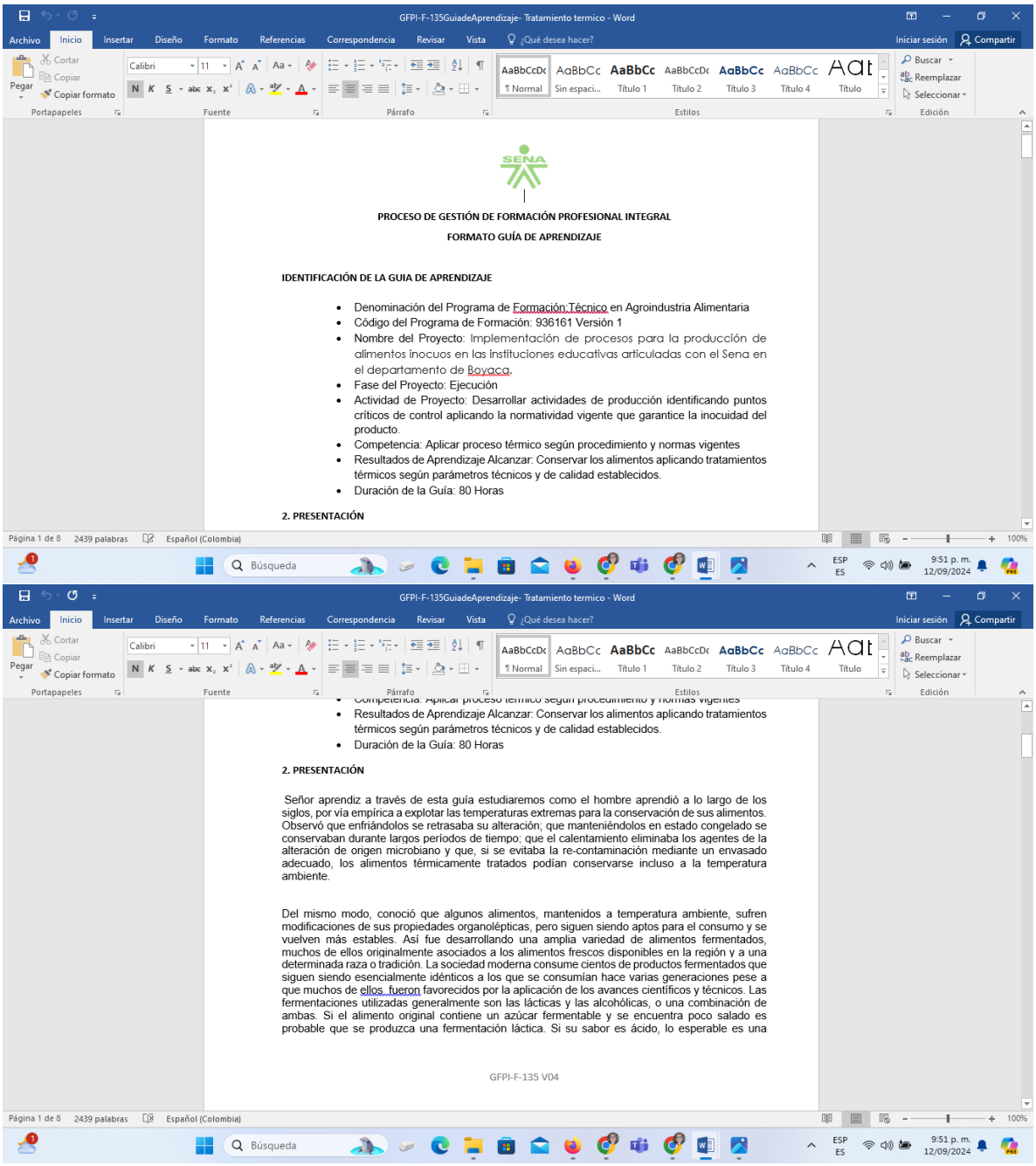
Anexo 1.3. Capturas de pantalla Guías de aprendizaje

1. Tratamiento térmico



GFPI-F-135GuiadeAprendizaje- Tratamiento termico - Word

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:Técnico en Agroindustria Alimentaria
- Código del Programa de Formación: 936161 Versión 1
- Nombre del Proyecto: Implementación de procesos para la producción de alimentos inocuos en las instituciones educativas articuladas con el Sena en el departamento de Boyaca.
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto: Desarrollar actividades de producción identificando puntos críticos de control aplicando la normatividad vigente que garantice la inocuidad del producto.
- Competencia: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.
- Duración de la Guía: 80 Horas

2. PRESENTACIÓN

Señor aprendiz a través de esta guía estudiaremos como el hombre aprendió a lo largo de los siglos, por vía empírica a explotar las temperaturas extremas para la conservación de sus alimentos. Observó que enfriándolos se retrasaba su alteración; que manteniéndolos en estado congelado se conservaban durante largos períodos de tiempo; que el calentamiento eliminaba los agentes de la alteración de origen microbiano y que, si se evitaba la re-contaminación mediante un envasado adecuado, los alimentos térmicamente tratados podían conservarse incluso a la temperatura ambiente.

Del mismo modo, conoció que algunos alimentos, mantenidos a temperatura ambiente, sufren modificaciones de sus propiedades organolépticas, pero siguen siendo aptos para el consumo y se vuelven más estables. Así fue desarrollando una amplia variedad de alimentos fermentados, muchos de ellos originalmente asociados a los alimentos frescos disponibles en la región y a una determinada raza o tradición. La sociedad moderna consume cientos de productos fermentados que siguen siendo esencialmente idénticos a los que se consumían hace varias generaciones pese a que muchos de ellos fueron favorecidos por la aplicación de los avances científicos y técnicos. Las fermentaciones utilizadas generalmente son las lácticas y las alcohólicas, o una combinación de ambas. Si el alimento original contiene un azúcar fermentable y se encuentra poco salado es probable que se produzca una fermentación láctica. Si su sabor es ácido, lo esperable es una

GFPI-F-135 V04

2. Reconocimiento del entorno

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 AGROINDUSTRIA AIMENTARIA
- Código del Programa de Formación: 936161 Version 1
- Nombre del Proyecto: Desarrollo de procesos para la produccion de alimentos inocuos en las instituciones educativas articuladas con el sena en el departamento de boyaca.
- Fase del Proyecto: ANÁLISIS
- Actividad de Proyecto: Determinar las caracteristicas del entorno y necesidades de produccion agroindustrial
- Competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto
- Duración de la Guía: 8 HORAS

Señor aprendiz con el desarrollo de esta guía se busca que el aprendiz reconozca la importancia que tiene el entorno y la influencia que ejerce en la toma de decisiones para realizar o no desarrollar una determinada

ACTITUDINAL: Asumir una actitud de cambio hacia el mejoramiento de las condiciones existentes en el medio.

SUBACTIVIDADES

Los conceptos que se dan a conocer para el desarrollo de la guía son:



Entorno global, general o macro entorno
Entorno específico o micro entorno
Clientes
Proveedores
Competidores
Productos sustitutos
Legislación
Políticas
Proyectos
Tipos de proyectos
Sectores Económicos
Necesidades
Deseos
Oportunidades

Los conceptos que se dan a conocer para el desarrollo de la guía son:

A continuación encontrarás un enfoque claro y específico de cada concepto, basado en su aplicación en el entorno empresarial.