PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación: Técnico en Cocina**
- **Código del Programa de Formación:** 635503 **Versión 103 / FICHA:**
- **Nombre del Proyecto (si es Titulada)**: Aplicación de técnicas y procedimientos de buenas prácticas de manufactura en el programa técnico en cocina, en el municipio de Puerto Berrío.
- **Fase del Proyecto (si es Titulada)** Análisis**.**
- **Actividad de Proyecto (si es Titulada):** Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos según las normas técnicas vigentes..
- **Competencia**
  - ✓ 260201008 Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
  - ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - ✓ caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.
  - ✓ Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). 24 H

Duración de la Guía: 96 Horas (72 horas de Trabajo Directo / 24horas de Trabajo Independiente).

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices, en esta guía encontrarán las bases diseñada para ayudarte a adquirir nuevas habilidades, conocimientos en detectar los riesgos de contaminación en los alimentos, buenas prácticas de manufactura, , medidas de conversión y métodos de cocción

Figura 1 – LA COCINA



Esta guía ha sido cuidadosamente elaborada para proporcionarte un

camino estructurado y efectivo para tu desarrollo personal y profesional, con el propósito de la correcta aplicación de técnicas y procedimientos en la cocina, que le permita diferenciar materias primas y los peligros de contaminación según las normas técnicas vigentes.

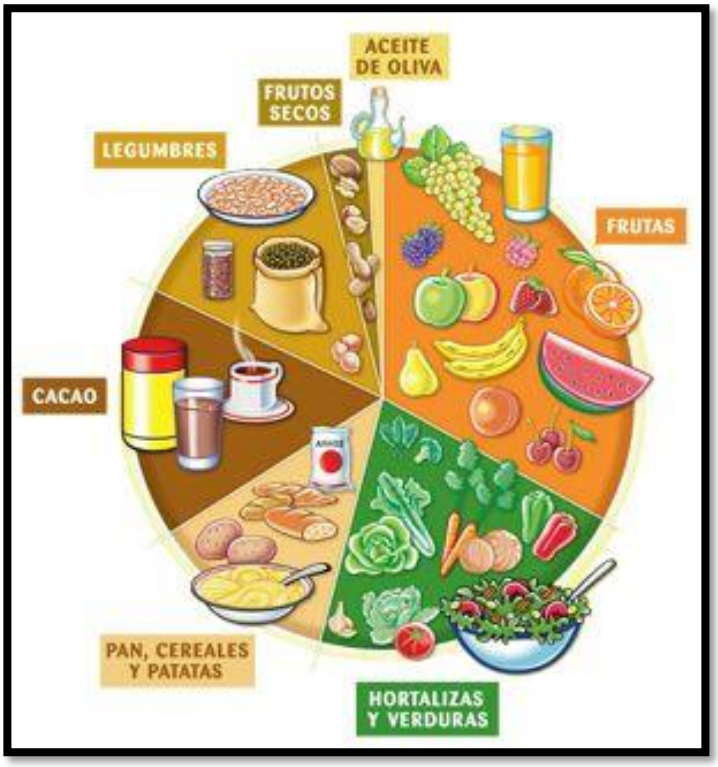
A lo largo de las secciones, encontrarás recursos, actividades y ejercicios que te guiarán en tu proceso de aprendizaje y te permitirán alcanzar el objetivo.

Fuente: Tomado de URL https://susiephone.tumblr.com/post/690788644063150080/movie-ratatouille-release-date-june-29?is_related_post=1

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. REFLEXIÓN INICIAL

a. **Observe** la siguiente imagen:



b. **Conteste** las siguientes preguntas**:**

- ✓ ¿Por qué es importante la clasificación de las materias primas?

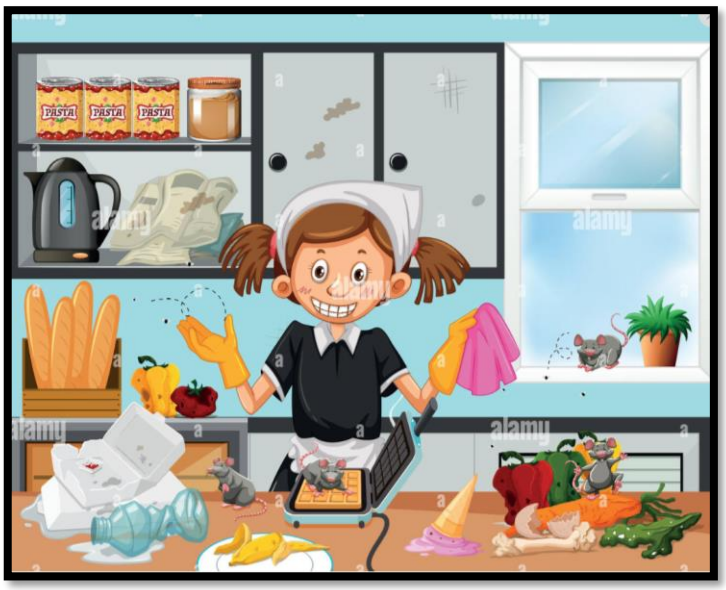
- ✓ ¿Cuáles materias primas consume frecuentemente en su hogar?
- ✓ ¿En su cocina como transforma la materia prima?
- ✓ ¿Por qué es importante la desinfección de los alimentos?

- **Socialice** y participe en un debate en plenaria con la asistencia de todos los participantes donde exprese su reflexión y respuestas a las preguntas anteriores,
- **Ambiente:** Ambiente de Aprendizaje Polivalente

Recursos y Materiales: PC, Video Beam o TV.
Tiempo:1 Hora.

3.2. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE SABERES PREVIOS

a. **Observe** la siguiente imagen:



- ✓ ¿Para usted qué es la contaminación en alimentos?
- ✓ ¿Cómo se transmiten las enfermedades alimentarias?
- ✓ ¿Cómo puede prevenir una enfermedad alimentaria?
- ✓ ¿Cuáles son buenas practicas de manipulación en alimentos?
- ✓ ¿Conoce los microorganismos patógenos que alteran los alimentos?

b. **Socialice** en plenaria en el ambiente de formación y participe de la retroalimentación orientada por la instructora líder.

Ambiente: Ambiente de Aprendizaje Polivalente, laboratorio de cocina.
Recursos y Materiales: PC, Video Beam o TV.
Tiempo: 1 Hora.

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN Y TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO

- ✓ ***RA1.*** caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

3.3.1 Actividad de aprendizaje: Leer el decreto 5109 de 2005 Rotulado y Etiquetado

Descripción: Identificar los parámetros y requisitos necesarios en el almacenamiento de materias primas y producto terminado.

a. Leer el documento entregado por su instructor
b. Socializar en plenaria los parámetros establecidos por la norma para el almacenamiento de materias primas
c. Reconocer los criterios para la recepción de materias primas según cuadros normativos.

3.3.2 Actividad de aprendizaje: Leer la resolución 2674 de 2013 Legislación alimentaria y la resolución 1407 del 2022.

Descripción: identificar los parámetros y requisitos necesarios para el control físico químico y microbiológico en almacenamiento de materias primas

a. Leer el documento entregado por su instructor
b. Socializar en plenaria los parámetros establecidos por la norma para el almacenamiento de materias primas
c. Reconocer los criterios para la recepción de materias primas según cuadros normativos.

Actividad de aprendizaje 2: Reconocer el material de insumos, ingredientes equipos y utensilios para desarrollar recetas estándar de calidad definidos por la línea cliente.

Descripción:

a. **Conforme** equipo de 4 integrantes
b. el documento *entregado por su instructor* ***"Clasificación de materias primas"***
c. **Extraiga** los elementos más importantes del documento leído
d. **Realice** la siguiente tabla en papel bond:

DEFINICIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CLASIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	CÓMO SE COMERCIALIZAN LAS PROTEINAS	PRESENTACIÓN COMERCIAL DE LAS MATERIAS PRIMAS

e. **Exponga** en el ambiente de formación, con su equipo de trabajo la tabla diligenciada anteriormente.

f. **Participe** según sus dudas de la presentacion en PowerPoint dirigida por la instructora líder sobre buenas prácticas de manufactura.

Ambiente: Ambiente de Aprendizaje Polivalente, laboratorio de cocina.
Recursos y Materiales: PC, Video Beam o TV, marcadores, papel bond.
Tiempo: 32 Horas.

Actividad: Reconocer la importancia de las buenas practicas de manufactura para la inocuidad de los alimentos.

Descripción:

a. ***Observe*** *el siguiente video* ***¨Manipulación de alimentos ubicado en el siguiente enlace https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk***
b. ***Extraiga*** *los puntos más importantes del video observado anteriormente.*
c. ***Elabore*** *un Mapa Mental sobre la aplicación de los protocolos de BPM (buenas prácticas de manufactura) ante, durante y posterior del proceso de la transformación, preparación distribución y comercialización del producto.*
d. ***Socialice*** *en el ambiente formación el mapa mental diseñado en compañía de su instructor líder.*
e. **Realice** el taller entregado por su instructor líder ***´Taller materias primas y buenas prácticas de manufactura¨***
f. **Presente** su evidencia (taller de materias primas y buenas prácticas de manufactura).

Un **Mapa Mental** es: Un mapa mental es una representación espontánea de pensamientos que se ramifica desde un concepto central. La organización visual del diagrama fomenta la tormenta de ideas, la toma de notas efectiva, una retención mayor y una presentación impactante. Los mapas mentales pueden ser simples o elaborados y dibujarse a mano o en una computadora. En función de tus propósitos y tu tiempo, el mapa mental puede incluir elementos significativos y creativos, como imágenes, dibujos, líneas curvas de grosor variable y múltiples colores.

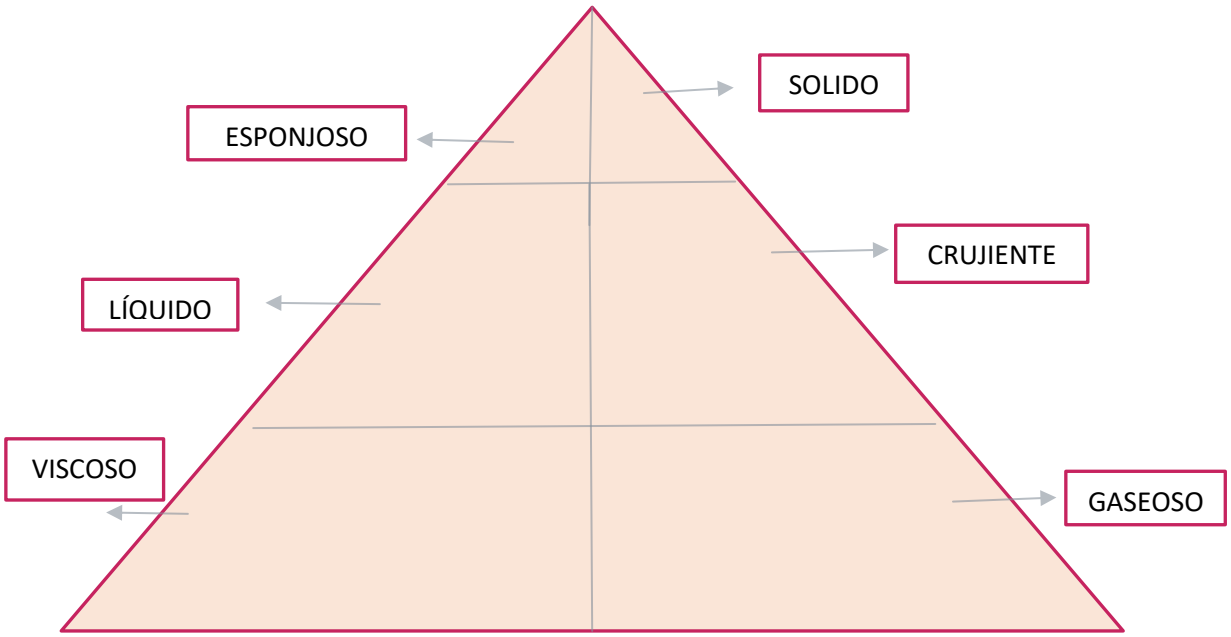
Tomado de: https://www.lucidchart.com/pages/es/que-es-un-mapa-mental

Ambiente: Ambiente de Aprendizaje Polivalente, laboratorio de cocina.
Recursos y Materiales: PC, Video Beam o TV, marcadores, papel bond.
Tiempo: 8 Horas.

Actividad 3. **Reconocer las formas y texturas a través de análisis sensoriales en la preparación y transformación de alimentos**

Descripción:

a. Atiende y participe de la presentacion en PowerPoint de los tipos de texturas en alimentos.
b. Observe algunos de los productos (Arroz, vegetales, lácteos, hueveos, proteínas y otros) entregados por el instructor líder a cada uno de los aprendices.
c. Agrupe y clasifique los ingredientes según su tipo de textura: solido, liquido, gaseoso, crujiente, viscoso, blando, semiblando, esponjoso.
d. Ubique en la siguiente pirámide los ingredientes entregados anteriormente según su clasificación.



NOTA: el instructor debe llevar impresa, o dibujada la figura para realizar el ejercicio con sus aprendices.

e. **Participe** colectivamente con el instructor líder la retroalimentación de la actividad anterior.

Ambiente: Ambiente de Aprendizaje Polivalente, laboratorio de cocina.
Recursos y Materiales: PC, Video Beam o TV, marcadores, papel bond.
Tiempo: 4 Horas.

ACTIVIDAD: tipos de contaminación en alimentos:

Descripción:

a. **Conforme** equipos de 3 integrantes
b. **Lea** el siguiente documento "*Tipos de contaminación en alimentos y tipos de empaques"*
c. **Observe** el Video *contaminación de alimentos ubicado en el siguiente enlace* https://www.youtube.com/watch?v=V11NJ2FGxmI
d. **Diligencie** el taller "Tipos de contaminación" entregado por su instructor líder
e. **Participe** de la presentación de Power Point sobre clasificación de almacenamiento de materias primas.
f. **Diligencie** la siguiente tabla y diga en que clasificación pertenece cada producto.

PRODUCTO	*FISICAS*	*QUÍMICAS*	*MICROBIOLÓGICAS*	*TIPOS DE EMPAQUE*
				
				
				
				
				

Imagen1: https://farmacialavernia.com/es/los-peligros-fisicos-los-alimentos/

g. Responda las siguientes preguntas:
- ✓ ¿Cómo se debe almacenar la carne?
- ✓ ¿En qué condiciones deben almacenarse los derivados lácteos?
- ✓ ¿A que temperatura se da la refrigeración?
- ✓ ¿A que temperatura se da la congelación?
- ✓ ¿A qué grados se denomina la temperatura ambiente?

h. **Participe** de la retroalimentación dirigida por el instructor Líder
i. **Ubique** de manera segura y eficiente las materias primas en las áreas destinadas para almacenamiento **de acuerdo con la planilla de control entregada por su instructor líder.**
j. **Verifique** el flujo de entradas y salidas en el sistema de rotación de materias primas.
k. **Suministre** materiales y orden de liberación de producto según orden de producción.
l. **Entregar** la información suministrada al jefe de producción o persona a cargo.

Ambiente: Ambiente de Aprendizaje Polivalente y/o Ambiente Virtual.

Recursos y Materiales: PC, Video Beam o TV.

Tiempo: 8 Horas.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Ev01**. Taller materias primas y BPM buenas prácticas de manufactura.	*Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas químicas y grupos de inventario. *Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.	**Técnica**: Formulación de preguntas **Instrumento**: **Prueba de conocimiento**
Evidencias de Desempeño **Ev02**. Ejercicio práctico de identificar, clasificar materias primas de acuerdo a normatividad vigente.		**Técnica**: Observación Directa **Instrumento**: Lista de Verificación – **Ev02**
Evidencias de Producto: **Ev02.** Ejercicio práctico de clasificar y almacenar materias primas de acuerdo a normatividad vigente.		**Técnica**: Observación Directa **Instrumento**: Lista de Verificación – **Ev02**

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 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.

- ✓ **Desinfección:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **Higiene de los Alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- ✓ **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

- ✓ **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- ✓ **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.

- ✓ **Registro Sanitario:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano

- ✓ **Contaminación Física:** Llamamos contaminación física a objetos, envases plásticos, bolsas, y todo tipo de materiales producidos por el hombre que flotan en las aguas de ríos, lagos y otras fuentes de agua, así como tierra que ha sido arrastrada por la lluvia desde áreas deforestadas.

- ✓ **Contaminación Química:** Los contaminantes químicos son sustancias que no se han añadido intencionalmente a alimentos o piensos. Estas sustancias pueden estar presentes en los alimentos como consecuencia de las diversas etapas de su producción, procesamiento o transporte.

- ✓ **Contaminación Microbiológica:** es la presencia de microorganismos patógenos y no patógenos fuera de los parámetros permitidos y establecidos en los alimentos.

- ✓ **Contaminación cruzada:** La contaminación cruzada se produce: por contacto directo entre un producto crudo y un producto cocinado, o por contacto indirecto, es decir, a través de las manos del manipulador o mediante material de cocina, como utensilios, trapos o por ejemplo, al cortar con el mismo cuchillo un pollo crudo y una lechuga limpia.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

CTRL + clic para seguir los vínculos.

https://acortar.link/c4stZ7

https://acortar.link/ZVP2EC

https://www.lucidchart.com/pages/es/que-es-un-mapa-mental

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Wilfredo Perea Guisao**	**Instructor**	**SENA / CTMAE**	**12 de junio de 2023**
	Laura Vanesa Echeverry Gil	**Instructora**	**SENA /CTMAE**	**12 de junio de 2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Evaluación de Cierre

https://forms.office.com/r/n5MwhBRgF6