PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN PASTELERIA
- Código del Programa de Formación: 635201
- Nombre del Proyecto: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
- Fase del Proyecto: EJECUCION
- Actividad de Proyecto: EJECUTAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA AVANZADA BAJO TENDENCIAS DE CONSUMO
- Competencias:

  Almacenamiento de productos alimenticios e Insumos
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- 290801010-02 Ubicar los productos alimenticios conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento
- 290801010-03 Inventariar los productos alimenticios almacenados teniendo en cuenta el procedimiento establecido por la empresa
- Duración de la Guía 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

- 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.
- Es importante que usted como aprendiz, haga uso de manera responsable de las materias primas utilizadas para el desarrollo de esta competencia, que lea muy bien las fichas técnicas de cada producto, y que contribuya con la disminución del impacto ambiental, cumpliendo con la separación

de residuos sólidos teniendo en cuenta la normativa y la política ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

- **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

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

3.2.1 Ubicar los productos alimenticios conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento

Duración de la actividad de aprendizaje 12 horas

3.2.1.1. Organiza áreas y equipos para el almacenamiento e inventario de los productos alimenticios con base en los procedimientos operativos y la normativa

Lea el capitulo 7 de la resolución 2674 de 2013 y describa cuales son los requisitos que se deben cumplir cuando almacenamos alimentos, materias primas e insumos

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

• Consulte fuentes de información relacionada con las diferentes técnicas de almacenamiento y cadena de frío

• Visite las bodegas de almacenamiento de alimentos, aplicando normas de seguridad.

• Ejecute el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados de pastelería, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Almacenamiento, normativa, aplicando buenas prácticas de manufactura.

3.2.1.2. Ubica materias primas, insumos y productos según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normativa para almacenamiento de alimentos.

Observe el siguiente video https://www.youtube.com/watch?v=k3gnjjd-V1I

Elabore cuadro donde identifique las buenas practicas en el almacenamiento de alimentos, en seco, refrigerados o congelados.

MEDIO AMBIENTE	REFRIGERADOS	CONGELADOS

3.2.1.3 Rota las materias primas, insumos y productos terminados en el almacenamiento de acuerdo con el ciclo de vida útil y al método

Elabore un informe del almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados de pastelería (formato de registro y descripción de las características, de acuerdo con las fichas tecnicas)

• Argumente el informe mediante la TDA (debate), aplicando técnicas de comunicación oral.

• Presente una evidencia de aprendizaje.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento

3.3.1. Efectúa la identificación y localización de los productos no conformes y/o en cuarentena, en las áreas asignadas según procedimiento y normativa

3.3.1.1. Consulte el documento ”GUÍA DE ALMACENAMIENTO SECO, REFRIGERADO Y CONGELADO” proporcionado por el instructor y realice un plano ubicando las áreas y los equipos para el almacenamiento de los productos de pasteleria

3.3.1.2. Observe e siguiente video
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

y con la orientación del instructor,elabore un formato para registrar los productos No conformes y dentro del plano del punto anterior, ubique esta zona y diga porque es importante identificarla y separarla de las demás áreas del almacen.

3.4 Actividades de Transferencia del conocimiento

3.4.1 Ejecuta la toma física del inventario según frecuencia y procedimiento establecido por la empresa.

Realice

Participe de manera activa en la presentación relacionada con el manejo de inventarios.

• Consulte fuentes de información en la biblioteca del Centro de Formación y/o en el sistema de biblioteca SENA, relacionada con los inventarios.

• Visite las bodegas de almacenamiento de alimentos, aplicando técnicas de comunicación

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

• Elabore un informe de inventario de materias primas, insumos y productos terminados de pastelería, empleando técnicas de información y comunicación, aplicando técnicas de elaboración de documentos.

• Socialice el informe mediante la TDA debate, aplicando técnicas de comunicación oral

• Presente evidencias de aprendizaje.

3.4.2. Elabora y mantiene los registros del proceso con base en el procedimiento de control de registros

3.4.2 Fichas técnicas de productos

• Participe de la explicación sobre la estructura de la ficha técnica de productos alimenticios, presentada por el instructor.

• Consulte en el Instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos (INVIMA), lo referente a fichas técnicas para alimentos.

• Analice la información obtenida mediante el diligenciamiento de listas de chequeo y/o formatos y evidencias fotográficas, de las diferentes prácticas de producción.

• Diseñe fichas técnicas de los diferentes productos elaborados, empleando las técnicas de la información y la comunicación.

• Presente las fichas técnicas, según las indicaciones del instructor.

- **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	Organiza áreas y equipos para el almacenamiento e inventario de los productos alimenticios con base en los procedimientos operativos y la normativa Ubica materias primas, insumos y productos según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normativa para almacenamiento de alimentos. Rota las materias primas, insumos y productos terminados en el almacenamiento de acuerdo con el ciclo de vida útil y al método Efectúa la identificación y localización de los productos no conformes y/o en cuarentena, en las áreas	Cuestionario Observación directa Rubrica

	asignadas según procedimiento y normativa Ejecuta la toma física del inventario según frecuencia y procedimiento establecido por la empresa. Elabora y mantiene los registros del proceso con base en el procedimiento de control de registros	

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.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

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)					