EVIDENCIAS ACTIVIDADES SEGÚN LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES MES DE OCTUBRE 2020

1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	Se participo en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento	Lista de matricula y ficha de caracterización del proceso de formación PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CODIGO:2201517

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN Y PUBLICACIÓN DE LA OFERTA EDUCATIVA
FORMATO DE REGISTRO DE ASISTENCIA A LAS CHARLAS INFORMATIVAS

VERSION: 2
CÓDIGO: GFPI-PL-001

TO (DD/MM/AAAA):

CENTRO DE FORMACIÓN: | **CIUDAD/MUNICIPIO:**

ORMACIÓN:

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
JOSE ANTONIO	MARTINEZ TORRES	Calle 8 carrera 7 barrio campo Alegre	nametroncal421@gmail.com	3192918773	
DIOGENES GABRIEL	BERMEJO ALVAREZ	Calle 7 carrera 7 barrio campo Alegre	nametroncal421@gmail.com	3205894911	
MARIA IDAILDA	MORENO TORRES	Calle 7 carrera 8 barrio campo Alegre	nametroncal421@gmail.com		
PAULO EMILIO	TAPIAS BARRERA	Calle7 barrio 7 de junio	nametroncal421@gmail.com	3145062490	
OMAR MANUEL	PEREZ PEREZ	Calle 7 carrera 7 barrio campo Alegre	nametroncal421@gmail.com	3006218996	
DELCY LUZ	RAMOS CANOLES	Calle 8 carrera 7 barrio campo Alegre	nametroncal421@gmail.com	3226726040	
JOSE ANTONIO	MARTINEZ MEJIA	Calle 8 carrera 5 barrio el siete	nametroncal421@gmail.com	3022610704	
UBERLY ANTONIO	BRUM MORENO	Calle 7 carrera 7 barrio campo Alegre	nametroncal421@gmail.com		
HORACIA	FAJARDO SALCEDO	Calle 7 carrera 7 barrio campo Alegre	nametroncal421@gmail.com		
MARIA FERNANDA	MARTINEZ JIMENEZ	Calle 7 carrera 7 campo Alegre	nametroncal421@gmail.com	3107238287	
HUMBERTO	NARVAEZ MAJIN	Vereda Quebrandea	nametroncal421@gmail.com	3003099945	
GREIDIS MORENO TORRES	MORENO TORRES	CALLE 7 CRA 7 BARRIO CAMPO ALEGRE MINGUEO	nametroncal421@gmail.com	3205894911	
LENNIS MARIA	CHAMORRO MERCADO	CALLE 7 CRA 7 BARRIO CAMPO ALEGRE MINGUEO	nametroncal421@gmail.com	3005894911	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

REGIONAL GUAJIRA

SENA EMPRENDE RURAL SIN ALIANZA

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CODIGO FICHA				CODIGO SOLICITUD							
ECHA INICI	DÍA	MES	AÑO	FECHA TERMINACION	DÍA	MES	AÑO	CUPO SOLICITADO	22		
	24	09	2020		26	11	2020				
PROGRAMA DE FORMACI	TRASFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS										
ÓDIGO PROGRAM	96151388			VERSION	1			A LA MEDIDA:	SI	x	
MUNICIPIO:	DIBULLA			AMBIENTIN COMUNAL CORREGIMIENTO DE MIN							
ECCION AMBIEN	CRA 4 CALLE 7										
DEMANDA SOCI	X			CONVENIO No.							
EMPRESA				NOMBRE EMPF							
TELEFONO:	3,01E+09			NIT:							
HORARIO DE LA FORMACIO	10:00	18:00		DIAS DOCEN	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
								X	X	X	
* Horario Militar											
HORARIO: ULTIMO DIA	10:00	14:00		DIAS DOCEN	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
								X			
DOCENTE 1	RAFAEL CAMARGO MENDOZA			C.C.	77189904						
TELEFONO:	3165358270			EMAIL:	rcamargomendoza99@gmail.com						

PERFIL PROFESIONAL DEL INSTRUCTOR Y BREVE DESCRIPCION:
Ingeniero Agroindustrial,capaz de desarrollar actividades de formación en el procesamiento de alimentos, proactivo.con capacidad de dialogo y buena actitud frente a la resolucion de conflictos, dispuesto al trabajo en equipo y colaborativo.

ACTIVIDADES (ELEMENTOS)	
DESCRIPCIÓN DE UN RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS
DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA	

Rafael Campo M.

3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.	Se desarrolló las actividades de formación haciendo uso de estrategias pedagógicas de formación por proyectos en el municipio de Maicao la guajira, en forma presencial, APLICANDO TODOS LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD teniendo en cuenta la pandemia por covid 19.	Fotografías, con referencia a las actividades planteadas y realizadas en el grupo de formación PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CODIGO:2201517

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PROGRAMA DE FORMACION: PROCESAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
CODIGO: 96151388
LUGAR: CORREGIMIENTO DE MINGUEO
MUNICIPIO DE DIBULLA – LA GUAJIRA
INSTRUCTORES:
TECNICO: RAFAEL CAMARGO MENDOZA

.

ACTIVIDAD . BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

- Lea detenidamente el siguiente material, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA con respecto al **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

  Elabore una lista de las anti conductas del manipulador.
- Lea detenidamente el siguiente material **LIMPIEZA Y DESINFECCION**

  Hacer un análisis acerca de las diferencias entre ambos términos y cual considera más importante dentro del proceso productivo.

- Lea detenidamente el siguiente material **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

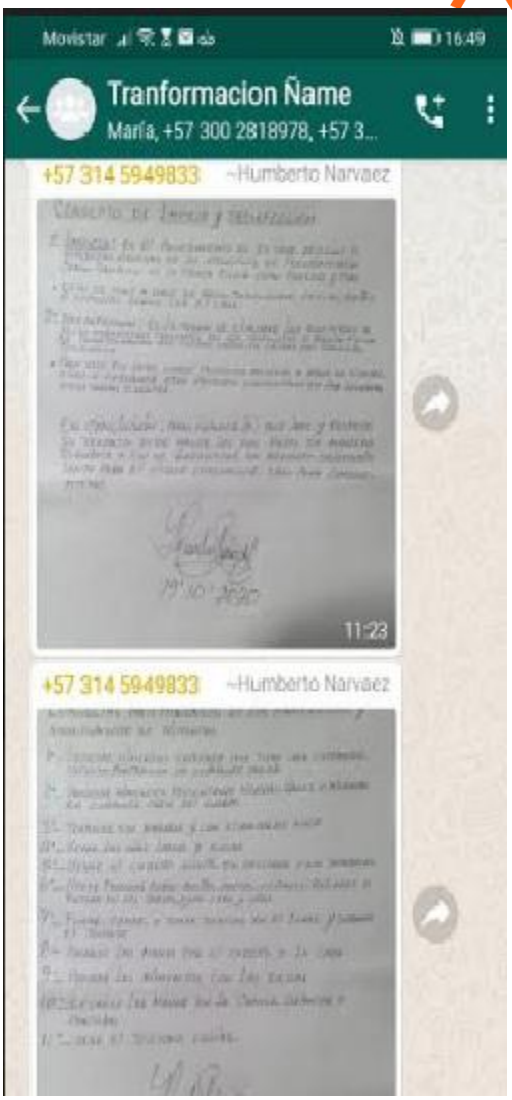
  Después de leer y analizar el material, leer muy bien esta condición

Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.

Identifique en donde podríamos encontrar esta condición en nuestro hogar y explique con un ejemplo claro

- Teniendo en cuenta el material BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA con respecto a **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

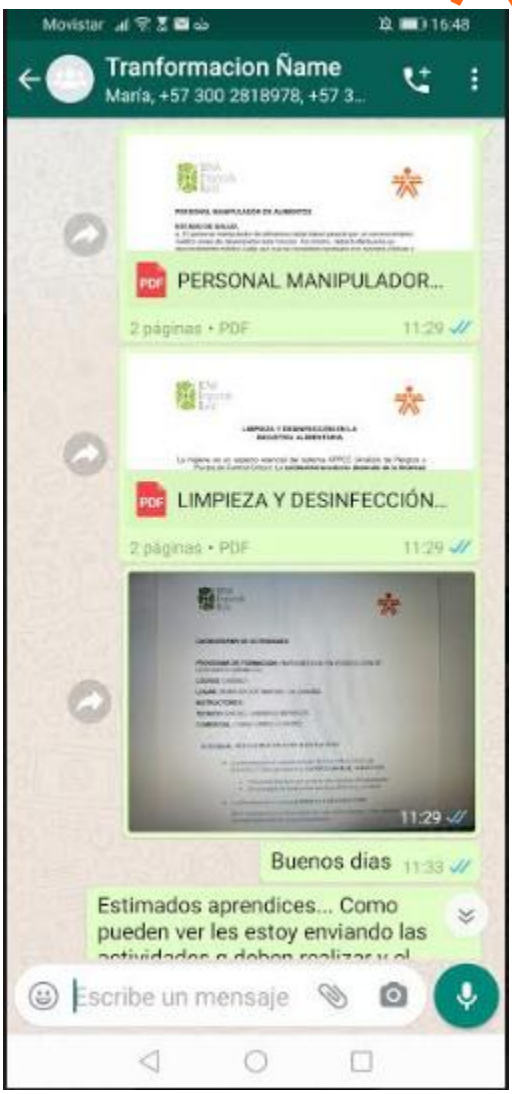
Elabore un diseño-bosquejo de una planta para procesos, recuerde tener en cuenta TODAS las recomendaciones y trate de ser lo más detallista posible


Movistar
16:49
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3...
+57 314 5949833 ~Humberto Narvaez
11:23
+57 314 5949833 ~Humberto Narvaez

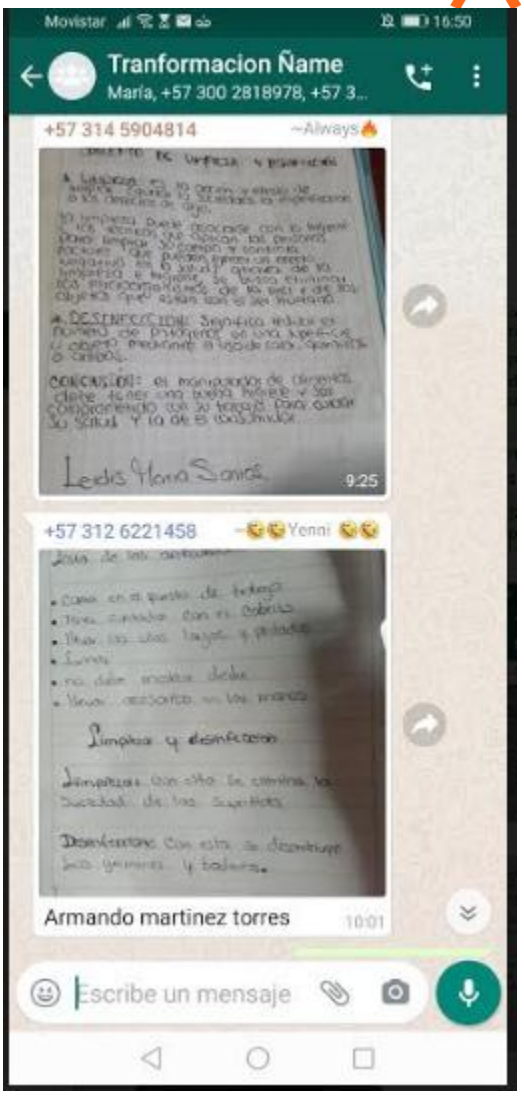

Movistar
16:49
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3...
información que nos pidio el profesor para así avanzar 12:20
Así es... El miércoles nos vemos 2:30 12:33
+57 301 3265635 ~Brumly Brum
Esas tareas ay que imprimirlas 14:27
Si tiene como verlas en el tel no hay necesidad 14:29
Porque la puede ller de ahí mismo y desarrolla en una hoja para tomarle una foto y montarla aquí en el grupo 14:30
+57 301 3265635 ~Brumly Brum
Okey grascias 14:30
Si ualquier cosa le deje a María un paquete.. Con ella pueden consultar la lectura igualmente 14:31
+57 301 3265635 ~Brumly Brum
Disculpe una pregunta que significa bpm 14:33
Buenas prácticas de manufactura 14:36
+57 301 3265635 ~Brumly Brum
Escribe un mensaje


Movistar
16:50
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3...
21 DE OCTUBRE DE 2020
Tatiana figueroa
11:26
María Ñame
11:26
María Ñame
Escribe un mensaje

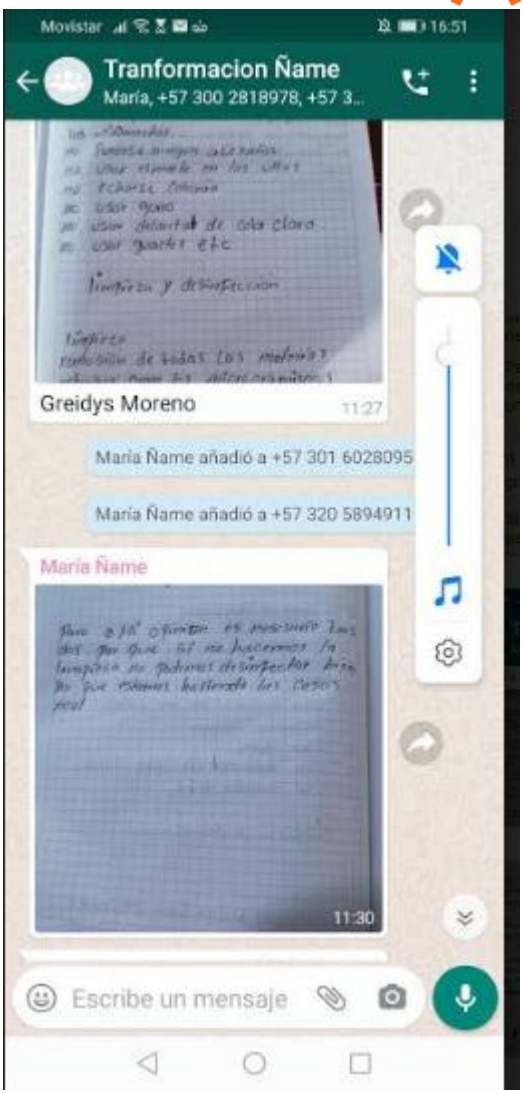

Movistar
16:49
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3...
inquietud
11:36
María Ñame
13:04
María Ñame
13:04
Escribe un mensaje


Movistar
16:48
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3...
PERSONAL MANIPULADOR...
2 páginas • PDF
11:29
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN...
2 páginas • PDF
11:29
11:29
Buenos dias
11:33
Estimados aprendices... Como pueden ver les estoy enviando las
Escribe un mensaje

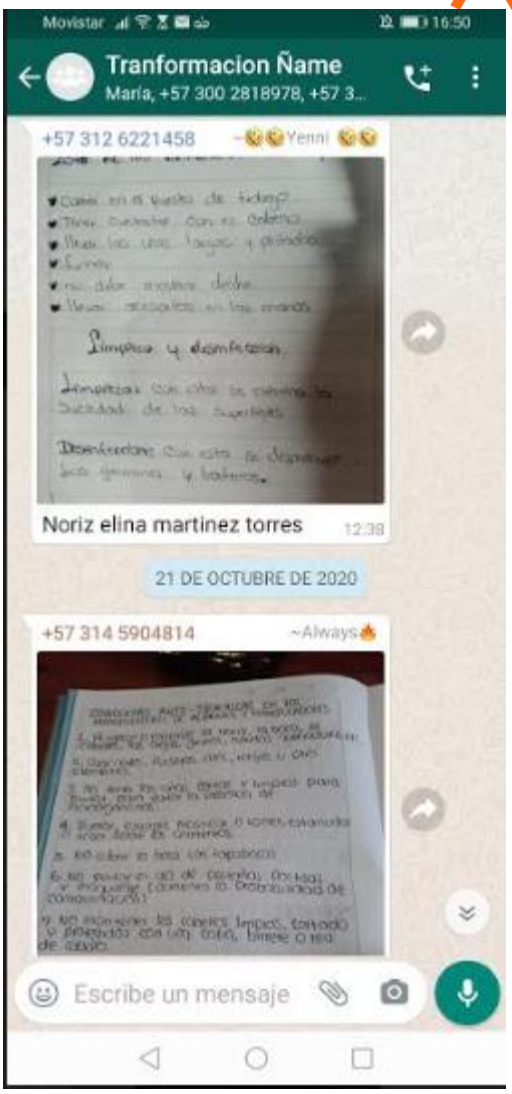

Movistar
16:52
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3...
Profesor el momento que escoja la mayoría
11:10
Exacto
11:11
Pero no escogen
11:11
María Ñame
Profe escoja ustd y nosotros no acatanos su orden.
11:13
Como vamos con los ejercicios del Ñame?
11:17
+57 314 5949833
~Humberto Narvaez
Pero si Maria doce que no puede en la mañana y nadie más dice nada trabajemos en la tarde
11:17
María Ñame
Pues bien profe creo. Por que ese ñame se coloco negro
11:18
María Ñame
+57 314 5949833
Pero si Maria doce que no puede en la mañana y nadie más dice nada trabajemos en la tarde
Yo no dije señor Humberto
11:18
Escribe un mensaje

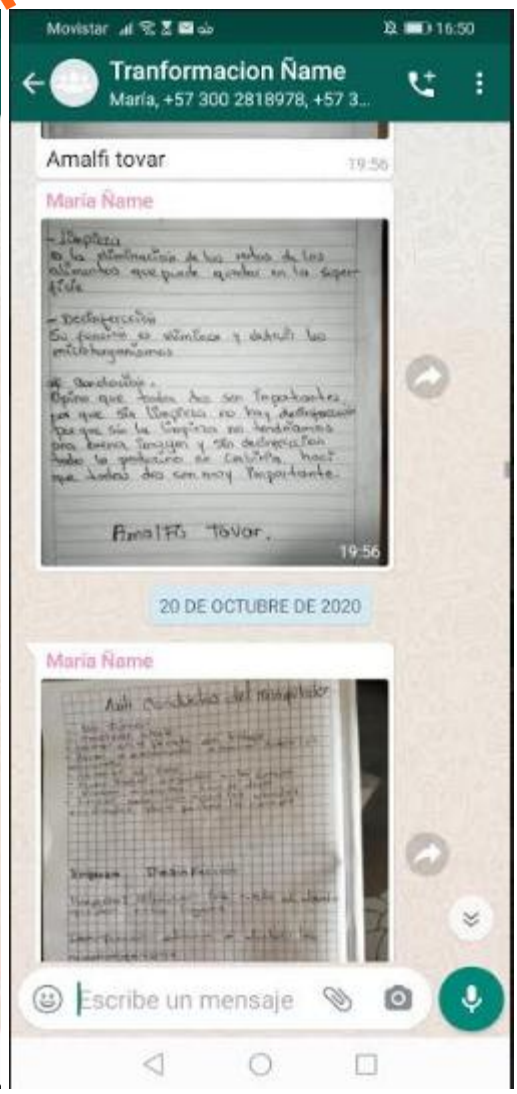

Movistar
16:50
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3..
+57 314 5904814
~Always
9:25
+57 312 6221458
~Yenni
Armando martinez torres
10:01
Escribe un mensaje

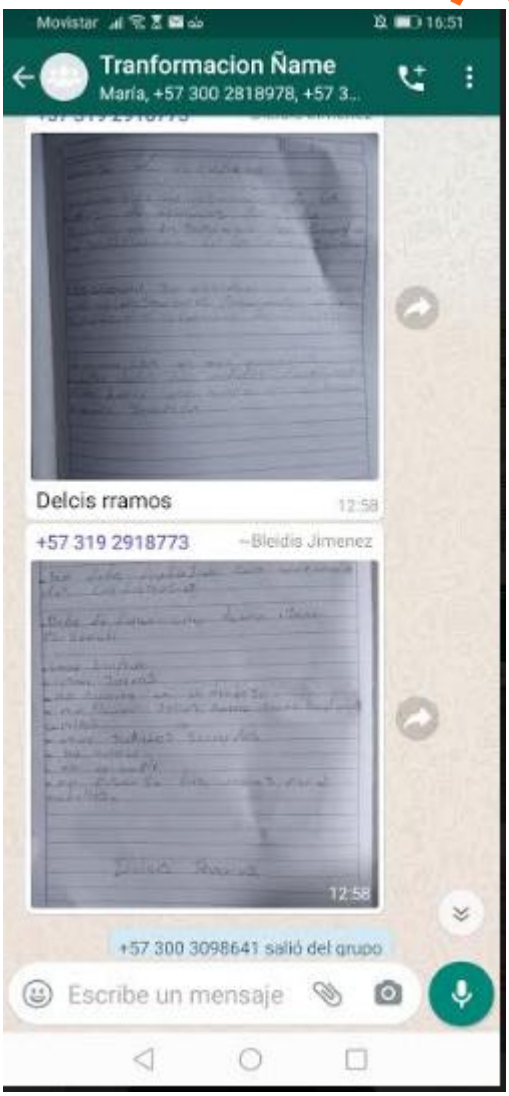

Movistar
16:51
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3..
+57 319 2918773
~Bleidis Jimenez
Jose martinez
12:57
+57 319 2918773
~Bleidis Jimenez
12:57
+57 319 2918773
~Bleidis Jimenez
Escribe un mensaje

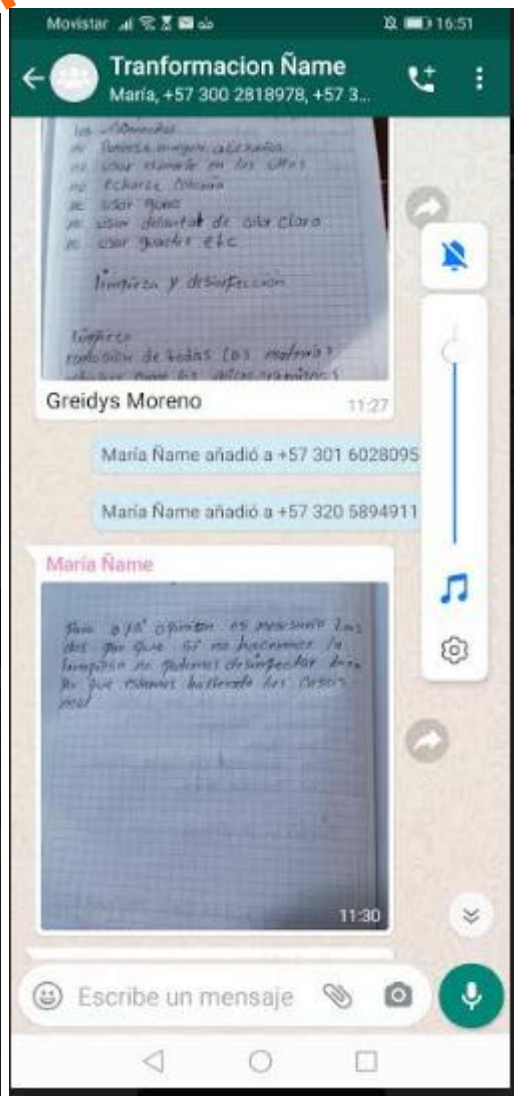

Movistar
16:51
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3...
Greidys Moreno
11:27
María Ñame añadió a +57 301 6028095
María Ñame añadió a +57 320 5894911
María Ñame
11:30
Escribe un mensaje


Movistar
16:49
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3...
+57 301 3265635
~Brumly Brum
Reenviado
15:15
+57 301 3265635
~Brumly Brum
Reenviado
15:15
Soy Uberly.Brum
15:16
Muy bien uberly
Escribe un mensaje


Movistar
16:50
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3...
+57 312 6221458
~Yenni
Noriz elina martinez torres
12:38
21 DE OCTUBRE DE 2020
+57 314 5904814
~Always
Escribe un mensaje


Movistar
16:50
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3...
Amalfi tovar
19:56
María Ñame
19:56
20 DE OCTUBRE DE 2020
María Ñame
Escribe un mensaje


Movistar
16:51
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3...
Delcis rramos
12:58
+57 319 2918773
~Bleidis Jimenez
12:58
+57 300 3098641 salió del grupo
Escribe un mensaje


Movistar
16:51
Tranformacion Ñame
María, +57 300 2818978, +57 3...
Greidys Moreno
11:27
María Ñame añadió a +57 301 6028095
María Ñame añadió a +57 320 5894911
María Ñame
11:30
Escribe un mensaje




universal






SENA
SENA
Emprende
Rural


SENA
SENA
Emprende
Rural

11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje. Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se Registró, verifico e hizo el seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta.	Se aporta la lista de aprendices matriculados, ruta de aprendizaje creada, aprendices asociados a la ruta de aprendizaje

Código Ficha	2201517	
Programa de Formación	TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS	
Identificación	**Nombre**	**Estado**
CC - 1102856196	AMALFI JUDITH TOVAR DIAZ	Matriculado
CC - 22909623	DELCY LUZ RAMOS CANOLES	Matriculado
CC - 1051814571	DIOGENES GABRIEL BERMEJO ALVAREZ	Matriculado
CC - 40944597	GREIDIS MORENO TORRES	Matriculado
CC - 26970398	HERIS MARGOTH MORENO TORRES	Matriculado
CC - 22734303	HORACIA FAJARDO SALCEDO	Matriculado
CC - 19284289	HUMBERTO NARVAEZ MAJIN	Matriculado
CC - 85472858	JOSE ANTONIO MARTINEZ MEJIA	Matriculado
CC - 17830520	JOSE ANTONIO MARTINEZ TORRES	Matriculado
CC - 1123401878	LEIDIS MARIA SANTOS ARGOTE	Matriculado
CC - 33357687	LENNIS MARIA CHAMORRO MERCADO	Matriculado
CC - 1006855393	LINA MARCELA MACIAS GARCIA	Matriculado
CC - 1010108244	LUIS DAVID CHAMORRO MORENO	Matriculado
CC - 1010108256	MARELSIS MARIA CHAMORRO MORENO	Matriculado
CC - 1006616602	MARIA FERNANDA MARTINEZ JIMENEZ	Matriculado
CC - 36665236	MARIA IDAILDA MORENO TORRES	Matriculado
CC - 26970393	NORIS ELINA MARTINEZ TORRES	Matriculado
CC - 9159801	OMAR MANUEL PEREZ PEREZ	Matriculado
CC - 1123408729	PAULO EMILIO TAPIAS BARRERA	Matriculado
CC - 1049924372	TATIANA FIGUEROA CHAMORRO	Matriculado
CC - 1010108428	UBERLY ANTONIO BRUM MORENO	Matriculado
CC - 1010108232	YELIZA JUDITH CHAMORRO MORENO	Matriculado

RUTAS DE APRENDIZAJE

Datos de la Búsqueda

Debe seleccionar almenos un filtro.

Lista
FRUÑAM MINGUEO

Agregar

Para cerrar esta ventana presione la tecla Esc.

Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de Búsqueda

Ficha de Caracterización*: 2201517 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

Ruta de Aprendizaje*: FRUNAM MINGUEO

Cancelar

Aprendices

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 1102856196	AMALFI JUDITH	TOVAR DIAZ	Formacion
CC 22909623	DELCY LUZ	RAMOS CANOLES	Formacion
CC 1051814571	DIOGENES GABRIEL	BERMEJO ALVAREZ	Formacion
CC 85472858	JOSE ANTONIO	MARTINEZ MEJIA	Formacion

22	Guía de aprendizaje	Se elaboro laguia de aprendizaje según lineamientos y plan de trabajo	Guia de aprendizaje elaborada y reportada para el programa de formación: PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CODIGO:2201517

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
- Código del Programa de Formación: 03000021
- Nombre del Proyecto: UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS EN LA GUAJIRA
- Fase del Proyecto: PLANEAR
- Actividad de Proyecto: CONOCER CONCEPTOS Y TÉCNICAS PARA APLICAR LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- Competencia: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
- Código del Programa de Formación: 03000021
- Nombre del Proyecto: UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS EN LA GUAJIRA
- Fase del Proyecto: PLANEAR
- Actividad de Proyecto: CONOCER CONCEPTOS Y TÉCNICAS PARA APLICAR LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- Competencia: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE
- Duración de la Guía: 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Hoy en día, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy prácticas y sencillas y pueden ser aplicadas de manera exitosa, conociendo reglas simples de seguridad y de calidad. El manipulador de alimentos como agente activo en la cadena alimentaria, tiene el rol fundamental en la seguridad y en la conservación de la calidad de los alimentos. Por su actividad laboral tiene contacto con ellos durante todas las etapas de la cadena alimentaria, y esto hace que necesite una formación específica en manipuleo e higiene. Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de mayor frecuencia en la vida de la población, y tienen su origen en el mismo acto de manipular los alimentos en cualquier etapa de la cadena alimentaria.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

    - Conocer y aplicar los conceptos de las BPM en la planeación de los procesos productivos

- Ambiente Requerido

    - El ambiente de formación debe encontrarse en buena condición y cumplir con todas las normas de seguridad y ambientales.

- Materiales

  Copias, impresiones, marcadores, resaltadores, papel bond, cartulina, lápices y borradores. –

ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividades de Reflexión inicial.

- A continuación realizamos la presentación personal de cada uno, su nombre y expectativas del curso.

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje. Con su grupo de trabajo, desarrolle sin recurrir a ningún tipo de consulta, texto, lectura etc. Lo siguiente:

1. Que entiende por: procesamiento, microempresa, microempresario, ventas, intoxicación, infección, bacteria. Y cite un ejemplo de cada uno
2. Que entiende por Buenas Prácticas de Manufactura.
3. Que entiende por Emprendimiento, comercialización y ¿**Que es unidad productiva**?

Actividades de apropiación y transferencia del conocimiento.

ACTIVIDAD.

- Lea detenidamente el siguiente material, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA con respecto al **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

  Elabore una lista de las anti conductas del manipulador.

- Lea detenidamente el material **LIMPIEZA Y DESINFECCION**

  Hacer un análisis acerca de las diferencias entre ambos términos y cual considera más importante dentro del proceso productivo.

TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

ACTIVIDAD.

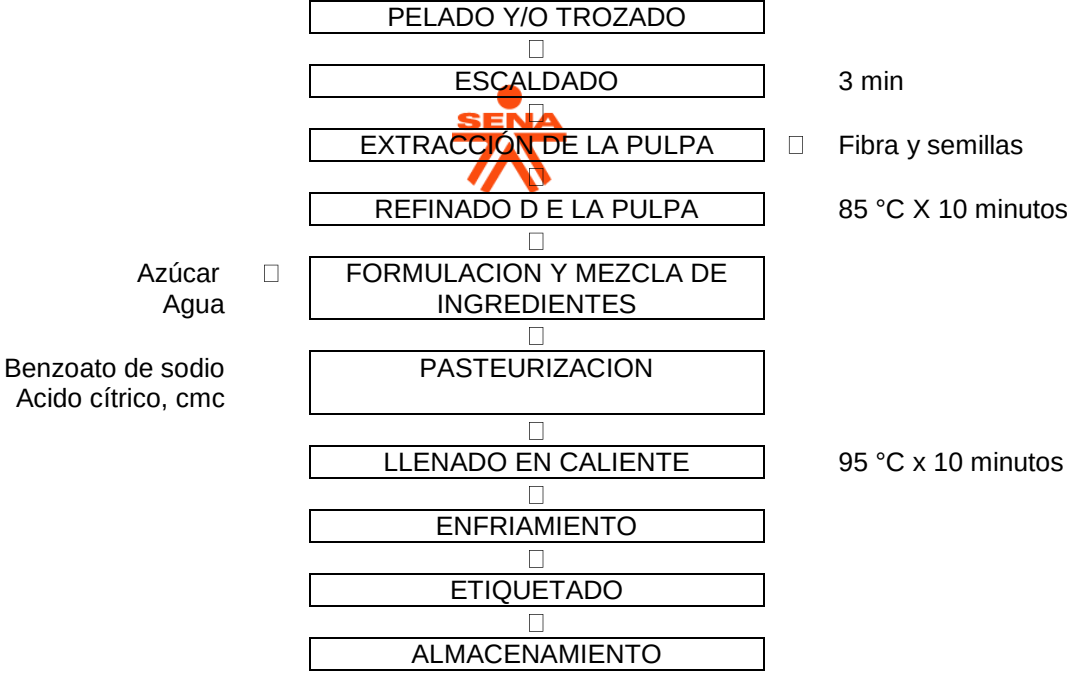
- Teniendo en cuenta el material BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA con respecto a **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

  Elabore un diseño-bosquejo de una planta básica para procesar alimentos, recuerde tener en cuenta TODAS las recomendaciones que le plantea el material de lectura y trate de ser lo más detallista posible en el dibujo

ELABORACION DE UN PRODUCTO : NÉCTAR DE FRUTAS

Descripción

El néctar es un producto constituido por pulpa de fruta finamente tamizada, agua potable, azúcar, ácido cítrico, preservante químico y estabilizador. Además, el néctar debe recibir un tratamiento térmico adecuado que asegure su conservación en envases herméticos.
Los néctares de mayor aceptación comercial son los de manzana, melocotón, pera y de frutas tropicales como la piña , el mango y la guayaba. El proceso consiste en la obtención de la pulpa, la formulación de una mezcla de pulpa, agua y azúcar, la aplicación de un tratamiento térmico (pasteurización) y el



ELABORACION DE UN PRODUCTO : MERMELADA
Descripción
envasado en latas, botellas de vidrio o plástico y en cartón.

El local debe cumplir con los requisitos de diseño higiénico que exige las autoridades de salud para el procesamiento de alimentos. Debe ser lo suficientemente grande para albergar las siguientes áreas: recepción de la fruta, sala de proceso, sección de empaque, bodega, laboratorio, oficina, servicios sanitarios y vestidor. La construcción debe ser en bloc repellado con acabado sanitario en las uniones del piso y pared para facilitar la limpieza.

Los pisos deben ser de concreto recubiertos de losetas o resina plástica, con desnivel para el desagüe. Los techos de estructura metálica, con zinc y cielorraso. Las puertas de metal o vidrio y ventanales de vidrio. Se recomienda el uso de cedazo en puertas y ventanas.

DIAGRAMA DE FLUJO PARA NÉCTAR DE FRUTAS

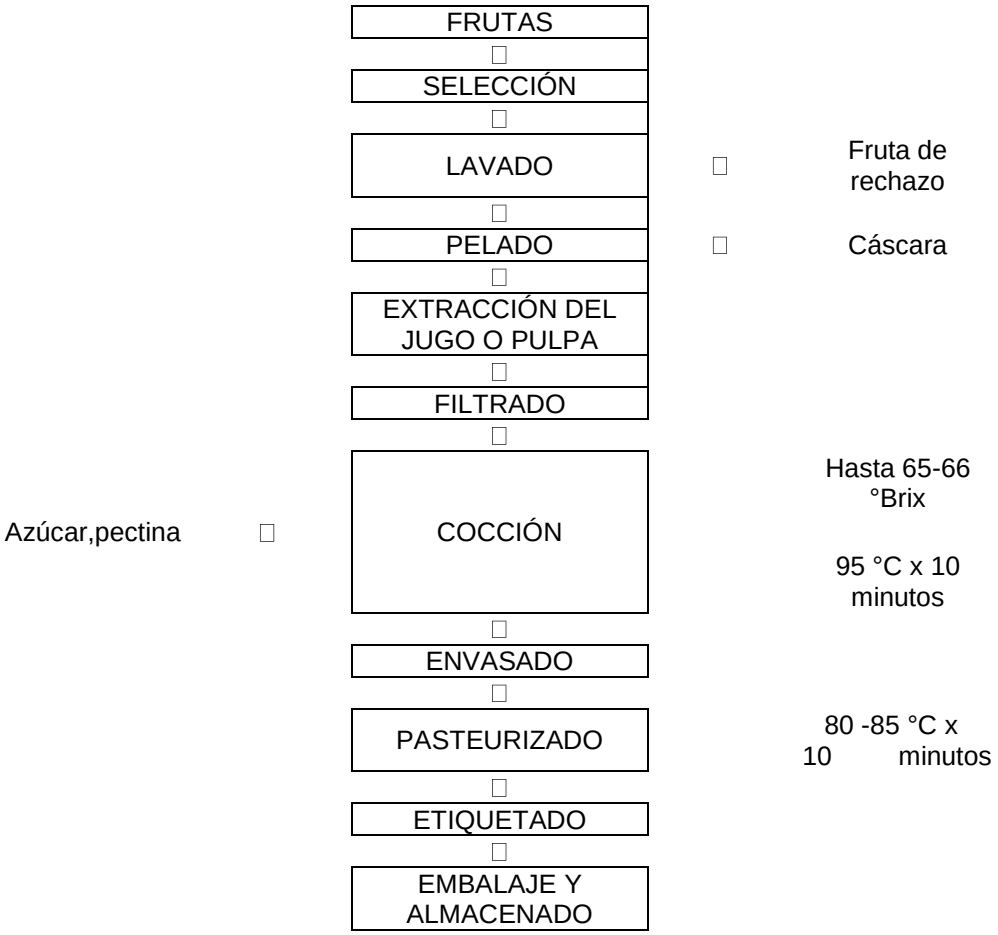


Las mermelada es una conserva semisólida de sabor ligeramente amargo que se elabora mezclando en caliente la pulpa de frutas, con azúcar y pectina cítrica. La pectina es una sustancia natural extraída de algunas frutas, especialmente de cítricos, que al mezclar con azúcar y ácido forma un gel que da a la mermelada la consistencia deseada.

El local debe cumplir con los requisitos de diseño higiénico que exige las autoridades de salud para el procesamiento de alimentos. Debe ser lo suficientemente grande para albergar las siguientes áreas: recepción de la fruta, sala de proceso, sección de empaque, bodega, laboratorio, oficina, servicios sanitarios y vestidor. La construcción debe ser en bloc repellado con acabado sanitario en las uniones del piso y pared para facilitar la limpieza.

Los pisos deben ser de concreto recubiertos de losetas o resina plástica, con desnivel para el desagüe. Los techos de estructura metálica, con zinc y cielorraso. Las puertas de metal o vidrio y ventanales de vidrio. Se recomienda el uso de cedazo en puertas y ventanas

DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA ELABORACIÓN DE MERMELADA



ELABORACION DE UN PRODUCTO : FRUTAS EN ALMIBAR

Descripción

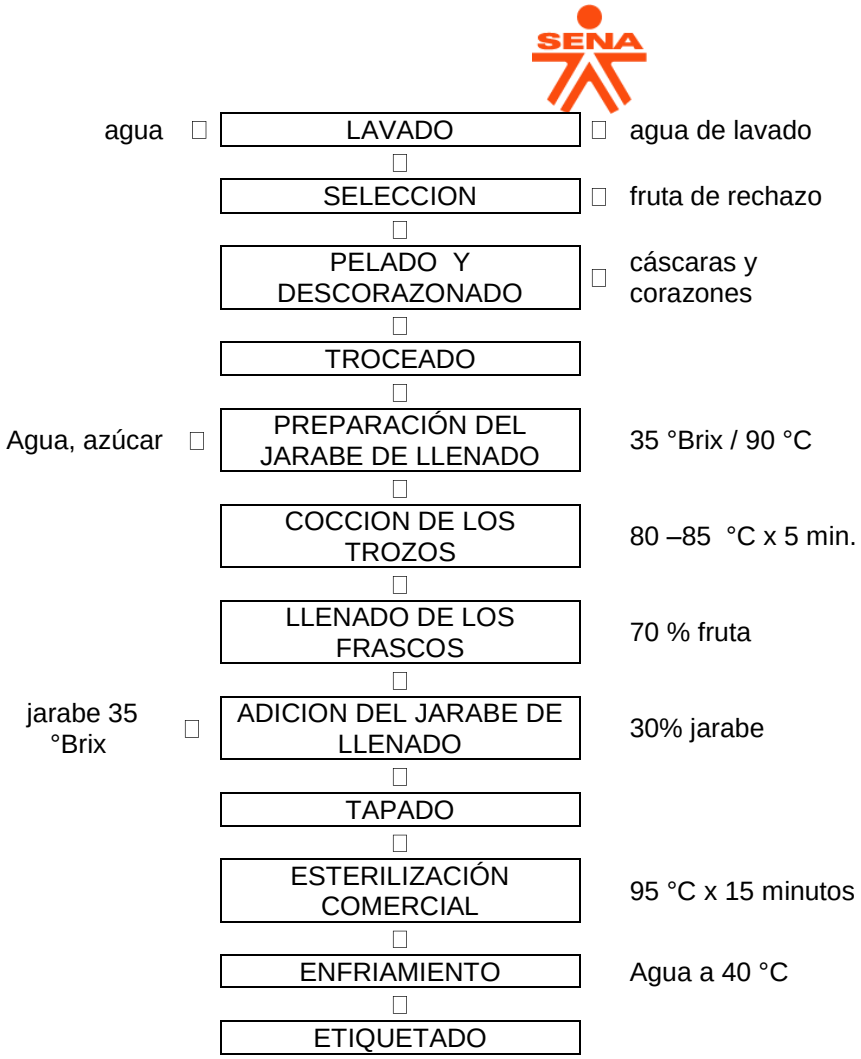
La conservación de frutas por enlatado o envasado, se basa en el aislamiento del fruta del contacto con el aire, al sumergirlas en un líquido azucarado (almíbar) y el sellado hermético del envase. La ausencia de oxígeno y la aplicación de calor, inhiben y destruyen la mayor parte de las enzimas y de los microorganismos que pueden causar el deterioro del alimento.

El local debe ser lo suficientemente grande para albergar las siguientes áreas: recepción de la fruta, proceso, empaque, bodega, laboratorio, oficina, servicios sanitarios y vestidor. La construcción debe ser en bloc repellado con acabado sanitario en las uniones del piso y pared para facilitar la limpieza.

Los pisos deben ser de concreto recubiertos de losetas o resina plástica, con desnivel para el desagüe. Los techos de estructura metálica, con zinc y cielorraso. Las puertas de metal o vidrio y ventanales de vidrio. Se recomienda el uso de cedazo en puertas y ventanas

DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA ELABORACIÓN DE FRUTAS EN ALMÍBAR





ELABORACION DE UN PRODUCTO : SALSA DE TOMATE

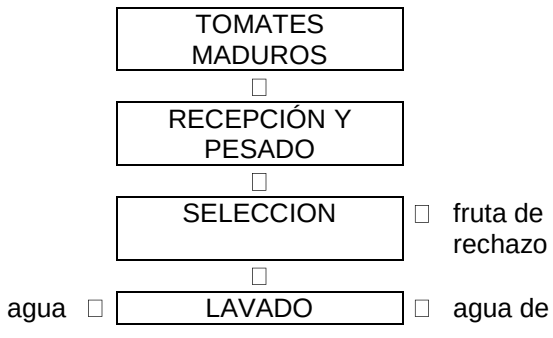
Descripción

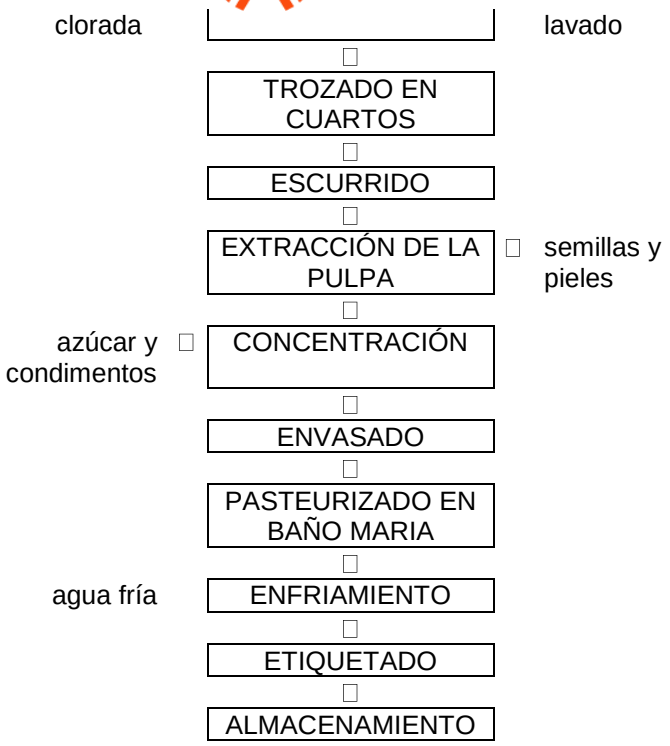
Es un producto que se obtiene por evaporación parcial del agua contenida en la pulpa de tomate y adición de sal, especias, vinagre. La salsa guarda las propiedades organolépticas del tomate, y en el proceso se puede agregar azúcar para dar un sabor dulce y espesantes para lograr mayor consistencia. Existen en el mercado variedad de salsas y pastas de tomate que se presentan en frascos o latas, diferenciándose por su condimentación y espesor (grado de concentración)

El local debe ser lo suficientemente grande para albergar las siguientes áreas: recepción de la fruta, proceso, empaque, bodega, laboratorio, oficina, servicios sanitarios y vestidor. La construcción debe ser en bloc repellado con acabado sanitario en las uniones del piso y pared para facilitar la limpieza.

Los pisos deben ser de concreto recubiertos de losetas o resina plástica, con desnivel para el desagüe. Los techos de estructura metálica, con zinc y cielorraso. Las puertas de metal o vidrio y ventanales de vidrio. Se recomienda el uso de cedazo en puertas y ventanas.

DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA ELABORACIÓN DE SALSA DE TOMATE





ELABORACION DE UN PRODUCTO : PASTA DE TOMATE

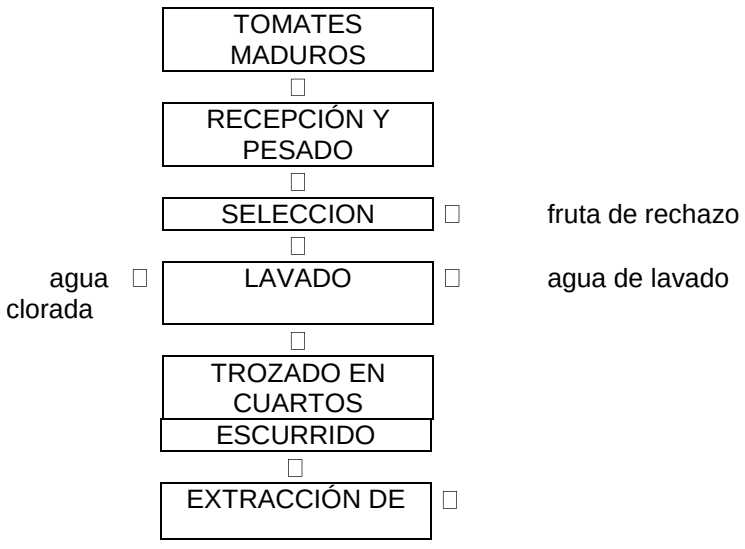
Descripción

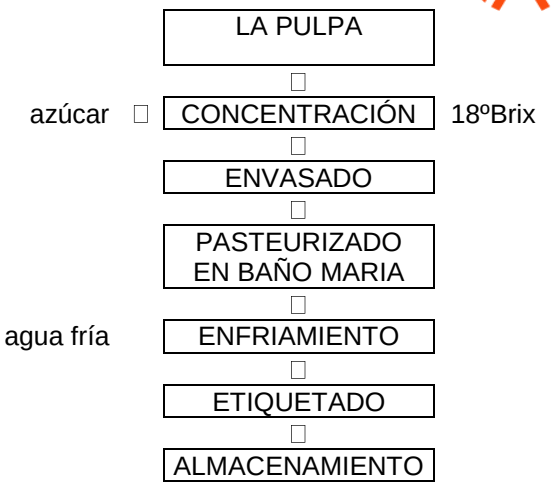
Es un producto que se obtiene por evaporación parcial del agua contenida en la pulpa de tomate, se puede agregar azúcar para dar un sabor dulce. Existen en el mercado variedad de salsas y pastas de tomate que se presentan en frascos o latas

El local debe ser lo suficientemente grande para albergar las siguientes áreas: recepción de la fruta, proceso, empaque, bodega, laboratorio, oficina, servicios sanitarios y vestidor. La construcción debe ser en bloc repellado con acabado sanitario en las uniones del piso y pared para facilitar la limpieza.

Los pisos deben ser de concreto recubiertos de losetas o resina plástica, con desnivel para el desagüe. Los techos de estructura metálica, con zinc y cielorraso. Las puertas de metal o vidrio y ventanales de vidrio. Se recomienda el uso de cedazo en puertas y ventanas.

DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA ELABORACIÓN DE SALSA DE TOMATE




LA PULPA
azúcar
CONCENTRACIÓN
18ºBrix
ENVASADO
PASTEURIZADO
EN BAÑO MARIA
agua fría
ENFRIAMIENTO
ETIQUETADO
ALMACENAMIENTO

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Desarrollar de taller práctico para descubrir el entorno sus necesidades y los problemas que generan, para identificar una idea de negocio cómo posible solución.	Comprende la norma de las BPM con respecto a edificaciones e instalaciones Identifica ideas de negocio, acorde con las necesidades del entorno y las alternativas de inversión existentes	TECNICA: Formulación de preguntas INSTRUMENTO: Cuestionario
Evidencias de Desempeño: Participar activamente en las actividades aportando puntos de vista propios acerca del tema con aporte de ejemplos prácticos y cotidianos	Comprende las normas de las BPM para el manipulador, equipos y utensilios, edificaciones e instalaciones, personal manipulador	TECNICA: Observación directa INSTRUMENTO: Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Comprender, interpretar y aplicar los términos y conceptos de las Buenas Prácticas De Manufactura	Interpreta y Aplica la norma de las BPM plasmándolas correctamente en el bosquejo estructural de una planta de procesos	TECNICA: Observación directa INSTRUMENTO: prototipo plano

GLOSARIO DE TÉRMINOS

MATERIA PRIMA: Se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo.

Es la que obtenemos de la naturaleza, para poder elaborar productos, y es fundamental para la creación de productos de todo tipo. Las industrias venden productos elaborados por medio de la materia prima; por ejemplo: para elaborar un mueble de madera lo principal es la madera (materia prima), que se extrae del árbol, en estado natural.

REGISTRO: refiere al asiento de una información cualquiera y concreta

AGUA POTABLE: Agua que puede consumirse con garantías sanitarias y que cumple los requisitos de la OMS, contenidos en la "Internacional Standard For Drinking Walter "(OMS 1997). Ausencia de patógenos, pero puede existir microorganismos productores de alteraciones de los alimentos.

DESINFECTANTE: agente físico o químico empleado en la desinfección

DESINFECCIÓN: Destrucción de microorganismos a un nivel tal que no dé lugar a contaminación peligrosa de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.

DETERGENTE: Agente de limpieza como el jabón o cualquier preparado orgánico, líquido o sólidos sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.

CONTAMINACIÓN: Transmisión directa o indirecta de microorganismos dañinos a productos alimenticios.

HIGIENE: condiciones o prácticas de aseo que ayudan a mantener la calidad del alimento y la salud del consumidor.

SUCIEDAD: Es todo residuo que al final de los procesos queda adherido a los techos, pisos, equipos, mesas, utensilios etc., y está constituido básicamente por materia orgánica del producto que se procesa.

LIMPIEZA: eliminación de residuos alimenticios, polvo, grasas u otras materias, mediante el fregado y lavado con agua, jabón o un detergente adecuado.

RESIDUO: Restos de los productos de limpieza y desinfectantes que quedan en los equipos y utensilios después de las operaciones de higiene.

EMPRENDER: Empezar hacer alguna cosa, especialmente cuando exige tiempo y esfuerzo.

EMPRENDIMIENTO: el emprendimiento surge como un proyecto personal al cual se le atribuyen esfuerzos para desarrollarlo y muchas veces también suele implicar el sorteo de obstáculos y dificultades para llevarlo a buen puerto.

EMPRENDEDOR: Persona con capacidad de visualizar oportunidades de mercado y de articular los recursos necesarios para poner en marcha una actividad productiva. El emprendedor espera obtener a cambio una retribución que está fundamentada en la maximización del valor empresarial de su iniciativa.

LIDERAZGO: una influencia que se ejerce sobre las personas y que permite incentivarlas para que trabajen en forma entusiasta por un objetivo común. Quien ejerce el liderazgo se conoce como líder.

TRABAJO EN EQUIPO: es un conjunto de personas que se organizan de una forma determinada para lograr un objetivo común.

CREATIVIDAD: La creatividad es el proceso de presentar un problema a la mente con claridad (ya sea imaginándolo, visualizándolo, suponiéndolo, meditando, contemplando, etc.) y luego originar o inventar una idea, concepto, noción o esquema según líneas nuevas o no convencionales. Supone estudio y reflexión más que acción.

INNOVACIÓN: Aplicación de nuevas técnicas o procesos productivos. Introducción de nuevos productos, procesos o servicios en el mercado que abran la posibilidad de producir los mismos bienes utilizando menores recursos, bienes nuevos o de mejor calidad, constituyendo un elemento importante para el crecimiento económico.

CADENA PRODUCTIVA: Es el conjunto de agentes y actividades económicas que intervienen en un proceso productivo, desde la provisión de insumos y materias primas, su transformación y producción de bienes intermedios y finales, y su comercialización en los mercados internos y externos.

CAPITAL SEMILLA: Fondos para apoyar el arranque inicial de una empresa (fase inicial, o de "semilla")

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

http://sobreconceptos.com/index.php?s=materia+prima
Manual de Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http:// www.slideshare.net/vicmorni/manual-bsico-del-manipulador-de-alimentos-11525557 .

Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http:// saludocupacional-colombia.com/manipulación-de-alimentos/

Higiene, protección y Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http://www.emagister.com/curso-higiene-proteccion-manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos-decreto-3075-1997

(Diego Rivadeneira, 2012) página principal Empresa y Actualidad, tomado de

http://empresactualidad.blogspot.com/2012/03/comercializacion-definicion-y-conceptos.html7.

CONTROL DEL DOCUMENTO

GFPI-F-135 V01

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**Nombres:** RAFAEL CAMARGO MENDOZA	**Instructor de:** Agroindustria	**Centro Agroemprearial y acuicola**	**01/06/2020**

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					