GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 001

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS	***Código:*** ***Versión:***	96151546 1		
Nombre del Proyecto: NA	***Código: NA***			
Fase del proyecto: NA				
Actividad (es) del Proyecto: ***Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos***	***Actividad (es) de Aprendizaje:***	***Ambiente de formación:***	***MATERIALES DE FORMACIÓN***	
			DEVOLUTIVO	CONSUMIBLE X
Resultados de Aprendizaje: 29080110002 PREPARAR PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS		***Competencia:*** 290801100 ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN		
Resultados de Aprendizaje: 29080110001 RECIBIR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS DE ACUERDO CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.		***Competencia:*** 290801100 ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN		
Resultados de Aprendizaje: 29080110003 VALORAR LAS CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO CÁRNICO CRUDO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO.		***Competencia:*** 290801100 ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN		
Resultados de Aprendizaje: 29080110004 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.		***Competencia:*** 290801100 ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN		
Duración de la guía (en horas):	48	***Observaciones:***		

INTRODUCCION:

El SENA dentro de su oferta educativa ofrece el programa de formación en Procesamiento de productos cárnicos crudos, el cuál se crea con el objetivo de formar personal cualificado en las labores relacionadas con la preparación de productos cárnicos crudos, como respuesta a las necesidades del consumidor y del sector productivo. Las actividades de producción en la cadena cárnica han tenido un aumento considerable

del 2010 al 2017, principalmente en la cadena avícola y porcina con un 2,7% anual (DANE 2018). De acuerdo con las proyecciones del sector según el Plan estratégico 2019 y el acuerdo de competitividad (fedegan 2016), en Colombia se busca generar estrategias para lograr la excelencia de los derivados cárnicos, bajo estándares de calidad e inocuidad justificando la necesidad de personal capacitado en esta área. En cuanto a la vinculación laboral, según el boletín del (DANE 2018), el sector de procesamiento y conservación de la carne, tiene una participación nacional del 5,1% en personal ocupado. Así mismo según la ANDI (Balances y perspectivas 2018), las empresas relacionadas con el sector de cárnicos han tenido una dinámica positiva con el aumento del 5% de nuevas empresas que llegan a fortalecer la producción de derivados cárnicos y a requerir recurso humano competente. Es por ello que en el sector cárnico existen oportunidades, tanto en emprendimiento, como en el fortalecimiento de las empresas con recurso humano idóneo que permite el afianzamiento del sector cárnico en beneficio del desarrollo económico y social del país. De acuerdo con lo anterior, el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) oferta al sector productivo el programa de formación, con el fin de brindar herramientas técnicas a toda la población interesada en los procesos de transformación, envasado, almacenamiento de derivados cárnicos crudos, según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción. Aunque en el país existen diferentes instituciones educativas que imparten formación relacionada con la producción de cárnicos y sus derivados, el SENA es la única institución que brinda personal capacitado, con ambientes dotados y cuya metodología de aprendizaje es por competencias, lo que fortalece la formación de ciudadanos con habilidades innovadoras que responden a las necesidades y expectativas del sector empresarial. En el país según el ministerio de agricultura hay 396.000 unidades productivas agropecuarias dedicadas a la producción cárnica y láctea, de ellas, y 196.035 tienen orientación doble propósito y 125.326.

Con el fin de motivar a los emprendedores rurales, esta guía de aprendizaje permitirá identificar las diferentes formulaciones para el procesamiento de productos cárnicos crudos y la aplicación en campo de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, fortaleciendo de este modo su proyecto de vida y fomentando una cultura del emprendimiento en el sector de alimentos y bebidas cumpliendo la normatividad sanitaria vigente.

La presente guía se desarrolla en varios momentos, en el primero encontrará actividades de reflexión y saberes previos, en el segundo se proponen actividades orientadas a la apropiación y construcción de conocimiento, siguiendo la metodología ciclo del aprendizaje vivencial, y finalmente encontrará actividades encaminadas a la transferencia de conocimiento, apoyado por profesionales de otras entidades relacionadas con el sector.

3. ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

3.1.1 A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) video, cada aprendiz reflexionará sobre el contenido del video “Productos crudos frescos” que se encuentra en el siguiente enlace ***www.youtube.com/watch?v=c7y9-kClD2Q***, y analizará las siguientes preguntas:¿Qué técnicas de curado

de la carne se están utilizando?, ¿Cómo se hace un embutido correctamente?, ¿Cuáles embutidos podemos realizar en la finca?, ¿cuáles son los requerimientos sanitarios para iniciar la preparación de productos cárnicos crudos? y finalmente ¿Cuáles prácticas higiénicas cree usted que debe fortalecer en su emprendimiento?

Socialice sus respuestas en un conversatorio atendiendo a las orientaciones del instructor y, con el grupo genere las conclusiones de la actividad.

Duración: 2.5 horas

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes o computador con proyector
- **Materiales:** televisor, computador, proyector, cables de sonido y conexión a internet.

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

Estimado aprendiz, siempre que inicia un proyecto (sea personal o profesional), usted pone a prueba ciertos elementos de su personalidad que le llevan a conseguir aquello que se ha propuesto. Eso tiene por nombre **comportamiento emprendedor**.

3.2.1. A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) sondeo de saberes, desde sus conocimientos y saberes previos, de forma individual defina con sus palabras qué entienden **por productos cárnicos crudos**. De acuerdo al ambiente de aprendizaje y a los lineamientos del instructor, registre sus respuestas en unas notas adhesivas (*post-it*) y ubíquelas en la pizarra. Una vez se haya llegado a un consenso sobre la definición de **productos cárnicos crudos y tipos de estos** construida por el grupo, se realiza el mismo ejercicio, esta vez para la definición de la frase **Emprendimientos asociados a productos cárnicos crudos**.



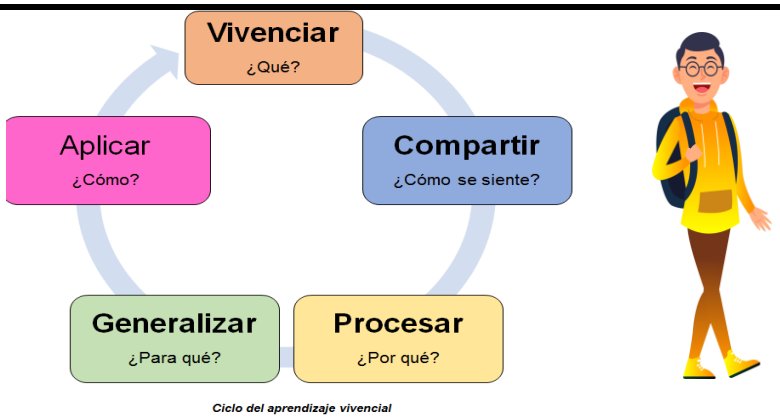
Socialice sus respuestas en un conversatorio atendiendo a las orientaciones del instructor y, con el grupo genere las conclusiones sobre los puntos en común, destaque aquellos que se poseen e identifiquen aquellos que deben apropiar.

Duración: 2.5 horas

- **Ambiente requerido:** ambientes polivalentes o plataforma Teams
- **Materiales:** notas adhesivas, lapiceros de colores, tablero-pizarra.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

A través de la metodología ciclo del aprendizaje vivencial se desarrollarán las actividades orientadas a la apropiación conceptual, el siguiente gráfico representa el proceso:



Ciclo del aprendizaje vivencial

3.3.1 Conocer las formulaciones para la correcta preparación de conservas de verduras y hortalizas.

A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) Método por proyectos, cada aprendiz recibirá del instructor la formulación por escrito de las prácticas a realizar para la preparación de productos cárnicos crudos:
La lectura les permitirá a los aprendices hacer un seguimiento a las diferentes etapas de la formulación, ingredientes y materiales, tipos de preparación y condiciones de almacenamiento de los productos obtenidos.

Duración: 40 horas

- **Ambiente requerido:** Unidad productiva
- **Materiales:** Instrumentos escritos, lapiceros**,** tablero-pizarra, agua, estufa, sal, azúcar, condimentos, ollas, cuchillos, tablas de picar, cucharas, tripa, carne de res y de cerdo.

Los productos a obtener son:

1. **Chorizo ahumado** (Fabricación: 10 horas)

MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

500 grs de res

500 grs de cerdo

100 grs de tocino

4 dientes de ajo

4 cebollines

15 grs de sal

3 cucharadas de paprika

½ cucharada de pimienta

1 cucharadita de comino

1 cucharadita de finas hierbas

1 cucharadita de cúrcuma

1 cucharadita de curry

0.5 grs de nitrito de sodio

1 copita de vino rojo

PROCEDIMIENTO

PICAR O MOLER LAS CARNES

MEZCLAR CARNES

MAZCLAR SAL + ESPECIAS

MEZCLAR CARNES + CONDIMENTOS + CEBOLLIN + AJO + VINO

REFRIGERAR

EMBUTIR

ESCURRIR

AHUMAR

REFRIGERAR

2. Butifarra (10 horas)

INGREDIENTES:

500 grs de res

500 grs de cerdo

5 dientes de ajo

½ cebolla cabezona

1 cebollín

½ cucharada de sal

1/2 cucharada de paprika

1 cucharada de pimienta negra

½ cucharada de comino

0.5 grs de nitrito de sodio

1 copita de vino rojo

PROCEDIMIENTO

PICAR O MOLER LAS CARNES

MEZCLAR CARNES

LICUAR CEBOLLA + AJO + CEBOLLIN

MAZCLAR SAL + ESPECIAS

MEZCLAR CARNES + CONDIMENTOS + VEGETALES + VINO

REFRIGERAR

EMBUTIR

COCINAR POR 1 HORA

REFRIGERAR

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.



Estimado aprendiz, usted tuvo la oportunidad de trasladar los conocimientos adquiridos al final de cada actividad en la etapa "*APLICAR"* del ciclo de aprendizaje vivencial, llevando los aprendizajes a su vida personal y profesional.

En el desarrollo de las actividades como aprendiz, usted participó en los procesos de elaboración de cada producto, aplicando los instrumentos para tal fin y que fueron explicados por el instructor.

En esta actividad se procede a la degustación de los productos y autoevaluación de las posibles fallas en los procesos y soluciones a estos, retroalimentando cada experiencia personal con el total del grupo

Duración: 3 horas

- **Ambiente requerido:** Unidad productiva

3.5 Actividades de evaluación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Respuesta a preguntas movilizadoras **Evidencias de Producto:** Chorizo ahumado Butifarras Génovas Longaniza **Evidencia de desempeño:** Formulación de cada producto a preparar	Formula su visión personal de acuerdo con su motivación y propósito de vida. Valora sus características Emprendedoras personales acorde con herramienta de diagnóstico sanitario. Valora en sitio sus características emprendedoras rurales acorde con herramienta de diagnóstico sanitario.	T: Observación sistemática I: Pre test T: Observación sistemática I: Post test T: Observación sistemática I: Chek list de cumplimiento normatividad

4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	**ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva)** y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
Actividades de Reflexión inicial.	2	Computador Video Beam	1 1	Hojas	20	Agroindustria	1	Aula normal
Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje	1	Computador Tablero	1 1	Notas adhesivas Marcadores de colores	40 20	Agroindustria	1	Unidad productiva
Actividades de apropiación del conocimiento	2 48	Computador Tablero Estufa Ollas de diferentes materiales Cuchillos Tabla de picar	1 1 1 8 10 1 10	Carne de res y de cerdo, sal, condimentos, vegetales	Glo Glo 30	Agroindustria	1	Unidad productiva

		Cucharas de palo, tripa embudo, pita, carne de res y de cerdo recipientes de plástico, refrigerador						

3. GLOSARIO DE TERMINOS

Emprendimiento: la palabra emprendimiento viene del término *"entrepreneur"* que significa "pionero". Un pionero es una persona que tiene la capacidad de hacer un esfuerzo adicional para alcanzar una meta; alguien que emprende una travesía en busca de nuevos horizontes. El emprendimiento es la actitud que permite decidir por una idea que se convertirá un proyecto de vida, ya sea en términos sociales, individuales, culturales y económicos. El emprendimiento está relacionado con el desarrollo humano y económico, con el mejoramiento de las condiciones de vida en los contextos en los que tiene impacto la idea y la concreción de las aspiraciones personales que motivan al emprendedor.

Buenas prácticas de manipulación de alimentos: Son los elementos que debe tener muy en cuenta el manipulador de alimentos para una correcta higiene alimentaria en los productos que manipula.

Higiene alimentaria: La higiene alimentaria es una disciplina enfocada a asegurar que los alimentos mantengan, además de sus cualidades organolépticas –sabor, aroma, textura, etc

Tabla de limpieza y desinfección: Es un instrumento desarrollado para permitir al manipulador de alimentos determinar con precisión la cantidad de material de limpieza y desinfectante necesario por litro de agua para aplicar correctamente esta labor en cada área o utensilio utilizado en la preparación, fabricación, envasado, almacenamiento o comercialización de productos para alimentación humana.

Chorizo. Es un embutido cárnico originario de la península ibérica,[1] tradicional también en la cocina hispanoamericana y de otras regiones con influencia cultural española y portuguesa, en donde puede formar parte de la cocina fusión.[2]

El nombre chorizo tiene un uso más restringido en España, en donde este embutido siempre lleva ajo y pimentón, lo que le da su característico sabor y su color rojo; en Hispanoamérica chorizo puede referirse a otros tipos de embutidos (embutido que se utiliza para preparar el choripán, mientras que el chorizo ibérico se le conoce en esta región como chorizo español)

Butifarra. (del catalán botifarra) es un embutido fresco compuesto de carne picada de cerdo condimentada con sal, pimienta y, a veces, otras especias. En España se pueden encontrar distintas variedades según la región: Cataluña, Aragón, las Islas Baleares, Comunidad Valenciana y la Región de Murcia.

En América, en la Costa Caribe colombiana también se consume un tipo de butifarra, oriunda de la población de Soledad, muy difundida en la gastronomía regional, la cual se prepara con adobos de esa zona del país sudamericano. En El Salvador (Cojutepeque), México (Tabasco, Toluca y Chiapas), Guatemala, Bolivia, Chile, Paraguay, Uruguay y algunas zonas de Argentina, también se pueden encontrar variedades locales de butifarras

Longaniza. Es un embutido largo originario de España, relleno de carne de cerdo picada. Se elabora en diversos países, como Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, España, Paraguay, Panamá (donde se conoce como choriza), Perú, Uruguay y Venezuela, y también en el resto de América desde el sur de Estados Unidos, México, El Caribe y Centroamérica. También se elabora en Filipinas.

Génovas: Derivado cárnico que se elabora con carne de cerdo y especias naturales, este producto se embute en tripa natural de cerdo, se cocina y se hornea; su consistencia madurada la hace crocante por fuera suave por dentro.

3. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Acosta Romero, G. A.; Pérez Pertuz, J.; Rodríguez Pérez, M.; Valenzuela Barón, M. L. (2016). Cartilla Emprendimiento. Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje. Primera Edición.
- Ariza, C. (2019). Pensar, sentir y actuar. Obtenido de https://mejorapsicologia.com/pensar-sentir-actuar/
- Cardona, M; Vera, L. D.; Tabares Quiroz, j. (2008). Las dimensiones del emprendimiento empresarial: la experiencia de los programas Cultura E y Fondo Emprender en Medellín. Cuadernos de investigación EAFIT. Documento 69. Medellín: Universidad Eafit.
- CENPROMYPE (s.f.) Proceso de acompañamiento a emprendimientos dinámicos. Caja de herramientas. Recuperado de: http://cenpromype.synology.me/wordpress/Usb/Caja%20de%20Herramientas%20Emprendimientos%20por%20Oportunidad/LinkedDocuments/Manual%20Participante%20Taller%20de%20Caracteristicas%20Emprendedoras%20PErsonales.pdf
- Fernandez, A. (2010). Otra vez esa sensación, Capítulo 1: Los sentimientos. Obtenido de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lda/fernandez_f_a/capitulo1.pdf
- Hernández Arango, E. R. (2014). Avances de EMPRETEC® en Colombia, como programa para el fortalecimiento de las características del comportamiento emprendedor. INVENTUM, 9(16), 33-39.
- Monsalve Serrano, J. E. (2013). Jóvenes, talento y perfil emprendedor. Recuperado de: http://www.injuve.es/conocenos/ediciones-injuve/guia-jovenes-talento-y-perfil-emprendedor
- Quintana García, C. (2001). Dimensiones del éxito de las empresas emprendedoras. Investogaciones europeas de dirección y economía de la empresa, 7(2), 139-154.
- Universidad de Alicante. (2007). El pensamiento, Psicología Básica. Obtenido de https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/4298/5/TEMA%205.EL%20PENSAMIENTO.pdf
- Vila, J. C. (8 de enero de 2014). ¿Cómo vas de Responsabilidad Personal? [Mensaje en un blog]. Recuperado de: https://www.joancarlesvila-coach.com/responsabilidad-personal/
- Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Protección Social.

5. CONTROL DEL DOCUMENTO (ELABORADA POR)

	Nombres	Cargo	Dependencia	Firmas	Fecha
Autores	Carlos Alberto Sierra Limas	Instructor	CAMPESENA		12/05/2025
Asesoría Pedagógica					
Revisión					
Aprobación					