



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 2. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

##### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en Panadería
- **Código del Programa de Formación:** 635236 Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** transformación de materias primas e insumos para la obtención de productos de panificación implementando las normas de calidad en el departamento del cauca.
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** Análisis y Planeación
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Inducción y planeación

**Competencia:** 290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

270401015 - Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes

270401015 - Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes

**Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** 394667 - Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la

394668 - Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente

394669 - Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa

394670 - Sanitizar instalaciones, equipos y materia prima

utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial.

394529 - Alistar los recursos necesarios para el desarrollo de los programas de producción según política empresarial.

394530 - Establecer los procedimientos técnicos de producción según política empresarial.

**Duración de la Guía:** 90 horas

## 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz el objetivo de la presente, conozca sobre el programa de formación por medio del cual se busca guiar y fomentar el aprendizaje de manera que fortalezca el conocimiento adquirido por medio de la metodología aprender haciendo con un gran aliado como lo es su instructor. Además de proponer el aprendizaje continuo y colaborativo con el fin de poder conducir a ustedes los aprendices, al desarrollo de nuevas ideas y conocimientos mediante la construcción colectiva de lo aprendido propiciando el desarrollo de competencias personales, interpersonales y sociales. Los resultados se deben alcanzar mediante la utilización de técnicas como: trabajo colaborativo, mediante el uso del entorno, comunicación permanente instructor-aprendiz y aprendiz- instructor, entre otros recursos.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1. Actividad de Reflexión inicial

La actividad de reflexión consiste en:

- Que es BPM como reflexión y sondeo de conocimientos previos del aprendiz.



- Normatividad vigente que regula la seguridad alimentaria en Colombia.
- Entes gubernamentales que regulan las competencias en seguridad alimentaria en Colombia
- Que es ETAS en los alimentos.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 37 horas.

- **Resultados de aprendizaje**

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### **3.2. Actividades de Conceptualización e identificación de conocimiento necesarios para el aprendizaje.**

En esta actividad el instructor por medio de un video dará a conocer como el programa SER ayuda a las personas a integrarse en una formación para el emprendimiento y la empleabilidad, además de un video donde se presentan los conceptos básicos de manipulación de alimentos con ejemplos ilustrativos.

**3.2.1.** A partir de los videos presentados y con los plegables entregados por la instructora, los aprendices leerán y analizarán detalladamente cada concepto del Sena y también de conceptos básico de manipulación e higiene de alimentos y van a extraer los aspectos que más consideren importantes.

**3.2.2.** Por medio de cuestionario en grupos comprendido por tres aprendices se logra poner en práctica conocimientos previos relacionados con las Buenas Practicas de Manipulación de alimentos BPM. Tiempo: 20:00 horas

### **3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización).**

**3.3.1.** Los aprendices realizarán un corto ensayo donde discutirán como La Misión, Visión y los objetivos del SENA, aportan a el desarrollo del conocimiento y el mejoramiento de la calidad de vida de los integrantes del programa SER.

**3.3.2.** Acompañados de la instructora y organizados en grupos de trabajo, proponen un juego de roles los aprendices socializan los conceptos más relevantes del cuestionario desarrollado. La actividad debe durar solo 10 minutos por grupo.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 31:00 horas.

### **3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento.**

Discutir en grupo sobre:

**a)** Importancia de conocer los conceptos básicos de manipulación de alimentos e higiene.

**b)** Estrategias requeridas para llevar a cabo el programa de formación y sus clases teóricas y prácticas.

**c)** Plantear e implementar soluciones en casos de que las condiciones locativas del ambiente para realizar las clases prácticas no cumplan en su totalidad para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) siguiendo la normatividad vigente.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.



**4. Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 10:00 hora

## 5. Actividades De Evaluación

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<b>Evidencias de conocimiento:</b> cuestionario de preguntas y respuestas. reconocer sus fortalezas, capacidades por desarrollar, considerando el contexto social y cultural al cual pertenece. identificar los conocimientos previos se tiene de las BPM y el cacao  <b>Evidencias de desempeño:</b> presentar los talleres que permite una transformación sana.  <b>Evidencias de producto:</b> talleres desarrollados	Reconoce las condiciones higiénico sanitarias para elaboración de alimentos.	Cartelera con diagnóstico de empresas relacionadas con el sector de chocolatería  Talleres grupales.  Ensayo sobre la importancia del procesamiento técnico en la industria alimentaria.

## 6. Glosario De Términos

- **Sena:** El Servicio Nacional de Aprendizaje es un establecimiento público de Colombia que ofrece formación gratuita con programas técnicos, tecnológicos y complementarios enfocados en el desarrollo económico, tecnológico y social del país.
- **Misión:** La misión empresarial es el conjunto de objetivos generales y principios de trabajos para avanzar en una organización, que se expresa por medio de una declaración de la misión, que resume la misión empresarial en una sola frase, con el objetivo de comunicar la misión a todos los miembros de la organización.
- **Vision:** La percepción visual es un proceso activo con el cual el cerebro puede transformar la información lumínica captada por el ojo en una recreación de la realidad externa.
- **Valores:** son aquellas características que definen a una empresa y que sirven como eje para su crecimiento.
- **Principios:** son un grupo de creencias y valores que funcionan como guías que inspiran la vida de una organización. También podemos definirlos como un conjunto de valores y creencias que norman el funcionamiento de las empresas u organizaciones.
- **Inducción:** es la habilidad propiamente del profesor para captar la atención del alumno con la firme intención de desconectarlo de sus diferentes y realidades y ubicarlo en el grupo y en la lección.
- **Manipulación de alimentos:** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Alimentos:** es todo producto, que por sus componentes químicos y por sus características organolépticas, puede formar parte de una dieta con el objeto de calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y la energía necesarios para mantener la salud.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.
- **Programa de formación:** Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer.

## 7. Referentes Bibliográficos



Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 2013. <https://acortar.link/KqZ7pU>

Servicio Nacional de Aprendizaje. (2022). Organigrama SENA. *[Resolución en PDF]*. <https://acortar.link/AtknSI>

## 8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructor	Centro Comercio y Servicios	Abril de 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	10/03/2024	Ajustes conceptos guía



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 5. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

##### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Emprendimiento en el Procesamiento de Productos de Chocolatería.
- **Código del Programa de Formación:** 635236 Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN IMPLEMENTANDO LAS NORMAS DE CALIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE CAUCA Fase del Proyecto (si es formación Titulada): no aplica
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Investigar las tendencias del mercado para identificar oportunidades de mejora e innovación en los procesos productivos.

**Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.

**Resultados de aprendizaje alcanzar:** Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado.

- **Duración de la Guía:** 440 horas

##### 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz el objetivo de la presente guía es suministrar información que permita conocer, saber actuar y reconocer las características técnicas y fisicoquímicas requeridas de cada uno de los insumos a emplear de acuerdo al producto a procesar con la tendencia de diversificación de los productos de panadería, proponiendo un programa de formación por medio del cual, se busca guiar y fomentar el aprendizaje de manera que fortalezca el conocimiento adquirido empleando la metodología aprender haciendo con un gran aliado como es su instructor. Con el aprendizaje continuo y colaborativo podrá conducir a ustedes los aprendices a la creatividad e innovación de nuevas ideas y conocimientos mediante la construcción colectiva de lo aprendido manteniendo el desarrollo de competencias personales, interpersonales y sociales. Los resultados se deben alcanzar mediante la utilización de técnicas como: trabajo colaborativo, mediante el uso del entorno, comunicación permanente instructor-aprendiz y aprendiz- instructor, entre otros recursos.

##### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

###### 3.1. Actividad de Reflexión inicial

La actividad de reflexión consiste en:

- a) Presentación por parte de la instructora de la actividad a realizar y su importancia.
- b) Invitación a participar en una dinámica de conocimiento e integración con todos los aprendices, teniendo en cuenta aspectos esenciales para contestar las siguientes preguntas:
  - ¿Usted ha consumido productos de panadería?
  - ¿Con qué frecuencia consume productos de panadería?
  - ¿Conoce los diferentes tipos de empleo que se le puede dar al panadería?
  - ¿Cuáles son los diferentes empleos que se le pueden dar a los productos de panificación? Justifique su respuesta y de ejemplo como lo emplearía Usted en cada uno de ello.
- c) Se invita a los aprendices para que participen en la actividad de contestar cuestionario acerca de flujograma aplicado a planta de alimentos de panadería.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje



- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- d) Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 2:00 hora.

- ✓ **Resultados de aprendizaje**

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### **3.2. Actividades de Conceptualización e identificación de conocimiento necesarios para el aprendizaje.**

En esta actividad el instructor por medio de ensayo se dará a conocer como el programa SER ayuda a las personas a integrarse en una formación para el emprendimiento y la empleabilidad, además de un estudio de caso donde se presentan los conceptos básicos en la elaboración de productos de panadería con videos ilustrativos.

**3.2.1.** A partir de los formatos y con los plegables entregados por la instructora, los aprendices leerán y analizarán detalladamente cada concepto de los productos de chocolatería elaborados donde van a manifiesten los aspectos y características de cada uno de ellos que más consideren importantes.

**3.2.2.** Por medio de taller en grupos comprendido por 5 aprendices se logra poner en práctica conocimientos previos relacionados con las plantas de alimentos de panadería. Tiempo: 4:00 horas

### **3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización).**

**3.3.1.** Los aprendices elaboran diferentes productos de chocolatería con la creatividad e innovación del caso donde ponen en práctica todo lo aprendido en la formación, complementando con las salidas a campo como instalaciones de empresas relacionadas con el cultivo y procesamiento del cacao, ya constituidas con trayectoria en el departamentos y reconocimiento nacional e internacional.

**3.3.2.** Acompañados de la instructora y organizados en grupos de trabajo, proponen un juego de roles los aprendices socializan los conceptos más relevantes del cuestionario desarrollado. La actividad debe durar solo 10 minutos por grupo.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 126:00 horas.

### **3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento.**

Discutir en grupo sobre:

- ¿Qué es atemperar?
- ¿Cuáles son las técnicas de atemperado?
- ¿Identifica Usted las etapas de atemperado y la temperatura que debe tener cada una de ellas?
- ¿Características del buen atemperado?

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- 4. Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 4:00 hora

## **5. Actividades De Evaluación**

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular



Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<b>Evidencia de conocimiento:</b> Ensayo  <b>Evidencia de desempeño:</b> Lista de chequeo productos terminados.  <b>Evidencia de producto:</b> Elabora productos de chocolatería.	Realiza el temperado y moldeo de productos de chocolatería teniendo en cuenta parámetros técnicos. Prepara tipos de rellenos de acuerdo con criterios técnicos. Elabora diversos tipos de productos de chocolatería teniendo en cuenta criterios técnicos y características del producto. Identifica los parámetros de calidad de los productos elaborados, según especificaciones técnicas.	Procesamiento de productos y productos empacados.

## 6. Glosario De Términos

- **Atemperar:** proceso que se lleva a cabo con este alimento para poder manipularlo sin que pierda brillo ni sufra cambios de calidad en su acabado. Atemperar el chocolate implica calentarlo y luego enfriarlo a ciertas temperaturas para que su estructura se vuelve más estable.
- **Fruta deshidratada:** fruta natural que ha sido sometida a un proceso de absorción del agua para dar como resultado una fruta deshidratada.
- **Innovación:** Creación o transformación de un producto para introducirlo al mercado.
- **Manteca de cacao:** Grasa natural comestible que procede del haba del cacao.
- **Resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto:** permite asegurar la calidad e inocuidad del producto hace un análisis de riesgo del producto que permite localizar los puntos críticos de control e implementar las buenas prácticas de manufactura y elaborar un programa HACCP que permita monitorear tales puntos críticos.
- **Propiedades nutricionales del cacao:** el chocolate y sus derivados se caracterizan especialmente por su alto índice de carbohidratos y grasas. Tras exprimir las almendras de cacao estas generan un aceite que constituye la manteca de cacao de la cual proviene la grasa.
- **Calidad del cacao:** en los primeros eslabones de la cadena productiva, hay granos de cacao que cuentan con certificación orgánica. La calidad del cacao es uno de los aspectos más relevantes en la cadena de producción, pues determinará la mayor o menor demanda del producto final. Las características físicas engloban tamaño, presentación de las almendras, así como sus características organolépticas y también las características químicas de las almendras fermentadas y secas.
- **Manipulación de alimentos:** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Alimentos:** es todo producto, que por sus componentes químicos y por sus características organolépticas, puede formar parte de una dieta con el objeto de calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y la energía necesarios para mantener la salud.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.
- **Ponque:** porción de torta que puede llevar en su interior una cierta cantidad de licor o no, cualquier otro dulce, y que se suele consumir de un único bocado cubierto con diferentes características de acuerdo a necesidades del consumidor.
- **Programa de formación:** Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer.

## 7. Referentes Bibliográficos





<https://www.fedecacao.com.co/fondo-nacional-del-cacao>

Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 2013. <https://acortar.link/KqZ7pU>

#### 8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructor	Centro Comercio y Servicios	Febrero de 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	10/03/2024	Ajustes conceptos guía





## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

- **IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE**
- Denominación del Programa de Formación: **INDUCCIÓN**
- Código del Programa de Formación:
- Nombre del Proyecto: **IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.**
- Fase del Proyecto: **INDUCCIÓN**
- Actividad de Proyecto: **RECONOCER EL CONTEXTO NORMATIVO Y EMPRESARIAL PARA IDENTIFICAR EL MODELO CORPORATIVO DE LA GESTIÓN.**
- Competencia: **RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL**
- Duración de la Guía: **48 HORAS**

## 2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

Esta guía tiene como objetivo central, brindar herramientas teóricas y metodológicas a todas aquellas personas que llegan por primera vez a formarse bajo un modelo de aprendizaje por competencias y que, a su vez, les sirva de punto de partida para la reflexión en torno al compromiso personal que se requieren para enfrentar un proceso de formación en torno a un problema de la vida real. Así entonces, le damos una cordial **Bienvenida al Servicio Nacional de Aprendizaje “SENA”,** la más importante Institución de Formación para el Trabajo y Desarrollo Humano, con que cuenta nuestra Colombia, para los colombianos.

Es importante indicarle, el programa de formación que usted inicia en este momento y ha seleccionado bajo su propia voluntad, le brindará la oportunidad de desarrollar sus capacidades, habilidades y talentos, que hará de usted un profesional íntegro y será la ruta que permitirá la construcción de su proyecto de vida y obtener los más grandes logros y éxito en la Educación Superior.

Durante este corto proceso de inducción, podrá conocer a profundidad y enamorarse de la institución, más querida por los colombianos, conocer los procesos para poder disfrutar de las oportunidades y beneficios que



a partir de hoy nos brinda nuestra Institución para hacer de usted un profesional integral, capaz de resolver problemas reales de nuestro contexto laboral.

En este sentido, resulta fundamental que, desde su nuevo rol de aprendiz, identifique sus derechos, deberes, responsabilidades, construya su proyecto de vida y aproveche cada uno de los instrumentos y herramientas pedagógicas que desde hoy le empieza a brindar su proceso de formación, para que cada uno de estos sean los mejores trampolines para la búsqueda y construcción de su felicidad en torno a su futuro laboral.

### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

#### **3.1. APERTURA Y BIENVENIDA**

Su primer encuentro con el Centro de Formación exige el conocimiento o reconocimiento de la comunidad educativa del SENA y de sus integrantes, para ello se desarrollarán los actos protocolarios y de presentación institucional de forma cordial y afectuosa, identificando su infraestructura, la política institucional y sus normas.

#### **ACTIVIDADES**

Reconocimiento sobre la identidad corporativa del SENA (misión, visión y valores Sena), y los videos institucionales. Las actividades se centran en:

- La Presentación general de la institución
- Brindar la bienvenida realizada por los directivos de DIGENERAL y la presentación de la Regional
- Identificación de los símbolos institucionales
- Uso de la imagen corporativa en contextos formativos como: Porte de carné y otros elementos distintivos que fortalecen el uso de marca institucional. Himno SENA, Bandera y Logo
- Identificar los servicios y beneficios que brinda la institución

#### **Entregables de la Actividad**

Registro fotográfico /capturas en pantalla

Padlet asociado con la terminología presentada

<https://padlet.com/psicologoalejandro1983/h1x1fzh7sv4tip15>

- **Ambiente Requerido**  
Aula de clase, auditorio institucional.
- **Materiales**  
Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.
- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 4 horas.

#### **• Resultados de aprendizaje**

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de



apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### **3.2 REGLAMENTO AL APRENDIZ – Acuerdo 007 de 2012**

El reglamento del aprendiz SENA también es la fuente de información o base que tiene los aprendices para solucionar o aclarar dudas respecto a inquietudes que se presenten facilitando el buen acoplamiento al centro.

#### **ACTIVIDADES**

- Identificar los derechos, Deberes y sanciones de acuerdo con la normativa SENA.
- Reconocer las actividades para efectuar los tramites académicos y administrativos de acuerdo con la normativa SENA.
- Prohibiciones, faltas académicas y disciplinarias, medidas formativas y sanciones.
- Identificar los elementos para la Gestión y alternativas de la modalidad de formación "etapa productiva", de acuerdo con los lineamientos institucionales.

#### **Entregables de la Actividad**

1. Representación gráfica del proceso (mapa conceptual).
2. Formato de registro de alternativa de etapa productiva.

### **PAUTAS PARA LA CONVIVENCIA Y CONDUCTO REGULAR DE SOLICITUDES Y TRÁMITES**

Los trámites académicos son aquellos pasos que los aprendices adelantan dentro del proceso de matrícula, formación y certificación, o para gestionar solicitudes de traslado, aplazamiento, reingreso y retiro voluntario.

Reconocer el conducto regular para la solicitud y/o gestión de actividades académicas y administrativas de acuerdo con los protocolos establecidos por el Centro de Formación.

- **Producto**  
Protocolo del conducto regular para solicitud y/o gestión de actividades académicas.
- **Ambiente Requerido**  
Aula de clase, auditorio institucional.
- **Materiales**  
Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.
- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 4 horas.

GFPI-F-135 V01

### **3.3. IDENTIFICAR EL MODELO PEDAGÓGICO**



Socializar el modelo pedagógico en el que se enmarca la formación profesional integral (FPI) SENA.

Presentar el Modelo Pedagógico Institucional es importante ya que no ejecutamos nuestros programas de formación de la misma manera que cualquier otra institución educativa.

- **Producto**  
Sopa de letras

## **RITMO Y ESTILOS DE APRENDIZAJE**

En esta actividad cada aprendiz desarrollará el test de Kolb, el cual deberá ser entregado como evidencia de aprendizaje al de cada programa de formación. <https://www.psycoactiva.com/test/educacion-y-aprendizaje/test-de-estilos-de-aprendizaje-de-kolb/>

No todas las personas aprendemos de la misma manera, por eso es importante que los aprendices identifiquen sus estilos y ritmos de aprendizaje.

Visualizar el video de estilos de aprendizaje y/o el video de los 4 tipos de alumnos y su forma de aprender según el modelo Kolb y luego realizar un test que le permita al aprendiz identificar su estilo

- **Producto**  
Matriz de estilo de aprendizaje David Kolb.

## **3.4. RECONOCER EL PROGRAMA DE FORMACIÓN**

Este espacio permitirá a los aprendices el acercamiento a su programa de formación y su contextualización socioeconómica y gestión tecnológica con que cuenta la institución.

### **ACTIVIDADES**

Se realizará una reflexión sobre el objetivo de su proyecto de vida frente al programa de formación. Cada instructor dará a conocer el perfil ocupacional de los programas de formación a los cuales se matricularon.

Para esta actividad se desplazaran a sus ambientes de aprendizaje (VIRTUAL): el líder de ficha creará un ambiente virtual donde tendrá la posibilidad de dar a conocer el programa, su estructura y las herramientas tecnológicas que dispone el SENA para gestionar el aprendizaje de cada uno de sus aprendices.

- **Producto**
  1. Diligenciar la matriz de reconocimiento de mi programa de formación (Conocimiento, desempeño y producto).
  2. En esta actividad se realizará un proceso de identificación de “Mi aprendizaje” en el SENA. Identificando el programa de formación y el proyecto formativo.

## **RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS**

Establecer el plan de trabajo para la solicitud de reconocimiento de saberes previos.



Se realizará con el fin de reconocer si usted cuenta con conocimientos previos en alguna competencia del programa de formación al cual se ha matriculado.

- **Producto**

Solicitud del plan de trabajo concertado

## **PRESENTACIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO**

El aprendiz Identificará los elementos del proyecto formativo relacionado con su programa de formación y reconocerá las técnicas e instrumentos de evaluación.

Reconocer el sistema de evaluación SENA y sus componentes de acuerdo con la normativa.

- **Producto**

1. Mapa conceptual de las fases, actividades del proyecto y producto.
2. Esquema de correlación instrumentos de evaluación.

**PROYECTO DE VIDA:** A través del Proyecto de Vida el SENA logra promover las capacidades humanas, la razón práctica y el control de su propio entorno, aportando una estructuración de vida en cada uno de los aprendices. Representatividad de los aprendices y desarrollo del taller ¿Quién quiero ser como aprendiz SENA?, orientado a que los aprendices identifiquen en el marco de su proyecto de vida, los compromisos necesarios para lograr con éxito su formación. "Arbol de la Vida"

- **Producto**

Arbol de vida, tu proyecto de vida. En formato word realizar el ejercicio describiendo cada uno de lo numerales y subirlo a la plataforma tal como será indicado.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, auditorio institucional.

- **Materiales**

Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 4 horas.

## **3.5. IDENTIFICAR ASPECTOS RELACIONADOS CON LA INTEGRALIDAD DE LA FORMACIÓN Y SERVICIOS DE APOYO DE LA ENTIDAD.**

La Formación Profesional Integral es el proceso mediante el cual la persona adquiere y desarrolla de manera permanente conocimientos, destrezas y aptitudes e identifica, genera y asume valores y actitudes para su realización humana y su participación activa en el trabajo productivo y en la toma de decisiones sociales

GFPI-F-135 V01



- **AGENCIA PÚBLICA DE EMPLEO – APE:** El SENA, a través de la Agencia Pública de Empleo, gestiona los mecanismos y estrategias de atención dirigidas a poblaciones vulnerables, con el fin de aportar al mejoramiento de su perfil ocupacional y aumentar sus niveles de inserción social y productiva. Este espacio permitirá a los aprendices el acercamiento a su perfil profesional, a la contextualización socioeconómico y gestión tecnológica con que cuenta la institución. Socialización del portafolio de servicios APE: inducción al aplicativo de la APE [www.agenciapublicadeempleo.sena.edu.co](http://www.agenciapublicadeempleo.sena.edu.co).
- **SENNOVA:** Tiene el propósito de fortalecer los estándares de calidad y pertinencia, en las áreas de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, de la formación profesional impartida en la Entidad. Ecosistema SENNOVA, Dinámica SENNOVA CCyS Y Proyectos destacados y oportunidades de vinculación. Es necesario que usted considere la posibilidad de integrarse a un semillero de investigación. Amplíe la información con el líder SENNOVA y realice su registro siguiendo los procedimientos indicados por su líder.
- **BILINGÜISMO:** El Programa de lenguas del SENA es la respuesta de la Entidad a los requerimientos del sector productivo en cuanto a la formación de sus futuros trabajadores en una lengua extranjera o segunda lengua, que les permita un mejor desempeño laboral, aumentando la competitividad y calidad del servicio de sus empresas en comparación con sus pares a nivel mundial. Reconocer la importancia de aprender un idioma extranjero (inglés) en la FPI y sus implicaciones como futuro egresado. Vincular estrategias gestionadas desde la Dirección de Formación Profesional.
- **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, ha implementado acciones tendientes a garantizar el cumplimiento de las normas vigentes en salud y seguridad en el trabajo. Se darán a conocer las diferentes protocolos y rutas de atención, se identificará la ruta de información para el Covid – 19 y se reconocerá los protocolos de bioseguridad en el contexto de la formación profesional integral.
- **CENTRO DESARROLLO EMPRESARIAL SBDC:** El Centro de Desarrollo Empresarial tiene como objetivo fomentar la cultura emprendedora, impulsar el emprendimiento y fortalecer el desarrollo empresarial para la generación de ingresos y de empleos decentes.
- **BIBLIOTECAS:** Identificar las bases de datos con que cuenta la entidad, como apoyo al proceso formativo. Es importante que como aprendiz conozca los servicios de la Biblioteca y la Red Virtual a la que tienen acceso. La biblioteca es una herramienta muy valiosa que se tiene y casi nunca se utiliza.
- **BIENESTAR AL APRENDIZ:** Contribuye en el desarrollo humano integral de los aprendices, por medio de la definición de lineamientos que se implementen de manera articulada y gradual con el proceso de formación profesional integral. Socialización del área de Bienestar al aprendiz y sus ejes estratégicos. Voceros y representantes de los aprendices (aspectos principales). Actividad lúdica.
- **Ambiente Requerido**  
Aula de clase, auditorio institucional.



- **Materiales**  
Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.
- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 3 horas.

### 3.6. IDENTIFICAR LAS PLATAFORMAS TECNOLÓGICAS

- Con la interacción de las plataformas tecnológicas con que cuenta el Centro de formación se pretende desarrollar habilidades TIC para el acceso y gestión de su proceso académico mediante: SOFIA Plus y Zajuna
- **Producto**
  1. Actualización de datos del aprendiz en SOFIA Plus.
  2. Ejercicio práctico para la publicación de evidencias de la primera semana de inducción (formato word)
- **AMBIENTE REQUERIDO:** Virtual.
- **MATERIALES:** Computador, Conectividad a Internet

### 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

- **Ambiente Requerido**  
Aula de clase, auditorio institucional.
- **Materiales**  
Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.
- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 1 hora.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
	Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales.	GFPI-F-135 V01





<p><b>Evidencias de Conocimiento:</b></p> <p>Preguntas a respuestas sobre Identificación de deberes y derechos de los aprendices Identificación de las ocho modalidades de etapa productiva Identificación del programa de formación Identificación del proyecto formativo</p>	<p>Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales.</p> <p>Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales</p>	<p><b>Cuestionario</b></p>
<p><b>Evidencias de Desempeño</b></p> <p>Aplicar procedimientos para Identificar el SENA; su identidad corporativa, símbolos, deberes y derechos y normatividad (misión, visión, filosofía, objetivos), y los actores relacionados con el proceso formativo, sus roles según la política institucional</p>	<p>Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos.</p> <p>Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales</p>	<p><b>Lista de verificación –</b></p> <p><b>Observación directa</b></p>
<p><b>Evidencias de Producto:</b></p> <p>Actualización de datos en SOFIA Plus Estilo de aprendizaje Aprendizajes previos Análisis Mis valores Análisis Formación por proyectos Registro en el sitio agencia pública de empleo</p>	<p>Optimiza los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas según normas institucionales</p>	<p><b>Lista de verificación</b></p>



- **Actitud:** Conducta, disposición de ánimo manifestada de algún modo.
- **Aptitud:** Capacidad para operar competentemente en una determinada actividad.
- **Comunidad educativa:** Conjunto de personas que influyen y son afectadas por un entorno educativo
- **Cultura:** Conjunto de modos de vida y costumbres en una época o en un grupo social.
- **Didáctica Activa:** Propio, adecuado para enseñar o instruir o aprender
- **Evidencia de Aprendizaje:** Manifestación del aprendizaje, que refiere a la comprobación de lo que “sabe”, “sabe hacer” y “es” el aprendiz.
- **Evidencia de desempeño:** Pruebas del saber hacer, relativas a cómo el Aprendiz ejecuta (proceso) una actividad y al resultado (producto) obtenido.
- **Misión:** Razón de ser, el para que, de una empresa, institución.
- **SOFIA:** Sistema Optimizado para la Formación y el Aprendizaje Activo.
- **Técnica Didáctica:** Metodología y método sistematizado que puede ser usado para el desarrollo de determinada actividad de aprendizaje.
- **Programa de Formación.** Es definido con el proceso de diseño curricular y se constituye en el conjunto de condiciones de ingreso y salida del proceso de formación, sujeto a aplicar estrategias metodológicas para desarrollar unas competencias expresadas en unos contenidos.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

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

- Acuerdo 007 de 2012, Reglamento al Aprendiz
- <https://www.psicoactiva.com/test/educacion-y-aprendizaje/test-de-estilos-de-aprendizaje-de-kolb/www.agenciapublicadeempleo.sena.edu.co>.

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
<b>Autor (es)</b>	Ada Lorena Cerón Rosero	<b>Coordinadora Académica</b>	<b>Coordinación Académica</b>	<b>2022</b>
	Socorro Eugenia Zúñiga Bermeo	<b>Instructora</b>		
	Adriana Guzmán Restrepo	<b>Instructora</b>		
	Hernán Bonilla	<b>Instructor</b>		
	Alejandro Ordóñez	<b>Instructor</b>		
	José Manuel Castañeda, Instructor	<b>Instructor</b>		GFPI-F-135 V01



	Jhon Alexander García	Instructor		
--	-----------------------	------------	--	--

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
	Equipo Pedagógico Centro		EPC	2024	
	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Titulada Comercio y Servicio	2024	Inclusión ambiente, materiales y horario de las diferentes actividades en la guía de formación



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 2. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

##### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en Panadería
- **Código del Programa de Formación:** 635236 Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** transformación de materias primas e insumos para la obtención de productos de panificación implementando las normas de calidad en el departamento del cauca.
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** Análisis y Planeación
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Inducción y planeación

**Competencia:** 290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

270401015 - Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes

270401015 - Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes

**Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** 394667 - Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la

394668 - Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente

394669 - Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa

394670 - Sanitizar instalaciones, equipos y materia prima

utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial.

394529 - Alistar los recursos necesarios para el desarrollo de los programas de producción según política empresarial.

394530 - Establecer los procedimientos técnicos de producción según política empresarial.

**Duración de la Guía:** 90 horas

## 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz el objetivo de la presente, conozca sobre el programa de formación por medio del cual se busca guiar y fomentar el aprendizaje de manera que fortalezca el conocimiento adquirido por medio de la metodología aprender haciendo con un gran aliado como lo es su instructor. Además de proponer el aprendizaje continuo y colaborativo con el fin de poder conducir a ustedes los aprendices, al desarrollo de nuevas ideas y conocimientos mediante la construcción colectiva de lo aprendido propiciando el desarrollo de competencias personales, interpersonales y sociales. Los resultados se deben alcanzar mediante la utilización de técnicas como: trabajo colaborativo, mediante el uso del entorno, comunicación permanente instructor-aprendiz y aprendiz- instructor, entre otros recursos.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1. Actividad de Reflexión inicial

La actividad de reflexión consiste en:

- Que es BPM como reflexión y sondeo de conocimientos previos del aprendiz.



- Normatividad vigente que regula la seguridad alimentaria en Colombia.
- Entes gubernamentales que regulan las competencias en seguridad alimentaria en Colombia
- Que es ETAS en los alimentos.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 37 horas.

- **Resultados de aprendizaje**

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### **3.2. Actividades de Conceptualización e identificación de conocimiento necesarios para el aprendizaje.**

En esta actividad el instructor por medio de un video dará a conocer como el programa SER ayuda a las personas a integrarse en una formación para el emprendimiento y la empleabilidad, además de un video donde se presentan los conceptos básicos de manipulación de alimentos con ejemplos ilustrativos.

**3.2.1.** A partir de los videos presentados y con los plegables entregados por la instructora, los aprendices leerán y analizarán detalladamente cada concepto del Sena y también de conceptos básico de manipulación e higiene de alimentos y van a extraer los aspectos que más consideren importantes.

**3.2.2.** Por medio de cuestionario en grupos comprendido por tres aprendices se logra poner en práctica conocimientos previos relacionados con las Buenas Practicas de Manipulación de alimentos BPM. Tiempo: 20:00 horas

### **3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización).**

**3.3.1.** Los aprendices realizarán un corto ensayo donde discutirán como La Misión, Visión y los objetivos del SENA, aportan a el desarrollo del conocimiento y el mejoramiento de la calidad de vida de los integrantes del programa SER.

**3.3.2.** Acompañados de la instructora y organizados en grupos de trabajo, proponen un juego de roles los aprendices socializan los conceptos más relevantes del cuestionario desarrollado. La actividad debe durar solo 10 minutos por grupo.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 31:00 horas.

### **3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento.**

Discutir en grupo sobre:

**a)** Importancia de conocer los conceptos básicos de manipulación de alimentos e higiene.

**b)** Estrategias requeridas para llevar a cabo el programa de formación y sus clases teóricas y prácticas.

**c)** Plantear e implementar soluciones en casos de que las condiciones locativas del ambiente para realizar las clases prácticas no cumplan en su totalidad para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) siguiendo la normatividad vigente.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.



**4. Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 10:00 hora

## 5. Actividades De Evaluación

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<b>Evidencias de conocimiento:</b> cuestionario de preguntas y respuestas. reconocer sus fortalezas, capacidades por desarrollar, considerando el contexto social y cultural al cual pertenece. identificar los conocimientos previos se tiene de las BPM y el cacao  <b>Evidencias de desempeño:</b> presentar los talleres que permite una transformación sana.  <b>Evidencias de producto:</b> talleres desarrollados	Reconoce las condiciones higiénico sanitarias para elaboración de alimentos.	Cartelera con diagnóstico de empresas relacionadas con el sector de chocolatería  Talleres grupales.  Ensayo sobre la importancia del procesamiento técnico en la industria alimentaria.

## 6. Glosario De Términos

- **Sena:** El Servicio Nacional de Aprendizaje es un establecimiento público de Colombia que ofrece formación gratuita con programas técnicos, tecnológicos y complementarios enfocados en el desarrollo económico, tecnológico y social del país.
- **Misión:** La misión empresarial es el conjunto de objetivos generales y principios de trabajos para avanzar en una organización, que se expresa por medio de una declaración de la misión, que resume la misión empresarial en una sola frase, con el objetivo de comunicar la misión a todos los miembros de la organización.
- **Vision:** La percepción visual es un proceso activo con el cual el cerebro puede transformar la información lumínica captada por el ojo en una recreación de la realidad externa.
- **Valores:** son aquellas características que definen a una empresa y que sirven como eje para su crecimiento.
- **Principios:** son un grupo de creencias y valores que funcionan como guías que inspiran la vida de una organización. También podemos definirlos como un conjunto de valores y creencias que norman el funcionamiento de las empresas u organizaciones.
- **Inducción:** es la habilidad propiamente del profesor para captar la atención del alumno con la firme intención de desconectarlo de sus diferentes y realidades y ubicarlo en el grupo y en la lección.
- **Manipulación de alimentos:** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Alimentos:** es todo producto, que por sus componentes químicos y por sus características organolépticas, puede formar parte de una dieta con el objeto de calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y la energía necesarios para mantener la salud.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.
- **Programa de formación:** Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer.

## 7. Referentes Bibliográficos



Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 2013. <https://acortar.link/KqZ7pU>

Servicio Nacional de Aprendizaje. (2022). Organigrama SENA. *[Resolución en PDF]*. <https://acortar.link/AtknSI>

## 8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructor	Centro Comercio y Servicios	Abril de 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	10/03/2024	Ajustes conceptos guía





## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 2. PREPARAR INSTALACIONES Y UTENSILIOS

##### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Emprendimiento en el Procesamiento de Productos de panificación.
  - **Código del Programa de Formación:** 635236 Versión 1
  - **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN IMPLEMENTANDO LAS NORMAS DE CALIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE CAUCA
  - **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** Planeación
  - **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Identificar los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto según los protocolos de investigación establecidos.
  - **Competencia:** Almacenar materias primas y productos de panificación de acuerdo con la orden de pedido, programa de producción y normativa vigente.
- 
- **Duración de la Guía:** 33 horas

##### 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz el objetivo de la presente guía es proporcionar información de base que permita conocer, saber actuar y reconocer las características técnicas requeridas en el momento de procesar cacao en su campo de acción con la tendencia bean to bar, proponiendo ser bean to hearth con el programa de formación por medio del cual, se busca guiar y fomentar el aprendizaje de manera que fortalezca el conocimiento adquirido empleando la metodología aprender haciendo con un gran aliado como es su instructor. Con el aprendizaje continuo y colaborativo podrá conducir a ustedes los aprendices a la innovación de nuevas ideas y conocimientos mediante la construcción colectiva de lo aprendido manteniendo el desarrollo de competencias personales, interpersonales y sociales. Los resultados se deben alcanzar mediante la utilización de técnicas como: trabajo colaborativo, mediante el uso del entorno, comunicación permanente instructor-aprendiz y aprendiz- instructor, entre otros recursos.

##### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

###### 3.1. Actividad de Reflexión inicial

La actividad de reflexión consiste en:

- a) Presentación por parte de la instructora del resultado de aprendizaje a alcanzar.
- b) Invitación a participar en una dinámica de conocimiento e integración con todos los aprendices, teniendo en cuenta aspectos esenciales para completar los siguientes enunciados justificando su respuesta:
  - Frecuencia de limpieza y desinfección de equipos de procesamiento en industria de panificación \_\_\_\_\_.
  - Concentración solución de limpieza empleado en planta de panificación \_\_\_\_\_.
  - Clasificación de los equipos según su funcionalidad en planta de panificación es \_\_\_\_\_.
  - Resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto es importante porque \_\_\_\_\_.
- c) Se invita a los aprendices para que participen en la actividad de contestar cuestionario acerca de flujograma aplicado a planta de alimentos de panificación.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- d) **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel



periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 3:30 hora.

### ✓ **Resultados de aprendizaje**

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### **3.2. Actividades de Conceptualización e identificación de conocimiento necesarios para el aprendizaje.**

En esta actividad el instructor por medio de un estudio de caso dará a conocer como el programa SER ayuda a las personas a integrarse en una formación para el emprendimiento y la empleabilidad, además de un estudio de caso donde se presentan los conceptos básicos de capacidad instalada con ejemplos ilustrativos.

**3.2.1.** A partir de los estudios de caso presentados y con los plegables entregados por la instructora, los aprendices leerán y analizarán detalladamente cada concepto de instalación instalada donde van a extraer los aspectos que más consideren importantes.

**3.2.2.** Por medio de cuestionario en grupos comprendido por 4 aprendices se logra poner en práctica conocimientos previos relacionados con las plantas de alimentos de panificación. Tiempo: 12:00 horas

### **3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización).**

**3.3.1.** Los aprendices realizarán un resumen donde se resaltará la importancia de los principales elementos a tener en cuenta relacionado con la capacidad instalada de la planta de panificación.

**3.3.2.** Acompañados de la instructora y organizados en grupos de trabajo, proponen un juego de roles los aprendices socializan los conceptos más relevantes del cuestionario desarrollado. La actividad debe durar solo 15 minutos por grupo.

#### • **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

#### • **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 4:00 horas.

### **3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento.**

Discutir en grupo sobre:

**a)** Importancia de conocer los conceptos básicos de resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto.

**b)** Estrategias requeridas para llevar a cabo el programa de formación y sus clases teóricas y prácticas.

**c)** Plantear e implementar soluciones en casos de que las condiciones locativas del ambiente para realizar las clases prácticas no cumplan en su totalidad para la aplicación del resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto siguiendo la normatividad vigente.

#### • **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

#### • **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

**4. Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 4:00 hora

## **5. Actividades De Evaluación**

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
---------------------------	-------------------------	---------------------------------------



<p><b>Evidencias de conocimiento:</b>  Reconoce el área de proceso: concepto, requerimientos, parámetros ambientales, alistamiento.  utensilios: concepto, tipos, empleo.  equipos de temperado, moldeado y empaque: concepto, tipos, ficha técnica, manuales de operación.  insumos: concepto, tipos, función, empleo.  materiales: concepto, clases, manejo.</p> <p><b>Evidencias de desempeño:</b>  Flujograma de procesos de una planta de panadería.</p> <p>Estudio de caso sobre manipulación e higiene de alimentos</p> <p><b>Evidencias de producto:</b>  Lista de chequeo de las características organolépticas de higienización.</p>	<p>Diferencia los recursos y condiciones de operación de acuerdo al proceso de producción.  Identifica características y manejo de moldes de acuerdo con condiciones técnicas.</p> <p>Alista los recursos para el acondicionamiento y moldeo del chocolate según procedimientos de la empresa.</p>	<p>Discusión, Aportes participativo, taller, ensayos y trabajo en equipo</p>
--	--	--

## 6. Glosario De Términos

- **Agricultura orgánica:** es el sistema holístico de producción que se adapta a las condiciones locales para promover y mejorar la salud del agroecosistema y en extensión la biodiversidad y la actividad biológica del suelo prefiriendo los propios insumos de una finca antes que los externos.
- **Descascarillar:** Quitar, extraer la cascarilla del trigo.
- **Disruptivo:** Que produce disrupción.
- **Fruta deshidratada:** fruta natural que ha sido sometida a un proceso de absorción del agua para dar como resultado una fruta deshidratada.
- **Innovación:** Creación o transformación de un producto para introducirlo al mercado.
- **Manteca de cacao:** Grasa natural comestible que procede del haba del cacao.
- **Resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto:** permite asegurar la calidad e inocuidad del producto hace un análisis de riesgo del producto que permite localizar los puntos críticos de control e implementar las buenas prácticas de manufactura y elaborar un programa HACCP que permita monitorear tales puntos críticos.
- **Propiedades nutricionales del cacao:** el chocolate y sus derivados se caracterizan especialmente por su alto índice de carbohidratos y grasas. Tras exprimir las almendras de cacao estas generan un aceite que constituye la manteca de cacao de la cual proviene la grasa.
- **Calidad del cacao:** en los primeros eslabones de la cadena productiva, hay granos de cacao que cuentan con certificación orgánica. La calidad del cacao es uno de los aspectos más relevantes en la cadena de producción, pues determinará la mayor o menor demanda del producto final. Las características físicas engloban tamaño, presentación de las almendras, así como sus características organolépticas y también las características químicas de las almendras fermentadas y secas.
- **Manipulación de alimentos:** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Alimentos:** es todo producto, que por sus componentes químicos y por sus características organolépticas, puede formar parte de una dieta con el objeto de calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y la energía necesarios para mantener la salud.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.
- **Programa de formación:** Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer.



## 7. Referentes Bibliográficos

Estudio de prefactibilidad para la instalación de una planta de procesamiento de chocolate bitter orgánico en barra. Tesis para optar el Título Profesional de Ingeniero Industrial. Universidad de Lima Facultad de Ingeniería y Arquitectura Carrera de Ingeniería Industrial. (2020)

<https://www.fedecacao.com.co/fondo-nacional-del-cacao>

Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 2013. <https://acortar.link/KqZ7pU>

## 8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructor	Centro Comercio y Servicios	Febrero de 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	10/03/2024	Ajustes conceptos guía



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 3. ORGANIZAR CONDICIONES DE TRABAJO

##### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Emprendimiento en el Procesamiento de Productos de Chocolatería.
- **Código del Programa de Formación:** 635236 Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN IMPLEMENTANDO LAS NORMAS DE CALIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE CAUCA Fase del Proyecto (si es formación Titulada): no aplica
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Recolectar datos históricos de la producción agroindustrial según los registros y órdenes de producción establecidas.
- **Competencia:** Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes.
- **Resultados de aprendizaje alcanzar:** Realizar seguimiento histórico de la producción agroindustrial, según órdenes de producción.
- **Duración de la Guía:** 30 horas

##### 2. PRESENTACIÓN

Con el objetivo de la presente guía, Usted estimado aprendiz, logrará obtener información de base que permita identificar las condiciones y características técnicas requeridas para iniciar el procesamiento del cacao de acuerdo a su campo de acción, con el programa de formación por medio del cual, se busca guiar el aprendizaje fomentando el conocimiento adquirido al emplear la metodología aprender haciendo con su gran aliado el instructor. Con el aprendizaje continuo y colaborativo podrá conducir a ustedes los aprendices, a la conducción de parametrización y trazabilidad que se debe tener en cuenta al momento de iniciar el proceso de productos de chocolatería y ampliar el conocimiento mediante la construcción colectiva de lo aprendido con el desarrollo de competencias personales, interpersonales y sociales. Los resultados se deben alcanzar mediante la utilización de técnicas como: trabajo colaborativo, mediante el uso del entorno, comunicación permanente instructor-aprendiz y aprendiz- instructor, entre otros recursos.

##### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

###### 3.1. Actividad de Reflexión inicial

La actividad de reflexión consiste en:

- a) Presentación de la instructora de la actividad.
- b) Invitación a participar en una dinámica de conocimiento e integración con todos los aprendices, teniendo en cuenta aspectos esenciales para dar respuesta a las siguientes preguntas:
  - ✓ ¿consecuencias sanitarias y legales cuando no se cuenta con las condiciones requeridas en un lugar de trabajo?
  - ✓ ¿Qué entidades conoce a nivel local y nacional, que regulan esos tipos de establecimientos?
  - ✓ ¿Conoce usted que área de una empresa del sector alimentos, sirve como aliado para evitar este tipo de hallazgos por parte de entes reguladores?

c) Se presenta la oportunidad estimado aprendiz de aplicar lo visto en formación como son las características fisicoquímicas de la almendra de cacao bien fermentado y se procede a su selección, clasificación.

###### d) Ambiente Requerido

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje



#### e) Materiales

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas, recipientes.
- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 2:00 hora.

#### ✓ Resultados de aprendizaje

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### 3.2. Actividades de Conceptualización e identificación de conocimiento necesarios para el aprendizaje.

En esta actividad con material entregado por instructor se presentan los conceptos básicos de las condiciones de trabajo que se deben cumplir al momento de procesar alimentos.

**3.2.1.** A partir de los plegables entregados por la instructora, los aprendices leerán y analizarán detalladamente cada concepto de instalación instalada donde van a extraer los aspectos que más consideren importantes.

**3.2.2.** Por medio de diseño de planta de una planta de lácteos y de acuerdo a conocimientos previo en grupos comprendido por 3 aprendices diseñar a mano alzada una planta de panadería. Tiempo: 2:30 horas

### 3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización).

**3.3.1.** Los aprendices realizarán un ensayo donde se discutirá la importancia de los principales elementos a tener en cuenta relacionado con las condiciones de trabajo de la planta de panadería.

**3.3.2.** Acompañados de la instructora y organizados en grupos de trabajo, proponen un juego de roles los aprendices socializan los conceptos más relevantes del cuestionario desarrollado. La actividad debe durar solo 10 minutos por grupo.

#### f) Ambiente Requerido

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

#### g) Materiales

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 2:00 horas.

### 3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento.

Discutir en grupo sobre y contestar el taller individual:

**a)** Importancia de conocer los conceptos básicos de resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto.

**b)** Estrategias requeridas para llevar a cabo el programa de formación y sus clases teóricas y prácticas.

**c)** Plantear e implementar soluciones en casos de que las condiciones locativas del ambiente para realizar las clases prácticas no cumplan en su totalidad para la aplicación del resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto siguiendo la normatividad vigente.

#### h) Ambiente Requerido

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

#### i) Materiales

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 130 hora

## 4. Actividades De Evaluación

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
---------------------------	-------------------------	---------------------------------------



<b>Evidencias de conocimiento:</b> Cuestionario, Talleres prácticos formatos de registro y control debidamente diligenciados.	Revisa el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias de instalaciones, equipos y utensilios, de acuerdo con normativa.	Discusión, Aportes participativo, cuestionario, taller, trabajo en equipo, ensayo
<b>Evidencias de desempeño:</b> Diseño de planta Ensayo Taller individual	Diligencia reportes de aplicación de buenas prácticas de manufactura según normativa.	
<b>Evidencia de producto:</b> Listas de chequeo en cumplimiento de las normas.	Ajusta los requerimientos higiénico sanitarios establecidos en la normatividad.	

## 5. Glosario De Términos

- **Localización y diseño:** de una planta de alimentos, el establecimiento debe estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga que pueda contaminar el alimento; en todo caso la construcción debe ser resistente al medio ambiente e impedir el ingreso de plagas y animales domésticos.
- **Paredes y piso:** Los pisos y paredes en las áreas de preparación de alimentos u otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto.
- **Techos:** Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que permitan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos deben ser contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinfestación.
- **Ventilación:** Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso de plagas y que sea de fácil limpieza, en todo caso deberá encontrarse en buen estado de mantenimiento.
- **Puertas:** Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento.
- **Iluminación:** La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y los manipuladores.
- **Instalaciones sanitarias:** Se debe contar con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente ubicados y dotados con elementos de higiene personal tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual y separados del área de preparación de los alimentos.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.
- **Programa de formación:** Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer.

## 6. Referentes Bibliográficos

<https://www.fedecacao.com.co/fondo-nacional-del-cacao>

Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 2013. <https://acortar.link/KqZ7pU>





## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructor	Centro Comercio y Servicios	Febrero de 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	10/03/2024	Ajustes conceptos guía



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 4: PREPARAR INSTALACIONES

#### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

**Denominación del Programa de Formación:** Emprendimiento en el Procesamiento de Productos de Paaderia.

**Código del Programa de Formación:** 635236 Versión 1

**Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN IMPLEMENTANDO LAS NORMAS DE CALIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE CAUCA.

**Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** Planeación

**Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Recolectar datos históricos de la producción agroindustrial según los registros y órdenes de producción establecidas.

**Competencia:** Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes.

**Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Alistar los recursos necesarios para el desarrollo de los programas de producción según política empresarial.

**Total de horas:** 40:00 horas

#### 2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz, el objetivo de la presente guía de aprendizaje es que usted se apropie de los conocimientos y habilidades que requiere la unidad de aprendizaje. Durante el desarrollo de la actividad usted adquiere conocimientos sobre técnicas, procesos y materias primas utilizadas en la elaboración de los productos de panadería, que toda persona que ejerza la profesión debe conocer. Por medio del conocimiento transferido se pretende que usted pueda aplicar como chocolatero o crear su propia marca o empresa permitiendo de esta manera mejorar la calidad de vida de su familia y su entorno. Siendo los productos de panificación uno de los principales productos de la canasta familiar dentro de la industria alimentaria con productos de muy buena calidad con tendencia a crecer cada día más.

#### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Se busca desarrollar las diferentes actividades propuestas durante la presente guía, inicialmente se hará una actividad grupal, luego se revisará la guía de aprendizaje, seguidamente se revisará el material de formación guías de producción, posteriormente, se detallan las actividades adicionales a desarrollar.

##### 3.1- Actividad de reflexión inicial:

##### Situación problema

Microempresa “Maxi pan”, el señor Carlos contrata a una asistente que le ayude en la supervisión de la producción, el asistente se encuentra el siguiente panorama:

- No existe un inventario de insumos y elementos de limpieza y desinfección almacenadas en la bodega.



- Se presentan pérdidas de producción por el mal manejo al momento de almacenar.
- En la bodega se encuentran utensilios sucios, otros obsoletos y algunos se encuentran con moho.
- No se evidencia fecha de caducidad de los insumos de limpieza y desinfección.
- No existe una programación de compra de los insumos de limpieza y desinfección.

Don Carlos ha estudiado la posibilidad de replantear la planeación estratégica en la empresa.

Responder y socialice con los compañeros las siguientes preguntas según la problemática planteada por “Don Carlos”

- ¿Cuál sería su principal preocupación si fuera don Carlos?
- ¿Cuáles cree usted que sean las causas de los problemas de Don Carlos?
- ¿Qué replantaría usted si fuera don Carlos para empezar?
- ¿Qué le recomendaría a don Carlos si Usted fuera auditor de calidad?

• **Ambiente Requerido:** cocina (área de elaboración de productos).

• **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas, equipos y materiales de manipulación de alimentos y para elaboración de productos de chocolatería.
- **Materiales de formación (consumibles):** materias primas, material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 2:00 hora

### 3.2- Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

**Actividad 1:** Elaboración de chocolate de mesa con especias y sin azúcar, teniendo en cuenta la aplicación de seguridad e inocuidad alimentaria en todo el proceso.

- Utilizar los elementos de protección personal (indumentaria personal) para la elaboración de los productos siguiendo la normatividad vigente.
- Elaborar los productos siguiendo los pasos a pasos establecidos en las guías de producción de productos de chocolatería entregada por la instructora. Se considera importante que se debe tener la formulación antes de iniciar proceso, sin problema cuando un aprendiz quiera adicionar uno o varios productos novedosos que hay en la región.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.
- **Materiales de formación (consumibles):** cobertura de chocolate al 90%, especias (anís, canela, clavos, nuez moscada, jengibre). Tiempo: 1:30 hora

### 3.3. Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización).

- Elaborar un flujograma de procesos teniendo en cuenta la guía y los productos elaborados.
- Lista de chequeo de no conformidades.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): tablero,



marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** cobertura de chocolate al 90%, especias (canela, clavos, nuez moscada, jengibre). Tiempo: 1:30 hora

### 3.4. Actividades de transferencias del conocimiento

Para realizar esta sección de la actividad de aprendizaje, se desarrolla un ejercicio práctico grupal que busca estimular la apropiación del conocimiento sobre lo realizado en las practicas, se reúnen en grupo y van a elaborar dos de los productos ya realizados.

Ambiente Requerido

Aula de clase, cocina para la elaboración de productos.

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** cobertura de chocolate al 90%, especias (canela, clavos, nuez moscada, jengibre, anís), frutos secos. Tiempo: 3:00 hora

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<b>Evidencia de conocimiento:</b> Lavado de manos en el área de trabajo.	Diferencia los recursos y condiciones de operación de acuerdo al proceso de producción.	Técnica de evaluación: Formulación de preguntas Instrumento de Evaluación: Cuestionario del taller grupales.
<b>Evidencia de desempeño:</b> Higienización de equipos y utensilios	Aplica procedimientos de limpieza y desinfección a equipos, utensilios y herramientas de acuerdo a	Lista de chequeo Trabajo en grupos, elaboración de flujogramas, estandarización de recetas, participación activa del grupo en un proceso practico y listas de chequeo.
<b>Evidencia de producto:</b> Hábitos de seguridad e higiene durante el proceso.		

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Atributos y comportamiento del auditor: Incluye ser ético, de mente abierta, diplomático, observador, perceptivo, versátil, tenaz, decidido, autosuficiente y tener integridad.
- Auditoria: Un examen sistemático e independiente para determinar en qué medida una operación cumple con el esquema conforme revisando el manual de inocuidad alimentaria de la operación y los procedimientos relacionados, operaciones y procesos físicos, registros y documentos asociados.
- Bacterias coliformes: Las bacterias Gram negativas no esporuladas y en forma de bastón se utilizan con frecuencia como indicadores de la calidad sanitaria del agua, pero existen ampliamente en la naturaleza.
- Basura orgánica: La porción vegetativa de la corriente de desechos que proviene de diversas fuentes, incluidos los desechos de locales domésticos y comerciales y las operaciones municipales.
- Biosólidos: También conocido como lodo de aguas residuales. Semisólidos sobrantes del tratamiento de aguas residuales municipales.
- Buenas Prácticas Actuales de Manufactura (cGMPs): Regulaciones que se encuentran en 21 CFR



110 (Buenas Prácticas Actuales de Manufactura en fabricación, procesamiento, empaque o tenencia de alimentos para humanos) y aplicadas por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA). Los cGMPs proporcionan sistemas que aseguran el diseño, la supervisión y el control adecuados de los procesos e instalaciones de manufactura.

- Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): Prácticas de inocuidad de alimentos para actividades agrícolas relacionadas con la mitigación del riesgo de agua, mejoradores del suelo, uso de la tierra (anterior y adyacente), acceso de animales (domésticos / salvajes), equipos, herramientas y edificios, prácticas de higiene y salud de los trabajadores.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Directrices de operación de instalaciones para manipuladores de alimentos para mitigar riesgos potenciales y reales. Las categorías clave incluyen métodos y procedimientos HACCP, diseño de instalaciones y material de construcción, suministro de agua, instalaciones de fontanería y sanitarios, equipos y utensilios, manejo de alimentos crudos y controles de procesos, higiene personal, control de plagas y eliminación de desechos. Ver también, Buenas Prácticas de Manufactura actuales.
- Calibración: Determinación de la precisión de un instrumento, generalmente midiendo su variación a partir de un estándar, para determinar los factores de corrección necesarios
- Capacitación formal: Un curso ofrecido por una institución educativa reconocida, un organismo gubernamental o una asociación / grupo de la industria para el cual se emite un registro de asistencia. El proveedor del curso puede obtener información sobre el contenido de la capacitación (ej. descripción del curso, materiales de capacitación en línea, etc.).
- Centro de almacenamiento y distribución: Este tipo de instalaciones es donde solamente se recibe y almacena producto terminado para su próximo envío, por ejemplo, almacenes regionales de distribución. Los productos pueden almacenarse a temperaturas controladas o ambientales.
- Limpieza: Es el abstracto de estar y libre de suciedad y el proceso de alcanzar y mantener dicho estado.
- Inocuidad: Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- ACHÁ, Marcos. La importancia de las buenas prácticas de manufactura [en línea]. 15 Diciembre de 2009. URL disponible en: <http://www.ibnorca.org> [Citado el 04 de octubre de 2011]
- FAO Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Ministerio de Protección Social de Colombia. Informe del taller nacional sobre aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM) y sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACPP) en el control de alimentos. Cali: Colombia. Noviembre 2003;1-42.
- FAO/OMS. Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos. Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Washington DC:2003
- FDA. 1998. Guide to minimize microbial food safety hazards for fresh fruits and vegetables. U.S. Food and Drug Administration. Available via the Internet at <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/prodguid.htm>
- Sena. (marzo de 2013). Orientaciones para la elaboración de guías de aprendizaje de los proyectos formativos. <https://n9.cl/euspv>

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	20/04/2023

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



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	15/09/2021	Ajuste conceptual



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 5. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

##### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Emprendimiento en el Procesamiento de Productos de Chocolatería.
- **Código del Programa de Formación:** 635236 Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN IMPLEMENTANDO LAS NORMAS DE CALIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE CAUCA Fase del Proyecto (si es formación Titulada): no aplica
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Investigar las tendencias del mercado para identificar oportunidades de mejora e innovación en los procesos productivos.

**Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.

**Resultados de aprendizaje alcanzar:** Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado.

- **Duración de la Guía:** 440 horas

##### 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz el objetivo de la presente guía es suministrar información que permita conocer, saber actuar y reconocer las características técnicas y fisicoquímicas requeridas de cada uno de los insumos a emplear de acuerdo al producto a procesar con la tendencia de diversificación de los productos de panadería, proponiendo un programa de formación por medio del cual, se busca guiar y fomentar el aprendizaje de manera que fortalezca el conocimiento adquirido empleando la metodología aprender haciendo con un gran aliado como es su instructor. Con el aprendizaje continuo y colaborativo podrá conducir a ustedes los aprendices a la creatividad e innovación de nuevas ideas y conocimientos mediante la construcción colectiva de lo aprendido manteniendo el desarrollo de competencias personales, interpersonales y sociales. Los resultados se deben alcanzar mediante la utilización de técnicas como: trabajo colaborativo, mediante el uso del entorno, comunicación permanente instructor-aprendiz y aprendiz- instructor, entre otros recursos.

##### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

###### 3.1. Actividad de Reflexión inicial

La actividad de reflexión consiste en:

- a) Presentación por parte de la instructora de la actividad a realizar y su importancia.
- b) Invitación a participar en una dinámica de conocimiento e integración con todos los aprendices, teniendo en cuenta aspectos esenciales para contestar las siguientes preguntas:
  - ¿Usted ha consumido productos de panadería?
  - ¿Con qué frecuencia consume productos de panadería?
  - ¿Conoce los diferentes tipos de empleo que se le puede dar al panadería?
  - ¿Cuáles son los diferentes empleos que se le pueden dar a los productos de panificación? Justifique su respuesta y de ejemplo como lo emplearía Usted en cada uno de ello.
- c) Se invita a los aprendices para que participen en la actividad de contestar cuestionario acerca de flujograma aplicado a planta de alimentos de panadería.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje





- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- d) **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 2:00 hora.

- ✓ **Resultados de aprendizaje**

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### **3.2. Actividades de Conceptualización e identificación de conocimiento necesarios para el aprendizaje.**

En esta actividad el instructor por medio de ensayo se dará a conocer como el programa SER ayuda a las personas a integrarse en una formación para el emprendimiento y la empleabilidad, además de un estudio de caso donde se presentan los conceptos básicos en la elaboración de productos de panadería con videos ilustrativos.

**3.2.1.** A partir de los formatos y con los plegables entregados por la instructora, los aprendices leerán y analizarán detalladamente cada concepto de los productos de chocolatería elaborados donde van a manifiesten los aspectos y características de cada uno de ellos que más consideren importantes.

**3.2.2.** Por medio de taller en grupos comprendido por 5 aprendices se logra poner en práctica conocimientos previos relacionados con las plantas de alimentos de panadería. Tiempo: 4:00 horas

### **3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización).**

**3.3.1.** Los aprendices elaboran diferentes productos de chocolatería con la creatividad e innovación del caso donde ponen en práctica todo lo aprendido en la formación, complementando con las salidas a campo como instalaciones de empresas relacionadas con el cultivo y procesamiento del cacao, ya constituidas con trayectoria en el departamentos y reconocimiento nacional e internacional.

**3.3.2.** Acompañados de la instructora y organizados en grupos de trabajo, proponen un juego de roles los aprendices socializan los conceptos más relevantes del cuestionario desarrollado. La actividad debe durar solo 10 minutos por grupo.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 126:00 horas.

### **3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento.**

Discutir en grupo sobre:

- ¿Qué es atemperar?
- ¿Cuáles son las técnicas de atemperado?
- ¿Identifica Usted las etapas de atemperado y la temperatura que debe tener cada una de ellas?
- ¿Características del buen atemperado?

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- 4. Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 4:00 hora

## **5. Actividades De Evaluación**

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular



Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<b>Evidencia de conocimiento:</b> Ensayo  <b>Evidencia de desempeño:</b> Lista de chequeo productos terminados.  <b>Evidencia de producto:</b> Elabora productos de chocolatería.	Realiza el temperado y moldeo de productos de chocolatería teniendo en cuenta parámetros técnicos. Prepara tipos de rellenos de acuerdo con criterios técnicos. Elabora diversos tipos de productos de chocolatería teniendo en cuenta criterios técnicos y características del producto. Identifica los parámetros de calidad de los productos elaborados, según especificaciones técnicas.	Procesamiento de productos y productos empacados.

## 6. Glosario De Términos

- **Atemperar:** proceso que se lleva a cabo con este alimento para poder manipularlo sin que pierda brillo ni sufra cambios de calidad en su acabado. Atemperar el chocolate implica calentarlo y luego enfriarlo a ciertas temperaturas para que su estructura se vuelve más estable.
- **Fruta deshidratada:** fruta natural que ha sido sometida a un proceso de absorción del agua para dar como resultado una fruta deshidratada.
- **Innovación:** Creación o transformación de un producto para introducirlo al mercado.
- **Manteca de cacao:** Grasa natural comestible que procede del haba del cacao.
- **Resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto:** permite asegurar la calidad e inocuidad del producto hace un análisis de riesgo del producto que permite localizar los puntos críticos de control e implementar las buenas prácticas de manufactura y elaborar un programa HACCP que permita monitorear tales puntos críticos.
- **Propiedades nutricionales del cacao:** el chocolate y sus derivados se caracterizan especialmente por su alto índice de carbohidratos y grasas. Tras exprimir las almendras de cacao estas generan un aceite que constituye la manteca de cacao de la cual proviene la grasa.
- **Calidad del cacao:** en los primeros eslabones de la cadena productiva, hay granos de cacao que cuentan con certificación orgánica. La calidad del cacao es uno de los aspectos más relevantes en la cadena de producción, pues determinará la mayor o menor demanda del producto final. Las características físicas engloban tamaño, presentación de las almendras, así como sus características organolépticas y también las características químicas de las almendras fermentadas y secas.
- **Manipulación de alimentos:** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Alimentos:** es todo producto, que por sus componentes químicos y por sus características organolépticas, puede formar parte de una dieta con el objeto de calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y la energía necesarios para mantener la salud.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.
- **Ponque:** porción de torta que puede llevar en su interior una cierta cantidad de licor o no, cualquier otro dulce, y que se suele consumir de un único bocado cubierto con diferentes características de acuerdo a necesidades del consumidor.
- **Programa de formación:** Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer.

## 7. Referentes Bibliográficos



<https://www.fedecacao.com.co/fondo-nacional-del-cacao>

Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 2013. <https://acortar.link/KqZ7pU>

#### 8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructor	Centro Comercio y Servicios	Febrero de 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	10/03/2024	Ajustes conceptos guía



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 2. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

##### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en Panadería
- **Código del Programa de Formación:** 635236 Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** transformación de materias primas e insumos para la obtención de productos de panificación implementando las normas de calidad en el departamento del cauca.
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** Análisis y Planeación
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Inducción y planeación

**Competencia:** 290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

270401015 - Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes

270401015 - Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes

**Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** 394667 - Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la

394668 - Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente

394669 - Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa

394670 - Sanitizar instalaciones, equipos y materia prima

utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial.

394529 - Alistar los recursos necesarios para el desarrollo de los programas de producción según política empresarial.

394530 - Establecer los procedimientos técnicos de producción según política empresarial.

**Duración de la Guía:** 90 horas

## 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz el objetivo de la presente, conozca sobre el programa de formación por medio del cual se busca guiar y fomentar el aprendizaje de manera que fortalezca el conocimiento adquirido por medio de la metodología aprender haciendo con un gran aliado como lo es su instructor. Además de proponer el aprendizaje continuo y colaborativo con el fin de poder conducir a ustedes los aprendices, al desarrollo de nuevas ideas y conocimientos mediante la construcción colectiva de lo aprendido propiciando el desarrollo de competencias personales, interpersonales y sociales. Los resultados se deben alcanzar mediante la utilización de técnicas como: trabajo colaborativo, mediante el uso del entorno, comunicación permanente instructor-aprendiz y aprendiz- instructor, entre otros recursos.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1. Actividad de Reflexión inicial

La actividad de reflexión consiste en:

- Que es BPM como reflexión y sondeo de conocimientos previos del aprendiz.



- Normatividad vigente que regula la seguridad alimentaria en Colombia.
- Entes gubernamentales que regulan las competencias en seguridad alimentaria en Colombia
- Que es ETAS en los alimentos.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 37 horas.

- **Resultados de aprendizaje**

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### **3.2. Actividades de Conceptualización e identificación de conocimiento necesarios para el aprendizaje.**

En esta actividad el instructor por medio de un video dará a conocer como el programa SER ayuda a las personas a integrarse en una formación para el emprendimiento y la empleabilidad, además de un video donde se presentan los conceptos básicos de manipulación de alimentos con ejemplos ilustrativos.

**3.2.1.** A partir de los videos presentados y con los plegables entregados por la instructora, los aprendices leerán y analizarán detalladamente cada concepto del Sena y también de conceptos básico de manipulación e higiene de alimentos y van a extraer los aspectos que más consideren importantes.

**3.2.2.** Por medio de cuestionario en grupos comprendido por tres aprendices se logra poner en práctica conocimientos previos relacionados con las Buenas Practicas de Manipulación de alimentos BPM. Tiempo: 20:00 horas

### **3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización).**

**3.3.1.** Los aprendices realizarán un corto ensayo donde discutirán como La Misión, Visión y los objetivos del SENA, aportan a el desarrollo del conocimiento y el mejoramiento de la calidad de vida de los integrantes del programa SER.

**3.3.2.** Acompañados de la instructora y organizados en grupos de trabajo, proponen un juego de roles los aprendices socializan los conceptos más relevantes del cuestionario desarrollado. La actividad debe durar solo 10 minutos por grupo.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 31:00 horas.

### **3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento.**

Discutir en grupo sobre:

**a)** Importancia de conocer los conceptos básicos de manipulación de alimentos e higiene.

**b)** Estrategias requeridas para llevar a cabo el programa de formación y sus clases teóricas y prácticas.

**c)** Plantear e implementar soluciones en casos de que las condiciones locativas del ambiente para realizar las clases prácticas no cumplan en su totalidad para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) siguiendo la normatividad vigente.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.



**4. Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 10:00 hora

## 5. Actividades De Evaluación

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<p><b>Evidencias de conocimiento:</b> cuestionario de preguntas y respuestas. reconocer sus fortalezas, capacidades por desarrollar, considerando el contexto social y cultural al cual pertenece. identificar los conocimientos previos se tiene de las BPM y el cacao</p> <p><b>Evidencias de desempeño:</b> presentar los talleres que permite una transformación sana.</p> <p><b>Evidencias de producto:</b> talleres desarrollados</p>	Reconoce las condiciones higiénico sanitarias para elaboración de alimentos.	<p>Cartelera con diagnóstico de empresas relacionadas con el sector de chocolatería</p> <p>Talleres grupales.</p> <p>Ensayo sobre la importancia del procesamiento técnico en la industria alimentaria.</p>

## 6. Glosario De Términos

- **Sena:** El Servicio Nacional de Aprendizaje es un establecimiento público de Colombia que ofrece formación gratuita con programas técnicos, tecnológicos y complementarios enfocados en el desarrollo económico, tecnológico y social del país.
- **Misión:** La misión empresarial es el conjunto de objetivos generales y principios de trabajos para avanzar en una organización, que se expresa por medio de una declaración de la misión, que resume la misión empresarial en una sola frase, con el objetivo de comunicar la misión a todos los miembros de la organización.
- **Vision:** La percepción visual es un proceso activo con el cual el cerebro puede transformar la información lumínica captada por el ojo en una recreación de la realidad externa.
- **Valores:** son aquellas características que definen a una empresa y que sirven como eje para su crecimiento.
- **Principios:** son un grupo de creencias y valores que funcionan como guías que inspiran la vida de una organización. También podemos definirlos como un conjunto de valores y creencias que norman el funcionamiento de las empresas u organizaciones.
- **Inducción:** es la habilidad propiamente del profesor para captar la atención del alumno con la firme intención de desconectarlo de sus diferentes y realidades y ubicarlo en el grupo y en la lección.
- **Manipulación de alimentos:** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Alimentos:** es todo producto, que por sus componentes químicos y por sus características organolépticas, puede formar parte de una dieta con el objeto de calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y la energía necesarios para mantener la salud.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.
- **Programa de formación:** Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer.

## 7. Referentes Bibliográficos



Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 2013. <https://acortar.link/KqZ7pU>

Servicio Nacional de Aprendizaje. (2022). Organigrama SENA. *[Resolución en PDF]*. <https://acortar.link/AtknSI>

## 8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructor	Centro Comercio y Servicios	Abril de 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	10/03/2024	Ajustes conceptos guía





## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 5. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

##### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Emprendimiento en el Procesamiento de Productos de Chocolatería.
- **Código del Programa de Formación:** 635236 Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN IMPLEMENTANDO LAS NORMAS DE CALIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE CAUCA Fase del Proyecto (si es formación Titulada): no aplica
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Investigar las tendencias del mercado para identificar oportunidades de mejora e innovación en los procesos productivos.

**Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.

**Resultados de aprendizaje alcanzar:** Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado.

- **Duración de la Guía:** 440 horas

##### 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz el objetivo de la presente guía es suministrar información que permita conocer, saber actuar y reconocer las características técnicas y fisicoquímicas requeridas de cada uno de los insumos a emplear de acuerdo al producto a procesar con la tendencia de diversificación de los productos de panadería, proponiendo un programa de formación por medio del cual, se busca guiar y fomentar el aprendizaje de manera que fortalezca el conocimiento adquirido empleando la metodología aprender haciendo con un gran aliado como es su instructor. Con el aprendizaje continuo y colaborativo podrá conducir a ustedes los aprendices a la creatividad e innovación de nuevas ideas y conocimientos mediante la construcción colectiva de lo aprendido manteniendo el desarrollo de competencias personales, interpersonales y sociales. Los resultados se deben alcanzar mediante la utilización de técnicas como: trabajo colaborativo, mediante el uso del entorno, comunicación permanente instructor-aprendiz y aprendiz- instructor, entre otros recursos.

##### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

###### 3.1. Actividad de Reflexión inicial

La actividad de reflexión consiste en:

- a) Presentación por parte de la instructora de la actividad a realizar y su importancia.
- b) Invitación a participar en una dinámica de conocimiento e integración con todos los aprendices, teniendo en cuenta aspectos esenciales para contestar las siguientes preguntas:
  - ¿Usted ha consumido productos de panadería?
  - ¿Con qué frecuencia consume productos de panadería?
  - ¿Conoce los diferentes tipos de empleo que se le puede dar al panadería?
  - ¿Cuáles son los diferentes empleos que se le pueden dar a los productos de panificación? Justifique su respuesta y de ejemplo como lo emplearía Usted en cada uno de ello.
- c) Se invita a los aprendices para que participen en la actividad de contestar cuestionario acerca de flujograma aplicado a planta de alimentos de panadería.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje





- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- d) Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 2:00 hora.

- ✓ **Resultados de aprendizaje**

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### **3.2. Actividades de Conceptualización e identificación de conocimiento necesarios para el aprendizaje.**

En esta actividad el instructor por medio de ensayo se dará a conocer como el programa SER ayuda a las personas a integrarse en una formación para el emprendimiento y la empleabilidad, además de un estudio de caso donde se presentan los conceptos básicos en la elaboración de productos de panadería con videos ilustrativos.

**3.2.1.** A partir de los formatos y con los plegables entregados por la instructora, los aprendices leerán y analizarán detalladamente cada concepto de los productos de chocolatería elaborados donde van a manifiesten los aspectos y características de cada uno de ellos que más consideren importantes.

**3.2.2.** Por medio de taller en grupos comprendido por 5 aprendices se logra poner en práctica conocimientos previos relacionados con las plantas de alimentos de panadería. Tiempo: 4:00 horas

### **3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización).**

**3.3.1.** Los aprendices elaboran diferentes productos de chocolatería con la creatividad e innovación del caso donde ponen en práctica todo lo aprendido en la formación, complementando con las salidas a campo como instalaciones de empresas relacionadas con el cultivo y procesamiento del cacao, ya constituidas con trayectoria en el departamentos y reconocimiento nacional e internacional.

**3.3.2.** Acompañados de la instructora y organizados en grupos de trabajo, proponen un juego de roles los aprendices socializan los conceptos más relevantes del cuestionario desarrollado. La actividad debe durar solo 10 minutos por grupo.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 126:00 horas.

### **3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento.**

Discutir en grupo sobre:

- ¿Qué es atemperar?
- ¿Cuáles son las técnicas de atemperado?
- ¿Identifica Usted las etapas de atemperado y la temperatura que debe tener cada una de ellas?
- ¿Características del buen atemperado?

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- 4. Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 4:00 hora

## **5. Actividades De Evaluación**

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular



Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<b>Evidencia de conocimiento:</b> Ensayo  <b>Evidencia de desempeño:</b> Lista de chequeo productos terminados.  <b>Evidencia de producto:</b> Elabora productos de chocolatería.	Realiza el temperado y moldeo de productos de chocolatería teniendo en cuenta parámetros técnicos. Prepara tipos de rellenos de acuerdo con criterios técnicos. Elabora diversos tipos de productos de chocolatería teniendo en cuenta criterios técnicos y características del producto. Identifica los parámetros de calidad de los productos elaborados, según especificaciones técnicas.	Procesamiento de productos y productos empacados.

## 6. Glosario De Términos

- **Atemperar:** proceso que se lleva a cabo con este alimento para poder manipularlo sin que pierda brillo ni sufra cambios de calidad en su acabado. Atemperar el chocolate implica calentarlo y luego enfriarlo a ciertas temperaturas para que su estructura se vuelve más estable.
- **Fruta deshidratada:** fruta natural que ha sido sometida a un proceso de absorción del agua para dar como resultado una fruta deshidratada.
- **Innovación:** Creación o transformación de un producto para introducirlo al mercado.
- **Manteca de cacao:** Grasa natural comestible que procede del haba del cacao.
- **Resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto:** permite asegurar la calidad e inocuidad del producto hace un análisis de riesgo del producto que permite localizar los puntos críticos de control e implementar las buenas prácticas de manufactura y elaborar un programa HACCP que permita monitorear tales puntos críticos.
- **Propiedades nutricionales del cacao:** el chocolate y sus derivados se caracterizan especialmente por su alto índice de carbohidratos y grasas. Tras exprimir las almendras de cacao estas generan un aceite que constituye la manteca de cacao de la cual proviene la grasa.
- **Calidad del cacao:** en los primeros eslabones de la cadena productiva, hay granos de cacao que cuentan con certificación orgánica. La calidad del cacao es uno de los aspectos más relevantes en la cadena de producción, pues determinará la mayor o menor demanda del producto final. Las características físicas engloban tamaño, presentación de las almendras, así como sus características organolépticas y también las características químicas de las almendras fermentadas y secas.
- **Manipulación de alimentos:** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Alimentos:** es todo producto, que por sus componentes químicos y por sus características organolépticas, puede formar parte de una dieta con el objeto de calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y la energía necesarios para mantener la salud.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.
- **Ponque:** porción de torta que puede llevar en su interior una cierta cantidad de licor o no, cualquier otro dulce, y que se suele consumir de un único bocado cubierto con diferentes características de acuerdo a necesidades del consumidor.
- **Programa de formación:** Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer.

## 7. Referentes Bibliográficos



<https://www.fedecacao.com.co/fondo-nacional-del-cacao>

Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 2013. <https://acortar.link/KqZ7pU>

#### 8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructor	Centro Comercio y Servicios	Febrero de 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	10/03/2024	Ajustes conceptos guía



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 2. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

##### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en Panadería
- **Código del Programa de Formación:** 635236 Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** transformación de materias primas e insumos para la obtención de productos de panificación implementando las normas de calidad en el departamento del cauca.
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** Análisis y Planeación
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Inducción y planeación

**Competencia:** 290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

270401015 - Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes

270401015 - Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes

**Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** 394667 - Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la

394668 - Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente

394669 - Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa

394670 - Sanitizar instalaciones, equipos y materia prima

utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial.

394529 - Alistar los recursos necesarios para el desarrollo de los programas de producción según política empresarial.

394530 - Establecer los procedimientos técnicos de producción según política empresarial.

**Duración de la Guía:** 90 horas

## 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz el objetivo de la presente, conozca sobre el programa de formación por medio del cual se busca guiar y fomentar el aprendizaje de manera que fortalezca el conocimiento adquirido por medio de la metodología aprender haciendo con un gran aliado como lo es su instructor. Además de proponer el aprendizaje continuo y colaborativo con el fin de poder conducir a ustedes los aprendices, al desarrollo de nuevas ideas y conocimientos mediante la construcción colectiva de lo aprendido propiciando el desarrollo de competencias personales, interpersonales y sociales. Los resultados se deben alcanzar mediante la utilización de técnicas como: trabajo colaborativo, mediante el uso del entorno, comunicación permanente instructor-aprendiz y aprendiz- instructor, entre otros recursos.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1. Actividad de Reflexión inicial

La actividad de reflexión consiste en:

- Que es BPM como reflexión y sondeo de conocimientos previos del aprendiz.



- Normatividad vigente que regula la seguridad alimentaria en Colombia.
- Entes gubernamentales que regulan las competencias en seguridad alimentaria en Colombia
- Que es ETAS en los alimentos.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 37 horas.

- **Resultados de aprendizaje**

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### **3.2. Actividades de Conceptualización e identificación de conocimiento necesarios para el aprendizaje.**

En esta actividad el instructor por medio de un video dará a conocer como el programa SER ayuda a las personas a integrarse en una formación para el emprendimiento y la empleabilidad, además de un video donde se presentan los conceptos básicos de manipulación de alimentos con ejemplos ilustrativos.

**3.2.1.** A partir de los videos presentados y con los plegables entregados por la instructora, los aprendices leerán y analizarán detalladamente cada concepto del Sena y también de conceptos básico de manipulación e higiene de alimentos y van a extraer los aspectos que más consideren importantes.

**3.2.2.** Por medio de cuestionario en grupos comprendido por tres aprendices se logra poner en práctica conocimientos previos relacionados con las Buenas Practicas de Manipulación de alimentos BPM. Tiempo: 20:00 horas

### **3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización).**

**3.3.1.** Los aprendices realizarán un corto ensayo donde discutirán como La Misión, Visión y los objetivos del SENA, aportan a el desarrollo del conocimiento y el mejoramiento de la calidad de vida de los integrantes del programa SER.

**3.3.2.** Acompañados de la instructora y organizados en grupos de trabajo, proponen un juego de roles los aprendices socializan los conceptos más relevantes del cuestionario desarrollado. La actividad debe durar solo 10 minutos por grupo.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 31:00 horas.

### **3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento.**

Discutir en grupo sobre:

**a)** Importancia de conocer los conceptos básicos de manipulación de alimentos e higiene.

**b)** Estrategias requeridas para llevar a cabo el programa de formación y sus clases teóricas y prácticas.

**c)** Plantear e implementar soluciones en casos de que las condiciones locativas del ambiente para realizar las clases prácticas no cumplan en su totalidad para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) siguiendo la normatividad vigente.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.



**4. Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 10:00 hora

## 5. Actividades De Evaluación

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<b>Evidencias de conocimiento:</b> cuestionario de preguntas y respuestas. reconocer sus fortalezas, capacidades por desarrollar, considerando el contexto social y cultural al cual pertenece. identificar los conocimientos previos se tiene de las BPM y el cacao  <b>Evidencias de desempeño:</b> presentar los talleres que permite una transformación sana.  <b>Evidencias de producto:</b> talleres desarrollados	Reconoce las condiciones higiénico sanitarias para elaboración de alimentos.	Cartelera con diagnóstico de empresas relacionadas con el sector de chocolatería  Talleres grupales.  Ensayo sobre la importancia del procesamiento técnico en la industria alimentaria.

## 6. Glosario De Términos

- **Sena:** El Servicio Nacional de Aprendizaje es un establecimiento público de Colombia que ofrece formación gratuita con programas técnicos, tecnológicos y complementarios enfocados en el desarrollo económico, tecnológico y social del país.
- **Misión:** La misión empresarial es el conjunto de objetivos generales y principios de trabajos para avanzar en una organización, que se expresa por medio de una declaración de la misión, que resume la misión empresarial en una sola frase, con el objetivo de comunicar la misión a todos los miembros de la organización.
- **Vision:** La percepción visual es un proceso activo con el cual el cerebro puede transformar la información lumínica captada por el ojo en una recreación de la realidad externa.
- **Valores:** son aquellas características que definen a una empresa y que sirven como eje para su crecimiento.
- **Principios:** son un grupo de creencias y valores que funcionan como guías que inspiran la vida de una organización. También podemos definirlos como un conjunto de valores y creencias que norman el funcionamiento de las empresas u organizaciones.
- **Inducción:** es la habilidad propiamente del profesor para captar la atención del alumno con la firme intención de desconectarlo de sus diferentes y realidades y ubicarlo en el grupo y en la lección.
- **Manipulación de alimentos:** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Alimentos:** es todo producto, que por sus componentes químicos y por sus características organolépticas, puede formar parte de una dieta con el objeto de calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y la energía necesarios para mantener la salud.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.
- **Programa de formación:** Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer.

## 7. Referentes Bibliográficos



Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 2013. <https://acortar.link/KqZ7pU>

Servicio Nacional de Aprendizaje. (2022). Organigrama SENA. *[Resolución en PDF]*. <https://acortar.link/AtknSI>

## 8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructor	Centro Comercio y Servicios	Abril de 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	10/03/2024	Ajustes conceptos guía





## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 5. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

##### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Emprendimiento en el Procesamiento de Productos de Chocolatería.
- **Código del Programa de Formación:** 635236 Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN IMPLEMENTANDO LAS NORMAS DE CALIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE CAUCA Fase del Proyecto (si es formación Titulada): no aplica
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Investigar las tendencias del mercado para identificar oportunidades de mejora e innovación en los procesos productivos.

**Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.

**Resultados de aprendizaje alcanzar:** Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado.

- **Duración de la Guía:** 440 horas

##### 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz el objetivo de la presente guía es suministrar información que permita conocer, saber actuar y reconocer las características técnicas y fisicoquímicas requeridas de cada uno de los insumos a emplear de acuerdo al producto a procesar con la tendencia de diversificación de los productos de panadería, proponiendo un programa de formación por medio del cual, se busca guiar y fomentar el aprendizaje de manera que fortalezca el conocimiento adquirido empleando la metodología aprender haciendo con un gran aliado como es su instructor. Con el aprendizaje continuo y colaborativo podrá conducir a ustedes los aprendices a la creatividad e innovación de nuevas ideas y conocimientos mediante la construcción colectiva de lo aprendido manteniendo el desarrollo de competencias personales, interpersonales y sociales. Los resultados se deben alcanzar mediante la utilización de técnicas como: trabajo colaborativo, mediante el uso del entorno, comunicación permanente instructor-aprendiz y aprendiz- instructor, entre otros recursos.

##### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

###### 3.1. Actividad de Reflexión inicial

La actividad de reflexión consiste en:

- a) Presentación por parte de la instructora de la actividad a realizar y su importancia.
- b) Invitación a participar en una dinámica de conocimiento e integración con todos los aprendices, teniendo en cuenta aspectos esenciales para contestar las siguientes preguntas:
  - ¿Usted ha consumido productos de panadería?
  - ¿Con qué frecuencia consume productos de panadería?
  - ¿Conoce los diferentes tipos de empleo que se le puede dar al panadería?
  - ¿Cuáles son los diferentes empleos que se le pueden dar a los productos de panificación? Justifique su respuesta y de ejemplo como lo emplearía Usted en cada uno de ello.
- c) Se invita a los aprendices para que participen en la actividad de contestar cuestionario acerca de flujograma aplicado a planta de alimentos de panadería.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje





- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- d) Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 2:00 hora.

- ✓ **Resultados de aprendizaje**

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### **3.2. Actividades de Conceptualización e identificación de conocimiento necesarios para el aprendizaje.**

En esta actividad el instructor por medio de ensayo se dará a conocer como el programa SER ayuda a las personas a integrarse en una formación para el emprendimiento y la empleabilidad, además de un estudio de caso donde se presentan los conceptos básicos en la elaboración de productos de panadería con videos ilustrativos.

**3.2.1.** A partir de los formatos y con los plegables entregados por la instructora, los aprendices leerán y analizarán detalladamente cada concepto de los productos de chocolatería elaborados donde van a manifiesten los aspectos y características de cada uno de ellos que más consideren importantes.

**3.2.2.** Por medio de taller en grupos comprendido por 5 aprendices se logra poner en práctica conocimientos previos relacionados con las plantas de alimentos de panadería. Tiempo: 4:00 horas

### **3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización).**

**3.3.1.** Los aprendices elaboran diferentes productos de chocolatería con la creatividad e innovación del caso donde ponen en práctica todo lo aprendido en la formación, complementando con las salidas a campo como instalaciones de empresas relacionadas con el cultivo y procesamiento del cacao, ya constituidas con trayectoria en el departamentos y reconocimiento nacional e internacional.

**3.3.2.** Acompañados de la instructora y organizados en grupos de trabajo, proponen un juego de roles los aprendices socializan los conceptos más relevantes del cuestionario desarrollado. La actividad debe durar solo 10 minutos por grupo.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 126:00 horas.

### **3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento.**

Discutir en grupo sobre:

- ¿Qué es atemperar?
- ¿Cuáles son las técnicas de atemperado?
- ¿Identifica Usted las etapas de atemperado y la temperatura que debe tener cada una de ellas?
- ¿Características del buen atemperado?

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- 4. Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 4:00 hora

## **5. Actividades De Evaluación**

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular



Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<b>Evidencia de conocimiento:</b> Ensayo  <b>Evidencia de desempeño:</b> Lista de chequeo productos terminados.  <b>Evidencia de producto:</b> Elabora productos de chocolatería.	Realiza el temperado y moldeo de productos de chocolatería teniendo en cuenta parámetros técnicos. Prepara tipos de rellenos de acuerdo con criterios técnicos. Elabora diversos tipos de productos de chocolatería teniendo en cuenta criterios técnicos y características del producto. Identifica los parámetros de calidad de los productos elaborados, según especificaciones técnicas.	Procesamiento de productos y productos empacados.

## 6. Glosario De Términos

- **Atemperar:** proceso que se lleva a cabo con este alimento para poder manipularlo sin que pierda brillo ni sufra cambios de calidad en su acabado. Atemperar el chocolate implica calentarlo y luego enfriarlo a ciertas temperaturas para que su estructura se vuelve más estable.
- **Fruta deshidratada:** fruta natural que ha sido sometida a un proceso de absorción del agua para dar como resultado una fruta deshidratada.
- **Innovación:** Creación o transformación de un producto para introducirlo al mercado.
- **Manteca de cacao:** Grasa natural comestible que procede del haba del cacao.
- **Resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto:** permite asegurar la calidad e inocuidad del producto hace un análisis de riesgo del producto que permite localizar los puntos críticos de control e implementar las buenas prácticas de manufactura y elaborar un programa HACCP que permita monitorear tales puntos críticos.
- **Propiedades nutricionales del cacao:** el chocolate y sus derivados se caracterizan especialmente por su alto índice de carbohidratos y grasas. Tras exprimir las almendras de cacao estas generan un aceite que constituye la manteca de cacao de la cual proviene la grasa.
- **Calidad del cacao:** en los primeros eslabones de la cadena productiva, hay granos de cacao que cuentan con certificación orgánica. La calidad del cacao es uno de los aspectos más relevantes en la cadena de producción, pues determinará la mayor o menor demanda del producto final. Las características físicas engloban tamaño, presentación de las almendras, así como sus características organolépticas y también las características químicas de las almendras fermentadas y secas.
- **Manipulación de alimentos:** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Alimentos:** es todo producto, que por sus componentes químicos y por sus características organolépticas, puede formar parte de una dieta con el objeto de calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y la energía necesarios para mantener la salud.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.
- **Ponque:** porción de torta que puede llevar en su interior una cierta cantidad de licor o no, cualquier otro dulce, y que se suele consumir de un único bocado cubierto con diferentes características de acuerdo a necesidades del consumidor.
- **Programa de formación:** Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer.

## 7. Referentes Bibliográficos



<https://www.fedecacao.com.co/fondo-nacional-del-cacao>

Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 2013. <https://acortar.link/KqZ7pU>

#### 8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructor	Centro Comercio y Servicios	Febrero de 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	10/03/2024	Ajustes conceptos guía



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 2. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

##### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en Panadería
- **Código del Programa de Formación:** 635236 Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** transformación de materias primas e insumos para la obtención de productos de panificación implementando las normas de calidad en el departamento del cauca.
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** Análisis y Planeación
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Inducción y planeación

**Competencia:** 290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

290801025 - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

270401015 - Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes

270401015 - Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes

**Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** 394667 - Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la

394668 - Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente

394669 - Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa

394670 - Sanitizar instalaciones, equipos y materia prima

utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial.

394529 - Alistar los recursos necesarios para el desarrollo de los programas de producción según política empresarial.

394530 - Establecer los procedimientos técnicos de producción según política empresarial.

**Duración de la Guía:** 90 horas

## 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz el objetivo de la presente, conozca sobre el programa de formación por medio del cual se busca guiar y fomentar el aprendizaje de manera que fortalezca el conocimiento adquirido por medio de la metodología aprender haciendo con un gran aliado como lo es su instructor. Además de proponer el aprendizaje continuo y colaborativo con el fin de poder conducir a ustedes los aprendices, al desarrollo de nuevas ideas y conocimientos mediante la construcción colectiva de lo aprendido propiciando el desarrollo de competencias personales, interpersonales y sociales. Los resultados se deben alcanzar mediante la utilización de técnicas como: trabajo colaborativo, mediante el uso del entorno, comunicación permanente instructor-aprendiz y aprendiz- instructor, entre otros recursos.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1. Actividad de Reflexión inicial

La actividad de reflexión consiste en:

- Que es BPM como reflexión y sondeo de conocimientos previos del aprendiz.



- Normatividad vigente que regula la seguridad alimentaria en Colombia.
- Entes gubernamentales que regulan las competencias en seguridad alimentaria en Colombia
- Que es ETAS en los alimentos.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 37 horas.

- **Resultados de aprendizaje**

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### **3.2. Actividades de Conceptualización e identificación de conocimiento necesarios para el aprendizaje.**

En esta actividad el instructor por medio de un video dará a conocer como el programa SER ayuda a las personas a integrarse en una formación para el emprendimiento y la empleabilidad, además de un video donde se presentan los conceptos básicos de manipulación de alimentos con ejemplos ilustrativos.

**3.2.1.** A partir de los videos presentados y con los plegables entregados por la instructora, los aprendices leerán y analizarán detalladamente cada concepto del Sena y también de conceptos básico de manipulación e higiene de alimentos y van a extraer los aspectos que más consideren importantes.

**3.2.2.** Por medio de cuestionario en grupos comprendido por tres aprendices se logra poner en práctica conocimientos previos relacionados con las Buenas Practicas de Manipulación de alimentos BPM. Tiempo: 20:00 horas

### **3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización).**

**3.3.1.** Los aprendices realizarán un corto ensayo donde discutirán como La Misión, Visión y los objetivos del SENA, aportan a el desarrollo del conocimiento y el mejoramiento de la calidad de vida de los integrantes del programa SER.

**3.3.2.** Acompañados de la instructora y organizados en grupos de trabajo, proponen un juego de roles los aprendices socializan los conceptos más relevantes del cuestionario desarrollado. La actividad debe durar solo 10 minutos por grupo.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 31:00 horas.

### **3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento.**

Discutir en grupo sobre:

- a) Importancia de conocer los conceptos básicos de manipulación de alimentos e higiene.
- b) Estrategias requeridas para llevar a cabo el programa de formación y sus clases teóricas y prácticas.
- c) Plantear e implementar soluciones en casos de que las condiciones locativas del ambiente para realizar las clases prácticas no cumplan en su totalidad para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) siguiendo la normatividad vigente.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.



**4. Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 10:00 hora

## 5. Actividades De Evaluación

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<b>Evidencias de conocimiento:</b> cuestionario de preguntas y respuestas. reconocer sus fortalezas, capacidades por desarrollar, considerando el contexto social y cultural al cual pertenece. identificar los conocimientos previos se tiene de las BPM y el cacao  <b>Evidencias de desempeño:</b> presentar los talleres que permite una transformación sana.  <b>Evidencias de producto:</b> talleres desarrollados	Reconoce las condiciones higiénico sanitarias para elaboración de alimentos.	Cartelera con diagnóstico de empresas relacionadas con el sector de chocolatería  Talleres grupales.  Ensayo sobre la importancia del procesamiento técnico en la industria alimentaria.

## 6. Glosario De Términos

- **Sena:** El Servicio Nacional de Aprendizaje es un establecimiento público de Colombia que ofrece formación gratuita con programas técnicos, tecnológicos y complementarios enfocados en el desarrollo económico, tecnológico y social del país.
- **Misión:** La misión empresarial es el conjunto de objetivos generales y principios de trabajos para avanzar en una organización, que se expresa por medio de una declaración de la misión, que resume la misión empresarial en una sola frase, con el objetivo de comunicar la misión a todos los miembros de la organización.
- **Vision:** La percepción visual es un proceso activo con el cual el cerebro puede transformar la información lumínica captada por el ojo en una recreación de la realidad externa.
- **Valores:** son aquellas características que definen a una empresa y que sirven como eje para su crecimiento.
- **Principios:** son un grupo de creencias y valores que funcionan como guías que inspiran la vida de una organización. También podemos definirlos como un conjunto de valores y creencias que norman el funcionamiento de las empresas u organizaciones.
- **Inducción:** es la habilidad propiamente del profesor para captar la atención del alumno con la firme intención de desconectarlo de sus diferentes y realidades y ubicarlo en el grupo y en la lección.
- **Manipulación de alimentos:** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Alimentos:** es todo producto, que por sus componentes químicos y por sus características organolépticas, puede formar parte de una dieta con el objeto de calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y la energía necesarios para mantener la salud.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.
- **Programa de formación:** Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer.

## 7. Referentes Bibliográficos



Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 2013. <https://acortar.link/KqZ7pU>

Servicio Nacional de Aprendizaje. (2022). Organigrama SENA. *[Resolución en PDF]*. <https://acortar.link/AtknSI>

## 8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructor	Centro Comercio y Servicios	Abril de 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	10/03/2024	Ajustes conceptos guía





## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 5. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

##### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Emprendimiento en el Procesamiento de Productos de Chocolatería.
- **Código del Programa de Formación:** 635236 Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN IMPLEMENTANDO LAS NORMAS DE CALIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE CAUCA Fase del Proyecto (si es formación Titulada): no aplica
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Investigar las tendencias del mercado para identificar oportunidades de mejora e innovación en los procesos productivos.

**Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.

**Resultados de aprendizaje alcanzar:** Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado.

- **Duración de la Guía:** 440 horas

##### 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz el objetivo de la presente guía es suministrar información que permita conocer, saber actuar y reconocer las características técnicas y fisicoquímicas requeridas de cada uno de los insumos a emplear de acuerdo al producto a procesar con la tendencia de diversificación de los productos de panadería, proponiendo un programa de formación por medio del cual, se busca guiar y fomentar el aprendizaje de manera que fortalezca el conocimiento adquirido empleando la metodología aprender haciendo con un gran aliado como es su instructor. Con el aprendizaje continuo y colaborativo podrá conducir a ustedes los aprendices a la creatividad e innovación de nuevas ideas y conocimientos mediante la construcción colectiva de lo aprendido manteniendo el desarrollo de competencias personales, interpersonales y sociales. Los resultados se deben alcanzar mediante la utilización de técnicas como: trabajo colaborativo, mediante el uso del entorno, comunicación permanente instructor-aprendiz y aprendiz- instructor, entre otros recursos.

##### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

###### 3.1. Actividad de Reflexión inicial

La actividad de reflexión consiste en:

- a) Presentación por parte de la instructora de la actividad a realizar y su importancia.
- b) Invitación a participar en una dinámica de conocimiento e integración con todos los aprendices, teniendo en cuenta aspectos esenciales para contestar las siguientes preguntas:
  - ¿Usted ha consumido productos de panadería?
  - ¿Con qué frecuencia consume productos de panadería?
  - ¿Conoce los diferentes tipos de empleo que se le puede dar al panadería?
  - ¿Cuáles son los diferentes empleos que se le pueden dar a los productos de panificación? Justifique su respuesta y de ejemplo como lo emplearía Usted en cada uno de ello.
- c) Se invita a los aprendices para que participen en la actividad de contestar cuestionario acerca de flujograma aplicado a planta de alimentos de panadería.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje





- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- d) Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 2:00 hora.

- ✓ **Resultados de aprendizaje**

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### **3.2. Actividades de Conceptualización e identificación de conocimiento necesarios para el aprendizaje.**

En esta actividad el instructor por medio de ensayo se dará a conocer como el programa SER ayuda a las personas a integrarse en una formación para el emprendimiento y la empleabilidad, además de un estudio de caso donde se presentan los conceptos básicos en la elaboración de productos de panadería con videos ilustrativos.

**3.2.1.** A partir de los formatos y con los plegables entregados por la instructora, los aprendices leerán y analizarán detalladamente cada concepto de los productos de chocolatería elaborados donde van a manifiesten los aspectos y características de cada uno de ellos que más consideren importantes.

**3.2.2.** Por medio de taller en grupos comprendido por 5 aprendices se logra poner en práctica conocimientos previos relacionados con las plantas de alimentos de panadería. Tiempo: 4:00 horas

### **3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización).**

**3.3.1.** Los aprendices elaboran diferentes productos de chocolatería con la creatividad e innovación del caso donde ponen en práctica todo lo aprendido en la formación, complementando con las salidas a campo como instalaciones de empresas relacionadas con el cultivo y procesamiento del cacao, ya constituidas con trayectoria en el departamentos y reconocimiento nacional e internacional.

**3.3.2.** Acompañados de la instructora y organizados en grupos de trabajo, proponen un juego de roles los aprendices socializan los conceptos más relevantes del cuestionario desarrollado. La actividad debe durar solo 10 minutos por grupo.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 126:00 horas.

### **3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento.**

Discutir en grupo sobre:

- ¿Qué es atemperar?
- ¿Cuáles son las técnicas de atemperado?
- ¿Identifica Usted las etapas de atemperado y la temperatura que debe tener cada una de ellas?
- ¿Características del buen atemperado?

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- 4. Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 4:00 hora

## **5. Actividades De Evaluación**

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular



Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<b>Evidencia de conocimiento:</b> Ensayo  <b>Evidencia de desempeño:</b> Lista de chequeo productos terminados.  <b>Evidencia de producto:</b> Elabora productos de chocolatería.	Realiza el temperado y moldeo de productos de chocolatería teniendo en cuenta parámetros técnicos. Prepara tipos de rellenos de acuerdo con criterios técnicos. Elabora diversos tipos de productos de chocolatería teniendo en cuenta criterios técnicos y características del producto. Identifica los parámetros de calidad de los productos elaborados, según especificaciones técnicas.	Procesamiento de productos y productos empacados.

## 6. Glosario De Términos

- **Atemperar:** proceso que se lleva a cabo con este alimento para poder manipularlo sin que pierda brillo ni sufra cambios de calidad en su acabado. Atemperar el chocolate implica calentarlo y luego enfriarlo a ciertas temperaturas para que su estructura se vuelve más estable.
- **Fruta deshidratada:** fruta natural que ha sido sometida a un proceso de absorción del agua para dar como resultado una fruta deshidratada.
- **Innovación:** Creación o transformación de un producto para introducirlo al mercado.
- **Manteca de cacao:** Grasa natural comestible que procede del haba del cacao.
- **Resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto:** permite asegurar la calidad e inocuidad del producto hace un análisis de riesgo del producto que permite localizar los puntos críticos de control e implementar las buenas prácticas de manufactura y elaborar un programa HACCP que permita monitorear tales puntos críticos.
- **Propiedades nutricionales del cacao:** el chocolate y sus derivados se caracterizan especialmente por su alto índice de carbohidratos y grasas. Tras exprimir las almendras de cacao estas generan un aceite que constituye la manteca de cacao de la cual proviene la grasa.
- **Calidad del cacao:** en los primeros eslabones de la cadena productiva, hay granos de cacao que cuentan con certificación orgánica. La calidad del cacao es uno de los aspectos más relevantes en la cadena de producción, pues determinará la mayor o menor demanda del producto final. Las características físicas engloban tamaño, presentación de las almendras, así como sus características organolépticas y también las características químicas de las almendras fermentadas y secas.
- **Manipulación de alimentos:** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Alimentos:** es todo producto, que por sus componentes químicos y por sus características organolépticas, puede formar parte de una dieta con el objeto de calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y la energía necesarios para mantener la salud.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.
- **Ponque:** porción de torta que puede llevar en su interior una cierta cantidad de licor o no, cualquier otro dulce, y que se suele consumir de un único bocado cubierto con diferentes características de acuerdo a necesidades del consumidor.
- **Programa de formación:** Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer.

## 7. Referentes Bibliográficos



<https://www.fedecacao.com.co/fondo-nacional-del-cacao>

Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 2013. <https://acortar.link/KqZ7pU>

#### 8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructor	Centro Comercio y Servicios	Febrero de 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	10/03/2024	Ajustes conceptos guía



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### GUIA 5. ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA

##### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Emprendimiento en el Procesamiento de Productos de Chocolatería.
- **Código del Programa de Formación:** 96151554 Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** no aplica
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** no aplica
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** no aplica

**Competencia:** 270406020- Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa.

**Resultados de aprendizaje alcanzar:** 2704060205 - Elaborar productos de chocolatería según especificaciones.

- **Duración de la Guía:** 136 horas

##### 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz el objetivo de la presente guía es suministrar información que permita conocer, saber actuar y reconocer las características técnicas y fisicoquímicas requeridas de cada uno de los insumos a emplear de acuerdo al producto a procesar con la tendencia bean to bar, proponiendo ser bean to hearth con el programa de formación por medio del cual, se busca guiar y fomentar el aprendizaje de manera que fortalezca el conocimiento adquirido empleando la metodología aprender haciendo con un gran aliado como es su instructor. Con el aprendizaje continuo y colaborativo podrá conducir a ustedes los aprendices a la creatividad e innovación de nuevas ideas y conocimientos mediante la construcción colectiva de lo aprendido manteniendo el desarrollo de competencias personales, interpersonales y sociales. Los resultados se deben alcanzar mediante la utilización de técnicas como: trabajo colaborativo, mediante el uso del entorno, comunicación permanente instructor-aprendiz y aprendiz- instructor, entre otros recursos.

##### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

###### 3.1. Actividad de Reflexión inicial

La actividad de reflexión consiste en:

- a) Presentación por parte de la instructora de la actividad a realizar y su importancia.
- b) Invitación a participar en una dinámica de conocimiento e integración con todos los aprendices, teniendo en cuenta aspectos esenciales para contestar las siguientes preguntas:
  - ¿Consumido productos de chocolatería?
  - ¿Con qué frecuencia consume productos de chocolatería?
  - ¿Conoce los diferentes tipos de empleo que se le puede dar al chocolate?
  - ¿Cuáles son los diferentes empleos que se le pueden dar al chocolate? Justifique su respuesta y de ejemplo como lo emplearía Usted en cada uno de ello.
- c) Se invita a los aprendices para que participen en la actividad de contestar cuestionario acerca de flujograma aplicado a planta de alimentos de chocolatería.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

d) **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo 2:00 hora.



### ✓ Resultados de aprendizaje

Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

### 3.2. Actividades de Conceptualización e identificación de conocimiento necesarios para el aprendizaje.

En esta actividad el instructor por medio de ensayo se dará a conocer como el programa SER ayuda a las personas a integrarse en una formación para el emprendimiento y la empleabilidad, además de un estudio de caso donde se presentan los conceptos básicos en la elaboración de productos de chocolatería con videos ilustrativos.

**3.2.1.** A partir de los formatos y con los plegables entregados por la instructora, los aprendices leerán y analizarán detalladamente cada concepto de los productos de chocolatería elaborados donde van a manifiesten los aspectos y características de cada uno de ellos que más consideren importantes.

**3.2.2.** Por medio de taller en grupos comprendido por 5 aprendices se logra poner en práctica conocimientos previos relacionados con las plantas de alimentos de chocolatería. Tiempo: 4:00 horas

### 3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización).

**3.3.1.** Los aprendices elaboran diferentes productos de chocolatería con la creatividad e innovación del caso donde ponen en práctica todo lo aprendido en la formación, complementando con las salidas a campo como instalaciones de empresas relacionadas con el cultivo y procesamiento del cacao, ya constituidas con trayectoria en el departamentos y reconocimiento nacional e internacional.

**3.3.2.** Acompañados de la instructora y organizados en grupos de trabajo, proponen un juego de roles los aprendices socializan los conceptos más relevantes del cuestionario desarrollado. La actividad debe durar solo 10 minutos por grupo.

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 126:00 horas.

### 3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento.

Discutir en grupo sobre:

- ¿Qué es atemperar?
- ¿Cuáles son las técnicas de atemperado?
- ¿Identifica Usted las etapas de atemperado y la temperatura que debe tener cada una de ellas?
- ¿Características del buen atemperado?

- **Ambiente Requerido**

Aula de clase, espacio exterior para desarrollar actividades de aprendizaje

- **Materiales**

- **Materiales de formación devolutivos:** (Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas.

- **Materiales de formación (consumibles):** Material impreso, hojas de papel, video, marcadores, colores, papel periódico, lapiceros, lápiz, entre otros. Tiempo: 4:00 hora

### 5. Actividades De Evaluación

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
---------------------------	-------------------------	---------------------------------------



<b>Evidencia de conocimiento:</b> Ensayo	Realiza el temperado y moldeo de productos de chocolatería teniendo en cuenta parámetros técnicos.	Procesamiento de productos y productos empacados.
<b>Evidencia de desempeño:</b> Lista de chequeo productos terminados.	Prepara tipos de rellenos de acuerdo con criterios técnicos.	
<b>Evidencia de producto:</b> Elabora productos de chocolatería.	Elabora diversos tipos de productos de chocolatería teniendo en cuenta criterios técnicos y características del producto. Identifica los parámetros de calidad de los productos elaborados, según especificaciones técnicas.	

## 6. Glosario De Términos

- **Atemperar:** proceso que se lleva a cabo con este alimento para poder manipularlo sin que pierda brillo ni sufra cambios de calidad en su acabado. Atemperar el chocolate implica calentarlo y luego enfriarlo a ciertas temperaturas para que su estructura se vuelve más estable.
- **Fruta deshidratada:** fruta natural que ha sido sometida a un proceso de absorción del agua para dar como resultado una fruta deshidratada.
- **Innovación:** Creación o transformación de un producto para introducirlo al mercado.
- **Manteca de cacao:** Grasa natural comestible que procede del haba del cacao.
- **Resguardo de la calidad y/o inocuidad del producto:** permite asegurar la calidad e inocuidad del producto hace un análisis de riesgo del producto que permite localizar los puntos críticos de control e implementar las buenas prácticas de manufactura y elaborar un programa HACCP que permita monitorear tales puntos críticos.
- **Propiedades nutricionales del cacao:** el chocolate y sus derivados se caracterizan especialmente por su alto índice de carbohidratos y grasas. Tras exprimir las almendras de cacao estas generan un aceite que constituye la manteca de cacao de la cual proviene la grasa.
- **Calidad del cacao:** en los primeros eslabones de la cadena productiva, hay granos de cacao que cuentan con certificación orgánica. La calidad del cacao es uno de los aspectos más relevantes en la cadena de producción, pues determinará la mayor o menor demanda del producto final. Las características físicas engloban tamaño, presentación de las almendras, así como sus características organolépticas y también las características químicas de las almendras fermentadas y secas.
- **Manipulación de alimentos:** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Alimentos:** es todo producto, que por sus componentes químicos y por sus características organolépticas, puede formar parte de una dieta con el objeto de calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y la energía necesarios para mantener la salud.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.
- **Bombón:** pequeña porción de chocolate que puede llevar en su interior una cierta cantidad de licor o cualquier otro dulce, y que se suele consumir de un único bocado.
- **Programa de formación:** Es una estrategia de formación que faculta el desarrollo del aprendizaje basado en problemas, permitiendo desarrollar en el aprendiz un proceso didáctico propio con una mayor responsabilidad y un rol activo en su aprendizaje, a partir de la planeación, análisis y desarrollo de actividades concretas para proponer.

## 7. Referentes Bibliográficos

<https://www.fedecacao.com.co/fondo-nacional-del-cacao>

Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución 2674 del 2013. <https://acortar.link/KqZ7pU>



## 8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructor	Centro Comercio y Servicios	Febrero de 2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Paola Andrea Huila Anaya	Instructora	Centro Comercio y Servicios	10/03/2024	Ajustes conceptos guía