PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: Agroindustria Alimentaria
Código del Programa de Formación: 936161
Nombre del Proyecto: aplicación de técnicas de elaboración de productos alimenticios sostenibles en las instituciones educativas articuladas en el sector agroindustrial en el departamento de La Guajira.
Fase del Proyecto: Ejecución
Actividad de Proyecto: aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en losdiferentes sectores de las industrias de Alimentos.
Competencia: almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.
Resultados de aprendizaje alcanzar:

- ✓ Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.
- ✓ Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

- **Duración de la Guía**: 60 Horas

2. PRESENTACIÓN

El almacenamiento adecuado de los alimentos es un punto de control muy importante para evitar la contaminación y multiplicación de los microorganismos en los alimentos. Por tal motivo, la competencia de “Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento” usted aprenderá la forma en que se almacenan los alimentos afecta tanto su calidad como su seguridad y que el almacenamiento inapropiado de los alimentos puede contribuir a que estos se dañen y posiblemente ocasionen enfermedades.
Para realizar las evidencias correspondientes a esta guía de aprendizaje, es necesario revisar los materiales de apoyo del programa suministrados por el instructor(a) y estudiar con responsabilidad el material suministrado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades De Reflexión Inicial



Descripción de la actividad: Según la imagen responde las siguientes preguntas con tus propias palabras, según sus conocimientos previos:
- ¿Sabe usted cuál es la importancia de almacenar los alimentos?
- ¿Cuáles son los tipos de almacenamiento en la industria alimentaria que usted conoce?
- ¿Cuáles serían las posibles consecuencias de consumir alimentos almacenados inadecuadamente?

Socializa con tus compañeros.

Ambiente requerido: Aula polivalente.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en preguntas (ABP), socialización y reflexión colectiva, activación de conocimientos previos y observación crítica.
Materiales de formación: pizarra o pantalla para proyección
Material de apoyo: Guía de aprendizaje
Duración de la actividad: 30 minutos.

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

Descripción de la actividad: Apreciado aprendiz, en este momento identificará los conocimientos y experiencias que ha tenido en el contexto del almacenamiento productos alimenticios, según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento a escala pequeña o especializada. Para ello, se ha diseñado la siguiente actividad:
Basado en sus conocimientos previos, responda las siguientes preguntas:

a) ¿Sabe usted que significa almacenamiento?
b) ¿Cuál es la importancia del correcto almacenamiento de los alimentos?
c) ¿Cómo se deben almacenar los alimentos teniendo en cuenta su naturaleza?
d) Si el alimento está caliente ¿qué se debe hacer para poder almacenarlo?
e) ¿Cuál es la forma correcta de descongelar los alimentos?
f) ¿Qué utensilios, equipos o instrumentos se utilizan en el almacenamiento de alimentos?

Ambiente requerido: Aula polivalente.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Activación de conocimientos previos, aprendizaje basado en preguntas, socialización y trabajo colaborativo, observación reflexiva, lluvia de ideas.
Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo, pizarra o pantalla para proyección.
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado.
Duración de la actividad: 5 horas.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

3.3.1. Reconocer el adecuado almacenamiento de alimentos.

Descripción de la actividad: Luego de haber construido toda una serie de conocimientos, con ayuda del material de apoyo entregado: “Generalidades del almacenamiento de alimentos”, usted deberá desarrollar la siguiente actividad: En grupo de cuatro (4) elabore un plan de organización de los alimentos para cada una de las áreas de almacenamiento (Congelación, Refrigeración y Almacenados en Seco), teniendo en cuenta el siguiente caso:

Guillermo Rocas es un egresado de agroindustria alimentaria, en su búsqueda de empleo es contratado como supervisor del comedor escolar del **Colegio las nubes**, en su primera semana recibe la inducción y se le informa de las metas y oportunidades de mejora que deberá establecer el comedor escolar de la institución, en relación al almacenamiento de los alimentos. Para el cumplimiento de las metas, el jefe inmediato le informa al nuevo supervisor que la bodega esta desordenada, por lo que le solicita que implemente un plan de organización de los alimentos para cada una de las áreas de almacenamiento (Congelación, Refrigeración y Almacenados en Seco).

Ambiente requerido: Aula polivalente, comedor escolar.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje colaborativo, aprendizaje basado en problemas (ABP), estudio de casos prácticos, análisis de situaciones reales o simuladas y socialización y retroalimentación grupal.

Materiales de formación: Formato de recepción de productos, Libreta de apuntes, bolígrafo, alimentos.
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo "Generalidades del almacenamiento de alimentos".
Evidencias de aprendizaje: Plan de organización elaborado en grupo y participación en la exposición y retroalimentación grupal.
Instrumentos de evaluación:
Duración de la actividad: 25 horas.

3.3.2. Reconocer el adecuado almacenamiento de alimentos.
Evidencia: formato de "recepción de productos.
Descripción de la actividad: En grupo de cuatro (4) diligencie el formato de "recepción de productos" con los alimentos relacionados a continuación:

- Aceite,
- Carne De Cerdo,
- Azúcar,
- Cebolla,
- Carne De Res,
- Huevos,
- Sal,
- Esencias De Sabores,
- Atún,
- Avena,
- Cocoa,
- Manzanas,
- Harinas,
- Maíz,
- Leche En Polvo,
- Mandarinas, Banano
- Ajo,
- Queso,
- Pimentón, Tomate
- Pollo
- Plátano, Papa

Ambiente requerido: Aula polivalente, comedor escolar.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje colaborativo, aprendizaje basado en problemas (ABP), trabajo por proyectos, socialización grupal, organización y planificación práctica.
Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo, pizarra o pantalla para proyección, alimentos.
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado.
Evidencias de aprendizaje: formato de recepción de productos diligenciado correctamente.
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo.
Duración de la actividad: 25 horas.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.
Evidencia: video.
Descripción de la actividad: Identifique en su hogar tres (3) alimentos que se almacenen de manera diferente, teniendo en cuenta los tipos de almacenamiento (Congelación, Refrigeración y Almacenados en Seco) y explique de manera sencilla en un video:

- ¿Cuáles son las características de calidad que deben tener esos 3 alimentos?
- ¿Están almacenados adecuadamente? explicar el porqué.
- En el caso del alimento congelado, explicar cuáles son las formas correctas de descongelarlo.

Esta actividad se puede realizar en grupos de 5 aprendices.

Ambiente requerido: Aula polivalente, cocina.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje experiencial, observación directa, explicación oral, integración de TIC (uso de video como recurso comunicativo).
Materiales de formación: Celular o cámara para grabar, cuaderno de apuntes (opcional, para guion), bolígrafo.
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado.
Evidencias de aprendizaje: Video explicativo con los tres alimentos clasificados y justificados, presentación clara de los tipos de almacenamiento y su aplicación en el hogar.
Instrumentos de evaluación: Rúbrica de evaluación, que valore: Claridad y coherencia en la explicación, Clasificación adecuada de los alimentos según tipo de almacenamiento, Argumentación sencilla y comprensible, Calidad del video (imagen, voz, orden)
Duración de la actividad: 5 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Ejecución.	Aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de alimentos.	Reconocer el adecuado almacenamiento de alimentos.	**Evidencias de Conocimiento:** Plan de organización elaborado en grupo, formato de recepción de productos diligenciado correctamente y participación en la exposición y retroalimentación grupal.	* Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados. * Interpreta los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente. • Dispone y mantiene los equipos y materiales necesarios para el mantenimiento según procedimiento establecido. • Cumple las normas de seguridad e higiene de acuerdo con la legislación vigente. • Ubica las materias primas, insumos o los productos procesados en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos. • Rota las materias primas, insumos o los productos procesados, de acuerdo con el ciclo de vida útil y al método PEPS o FIFO (primeros en vencer, primeros en salir). • Almacena los productos que generen riesgos de inocuidad o calidad en áreas asignadas de acuerdo con la legislación vigente. • Higieniza las áreas de almacenamiento y los equipos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección. • Mantiene la calidad de los productos almacenados, de acuerdo con el tiempo de vida útil. • Dispone de los productos y áreas para efectuar el inventario	**Técnica:** Aprendizaje colaborativo, aprendizaje basado en problemas (ABP), estudio de casos prácticos, análisis de situaciones reales o simuladas y socialización y retroalimentación grupal, trabajo por proyectos. **Instrumento:** Rúbrica de evaluación, Lista de chequeo.
		Realizar un video donde se identifique en su hogar tres (3) alimentos que se almacenen de manera diferente, teniendo en cuenta los tipos de almacenamiento (Congelación, Refrigeración y Almacenados en Seco)	**Evidencias de Producto:** Video explicativo con los tres alimentos clasificados y justificados, presentación clara de los tipos de almacenamiento y su aplicación en el hogar.		**Técnica:** Aprendizaje experiencial, observación directa, explicación oral, integración de TIC (uso de video como recurso comunicativo). **Instrumento:** Rúbrica de evaluación.

				según procedimiento establecido. • Dispone y mantiene los recursos necesarios para el procesamiento de alimentos según programa establecido. • Opera los equipos para cargue de productos según manual de operación del equipo. • Cumple con las normas de seguridad e higiene de acuerdo con la legislación sanitaria para alimentos vigente. • Rotula los productos en el almacenamiento de acuerdo con la legislación de alimentos vigente.	

4. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Almacenamiento: El almacenamiento es el proceso o acción de guardar o archivar algo
Alimento: Sustancia nutritiva que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales.
Alimento perecedero: Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro.
Alimento no perecedero: Son aquellos alimentos que no se echan a perder fácilmente y que, en cambio, podemos tener en nuestra despensa por bastante tiempo. Tampoco necesitan ser refrigerados.
Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios y BPM.
Refrigeración: Consiste en conservar los alimentos a una temperatura, entre -2 °C y 6 °C.
Congelación: Es la solidificación de agua contenida en los alimentos a una temperatura por debajo del punto de fusión (0 a -18) ºC.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- http://www.bibliotecavirtual.sena.edu.co/
- Resolución 2674 de 2013.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Stefany Zapa Álvarez	Instructor	Centro Agroempresarial y acuícola	Septiembre 2022

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Stefany Zapa Álvarez	Instructor	Centro Agroempresarial y acuícola	Mayo de 2025	Actualización