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**: CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL DEL NORTE DEL VALLE
- **Fase del Proyecto:** II IMPLEMENTACION
- **Actividad de Proyecto**: Determinar la línea de producción de confitería y dulcería artesanal para el establecimiento de la unidad productiva.
- **Competencia Técnica**
- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:

✓ Establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.

✓ Determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea seleccionada y herramientas de planeación

- Duración de la Guía: 24 Horas

2. PRESENTACION





Bienvenido a la Fase II para la Implementación de la Unidad Productiva, donde conoceremos la normatividad para los procesos agroindustriales, limpieza, desinfección, equipos, utensilios y los respetivos registros. Además, le ayudará a recordar ese gran espíritu emprendedor y le proporcionará herramientas técnicas y administrativas para la conformación de la Unidad productiva.

¡ Éxitos !

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividad 3.1.1. Reconociendo la limpieza

Seleccione un cuento El Alegre Barrendero y/o el Genio Chapuzas, enviado por el instructor al grupo de WhastApp, favor leerlo y responder la actividad del mismo, responda las siguientes preguntas:

¿Qué pasaría si un empresario en un proceso no le da importancia a la limpieza y desinfección y su sitio de trabajo y proceso?

¿Por qué se debe hacer un programa de limpieza y desinfección y registrar estos datos?

¿Por qué es importante verificar el estado de los equipos y utensilios antes de comenzar un proceso?

Una vez terminada la actividad, tome una fotografía y enviale al grupo de WhastApp, para revisión del instructor, guarde su actividad en el cuaderno.

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

3.2.1 Higiene y Manipulación de Alimentos

Después de consultar el Decreto 3075/97 y conocer las Buenas Prácticas de Manufactura, elabore en su cuaderno y por medio de dibujos plasme:



A. Las Buenas Prácticas de Manufactura que debe cumplir el personal manipulador, en cuanto a higiene del personal manipulador, estado de salud, lavado de manos, hábitos higiénicos dentro del área de proceso.

B. Condiciones físicas que deben cumplir las instalaciones y edificaciones en cuento a pisos, paredes, techos, puertas, ventanas.

C. Manejo y cuidado de equipos y utensilios.

D. Planes de saneamiento, manual de BPM (Buenas prácticas de Manufactura), manual de limpieza y desinfección, manual de control de plagas y manual de registros sólidos.

Una vez terminada la actividad, tome una fotografía y enviale al grupo de WhastApp, para revisión del instructor, guarde su actividad en el cuaderno.

3.2.2. Principios de Higiene en la Manipulación de Alimentos

Elabore un cuadro en su cuaderno sobre los siguientes tema:



1. Como se efectúa la limpieza y desinfección en los procesos
2. Ventajas y desventajas de la limpieza y desinfección en los procesos.
3. Como se efectúa la limpieza y desinfección de los productos
4. Material de desinfección y limpieza.
5. Equipos a lavar en una planta de procesamiento.
6. Indumentaria para el proceso de lavado y desinfección

Apoyate en el video creado por el instructor, lo encuentras en: https://www.facebook.com/senaemprenderuralcartago, #Sersenacartago, #Porlossaberesdelcampoalaire,

Al finalizar la actividad tome una fotografía a su respuesta y envíela al instructor a través del grupo de Whastapp.

3.2.3. Manipulación de Alimentos

El instructor enviara al grupo de WhastApp una diapositiva de la actividad para que desde la casa realice la siguiente actividad, tenga encuenta para esta actividad la emisión radial Radio Viva 106,6 FM, como apoyo de la temática, previamente el instructor le enviara la programación, también puede consultar por www,radioviva,org, o https://www.facebook.com/senaemprenderuralcartago, #Sersenacartago, #Porlossaberesdelcampoalaire, o por audios enviados por el instructor al grupo de WhastApp.



1. Errores más comunes en la manipulación
2. Acciones correctas para la manipulación de alimentos
3. Acciones incorrectas para la manipulación de alimentos
4. Acciones correctas en la manipulación para ventas publicas
5. Acciones incorrectas en la manipulación para ventas públicas.
6. Reglamento vigente para un manipulador de alimentos.





Una vez terminada la actividad, tome una fotografía y enviale al grupo de WhastApp, para revisión del instructor, guarde su actividad en el cuaderno.

3.3 ACTIVIDADES APROPIACIÓN DE CONOCIMIENTOS.

3.3.1 Conocer los Materiales y equipos utilizados en el manejo de limpieza y desinfección de los productos.



Recuerde la elaboración de un de los productos de dulcería, determine: proceso de elaboración, insumos, materiales y equipos necesarios para la preparación, realice un cuadro donde especifique que se requiere para la preparación y realice el paso a paso.

A través del grupo de WhastApp envie una foto de su actividad para revisión del instructor, cualquier inquietud puede realizarlo al instructor a través del mismo grupo.

3.3.2 Reconociendo sus fortalezas

Amigo aprendiz realice una escudo, con cuatro cuadrantes, en el primer cuadrante dibuje una de sus mayores cualidades, en el segundo cuadrante determine mediante un dibujo cual es la oportunidad que tiene frente a la situación que estamos pasando –emergencia sanitaria-, en el tercer cuadrante dibuje uno de sus defectos y el cuarto cuadrante dibuje una debilidad suya. Asi realizamos la matris FODA. Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas, para la actividad 3.3.3.

A través de WhastApp haga sus preguntas e inquietudes, esta actividad es muy personal asi que debe quedar registrada en su cuaderno.

3.3.3 Creando la unidad Productiva

Amigo aprendiz ten en cuenta tus habilidades de liderazgo, compromiso, entrega, amabilidad, honestidad, con estas cualidades tu puedes ser parte del progreso de tu familia, generando ingresos adicionales que te permitan satisfacer tus gustos y las de tus hijos.





Estudiada esta temática y de una manera democrática, amigo aprendiz postúlate a la conformación de la unidad productiva.

Desde la comodidad de tu hogar lee la diapositiva enviada al grupo de Whatsapp por el instructor sobre la creación, conformación y perfiles de una unidad productiva, escribelo las notas mas importantes para ti en tu cuaderno, toma una fotografía y enviala al grupo de Whatsapp, Y guarda la evidencia de tu cuaderno. Como refuerzo de esta actividad, escucha la emisión radial o www,radioviva,org, o https://www.facebook.com/senaemprenderuralcartago, sobre la creación de la unidad productiva.

3.3.4 Organizando la unidad Productiva



Estudiada esta temática sobre las funciones de las unidad productiva enviada por el instructor.

Desde la comodidad de tu hogar lee la diapositiva enviada al grupo de Whatsapp por el instructor sobre la creación, conformación y perfiles de una unidad productiva, escribelo las notas mas importantes para ti en tu cuaderno, toma una fotografía y enviala al grupo de Whatsapp, Y guarda la evidencia de tu cuaderno. Como refuerzo de esta actividad, escucha la emisión radial o www,radioviva,org, o https://www.facebook.com/senaemprenderuralcartago, sobre la creación de la unidad productiva.

3.3.5 Construir un modelo de negocio viable para la implementación de la unidad productiva que se ajuste a las condiciones del mercado



Aprendiz, revisa el flayer sobre el modelo CANVAS, herramienta que le permitirá organizar su idea de negocios y tener un horizonte claro sobre la línea de productos que se fabricarán y comercializarán, el segmento de clientes para esos productos, las estrategias de comercialización, además de los recursos necesarios para emprender la unidad productiva.

Realiza la lectura de la temática entregados por el instructor sobre Emprendimiento, Unidad productiva, asociatividad, creación de empresas, estructura organizacional, manual de funciones. Seguidamente participe por el grupo de Whastapp de la simulación sobre el funcionamiento de una empresa de confiteria para comprender la importancia de rol que cada uno ocupa dentro de la misma. Llene el formato canvas enviado al grupo de Whastapp por el instructor, tome una fotografía y envie su evidencia a través del grupo.

Como refuerzo de esta actividad, escucha la emisión radial o www,radioviva,org, o https://www.facebook.com/senaemprenderuralcartago.

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, en el grupo de WhastApp, toma una fotografía de tu cuaderno y enviala por este mismo medio tecnológico.

3,5 AMBIENTE REQUERIDO

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

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
	*Describe las condiciones que deben cumplir las áreas, equipos y el personal manipulador para la producción de alimentos teniendo en cuenta la normativa. *Reconoce los tipos de contaminantes físicos, químicos	**Técnica Observación Directa**

Evidencias de Desempeño:	y biológicos según la naturaleza del alimento y las condiciones del proceso productivo. *Identifica los tipos de residuos, fuentes de generación y disposición final de estos. Recolecta la información técnica según requerimientos del proyecto y necesidades del sector.	**Instrumento: Lista de chequeo de desempeño**

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.

CANVAS: El llamado **Modelo Canvas** o método canvas fue desarrollado en 2011 por Alexander Osterwalder e Yves Pigneur en el libro Generación de Modelos de Negocio, donde analizan los diferentes tipos de modelos y cuál es mejor utilizar en cada caso. Cabe destacar que el libro hace referencia a una nueva economía donde el sistema productivo ha cambiado, y por lo tanto es necesario cambiar también la mentalidad: lo más importante ahora es crear **valor para los clientes**.

El Modelo Canvas es una herramienta para definir y crear modelos de **negocio innovadores** que simplifica 4 grandes áreas: clientes, oferta, infraestructura y viabilidad económica en un recuadro con 9 divisiones.

DESINFECCIÓN a un proceso físico o químico que mata o inactiva agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

Los desinfectantes reducen los organismos nocivos a un nivel que no dañan la salud ni la calidad de los bienes perecederos. Algunos, como los compuestos fenólicos, pueden actuar también como antisépticos.

DESINFECTANTE: Cualquier sustancia o proceso que se usa principalmente en objetos no vivientes para destruir gérmenes, como virus, bacterias y otros microbios que pueden causar infecciones y enfermedades. La mayoría de los desinfectantes son productos químicos fuertes, pero a veces se puede usar calor o radiación.

DETERGENTE: es una **sustancia** que se utiliza para limpiar ya que dispone de propiedades que le permiten quitar la suciedad sin afectar el material sometido al proceso de **limpieza**.

ETAS: Se denominan ETA a las enfermedades que se originan por la ingestión de alimentos infectados con agentes contaminantes en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor. Sean sólidos, naturales, preparado o bebidas como el agua, los alimentos pueden originar dolencias provocadas por patógenos, como ser: bacterias, virus, hongos, parásitos o componentes químicos que se encuentran en su composición. Pueden manifestarse a través de: Infecciones, intoxicaciones o Toxi-Infecciones

HACCP: El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendentes a asegurar la inocuidad.
LIMPIEZA: es la acción y efecto de limpiar (quitar la suciedad, las imperfecciones o los defectos de algo; sacar las hojas secas o vainas de las hortalizas y legumbres; hacer que un lugar quede sin aquello que le es perjudicial.

UNIDAD PRODUCTIVA: Las **unidades productivas** son iniciativas de creación de productos o promoción de servicios, en los que participan personas con bajo capital socioeducativo que busquen incrementar su formación y sus ingresos.

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

Hyginov, C. Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección, de aplicación en empresas del sector alimentario. Primera edición. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España.

ICONTEC, Guía técnica Colombiana 85, Guía de Limpieza y desinfección para plantas de alimentos. 2003-02-26

ICONTEC, Norma Técnica Colombiana 2455. Desinfectantes, limpiadores líquidos, desinfectantes para uso doméstico. Tercera actualización. Leveau, J. y Bouix, M. 2002. Manual técnico de Higiene, Limpieza y Desinfección. Primera edición. AMV ediciones. Madrid, España Pg. 8-115 Lezcano, E. 2005. Panificación y productos de confitería. Guía de aplicación de buenas prácticas de manufactura. Pág. 15

WEBGRAFIA

http://empresaylimpieza.com/not/862/limpieza-y-desinfeccion-en-la-industria-alimentaria/

http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%207.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LILIANA OCAMPO YEPES** **JORGE OLMEDO ORTIZ VIDAL**	**INSTRUCTOR TECNICO** **INSTRUCTOR EMPRESARIAL**	**PROGRAMA SER**	**14 DE MAYO DE 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					