PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CÁRNICOS
- Código del Programa de Formación: 03000021
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOSE INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO.
- Resultados de Aprendizaje:

  1- Alistar instalaciones, equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.

  2- Almacenar materias primas ,insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental.

  3- Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.

  4- Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.

  5- Manejar los productos deteriorados , alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 20 horas

2. PRESENTACIÓN



- En esta Guía de Aprendizaje l@ invito aprecid@ aprendiz a desarrollar en esta semana, la temática y puesta en práctica para conocer y aplicar los requerimientos de ley para los manipuladores de alimentos en almacenamiento de las carnes mediante el decreto 2270/2012
- Los alimentos pueden deteriorarse y no ser seguros para el consumo si no se almacenan adecuadamente o no se consumen dentro del tiempo establecido. Procedimientos incorrectos de almacenamiento pueden hacer que los alimentos se contaminen. Cuando la temperatura de almacenamiento no es correcta, se hace posible el crecimiento de las bacterias que están naturalmente en los alimentos potencialmente peligrosos. Para mantener los alimentos seguros, incluya en su plan de inocuidad de los alimentos los procedimientos de almacenamiento adecuado. Cuando los alimentos no son almacenados correctamente, las bacterias pueden ser transferidas de un producto a otro. Los alimentos deben cubrirse apropiadamente con tapas o materiales aprobados para uso con alimentos como el papel plástico de determinada densidad.
- Con los diferentes métodos de almacenamiento se busca también prestar atención al efecto del método sobre la calidad del producto, los riesgos para la salud del consumidor y el manipulador, el mal uso del método, los problemas de distribución y comercialización.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

Existe una gran oportunidad de negocios en el desarrollo de los operadores logísticos integrales para los productos perecederos.

La clave está en hacer más crítica con productos afines, garantizando la temperatura de cada uno de ellos durante los diferentes procesos.

La tecnología y los sistemas de información son muy importantes para hacer la trazabilidad a las temperaturas y a la rotación de los productos perecederos.

En la medida que las empresas se especialicen cada vez más en los diferentes procesos de la cadena de frio mayor es la necesidad de contar con hardware y software adecuados.

Definitivamente las practicas logísticas y las estrategias aplicadas a productos que no requieren frio(secos),difieren en gran medida con respecto a la logística que se aplica a productos perecederos, siendo los costos (en todos los aspectos) el mayor factor de diferenciación.

Ambiente requerido: Salón de clase

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis del Entorno

Materiales de formación. Bibliografia, computador, internet

Material de apoyo: Esferos, hojas blancas.

Duración de la actividad: 8 horas.

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

2.1 Descripción de la actividad: Requisitos de la recepción, almacenamiento y conservación. Las materias primas que llegan a la empresa o a su hogar son muy importantes porque de la calidad de ellas va a depender la calidad del alimento final, para obtener productos de buena calidad hay que partir de materias primas de buena calidad. Por ello, hay que controlar que la recepción de las mismas sea correcta.

Dependiendo del alimento, las temperaturas a considerar en la recepción variarán A partir de este concepto y las experiencias vividas en su hogar, y con las prácticas técnicas, diligencie el siguiente formato, relacionando diez productos alimenticios perecederos con las temperaturas de almacenamiento Se socializara lo encontrado en el cuadro anterior.

PRODUCTO ALIMENTICIO	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-Socializar las respuestas obtenidas

-Dar conclusión a la actividad

Ambiente requerido: visitas a negocios para realizar la actividad

Estrategias o técnicas didácticas activas: Experiencias vividas

Materiales de formación. Formato

Material de apoyo: Hojas, esfero, hojas

Duración de la actividad: 4 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: *Dar respuesta a los siguientes interrogantes planteados :*

1. ¿Cuál es la importancia del almacenamiento en los alimentos desde el punto de vista del productor, el comerciante y el consumidor?
2. ¿Cómo se clasifican los alimentos para su almacenamiento?
3. ¿Qué consecuencias ocasiona el enfriamiento inadecuado de la canal bovina
4. ¿Qué diferencia existe entre BPM y plan HACCP?
5. Si el empaque es importante en el proceso de almacenamiento por qué sirve para contener el producto y evitar pérdidas de humedad, este material debe tener las siguientes características: (Mencione las diez cualidades)

- Actividad Cognitiva**:**

Interpreta la información relacionada sobre condicciones, maquinaría, equipo, para almacenamiento de materias prima e insumos necesarios para la elaboración de productos cárnicos y producto terminado según normatividad.

.

- Actividad Procedimental**:**

Determinar condiciones, maquinaria y equipos para almacenamiento de la ,materia prima e insumos necesarios para la elaboración de productos Carnicos según la normatividad.

- Actividad valorativa actitudinal:

Acuerda y determina las mejores condicciones, para almacenamiento de materia prima e insumos para la producción de derivados cárnicos.

Ambiente requerido: Salón de clase

Estrategias o técnicas didácticas activas: Respuestas a preguntas

Materiales de formación:I dentificación de la norma papel, revistas, tijeras, pegante, marcadores, colores, computador, internet, televisor o vidobeam detergente, desinfectante, escobas, esponjillas

Material de apoyo: Computador, internet Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente.

Evidencias de aprendizaje: Conocimientos sobre almacenamiento de productos derivados de los cárnicos

Instrumentos de evaluación: Listas de chequeo de observación y producto

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
			Evidencias de Conocimiento : Respuestas a preguntas sobre almacenamiento de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura correspondientes a: Normatividad y requisitos del	Cumple las normas de seguridad e higiene de acuerdo con la normativa vigente. Higieniza las áreas de almacenamiento y los equipos de acuerdo con el	**TÉCNICA: Respuesta a preguntas** **INSTRUMENTO: Cuestionario de preguntas**

			Decreto 2162 normatividad en procesamiento de la Industria cárnica. **Evidencias de Desempeño:** Procedimiento para el almacenamiento de un producto cárnico elaborado en la planta agroindustrial **Evidencias de Producto:** Almacenamiento de materia prima para procesamiento, congelación y almacenamiento de producto terminado empacado al vacío. Solución a las preguntas planteadas.	programa de limpieza Y desinfección. Aplica los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normativa vigente. Verifica las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos, producto terminado Y materiales inherentes al proceso según el protocolo almacena los productos no conformes o generen riesgos de inocuidad, calidad en áreas asignadas de acuerdo con la legislación vigente y/o procedimiento establecido. Aplica técnicas para la toma	**TÉCNICA: Observación** **Directa** **INSTRUMENTO Lista de chequeo para desempeño.** **TÉCNICA: Valoración del Producto** **INSTRUMENTO: Lista de chequeo de producto**

				física del inventario según frecuencia y procedimiento establecido. Reporta las inconsistencias en el inventario según procedimiento establecido. Dispone y mantiene los recursos necesarios para el procesamiento de alimentos según programa establecido. Opera los equipos para cargue de productos según manual de operación del equipo. Diligencia los registros del proceso según criterios técnicos. Dispone los residuos generados en el proceso de acuerdo con los procedimientos establecidos	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Controlado: Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcado
Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios stablecidos en el plan de HACCP
Desviación: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
Diagrama de flujo: Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
Medida correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
Plan de HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
Punto crítico de control (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
ALMACENAMIENTO: se realiza con el fin de garantizar la calidad de los productos, y proteger la salud de los consumidores.
CALIDAD: Características de un producto que lo hacen apto para su consumo.
CONTROL DE CALIDAD: Son las técnicas y actividades operacionales que se usan para cumplir los requisitos de calidad. Una forma de determinar la calidad en los alimentos es por medio de los sentidos; el gusto, el olfato, el tacto, la vista y el oído.

CONTAMINACIÓN: Presencia de agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas en las normas. Puede ser causada por agentes biológicos, químicos y físicos.

DESINFECCIÓN: Tratamiento físico, químico o biológico aplicado en las superficies limpias para eliminar o reducir el número de microorganismos. , causada por ingerir las toxinas de alimentos contaminados por parásitos, amebas, lombrices o gusanos.

LIMPIAR: Es eliminar residuos, mugre, o materias extrañas indeseables.

MANIPULADOR: Toda personas que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de procesamiento, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MICROORGANISMOS: Llamados también gérmenes o microbios, son seres vivos que no pueden ser vistos a simple vista, necesitan oxígeno nutrientes, tiempo, calor para vivir.

INOCUIDAD Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.(DECRETO 60/02)

6.REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

K.HERRMAN – Zaragoza.Acribia. 1977.FDA Current Good Manufacturing practice. Http.fda.gov.com.

GUZMÁN ROSAS EDGAR SEGURA. Introducción a la tecnología de alimentos, Editorial Unisur, Santafe de Bogotá 1995

.DECRETO 3075 DE 1997 DEL MINISTERIO DE SALUD.

www.javar.com ,www.tecnas.com.www.comek.com

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Nidia Jenny Acuña Pinto**	**Instructora**	**SER CEDEAGRO**	**Septiembre 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					