg.

MATERIA PRIMA	%	CANTIDAD (gramos)	UTENSILIOS Y EQUIPOS
Pulpa de Piña	58.0	1740	Paila, mezclador
Azúcar	30.0	900	Vasijas, colador,
Agua	11.89	356,7	Tablas para picar
Pectina (opcional)	0.5	15	Licuadora. Estufa. Gramera
Almidón modificado o fécula	1.0	30	Tamizador.
Benzoato de sodio	0.03	0.9	Cuchillos
Sorbato de Potasio	0.03	0.9	Cucharas

Estandarice, la fórmula de proceso de acuerdo con los porcentajes de insumos y materias primas aprobados por normatividad para la elaboración del producto, entregada por el instructor.

Tenga en cuenta la base de cálculo a utilizar en el proceso.

Una vez estandarizada la formula, revísela con el instructor antes de procesar, realice ajustes si es necesario.

Actividad No. 3.3.5 Alistando la materia prima e insumo



Aprendiz debe ordenar la mesa de trabajo en su casa, los utensilios y equipos, aliste las materias primas e insumos, según el producto a elaborar, pese cada insumo de acuerdo con la formulación estandarizada por usted y revisada por el instructor.



*Mise en **place!***

Actividad No.3.3.6 Procesando los productos

Aprendices en esta oportunidad vamos a producir alimentos. De acuerdo con la producción previamente establecida.



Cada aprendiz debe elaborar un formato de control de las actividades a realizar, la cual debe guardar en la carpeta de evidencias y registrar en cada jornada de producción.

Aprendiz una vez esté preparado con su equipo de bioseguridad puede ingresar a la producción, tenga en cuenta aplicar las BPM durante el proceso.

Para la elaboración del producto debe tener a mano el flujograma o diagrama de proceso y la formulación, recuerde tener a mano una libreta para tomar anotaciones. Cualquier inquietud consúltela con el instructor

Actividad No. 3.3.7 Inspeccionando el proceso

Debe tener lista de chequeo del proceso y una vez diligenciada, entreguela al instructor y guardela en la carpeta de evidencias.

UTENSILIO, EQUIPO ELEMENTO DE PROTECCION	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES

Actividad No. 3.3.8 Empacando los productos



Seleccione diferentes tipos de empaques para los productos con base en las aclaraciones sobre empaques, almacenamiento por parte del instructor.

Seleccione y Empaque los productos elaborados y llévelos a almacenamiento.

Inspeccione las normas de higiene personal y limpieza de equipos, utensilios, instalaciones y áreas de trabajo para evitar contaminaciones durante cada actividad de proceso

Una vez terminada la actividad, ésta será revisada por el instructor,y guardela en su carpeta de evidencias.

PRODUCCION No. _____
UNIDAD PRODUCTIVA _____
PRODUCTO _____
BASE DE CALCULO _____
FECHA _____

INGREDIENTES	%	Cantidad (g)	Equipos y Utensilios

Actividad No. 3.3.9 Costeando los procesos



Aprendiz, durante cada producción usted debe diligenciar los formatos, entregados o enviados por el instructor:

- ✓ Hoja de Costo
- ✓ Hoja Costo de producción
- ✓ Una vez diligenciado, guarde su registro en la carpeta de evidencias, le servirá para la elaboración de los productos y determinar el precio de venta del producto procesado.

Actividad No. 3.3.10 Elaborando los productos



Aprendiz, para cada jornada de producción, donde se elaboran distintos productos, de acuerdo con la producción establecida por el grupo, tenga en cuenta ejecutar las actividades de la guía de aprendizaje, desde el ítem 3.3.3 hasta el 3.3.10.

Actividad 3.3.11 Retroalimentemos sobre elaboración de Productos

Aprendiz las actividades aquí relacionadas serán resueltas aleatoriamente durante las jornadas de producción, en los tiempos de espera de los procesos, donde no estemos involucrados, es decir, tiempos de cocción y/o refrigeración.



3.3.12 AMBIENTE REQUERIDO

Cocina con dotación equipos y utensilios de cocina.

3.3.13 Estrategias o técnicas didácticas activas:

Los cuatro pasos, elaboración de productos.

3.3.14 Materiales de formación

Cuaderno, lápiz, bolígrafo, elementos de bioseguridad para producción de alimentos, Listado de insumos para cada producción.

3.3.15 Materiales de apoyo

Formulacion, diagrama de proceso. Formato de costos, formato de inventario.

3.3.16 Evidencias de aprendizaje:

Evidencias de Desempeño y producto.

3.3.17 Instrumentos de evaluación:

Lista de chequeo de desempeño y de producto

3.3.18. Duración de la actividad: 126 horas.

3.4 Actividades de transferencia



Nunca dejes que nadie te diga que NO puedes hacer algo. Las personas que NO son capaces de hacerlo, Te dirán que TU tampoco puedes.

Actividad 3.4.1. Innovando Ando



Aprendiz, seleccione un producto a base de frutas y/o hortalizas para comercializar con un componente innovador. Debe elaborar un producto con todos los componentes observados en la formacion, con formulación, flujograma de proceso, costos, empaque y etiqueta, presentar el producto, para comercialización y proponga una estrategia de comercialización. Presente por escrito al instructor.

Se acordará una comercialización de productos innovadores donde tendremos la oportunidad de aprender, teniendo en cuenta los siguientes criterios a evaluar.

- Componente innovador
- Presentación
- Empaque del producto

3.4.2 AMBIENTE REQUERIDO

Cocina con dotación equipos y utensilios de cocina.

3.4.3 Estrategias o técnicas didácticas activas:

Observacion y conversatorio.

3.4.4 Materiales de formación

Computador (opcional), móvil celular, servicio de internet, cuaderno, lápiz, bolígrafo. Carteleras, papel para papelógrafo.

3.4.5 Materiales de apoyo

Formulacion, diagrama de proceso. Formato de costos, formato de inventario.

3.4.6 Evidencias de aprendizaje:

Evidencias de producto

3.4.7 Instrumentos de evaluación:

Lista de chequeo de Producto

3.4.8. Duración de la actividad: 8 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
NO APLICA	**NO APLICA**	Preparar productos de alimentos artesanales y Semindustria, aplicando BPM y normatividad vigente.	**Evidencias de Desempeño** Elaboración de productos de alimentos **Evidencias de Producto:** **Producto terminado de alimentos.**	Solicita, verifica, clasifica, procesa y almacena la materia prima conforme a Especificaciones estándar. Establece las diferentes técnicas, procesos y métodos de cocción. Cumple normas de higiene y presentación personal de acuerdo con políticas empresariales.	Técnica: Observación Directa Instrumento: Lista de chequeo de desempeño Técnica: Observación Directa Instrumento: Lista de chequeo de Producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BPM: Las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM son una herramienta de gran importancia para la obtención de productos seguros para el consumo humano. La implementación de las BPM apunta a asegurar la inocuidad y la salubridad de alimentos.

Mise en place: (pronunciación francesa: [mi zɑ̃ ˈplas], 'puesto en el lugar', literalmente, o poner en su lugar o colocación), se emplea en gastronomía para definir el conjunto de tareas de organizar y ordenar los ingredientes (ej.

Producción: Se denomina producción a cualquier tipo de actividad destinada a la fabricación, elaboración u obtención de bienes y servicios.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

EL LIBRO DEL DULCES. R.Bilheux. A. Esciffier, D. Herve y J:M: Pouradier. Tomo 1 y 2. Ediciones Garriga. Otero Ediciones.

WEBGRAFIA

file:///C:/Users/TOSHIBA/Documents/SENA%202019/MATERIAL%20DE%20APOYO%20DULCESADERIA/GUIA%20METODOLÓGICA%20PARA%20LA%20ELABC. pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	LILIANA OCAMPO YEPES	Instructor Técnico	Sena Emprende Rural CTA	11 de octubre de 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					