1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL**



- **Código del Programa de Formación**: **96151517**
- **Nombre del Proyecto**: **UNIDAD PRODUCTIVA DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL DEL NORTE DEL VALLE**
- **Fase del Proyecto:** ALISTAMIENTO
- **Actividad de Proyecto**: Identificar la producción y comercialización de confitería y dulcería de la zona.
- **Competencia Técnica**
  MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
- Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal de acuerdo al programa de producción.
- Establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.

- Duración de la Guía: 32 Horas

Estimado aprendiz SENA



Bienvenido al curso de **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL,** donde te invitamos a incursionar en el maravilloso mundo del emprendimiento y la generación de recursos propios.

Felicitaciones por aceptar el reto.

¡ FELICITACIONES !

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividad 3.1.1. Reconociendo mis fortalezas



Por favor lea el Cuento: Las ranas en la crema**.**

- Qué logros académicos y personales has tenido a lo largo de tu vida
- Cuáles son las dificultades y obstáculos a los que te has enfrentado
- Cómo los has resuelto.
- Qué tienes que seguir haciendo para alcanzar tus expectativas

Una vez leído el cuento, responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, por favor tome una fotografía y envíela al whastApp del instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

3.2.1 Higiene y Manipulación de Alimentos

Observe el video sobre la importancia de las BPM en el procesamiento de los alimentos, conforme a lo observado en dicho video, responda las preguntas:

1. ¿Qué importancia considera usted tiene la aplicación de las Bpm en el procesamiento de los alimentos?
2. ¿Qué consecuencias podrían presentarse en el consumidor la no utilización de las buenas prácticas de manufactura?

Realice las conclusiones teniendo en cuenta ventajas y desventajas, responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, en la parte superior de la hoja coloque por favor su nombre, numero actividad y fecha, tome una fotografía y envíela al whastApp del instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta

3.2.2. Principios de Higiene en la Manipulación de Alimentos

Observe el video sobre "Principios de Higiene en la Manipulación de Alimentos". Teniendo en cuenta el video. Determine.



- Cuales son los principios de higiene en la manipulación de alimentos
- Cual es l a importancia del lavado de manos en un proceso de alimentos. Que importancia tiene el lavado de manos en la vida diaria.
- Como debe ser el lavado de manos
- Cuando y porque se deben lavar las manos.

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, en la parte superior de la hoja coloque por favor su nombre, numero actividad y fecha, tome una fotografía y envíela al whastApp del instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

LINK VIDEO: https://www.youtube.com/watch?v=VMtAqeL9kKE

3.2.3. Seguridad Industrial

Observe el video "EL VIRUS DE LA ACTITUD" y de acuerdo a este video indique:



- Causa principal de los accidentes laborales
- Consecuencias de un accidente laboral para la empresa y para el operario
- Cuáles son los cuidados que debe tener en cuenta al momento de trabajar en una cocina.

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, por favor tome una fotografía y envíela al whastApp o correo electrónico del instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

3.3 ACTIVIDADES APROPIACIÓN DE CONOCIMIENTOS.

3.3.1 Conocer los Materiales y equipos utilizados en el manejo de panificación.



Teniendo en cuenta su experiencia y conocimiento de lo observado en casa, realice un listado en su cuaderno de los equipos y elementos que considera necesarios para la elaboración de un dulce artesanal.

Visite su cocina y haga un listado de los elementos, insumos, materiales y equipos necesarios para la preparación de un dulce. con los que usted cuenta, registrelos en un cuadro según ejemplo.

NOMBRE	CLASIFICACION			CUANTAS UNIDADES TIENE	ESTADO		
	INSUMO	EQUIPO	UTENSILIO		BUENO	REGULAR	MALO

Responda en un cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, por favor tome una fotografía y envíela al whastApp del instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

3.4.1. Compartir conocimiento nuevo.



Recurra a sus recuerdos, seleccione un producto de dulcería, teniendo en cuenta lo aprendido a través de su vida.

Nombre del Producto?

Como lo elaboraron tu o tu familia? Paso a paso.

Expresa el sentimiento sobre ese recuerdo. Cuéntanos la historia de cuando elaboran o elaboraban el producto seleccionado en tu familia. Coméntalo con los integrantes de tu familia y comparte esta experiencia.

Responde en tu cuaderno u hoja con lápiz o lapicero, por favor tome una fotografía y envíela al whastApp del instructor y guarde su evidencia en su cuaderno o carpeta.

3.4.2) DIAGNOSTICANDO LOS Productos DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL DE LA REGION



Indague en su entorno familiar, social y empresarial sobre los productos de confitería y dulcería artesanal que se producen y consumen en su municipio. A su vez, consulte desde casa, cuáles de esos productos tiene la mayor aceptación en la comunidad.

Elabore un escrito en su cuaderno con el resultado de la indagación y socialícelo por el grupo de WhastApp, para determinar las materias primas necesarias en la elaboración de los mismos.

Proponga dentro del grupo de WhastApp una lluvia de ideas de productos innovadores relacionados con confitería y dulcería, con el fin de determinar que producto estrella sacaremos para la unidad productiva.

3,5 AMBIENTE REQUERIDO

Ambiente de casa por la emergencia Sanitaria 2020. Computador (opcional), móvil celular, servicio de internet.

SENA EN CASA.

3.6 MATERIALES

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

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
Evidencias de Desempeño: Alistamiento de Materia primas, insumos y equipos. Establece factores de riesgo de contaminación de los alimentos.	ESTABLECE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	**Técnica Observación Directa** **Instrumento: Lista de chequeo de desempeño**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Agricultor: Persona que tiene por oficio trabajar y cultivar la tierra.

Agroindustria: Industria encargada en el proceso de transformación de la materia prima producida en el campo.

Buenas prácticas de higiene (BPH): Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria (3).

Buenas prácticas de fabricación (BPF): Conformidad con los códigos de prácticas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes

Brix: Porcentaje (%) en peso (p/p) de sólidos disueltos (o solubles) en una solución. El cual puede ser medido por medio de un refractómetro o un aerómetro.

Implementación: Una implementación o implantación es la realización de una aplicación, o la ejecución de un plan, idea.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan

Producción más limpia: Es la aplicación continua de una estrategia ambiental preventiva integrada a procesos, productos y servicios para incrementar sobre estos la eficiencia y reducir el riesgo para el ser humano y el medio ambiente.

Trazabilidad: Procedimientos que permiten controlar el histórico, la situación física y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministro en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.

Trabajo colaborativo: Se define como aquellos procesos intencionales de un grupo para alcanzar objetivos

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 3075 de 1997
RESOLUCIÓN NÚMERO 2674 de 2013
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA IICA.
http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf

WEBGRAFIA

https://www.youtube.com/watch?v=HJ0MGgET7Mc -
https://www.youtube.com/watch?v=pp_DA2VsXkE&t=8s
http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf
Video. Principios e higiene en la manipulación de alimentos
https://www.youtube.com/watch?v=VMtAqeL9kKE

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LILIANA OCAMPO YEPES**	**INSTRUCTOR TECNICO**	**PROGRAMA SER**	**MARZO 30 DEL 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					