PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
- Código del Programa de Formación: ***96151455 V.1***
- Nombre del Proyecto (NA)
- Fase del Proyecto (NA)
- Actividad de Proyecto (NA)
- Competencia:
  ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - 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.
  - Duración de la Guía: ***40 Horas***

2. PRESENTACIÓN

El programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas.
Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente, bajo condiciones de responsabilidad social compromiso y autonomía, además de brinda oportunidad de desempeño y aprovechamiento de materias primas accesibles y que requieren poca inversión de capital para el inicio de unidades productivas.

3. *FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:*

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Los Aprendices deben Adquirir Conocimientos que beneficien su proceso de apropiación para la aplicación en los procesos tanto académicos como productivos, es por esto observaremos un video Del Huerto a Su Casa - Ecommerce de frutas y verduras frescas todos los días

https://www.youtube.com/watch?v=8Cl_KmIWZV4

Instructor:

Taller lúdico para identificar aspectos de relevantes del emprendedor

Realizar una mesa redonda aportando los aspectos mas importantes observados en le video.

Realizar lluvia de ideas sobre la aplicabilidad del mensaje en las vidas propias

Autoevaluar la capacidad de aplicar los conocimientos a adquirir en la formación, en el desarrollo de una unidad productiva.

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

Conocimientos Básicos de planeación de la producción de ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS con los cuales se va a preceder a organizar un proceso productivo

Evaluar la calidad de los procesos de consulta, exposición y argumentación en los grupos de trabajo, Por tanto se debe por parte del :

Instructor:

- Orientar consulta sobre aplicación e importancia de planeación de ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Debatir estudios de casos puntuales en la ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Evaluar la calidad de los aspectos expuestos por los aprendices

- Resolver las dudas presentadas por los aprendices

Aprendiz:

- Presentar exposición utilizando las TIC´s
- Participar de mesa redonda sobre diversos hallazgos encontrados

Socialización en clase sobre investigación de realizada.

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Instructor:

- Cognitiva:

  Reconocer los fundamentos de Las frutas y las verduras, la clasificación, los equipos de procesamiento y los procesos de elaboración, teniendo en cuenta la normatividad vigente, según requerimientos de la empresa.

- Procedimental:
  Alistar todos los elementos necesarios que sea vean implicados en la transformacion de las frutas y hortalizas, de acuerdo con protocolos establecido por la empresa y normatividad vigente.

- Actitudinal - Valorativo:

  Se Interesa por Proponer ajustes de las variables a control, para los procedimientos de alistamiento y verificación de elementos implicados en toda la cadena de procesamiento.

ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS

- Orientación magistral
- Aprendizaje basado en problemas
- Desarrollo de preguntas generadoras
- Trabajo de roles
- Simulación - procesamiento de alimentos.

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA

1. Manejo De Conflictos: Consigo Mismo, Con Los Demás Procesos De Producción Propios de La unidad productiva
2. Procesos De Inducción, Entrenamiento, en la planeación de la produccion

4. **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
CONOCIMIENTO	- Conceptualización sobre la importancia de la alistar los insumos necesarios para la produccion en la unidad productiva	Realizar prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario
DESEMPEÑO	-Aplicación de las normas básicas de la elaboración y envasado de conservas de frutas y hortalizas	Desarrollar practica de laboratorio Técnica: Simulación procesos industriales Instrumento: lista de chequeo en el alistamiento de los insumos para la limpieza, desinfección y procesamiento

PRODUCTO	-El cumplimiento de la plenacion de la producción con el fin de satisfacer las solicitudes del cliente	Plantear soluciones para evitar el deterioro identificado en las materias primas seleccionadas Técnica: Plan mejora escrito Instrumento: Informe escrito - lista de chequeo verificación calidad de materias primas - insumos

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

FRUTA

Se denomina fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas o silvestres que, por su sabor generalmente dulce-acidulado, su aroma intenso y agradable y sus propiedades nutritivas, suelen consumirse mayormente en su estado fresco, como jugo o como postre (y en menor medida, en otras preparaciones), una vez alcanzada la madurez organoléptica, o luego de ser sometidos a cocción.

VERDURA

Las verduras son hortalizas cuyo color predominante es el verde. Sin embargo, el uso popular suele extender su significado a otras partes comestibles de las plantas, como hojas, inflorescencias y tallos. El vocablo verdura no es de carácter científico ni botánico, tratándose de una denominación popular con un significado que varía de una cultura a otra, pudiendo en ocasiones ser sinónimo de hortalizas o equivalente a vegetales que no lleven el sabor dulce o ácido de las frutas (de allí que se hable de frutas y verduras).

ALMIBAR

Este dulce líquido de consistencia viscosa cuenta la historia que fue creado accidentalmente por la princesa Valentina de los reinos árabes

SALMUERA

La salmuera es agua con una concentración de sal (cloruro de sodio o NaCl) disuelta superior al 5 por ciento. Existen ríos y lagos salados en donde no hay vida por el exceso de sal y de donde se extrae la salmuera

***DOSIFICACIÓN**:*

Proceso de pesar y medir las distintas materias primas que componen el alimento a elaborar. La clasificación de los sistemas de dosificación puede hacerse atendiendo al estado de físico de las materias (sólidas y líquidas), o al proceso de fabricación.

FICHAS TÉCNICAS:

Documento técnico de la empresa que muestra de forma clara y concisa las características básicas de los productos que elabora. En ella debe incluirse ingredientes, características del producto, legislación aplicable, modo de conservación y utilización entre otras cuestiones.

FORMULACIÓN:

Diseño de ingredientes y cantidades a incluir en la elaboración de un producto, en función de las características nutricionales y tecnológicas buscadas, pero también consiguiendo la mejor combinación económica que satisfaga esos requisitos.

MARKETING:

Conjunto de principios y prácticas que buscan el aumento del comercio, especialmente de la demanda. El departamento de marketing en una empresa alimentaria se encarga de estudiar y promover los procedimientos y recursos que posibiliten la compra del producto alimentario que la empresa fabrica.

MATERIAS PRIMAS:

Materiales extraídos de la naturaleza y que se transforman para elaborar bienes de consumo. En la industria alimentaria son los productos obtenidos directamente de la agricultura, ganadería, forestal y de la pesca.

REGISTRO:

Conjunto de datos o anotaciones recogidas en un soporte determinado que reflejan los resultados de las operaciones de control efectuadas durante los procesos, y que están ordenados de tal forma que permite su análisis e interpretación.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Blylund, Gôsta. Manual de Industrias Lácteas. España. Mundi-Prensa, 2003.
- Cristian J. Ducauze. Peiró Esteban, José María. Fraudes Alimentarios (Legislación y Metodología Analítica). Zaragoza, España, Editorial Acribia, 2006.

- G Brennam; Oria Almudí, Rosa. Manual del Procesado de los Alimentos. Zaragoza España, Editorial Acribia, 2008.
- Jeantet, Romain; Groguennec, Thomas; Schuck, Pierre; Brulé, Gërard; Beltrán García, Jose Antnio. Ciencia de los Alimentos: Bioquímica, Microbiología, Procesos, Productos. España. Acribia, 2010.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	DIANA CRISTINA PANESSO ECHEVERRI	Instructor	Agroindustria	12/11/2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					