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: 0300021
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
- Resultados de Aprendizaje:
- 1- Alistar instalaciones, materias primas e insumos aplicando buenas prácticas de manufactura según normativa vigente.
- 2 -Elaborar derivados cárnicos normatividad alimentaria , seguridad industrial, salud ocupacional vigente y procedimiento establecido.
- 3 -Verificar los procesos de elaboración y producto terminado según parámetros tecnicos.
- 4- Registrar el proceso de obtención de derivados carnicossegun procedimientos.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 130 horas

2. PRESENTACIÓN



En esta Guía de Aprendizaje l@ invito aprecid@ aprendiz a desarrollar, la temática y puesta en práctica sobre el procesamiento de los requerimientos de ley para los manipuladores de alimentos, en el procesamiento de derivados cárnicos basados en el cumplimiento del Decreto. Desde la prehistoria, el hombre ha buscado preservar los alimentos para su consumo el mayor tiempo posible, especialmente aquellos que por su composición tienden a deteriorarse con facilidad como la carne, procurando mantener sus cualidades nutricionales y que no se conviertan en riesgo para la salud; La secaban al sol, preparaban mezclas con grasa entre otras formas de conservación, con el descubrimiento del fuego se implementó la cocción y la conservación por humo. Cuando el hombre deja de ser nómada conoce la sal, las especias, se dedica a criar animales y comienza a elaborar embutidos, dando inicio a la industria cárnica que hoy conocemos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

La vida moderna, las necesidades comerciales, tanto de fabricantes como de consumidores, nos han acercado al mundo industrial. La velocidad de la vida, las preocupaciones de la estética, incluso las preocupaciones de salud, encuentran en la industria cárnica un elemento perfecto para satisfacer tantas necesidades.

En Colombia la industria cárnica ha crecido en la última década a gran velocidad. El crecimiento acelerado, desmedido y tantas necesidades por resolver, generaron la urgencia a la misma industria cárnica de sentarse en un espacio como el de Icontec para trasladar preocupaciones, aspiraciones, conveniencias e intereses a fin de crear un lenguaje claro entre fabricantes y para clientes.



Descripción de la actividad: Señor aprendiz por favor realice un mapa mental con las diferentes NTC que aplican en Colombia para la elaboración y comercialización de productos cárnicos. Y de respuesta a la siguiente pregunta: ¿Qué importancia tienen las NTC en la elaboración de productos cárnicos?

Ambiente requerido: Salón de clase

Estrategias o técnicas didácticas activas: Mapa mental

Materiales de formación: Kid para procesos de carnes

Material de apoyo: Aula, Laboratorio, taller, elementos y condiciones de seguridadindustrial, salud ocupacional y medio ambiente.

Duración de la actividad: 4 horas.

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

Descripción de la actividad: En acompañamiento de su grupo de trabajo:

1. Realice una visita a un punto de venta de carne cruda de su localidad– fama- e identifique las condiciones de asepsia en que se manipula la carne y haga un análisis de la situación encontrada.
2. De la información registrada en el empaque de un producto cárnico qué información considera relevante y por qué?

Ambiente requerido: negocios comerciales

Estrategias o técnicas didácticas activas: Practica de trabajo de campo

Materiales de formación: Normatividad

Material de apoyo: Camara, esfero, hojas.

Duración de la actividad: 4 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: **Trabajaremos conceptos sobre:**

Planeación, materias primas, empaques, unidades de peso, formulaciones, inventarios, trazabilidad, producto cárnico, proceso de elaboración de un producto cárnico, equipos, emulsificación.

Señor aprendiz a partir de los conocimientos adquiridos realice la planeación y programación del proceso de elaboración de pastas y emulsiones cárnicas, justificando la importancia y funcionalidad de las materias primas cárnicas y no cárnicas (condimentos, aditivos, extensores, tripas y envases) y de los procesos. La actividad se desarrollara en grupo de tres aprendices.

Ambiente requerido: Salon de clase

Estrategias o técnicas didácticas activas: Investigación

Materiales de formación Investigación sobre normas.

Material de apoyo: internet, computador

Evidencias de aprendizaje: Entrega de archivo donde se documente la investigación

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo

Duración de la actividad: 4 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: En grupos de tres aprendices y teniendo como punto de partida la planeación de las producciones, realice los diferentes procesos diligenciando para cada uno de ellos los formatos de planeación e informe de producción, que encuentra adjuntos.

Señor aprendiz por favor, en una matriz relacione los productos cárnicos típicos de su región indicando al menos una de sus características, forma de preparación y método de conservación; muchos de estos productos se han venido enseñando de generación en generación (abuelos a hijos) y forman parte de nuestra gastronomía Colombiana, comparta con nosotros la historia familiar acerca de uno de esos producto.

Nombre del producto	Característica	Forma de preparación	Método de conservación

Área Cognitiva: Conoce los pasos para realizar una buena planeación (recursos físicos y humanos) y valora los resultados obtenidos.

Área Actitudinal: Asume con responsabilidad las acciones de producción que garanticen el aseguramiento de la calidad de los productos y el cuidado del medio ambiente.

Área Procedimental: Ejecuta la planeación en la industrialización de derivados cárnicos teniendo en cuenta materias primas, insumos, maquinaria y equipo

Ambiente requerido: Salón de clase

Estrategias o técnicas didácticas activas: Diligenciamiento de matriz

Materiales de formación: formulaciones, internet, computador

Material de apoyo: materias primas para elaboración de productos cárnicos

Evidencias de aprendizaje: Respuestas a preguntas, Entrega de producto y desempeño

Instrumentos de evaluación: Cuestionario, Listas de chequo de desempeño y producto.

Duración de la actividad: 118 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 : Respuesta a preguntas sobre interpretación de diagramas de proceso sistema HACCP. Estandarización de la formulación y materias primas e insumos sus funciones para	**Alista la materia prima, insumos, equipos e instrumentos para elaboración de derivados Cárnicos según el tipo de producto y protocolos establecidos. Aplica las normas de**	**TÉCNICA: Respuesta a preguntas. INSTRUMENTO: Cuestionario de preguntas**

			el procesamiento de derivados cárnicos. Evidencias de Desempeño Elaboración de un proceso de derivados cárnicos siguiendo los diagramas de proceso y normatividad Evidencias de Producto: Diligenciar Registros de producción por cada proceso. Y verificar los productos según la normativa vigente	buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas de elaboración de productos según la normativa vigente. Realiza la transformación de las carnes según procedimiento y normas de seguridad industrial. Empaca el producto acorde con la naturaleza del mismo y la solicitud del cliente. Ejecuta el enfriamiento del producto según criterios técnicos y procedimiento establecido. Verifica los procesos de elaboración y	TÉCNICA: Observación directa INSTRUMENTO: Lista de chequeo TÉCNICA: Valoración del Producto INSTRUMENTO: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

AUTORIDAD COMPETENTE. La autoridad oficial designada por el gobierno para efectuar el control de la higiene de la carne, incluido la formulación y cumplimiento de las normas reglamentarias para la higiene de la carne.

CANAL. El cuerpo de un animal después del faenado.

CARNE. Todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin.

CARNE ELABORADA/MANUFACTURADA. Productos resultantes de la elaboración de la carne cruda o de la ulterior elaboración de dichos productos elaborados de manera que, cuando se corta, en la superficie cortada se observa que el producto ya no tiene las características de la carne fresca CARNE CRUDA. Carne fresca, picada o separada mecánicamente.

CARNE FRESCA. Carne que, aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido, a los efectos de su conservación, otro tratamiento que el envasado protector y que conserva sus características naturales.

CARNE PICADA. Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos.

CONTROL DEL PROCESO. Todas las condiciones y medidas aplicadas durante el proceso de producción que son necesarias para lograr la inocuidad y salubridad de la carne.

CRITERIO DEL PROCESO. Parámetros de control del proceso físico, (por ejemplo tiempo, temperatura) en una etapa especificada que pueden aplicarse para lograr un objetivo de rendimiento o un criterio de rendimiento.

CRITERIO DE RENDIMIENTO. Efecto que debe ser logrado en la frecuencia y/o concentración de un peligro en un alimento por medio de la aplicación de una o más medidas de control para lograr o contribuir al logro de un objetivo de rendimiento o un objetivo de inocuidad de los alimentos HIGIENE DE LA CARNE. Todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de la carne en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Inocuo para el consumo humano

INOCUO PARA EL CONSUMO HUMANO. de conformidad con los siguientes criterios:

ha sido producido aplicando todos los requisitos relativos a la inocuidad de los alimentos que son apropiados para el fin que se destina; satisface los criterios de rendimiento y de proceso basados en el análisis de riesgos para peligros especificados; y No plantea peligros a niveles que sean nocivos para la salud humana.

PELIGRO. Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

CHEFTEL J. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Editorial Acribia... España. Volumen II.

FAO. 1985. Prevention of Post-Harvest Food Losses: A Training Manual. Rome: UNFAO. 120pp.

INVIMA- Ministerio de Salud Pública. Decreto 3075/97, Bogotá, Colombia, 1998 www. consumer.es

FABRIZO ALMANSA, EDUARDO BARRERA, Tecnología de Alimentos- Bogotá: Unisur 1989 FDA Current Good Manufacturing practice. Http.fda.gov.com.

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

Guillermo Quiroga Tapias, Gregorio Piñeros Gomez. Tecnologia de Carnes y pescados. Unad Bogota 1995.

http://tecnologiacarnicos.blogspot.com/2010/05/industria-carnica-en-colombia.html

http://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguridad-alimentaria-documentos/carnes.pdf

http://www.invima.gov.co/ www.tecnas.com www.comek.com

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**NIDIA JENNY ACUÑA PINTO**	**INSTRUCTOR 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)					