



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- ✓ Denominación del Programa de Formación: AUXILIAR EN PROMOCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 - ✓ Código del Programa de Formación: 733191
 - ✓ Nombre del Proyecto Formativo:
 - ✓ Fase del Proyecto: Ejecucion
 - Actividad de Proyecto Formativo: Acercar al aprendiz al SENA a la metodología de formación por proyectos.
 - ✓ Competencia técnica:
 - ✓ 270405040 PROMOVER LA PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA EN LOS GRUPOS POBLACIONALES PARA FAVORECER EL ACCESO A LOS ALIMENTOS
- Resultado de Aprendizaje a Alcanzar:
- ORIENTAR LA TRANSFORMACION, CONSERVACION O COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO DE LAS FAMILIAS DEL SECTOR AGROPECUARIO

Duración de la Guía de Aprendizaje: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimados Aprendices esta guía responde a la necesidad de fortalecer las capacidades de las familias agropecuarias para añadir valor a sus productos mediante transformación y comercialización generando mayores ingresos , reduciendo perdidas, mejorando la alimentación familiar y participando en el mercado local.

La protección de alimentos y conservación de alimentos tiene como objeto estudiar los métodos de manipulación higienica de todo tipo de alimentos, bebidas, utensilios y equipos empleados en la preparación de los mismos, con lo que se puede garantizar su calidad.
Las sustancias nocivas presentes en los alimentos provocan enfermedades llamadas intoxicaciones



alimentarias. Antiguamente se relacionaban los alimentos contaminados con el estado de putrefacción de los mismos. Hoy se sabe que los alimentos contaminados con microorganismos pueden tener aspecto, olor y sabor normal

Economía y Social

Justificación

De acuerdo al artículo 28 del decreto 3075 de 1997 todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implementar y desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos .

El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria e incluirá como mínimo los siguientes programas:

- a) Programa de limpieza y desinfección
- b) Programa de Desechos Sólidos
- c) Programa de control de Plagas

Anexo a los programas contemplados en el decreto 3075 se identifican otros controles para garantizar la calidad e inocuidad del producto final que se procese en cada planta de alimentos, dentro de los cuales se puede citar el control de proveedores que desarrolla una adecuada identificación de proveedores, materias primas y /o insumos, junto con un continuo monitoreo para asegurar la calidad de estas a lo largo de su estadia en las plantas de alimentos y las condiciones de almacenamiento de dichas materias primas e insumos.

Cada establecimiento tiene una amplia variedad de productos que necesitan almacenamiento y algunas reglas generales pueden ser aplicadas para diferentes situaciones.

Fuera de Peligro: Los productos una vez inspeccionados , deben ser cuanto antes colocados fuera de la zona de peligro, es decir fuera de las temperaturas entre 5° y 60° C, dependiendo de la naturaleza del alimento.

Chequeo de Temperaturas: Como medida mas eficaz de asegurar que los alimentos están fuera de la zona de peligro. La temperatura de los alimentos tiene que ser chequeada por lo menos al inicio de cada turno y después cada 4 horas.

Etiquetado de los alimentos: Se incluirá la fecha máxima en que debe ser vendido, consumido o descartado.

Áreas de almacenaje limpias y Secas: Los pisos, paredes, congeladores, y en general todas las áreas deberán ser limpiados y desinfectados a intervalos de tiempo para prevenir la contaminación de los alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Introducción y diagnóstico

Contenido: Contexto de la unidad familiar agropecuaria y su rol en



la transformación alimenticia, Tipos de alimentos que pueden transformarse, Diagnostico de la materia prima (producción agrícola/ pecuaria) y mercado local, Normatividad básica de alimentos (inocuidad, calidad, etiquetado) para consumo familiar y comercialización

Tiempo: 10 horas

Actividad 1

- Debate inicial ¿ Que producimos y que podemos transformar?

**Producto Visita rápida al campo o unidad productiva para observar materia prima –
Formulacion de un mapa de producción – transformación comercial**

Buenas Practicas de Transformacion de Alimentos

**Contenido: Principios de higiene y saneamiento en la transformación de alimentos –
Tecnicas básicas de transformación ejemplo: Limpieza, coccion, fermentación,**

Conservación, secado, empaquetado.

-Equipos, Utensilios y escenarios de transformación.

Tiempo: 10 horas

Actividad 2

- Lista de chequeo de buenas practicas de manufactura y rutinas de limpieza

Empaque , Etiquetado y Almacenamiento Básico

Contenido: Tipos de Empaques adecuados para alimentos transformados de unidades agropecuarias.
- Diseño de etiquetas: información obligatoria (ingredientes, fecha. Lote, peso). – Almacenamiento básico condiciones de temperatura, humedad, ventilación.

Tiempo: 10 horas

Actividad 3:

- Diseñar etiqueta para el producto transformado
- Simulacion de Empaque y organización de almacenamiento.

Comercializacion Básica

Contenido: Identificacion de mercados locales, Familiares

- Estrategias básicas de mercadeo: Presentacion, Empaque atractivo, Mensajes claves para familias, Negociacion.

Tiempo: 15 Horas

Actividad 4: Simulacion de plan de comercialización: Definir publico objetivo, precio, empaque, punto de venta

Actividad 5:

- Evaluacion de resultados y aprendizajes

Tiempo 10 horas

5. Estrategias Pedagógicas



- Estudio de casos reales
- Trabajo Colaborativo
- Guía de Aprendizaje

6. Actividades de Evaluación

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento Mapa de producción-transformación comercial Evidencias de Producto y Desempeño Diseño de Etiqueta, Simulación de empaque y organización de almacenamiento Elaboración de un mini plan de acción para la unidad productiva familiar		Trabajo Colaborativo y Exposición

7. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, puede experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

EMBALAJE / EMBALAR: 1. Recipiente generalmente grande, en el que se introducen productos envasados, envueltos y/o unidos, así como sueltos (a granel), para su embarque y distribución, con el propósito de almacenarlos y/o transportarlos.

ENVASE: Envoltorio sellado o recipiente (bolsa, sobre, botella, frasco, caja, lata, etc.), que contiene un producto generalmente en cantidad adecuada para su venta al público.



INVENTARIO: Es toda la mercancía que posee una empresa en el almacén valorada al costo de adquisición para la venta o actividades productivas.

TRAZABILIDAD: Capacidad de seguir un producto a lo largo de la cadena de suministro, desde su origen hasta su estado final como artículo de consumo. Consiste en asociar sistemáticamente un flujo de información a un flujo físico de mercancías de manera que pueda relacionar en un momento dado la información requerida relativa a los lotes de productos determinados.

8. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- Ministerio de Comercio Interior (1998) Manual de Almacenamiento Productos Alimenticios. Editado por la dirección de comercio . Ciudad de la Habana
- ARBELAEZ, Maria Patricia, LOPEZ Juliana. Guía para la Manipulación adecuada de los alimentos , SENA Regional Antioquia

9. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Adriana Ardila	Instructor	Economi Popular	08-11-2025

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