PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #3

- **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.
- Código del Programa de Formación: 96151455
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):**
- **Competencia:** asistir proceso de producción de alimentos según programa de
- producción.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización.
- verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos elaboración de conservas de frutas y hortalizas son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- ***Descripción de la(s) Actividad(es):***
- Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización.
- Verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización
- Controlar que las entradas y salidas de la materia prima e insumos recibidos y entregados corresponden a la requisición, especificaciones de compra y ficha técnica del producto.

- ***Ambiente Requerido:***
- Laboratorio o taller de cocina para el procesamiento de alimentos y/o ambiente de formación CTMAE.

- ***Materiales:***
- Materia prima de primera calidad, utensilios de cocina, materiales audiovisuales. Insumos para la elaboración de conservas.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
• Evidencias de Conocimiento • Evidencias de Desempeño • Evidencias de Producto	• Aplicar normas de seguridad industrial según procedimientos de la empresa y normatividad vigente. • Emplea métodos de conservación de alimentos y de mejora de los productos conforme a estándares. • Aplicar sistemas de calidad de acuerdo a los parámetros establecidos a la normatividad vigente. • Controlar, verifica y caracteriza inventario de su área, de acuerdo a los estándares establecidos. • Actúa idóneamente consigo mismo, con los demás y la naturaleza, en los contextos laboral y social, en el marco del desarrollo sostenible. • Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos técnicos.	• Listado de materias primas. • Talleres evaluativos • Receta estándar debidamente elaborada • Métodos de conservación de materias primas • Evaluación práctica • Pantallazos WhatsApp • Reconocimiento de materias primas. • Fotografías de procesos y prácticas. • Técnica: Observación • Instrumento: Rubrica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Limpieza:** Concepto, protocolos, detergentes, concentraciones.
- **Análisis organoléptico:** Calidad fitosanitaria, estados de madurez.
- **Residuos:** Tipos, clasificación, aprovechamiento, manejo y disposición.
- **Higiene de los Alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **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.
- **Registro Sanitario:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.
- **Materias primas:** son materiales que obtenemos directamente de la naturaleza. Ejemplos de materias primas son la madera, el algodón, el petróleo, la lana, rocas y minerales, etc. Según su origen, podemos clasificar las materias primas en tres grupos: • Origen animal: lana, seda, cuero,…….• Origen vegetal: madera, corcho, algodón,... • Origen Mineral: arena, arcilla, carbón, hierro.

Por norma general, existen dos tipos de bollería: bollería ordinaria, sin relleno ni guarnición de ningún tipo. Y bollería rellena o guarnecida, que antes o después del tratamiento térmico adecuado, se ha rellenado o guarnecido con diferentes productos alimenticios dulces o salados.

6. REFERENTES INFOGRÁFICOS

https://isu.edu.mx/que-es-la-gastronomia-internacional/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20Cocina%20Internacional,m%C3%A1s%20que%20s%C3%B3lo%20la%20comida.

https://www.definicionabc.com/general/panaderia.php

https://es.wikipedia.org/wiki/Reposter%C3%ADa

https://laroussecocina.mx/palabra/pasteleria/

https://gastronomiaycia.republica.com/2013

https://elgourmet.com/glosario/harina
https://concepto.de/levadura/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JORGE MARIO GARCIA	**INSTRUCTOR ALIMENTOS – PUERTO BERRIO**	**Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial**	**15/04/2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					