PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: desposte, porcionado y exhibicion de carnes
- Código del Programa de Formación: 635100
- Nombre del Proyecto Formativo: Actualización de procedimientos para el desposte, porcionado y exhibicion de especies mayores en el departamento del atlántico
- Fase del Proyecto : Analisis
- Actividad de Proyecto Formativo: Identificacion de materias primas
- Competencia: Madurar producto cárnico de acuerdo con procedimiento técnico
- Resultados de Aprendizaje:
    - ✓ Reportar novedades del proceso de maduración y conservación de carnes y postas de acuerdo con procedimiento técnico.
    - ✓ Acondicionar áreas, equipos y utensilios de recepción de canales y postas según normativa
    - ✓ Realizar proceso de maduración y conservación de carnes y postas según procedimiento técnico
    - ✓ Recepcionar canales y postas de animales de abasto público según ficha técnica y normativa
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

El propósito de esta guía es orientar en el aprendizaje, conocimiento y manejo de los diversos métodos para recibir carnes en canal o porcionadas. Es crucial prestar atención a características como color, olor, textura, temperatura al llegar, empaque y etiquetado. Al recibir las carnes en el área de desposte, es fundamental verificar estas características y tomar la temperatura de refrigeración o congelación. Una inspección detallada es esencial en esta etapa, con un registro basado en criterios de aceptación. Es recomendable recibir las carnes en horas de menor temperatura ambiente y descargarlas rápidamente.





3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Presentacion de la guía: Se llevará a cabo la introducción de la guía de aprendizaje relacionada con la habilidad de RECEPCIÓN DE CANALES Y POSTAS DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO. También, se compartirá la guía de aprendizaje y sus tareas dentro del programa de TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES"



Construcción de valores y Normas de convivencia.

El instructor presenta las reglas del juego resaltando la metodología a seguir, los métodos de evaluación, los horarios y la asistencia requerida, así como los medios de comunicación entre instructor y aprendiz y las normas de convivencia que enfatizan valores para una educación integral.

Los participantes colaborarán en la creación conjunta de normas o valores que guiarán la interacción durante el programa de formación.



ACTIVIDAD: 1

Descripción de la actividad: 1

Objetivo: Fomentar la interacción entre los participantes y ayudar a que se conozcan mejor, creando un ambiente de confianza y colaboración.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Materiales de formación:

- Un dibujo de un reloj para cada participante (puede ser una hoja con un círculo dividido en 12 segmentos, uno para cada hora).
- Lápices o bolígrafos

Duración de la actividad: 2 horas.

Tipo de actividad: grupal.

PRESENTACION: La actividad "Reloj de Amistad" consiste en que cada participante recibe un dibujo de un reloj y hace citas con diferentes compañeros en distintas horas del reloj. Luego, el facilitador anuncia una hora y los participantes conversan durante unos minutos con la persona con la que hicieron la cita a esa hora, con preguntas guía para facilitar la conversación. Esta dinámica se repite varias veces, promoviendo la interacción, el conocimiento mutuo y creando un ambiente de confianza y colaboración desde el principio.



ACTIVIDAD 2

Descripción de la actividad: EVALUACIÓN DE LAS CARNES EN EL MERCADO.

Estimular a los aprendices en la elaboración de un análisis de las diferentes carnes que hay en el mercado teniendo en cuenta sus características físicas y químicas según normatividad

Ambiente requerido: aula de formación

Materiales de formación: Computador con conectividad, papelería, marcadores, Guía de Aprendizaje

Material de apoyo: Diapositivas, plataforma Sajuna.

Duración de la actividad: 3 horas.

Invitamos a los aprendices realizar grupos en los cuales desarrollaran las siguiente preguntas:

- ✓ Al escuchar la palabra "carne", ¿cómo la definirías?
- ✓ ¿Puedes mencionar diferentes cortes de carne que conozcas?
- ✓ ¿Qué beneficios nutricionales aporta la carne?
- ✓ ¿Cuál consideras que es la forma más efectiva de preservar la carne fresca?
- ✓ ¿Sabrías mencionar distintos tipos de carne y cuáles son?
- ✓ ¿Cuáles prácticas de higiene y seguridad identificarías como importantes en un establecimiento de venta de carne?

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

Descripción de la actividad: Identificar aprendizajes y contrastar los conocimientos o aprendizajes previos que posee en aprendiz con respecto a la competencia “RECEPCIÓN DE CANALES Y POSTAS DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO”.

Ambiente requerido: aula de formacion

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación: Computador con conectividad, papelería, marcadores, Guía de Aprendizaje

Material de apoyo: Diapositivas, plataforma Sajuna.

Duración de la actividad: 3 horas.

1. Resuelva el cuestionario
2. Posteriormente en grupo de cuatro, fortalezca las respuestas realizadas.
3. Participe en mesa redonda con sus respuestas en la socialización de solución a este instrumento.

- ¿Cuál es la definición de carne?
- ¿Podrías explicar la distinción entre el músculo y la carne de un bovino?
- ¿Cómo se encuentra estructurado el músculo en la carne?
- ¿Cuál es la composición química de la carne de res, de ave y de pescado?
- ¿Qué significa el proceso de maduración y cuál es su aplicación práctica?
- Según el pH y la cloración, ¿cómo se clasifican las distintas carnes?
- ¿Qué implica el sacrificio y cuáles son las etapas del sacrificio en bovinos, cerdos, aves y pescados?
- ¿Cuál es la diferencia entre sacrificio y faenado?
- Aspectos a considerar sobre la calidad de la carne.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Razas de ganado en colombia, Conocer los diferentes tipos de razas de ganado y su propósito en Colombia

Ambiente requerido: Aula de formacion

Materiales de formación: Computador con conectividad, papelería, marcadores, Guía de Aprendizaje.

Material de apoyo: Diapositivas, plataforma Sajuna.

Duración de la actividad: 10 horas.

Evidencias de aprendizaje:

Evidencia N°1.

- Realizar presentación en powert point de las diferentes razas de ganado asignadas a cada grupo, detallando: origen, peso al nacer, peso al destete, propósito.
- Socialice la presentación a sus compañeros y debata los interrogantes o inquietudes referentes al tema



Evidencia N° 2. Cuadro comparativo de las Razas de Ganado Porcino, Ovino, Caprino y Aves.

En grupos de tres aprendices realice cuadro comparativo de las razas de ganado porcino, ovino, caprino y aves en el cual detalle origen, descripción, características físicas y rendimiento de cada una.

Un cuadro comparativo es una herramienta de estudio y exposición de ideas, que se utiliza para comparar dos o más elementos teniendo en cuenta sus semejanzas, diferencias o características distintivas. Es una herramienta que usa filas y columnas en las que dispone de manera lógica, breve y visualmente ordenada determinados contenidos, lo que facilita la lecturay comprensión de la información. Fuente: https://concepto.de/cuadro-comparativo/#ixzz7eDjquKdN

Ejemplo.

CUADRO COMPARATIVO			
	AZTECAS	MAYAS	INCAS
Arquitectura	Emplearon como material la piedra labrada y el adobe.	En la estructura exterior predomina el estilo piramidal.	Construyeron templos, calzadas, caminos, puentes, acueductos, canales entre otras obras.
Escultura	Se expresa en sus dos modalidades clásicas: en bulto redondo y en relieve.	Tiene diversas modalidades: escultura en bulto, estelas y relieves	Se limita a algunas representaciones en bulto.
Pintura	Emplearon colores brillantes en sus pinturas al fresco.	Emplearon un rico colorido. Destacan los tonos claros.	Las plasmaban en sus piezas de cerámica y en un tipo de pintura mural lograda a través de moldes.

Descripción de la actividad: AGENTES Y MECANISMOS DE DETERIORO DE LAS CARNES, Analizar e identificar las agentes y mecanismos que deterioran las carnes.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Materiales de formación: Computador con conectividad, papelería, marcadores, Guía de Aprendizaje.

Material de apoyo: Diapositivas, plataforma Sajuna.

Duración de la actividad: 10 horas

Evidencias de aprendizaje:

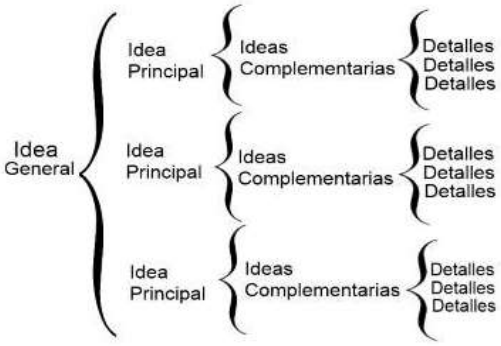
Evidencia N°3. Cuestionario sobre composicion química y características de la carne.

- ¿Cuál es la composición química de la carne y cuáles son los componentes mayoritarios? Proporciona los porcentajes de cada uno.
- ¿De qué manera influyen los componentes químicos de la carne en sus características sensoriales?
- ¿Qué factores impactan en la calidad de la carne durante su producción, antes, durante y después del proceso de faenamiento?
- ¿Cuál es el papel de la actina y la miosina en el tejido muscular?
- ¿Cuáles son los cambios que experimentan las carnes post mortem? Descríbelos.
- Explique las diferencias entre las carnes PSE (pálidas, blandas y exudativas) y las carnes DFD (oscuras, duras y secas).

- ¿Cuáles factores contribuyen al deterioro de los productos cárnicos?

Evidencia N° 4. Investigue y elabore un diagrama resumido acerca de los agentes y procesos de deterioro de las carnes. Este tema será discutido en una sesión plenaria como un foro de debate.

Un esquema sinóptico se utiliza comúnmente como una técnica para estructurar información de forma sencilla y comprensible. Presenta una organización que se fundamenta en un tema específico y en sus múltiples relaciones.



Descripción de la actividad: Procesos de inspeccion y control de calidad en plataforma de recibo, análisis físicos, químicos y sensoriales para carnes frescas**,** Identificar las técnicas de inspección de carnes frescas

Ambiente requerido:

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación: Computador con conectividad, papelería, marcadores, Guía de Aprendizaje.

Material de apoyo: Diapositivas, plataforma Sajuna.

Duración de la actividad: 8 horas.

Evidencias de aprendizaje:

Evidencia N° 5. Cuestionario sobre técnicas de inspección.

Instrucción: Lleve a cabo una lectura detallada del contenido proporcionado y elabore las preguntas planteadas acerca de las metodologías de inspección de alimentos.

- ¿Cuál es la definición de un producto que cumple con los estándares?
- Describa los pasos necesarios en el procedimiento de recepción de productos cárnicos.
- ¿Qué características y cualidades se analizan al recibir distintos tipos de carnes?
- Explique el concepto de inspección y su importancia.
- ¿Por qué es crucial implementar técnicas de inspección en las carnes de res, cerdo, pollo y pescado?
- Nombre y detalle dos métodos utilizados en la inspección de alimentos.
- ¿En qué consiste un plan de muestreo?

- Elabore una tabla comparativa sobre los criterios para aceptar o rechazar los diversos tipos de carnes.



Evidencia N° 6. Realizar un Mapa Mental de los diferentes Análisis de Alimentos (Sensorial, Físico químicos y microbiológicos) que se realizan a las carnes en la recepción.

Para realizar un mapa mental ten en cuenta los siguientes pasos:

1. Define y ubica la idea principal.
2. Organiza los subtemas.
3. Desglosa los subtemas.
4. Utiliza diferentes combinaciones de colores.



Descripción de la actividad: Equipos e intrumentos utilizados en el recibo de alimento, Conocer y manejar los equipos utilizados en el recibo de alimentos.

Ambiente requerido: Aula de formación

Materiales de formación: Computador con conectividad, papelería, marcadores, Guía de Aprendizaje, videobeam, tablero, equipos e instrumentos de análisis de alimentos

Duración de la actividad: 5 horas.

Material de apoyo: Diapositivas, plataforma Sajuna.

Evidencias de aprendizaje:

Evidencia N° 7. De acuerdo a lo visto en clase realice un cuadro comparativo sobre Equipos utilizados en le recepción de canales y postas.

EQUIPOS	DEFINICION Y FUNCION	TIPOS	ALIMENTOS EN QUE SE APLICAN
Termómetro			
Balanza			
Peachimetro			
Montacarga			
Carretilla			

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: pruebas de calidad realizadas en los procesos de recibo de alimentos**,** Identificar los tipos de análisis realizados a los productos alimenticios e insumos.

Ambiente requerido: aula de formación.

Materiales de formación: Computador con conectividad, papelería, marcadores, Guía de Aprendizaje, video beam, tablero, equipos e instrumentos de análisis de alimentos

Material de apoyo: Diapositivas, plataforma Sajuna.

Duración de la actividad: 7 horas.

Evidencias de aprendizaje:

1. Se crearán 5 equipos de trabajo, a cada uno de los cuales se le asignarán distintos tipos de carne.
2. Cada equipo llevará a cabo el proceso de recepción siguiendo los protocolos y normativas técnicas colombianas para verificar el cumplimiento de las especificaciones actuales (Evidencia N°8).

3. Elaborar un informe técnico que detalle el procedimiento de recepción de alimentos conforme a las normas técnicas establecidas (Evidencia Nº9)



Descripción de la actividad: Formatos y registro utilizados en la recepcion de alimentos, Elaborar y mantener los registros del proceso según procedimientos de control de registros.

Ambiente requerido: aula de formacion

Materiales de formación: Computador con conectividad, papelería, marcadores,

Material de apoyo: Guía de Aprendizaje, diapositivas, plataformas

Duración de la actividad: 3 horas

Evidencias de aprendizaje:

Taller Práctico Evidencia N° 10. Desarrollar formatos de control de recepción de productos alimenticios con las especificaciones correspondientes a las carnes frescas



Producto entregable:

- Talleres resueltos de acuerdo a las temáticas desarrolladas (evidencias Nº 2,3,4,5 ,7 y 10)
- Mapa mental de análisis de alimentos (evidencia Nª 6)
- Exposiciones (evidencia N° 1)
- Lista de chequeo (Evidencia Nº 8)
- Informe técnico de las actividades prácticas desarrolladas. (evidencia N° 9)

1. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

A continuación encontrara las descripciones de las actividades correspondientes esta fase del proyecto formativo: En las actividades a desarrollar usted deberá:

- Resolver Cuestionarios y evaluaciones (Puntuación 20%): Cuestionarios resueltos de acuerdo a las temáticas desarrolladas.

- Exposiciones (Puntuación 20%): se realizarán de acuerdo a los contenidos temáticos programados en esta fase del proyecto formativo

- Lista de chequeo (Puntuación 30%) sobre sobre Observación del proceso elaboración del proceso de recepción de canales y postas de animales de abasto publico según protocolos establecidos.
- Informes (Puntuación 30%): Informe que describa el proceso de recepción de canales y postas de animales de abasto publico de acuerdo a normas técnicas.

Esto le permitirá consolidar y aplicar sus conocimientos acerca de los temas tratados durante esta fase.

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
ANALISIS	IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	• Identificar razas de ganado en Colombia. • Determinar agentes y mecanismos de deterioro de las carnes. • Establecer la legislación sanitaria y normatividad vigente para transporte, recibo e inspección de	**CONOCIMIENTO**: • Exposición de las diferentes razas de ganado. • Un cuestionario sobre Razas de ganado • Cuestionario sobre microorganismos • Cuestionario sobre técnicas de inspección • Cuestionario sobre equipos utilizados en el recibo de alimentos	* Higieniza los equipos, herramientas, utensilios y materiales necesarios para el recibo de las carnes de acuerdo con el procedimiento establecido. * Verifica las condiciones de recepción de las carnes según las especificaciones de la ficha técnica y la solicitud de compra. * Almacena el producto recibido según criterios de	Cuestionarios, exposicion, cuadros sinopticos, mapa conceptual, informes técnicos, actividades teorico – practicas

		productos cárnicos. • Conocer los procesos de inspección y control de calidad en plataforma de recibo, análisis físicos, químicos y sensoriales para carnes frescas. • Identificar equipos e instrumentos utilizados en el recibo de alimento. • Aplicar pruebas de calidad realizadas en los procesos de recibo de alimentos. • Elaborar formatos y registro utilizados en la recepción de alimentos.	**DESEMPEÑO**: •Lista de chequeo. Observacion del proceso de recibo de carnes según protocolos establecidos **PRODUCTO**: • Presentación en powert point de las diferentes Razas de ganado • Un cuadro sinóptico sobre los agentes y mecanismos de deterioro en carnes. • Mapa conceptual sobre la norma de calidad NTC • Informe técnico del proceso de recibo de carnes.	conservación y naturaleza del producto. * Aplica las normas de higiene, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con normativa. * Recopila la información de condiciones de los productos en la recepción acorde con lo exigido en los manuales de procedimientos establecidos. * Reporta las novedades son según el procedimiento y formatos establecidos por la empresa. * Comprueba que los productos y materias auxiliares se reciben conforme a pedido y que no han sufrido deterioro en su empaquetado o en su envoltura y en las condiciones de transporte.	

				* Coteja que los medios de transporte cumplen las condiciones técnicas e higiénicas. *supervisa que las canales recibidas se ajustan a las condiciones sanitarias establecidas. * Anota las posibles anomalías observadas según procedimiento establecido. * Dispone del producto no conforme, según ficha técnica y procedimiento establecido. * Clasifica las canales, aplicando criterios adecuados a las características de los productos alimentarios y a su almacenaje. * Verifica siguiendo el protocolo instituido, los instrumentos y cuadros de control de las cámaras de frío, llevando	

				registro en el soporte establecido según procedimiento.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Alimento Alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
- **Alimento Contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **Alimento De Mayor Riesgo En Salud Publica:** Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.
- **Alimento Perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características físico - químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
- **Calidad:** Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor.
- **Carnes:** las partes blandas comestibles del ganado bovino, ovino, porcino y aves.
- **Carne canal**: corresponde a el cuerpo de cualquier animal de abasto público o para consumo humano, después de haber sido sacrificado y eviscerado
- **Destazadura:** Se refiere a cada uno de los trozos o piezas grandes de masas musculares, provenientes de la especie de la canal
- **Inventario:** Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor.
- **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano
- **Organoléptico:** Que se puede percibir por los sentidos.
- **Registro:** Documento donde se puede consignar información.
- **Seguridad alimentaria:** Medidas sanitarias para asegurar inocuidad de los alimentos.

Procedimiento operativo estándar: Descripción detallada escrita y accesible a los operarios responsables, de la manera como se realiza cada operación en el diagrama de proceso, así como de los procedimientos de limpieza y mantenimiento.

1. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Sitios Web

- http://ebookcentral.proquest.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=3198516&query=Tecnolog%C3%ADa%20de%20alimentos#
- http://ebookcentral.proquest.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=3181593&query=Control%20de%20calidad.#
- http://ebookcentral.proquest.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=3210401&query=%E2%80%A2Seguridad%20alimentaria%20y%20comercio%20intrarregional%20de%20alimentos
- http://ebookcentral.proquest.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=3175585&query=Evaluaci%C3%B3n%20sensorial%20aplicada%20a%20la%20investigaci%C3%B3n,%20desarrollo%20y%20control%20de%20la%20calidad%20en%20la%20industria%20alimentaria

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YACERIS CASTRO ESCORCIA**	**COORDINADORA**		**05- 07- 2024**
	MAIRA MAJJUL MERCADO	**INSTRUCTORA**	**COORDINACION ACADEMICA**	**05- 07- 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					