PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN PANIFICACION
- Código del Programa de Formación: 635239
- Nombre del Proyecto: ELABORACIÒN E INNOVACIÒN DE PRODUCTOS DE PANADERÌA INOCUOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÒN VIGENTE
- Fase del Proyecto: Analisis
- Actividad de Proyecto: IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES DE DESARROLLO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL.
- Competencias:
- **ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - **ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.**
  - **ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE**
  - **DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO**
- Duración de la Guía 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

- En el almacenamiento de alimentos se requiere mantener las instalaciones y equipos dispuestos de tal manera que impida la contaminación de los alimentos, materias primas e insumos.
- Los alimentos pueden deteriorarse y no ser seguros para el consumo si no se almacenan adecuadamente o no se consumen dentro del tiempo establecido.
- El almacenamiento apropiado permite conservarlos de manera segura reduciendo las posibilidades de contaminación y crecimiento de microorganismos; los procedimientos incorrectos pueden hacer que los alimentos se contaminen, por ejemplo, cuando la temperatura de almacenamiento no es correcta, se hace posible el crecimiento de las bacterias que están naturalmente en los alimentos haciéndolos potencialmente peligrosos para la salud de los consumidores.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión Inicial:

Estimado aprendiz:

Observe con atención el video, presentado por el instructor.
https://www.google.com/search?q=Video+almacenamiento+de+productos+alimenticios&rlz=1C1OKWM_esCO948CO948&oq=Video+almacenamiento+de+productos+alimenticios&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIHCAEQIRigAdIBCTU5MzVqMGoxNagCALACAA&sourceid=chrome&ie=UTF-8#fpstate=ive&vld=cid:0564863a,vid:nl9Vju37-qc,st:0

- Exprese con sus palabras cuales son las fases de almacenamiento
- Como se debe documentar la información y caracteristicas de los alimentos que se reciben
- Como debe almacenar y conservar los alimentos que se reciben, para garantizar su conservacion

Luego socialícela con sus compañeros

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

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

3.2.1 Aplica los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente.

Atienda la explicación referente a las técnicas de almacenamiento, presentada por el instructor.

3.2.1.1 Lea el capitulo 7 de la resolución 2674 de 2013 y destaque **20 aspectos a tener en cuenta en el almacenamiento de alimentos.**
Observe el video https://www.youtube.com/watch?v=Pu7KFnumOgQ, “denominado: “Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) en la Industria de Alimentos, Consulte la Resolución 2674 de 2013 CAPÍTULO VII “Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos”, Artículo 27. y Artículo 28; Elabore un cuadro comparativo de los Requisitos de almacenamiento vistos en el video comparado con
la resolución.

3.2.1.2 Consulte el documento anexo “Manipulación y Almacenamiento de Alimentos”, Centro de Investigación y Desarrollo del Comercio Interior (CID – CI) y Sociedad Cubana de Logística y Marketing (SCLM) de la Asociación Nacional de Economistas y Contadores de Cuba (ANEC), 28 de octubre de 2006 el tema “**Factores que inciden en el deterioro de los alimentos**” pg 8 a 14 y elabore un **Mapa Mental** de la lectura realizada.

3.2.1.3 Visite las bodegas de almacenamiento de alimentos, aplicando normas de seguridad y presente un informe de la actividad, teniendo en cuenta las normas de seguridad que se deben aplicar en las operaciones de almacenamiento.

3.2.1.4 Consulte la Resolucion 719 de 2915; en una presentación Power Point muestre como aplica los procedimientos de almacenamiento de materias primas, productos en proceso, insumos y productos terminados de panadería teniendo en cuenta los métodos de almacenamiento y las características que determinan las condiciones que requieren para su almacenamiento según su riesgo epidemiologico. Argumente el informe mediante la TDA (debate), aplicando técnicas de comunicación oral.

3.2.1.5 Consulte sobre los diferentes tipos de almacenamiento (refrigeración, congelación, ambiente) para la materia prima, producto en proceso y producto terminado del área de panificación. Socialícelo a su grupo e instructor por medio de una presentación en power point donde recopile la información solicitada, no olvide enviarla con anticipación al correo de sus compañeros e instructor.

3.2.2. Ubica las materias primas, insumos o los productos de panificación en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos.

3.2.2.1 Con base en la explicación del instructor y la lectura sobre "Procesos básicos en el almacén" elabore un diagrama de flujo donde muestre las operaciones que se realizan en un almacen. (pg 15 a 19) y y elabore un Formato recepción teniendo en cuenta las características que deben cumplir los materiales de acuerdo con las fichas técnicas de cada material

3.2.2.2 Realice una visita a la planta de proceso y elabore un informe de los métodos de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Almacenamiento, normativa, aplicando buenas prácticas de manufactura.

3.2.3 Registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa.

3.2.3.1. Despues de la explicación del instructor, realice la codificación y rotulado de las materias primas que utiliza en los procesos de panificación

3.2.3.2 Realice el inventario de materias primas, insumos y productos terminados de panaderia, de acuerdo con la Buenas Prácticas de Almacenamiento y normativa, teniendo en cuenta Buenas Prácticas de Manipulación.

https://www.bing.com/videos/search?view=detail&q=tipos+de+inventario&&mid=70753B501815E73C7F5070753B501815E73C7F50&&FORM=VRDGAR

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

3.3.1 Mantiene los equipos y materiales necesarios dispuestos para el mantenimiento según procedimiento establecido.

3.3.1.1. Con la orientación del instructor consulte cuales son los medios unitarizadores de carga, los equipos de manipulación (montacargas) y métodos para ubicar y localizar los productos en el almacén y las marcas gráficas. Pg 38 a 59

3.3.2. Presenta reportes del monitoreo, estado de equipos y disposición de producto deteriorado, alterante o resultantes del proceso de almacenamiento siguiendo los procedimientos de operación de la empresa y la normatividad vigente.

Con la orientación del instructor,elabore un formato para registrar los productos No conformes

3.3.3 observe el siguiente video:
https://www.bing.com/videos/riverview/relatedvideo?q=ubicacion%20de%20almacenamiento&mid=CB7E9FE232D40618BE50CB7E9FE232D40618BE50&ajaxhist=0

Con base en el tema "Métodos para el control de ubicación y localización" (pag 53 a 55) y el video anterior, establezca los métodos de ubicación y localización de los productos en el almacén mediante un plano ubicando las áreas y los equipos para el almacenamiento de los productos de panadería: ubique la zona de almacenamiento de materias primas, producto en proceso, producto terminado y zona de productos no conformes; diga porque es importante identificar la zona de No conformes y separarla de las demás áreas del almacen.

3.4 Actividades de Transferencia del conocimiento

DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO

3.4.1 Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados.

3,4,2 Elabore un informe, donde identifique las funciones, materiales, características, propiedades, fabricación, evaluación y tendencias de los empaques y envases que protegen los materiales de panaderia almacenados. Socialice el informe mediante la TDA debate, aplicando técnicas de comunicación oral

- **Ambiente Requerido:** Centro de formación, aulas, talleres de formación, laboratorio, Biblioteca,
- **Materiales**: Conectividad a internet, Computador tablero, marcadores.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Evaluación de conocimientos **Evidencias de Desempeño:** Desarrollo de los talleres en clase **Evidencias de Producto:** Maqueta de almacenamiento	Aplica los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente. Ubica las materias primas, insumos o los productos de panificación en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos. Registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa. Mantiene los equipos y materiales necesarios dispuestos para el mantenimiento según procedimiento establecido. Presenta reportes del monitoreo, estado de equipos y disposición de producto deteriorado, alterante o resultantes del proceso de almacenamiento siguiendo los procedimientos de operación de la empresa y la normatividad vigente. Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados.	Cuestionario Observación directa Rubrica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

- **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, Ejemplo: Productos lácteos. Carnes, aves, pescado, carnes frías (embutidos), frutas y verduras, alimentos preparados.

- **ALIMENTO NO PERECEDERO**: Aquel alimento que puede almacenarse con seguridad durante largos periodos de más de 6 meses, Ejemplo: fríjol, azúcar, harina, pastas, arroz, enlatados

- **BODEGA DE ALIMENTOS:** Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.

- **BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO:** Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.

- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción

- **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies. Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador alimentario pasa de manejar alimentos crudos a manipular alimentos ya cocinados sin lavarse las manos entre ambas fases.

- **EMBARQUE:** Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

- **INSUMO:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

- **LIMPIEZA:** La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

- **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.

- **MICROORGANISMO:** Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

Reportes: concepto, tipos, técnicas de diligenciamiento y archivo

Inventarios: concepto, proceso de inventario físico, métodos de rotación. Informes: saldo de inventario, rotación y traslado de productos.

Buenas prácticas logísticas: concepto, equipos de movilización: tipos, manejo, manuales, estibado, codificación

Condiciones de almacenamiento: instalaciones, equipos, control de plagas, roedores, insectos y hongos.

Técnicas de almacenamiento: instrumentos de medición, técnicas de lectura de instrumentos, psicometría: aire atmosférico, propiedades termodinámicas, gráficos psicométricos.

señalización y seguridad industrial, manuales y protocolos.

Rotulado

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Resolucion 2674 de 2013, Ministerio de Salud y la Proteccion social, Republica de Colombia

"Manipulación y Almacenamiento de Alimentos", Centro de Investigación y Desarrollo del Comercio Interior (CID – CI) y Sociedad Cubana de Logística y Marketing (SCLM) de la Asociación Nacional de Economistas y Contadores de Cuba (ANEC), 28 de octubre de 2006

https://www.google.com/search?q=equipos+para+cargue+de+productos+DE+alimentos&sca_esv=f89e5e6047e0c685&sca_upv=1&rlz=1C1OKWM_esCO948CO948&biw=1920&bih=945&tbm=vid&sxsrf=ADLYWIJr7Plltio1fmtXFVMKcJo-ivvKRQ%3A1715895500676&ei=zHxGZrH0KK3OwbkP1vaP2AU&ved=0ahUKEwixiqjukJOGAxUtZzABHVb7A1sQ4dUDCA0&oq=equipos+para+cargue+de+productos+DE+alimentos&gs_lp=Eg1nd3Mtd2l6LXZpZGVvIi1lcXVpcG9zIHBhcmEgY2FyZ3VlIGRlIHByb2R1Y3RvcyBERSBhbGltZW50b3MyCBAAGIAEGKIEMggQABiABBiiBDIIEAAYgAQYogRIoitQAFirFnAAeACQAQCYAZMCoAG6BaoBBTAuMS4yuAEMyAEA-AEC-AEBmAIDoALFBcICChAhGKABGMMEGAqYAwCSBwMyLTOgB8AJ&sclient=gws-wiz-video#fpstate=ive&vld=cid:9e43fe88,vid:sd837L6UvmQ,st:0

https://www.google.com/search?q=zona+de+los+productos+no+conformes&sca_esv=f89e5e6047e0c685&sca_upv=1&rlz=1C1OKWM_esCO948CO948&biw=1920&bih=945&tbm=vid&sxsrf=ADLYWIIgEwwbXZA8HHxjIprZmgt3988CpA%3A1715897073980&ei=8YJGZrqcO-vHp84PzumfuAw&ved=0ahUKEwj62MLclpOGAxXr48kDHc70B8cQ4dUDCA0&uact=5&oq=zona+de+los+productos+no+conformes&gs_lp=Eg1nd3Mtd2l6LXZpZGVvIiJ6b25hIGRlIGxvcyBwcm9kdWN0b3Mgbm8gY29uZm9ybWVzMggQIRigARjDBEihJVAAWMEccAB4AJABAJgBrwKgAesMqgEHMC4xLjUuMbgBA8gBAPgBAZgCBqAC-

ArCAgoQIRigARjDBBgKmAMAkgcHMC4xLjQuMaAHjxM&sclient=gws-wiz-video#fpstate=ive&vld=cid:bef0507e,vid:XIEnZ6qY4jQ,st:0

https://www.google.com/search?q=equipos+para+almacenamiento+de+alimentos&sca_esv=f89e5e6047e0c685&sca_upv=1&rlz=1C1OKWM_esCO948CO948&biw=1920&bih=945&tbm=vid&sxsrf=ADLYWILFQSX5l9g5FwUKAVuLdBXYLDYxoQ%3A1715894779455&ei=-3lGZtGqG7KFwbkPq-2P0Aw&ved=0ahUKEwiRlLSWjpOGAxWyQjABHav2A8oQ4dUDCA0&oq=equipos+para+almacenamiento+de+alimentos&gs_lp=Eg1nd3Mtd2l6LXZpZGVvIihlcXVpcG9zIHBhcmEgYWxtYWNlbmFtaWVudG8gZGUgYWxpbWVudG9zMggQABiiBBiJBTIIEAAYgAQYogQyCBAAGKIEGIkFSKM_UABYuxxwAHgAkAEAmAG0AqAB_RWqAQgwLjIuMTAuMbgBDMgBAPgBAZgCC6ACkhPCAgcQABiABBgNwgIEECEYCpgDAJIHBzAuMi44LjGgB_U5&sclient=gws-wiz-video#fpstate=ive&vld=cid:6be5b488,vid:bgcfMkpyFYI,st:0

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**GRACIELA TORRES TORRES**	**INSTRUCTORA**	**INDUSTRIAS ALIMENRARIAS**	**MARZO 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					