PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS DE CAFÉ**



- **Código del Programa de Formación**: **6000030**
- **Nombre del Proyecto**: **NO APLICA**
- **Fase del Proyecto: NO APLICA**
- **Actividad de Proyecto**: **NO APLICA**
- **Competencia Técnica**

MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:

1. Identificar materias primas, herramientas, materiales e insumos necesarios para el proceso de producción de derivados de café, según políticas de la empresa y normativa.
2. Desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de derivados de café según procedimiento definido por la empresa.
3. Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa vigente.
4. Reportar datos de proceso y producto terminado acorde con los lineamientos de la empresa y normativa vigente.

Duración de la Guía: 32 Horas

Estimado aprendiz SENA



Bienvenido al segundo momento de la formacion de **EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS DE CAFÉ,** donde te invitamos a incursionar en el maravilloso mundo del emprendimiento y la generación de recursos propios.

Felicitaciones por aceptar el reto de aprender a través de nuevas modalidades tecnológicas para continuar con el proceso de formación, estos tiempos de cambios.

¡MUCHO ANIMO !

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

3.1.1. Reconociendo la limpieza

Seleccione un cuento El Alegre Barrendero y/o el Genio Chapuzas, enviado por el instructor al grupo de WhastApp, favor leerlo y responder la actividad del mismo, responda las siguientes preguntas:

¿Qué pasaría si un empresario en un proceso no le da importancia a la limpieza y desinfección y su sitio de trabajo y proceso?

¿Por qué se debe hacer un programa de limpieza y desinfección y registrar estos datos?

¿Por qué es importante verificar el estado de los equipos y utensilios antes de comenzar un proceso?

Una vez terminada la actividad, tome una fotografía y enviale al grupo de WhastApp, para revisión del instructor, guarde su actividad en el cuaderno.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

3.2.1 Higiene y Manipulación de Alimentos

Después de consultar el Decreto 3075/97 y conocer las Buenas Prácticas de Manufactura, elabore en su cuaderno y por medio de dibujos plasme:



A. Las Buenas Prácticas de Manufactura que debe cumplir el personal manipulador, en cuanto a higiene del personal manipulador, estado de salud, lavado de manos, hábitos higiénicos dentro del área de proceso.

B. Condiciones físicas que deben cumplir las instalaciones y edificaciones en cuento a pisos, paredes, techos, puertas, ventanas.

C. Manejo y cuidado de equipos y utensilios.

D. Planes de saneamiento, manual de BPM (Buenas prácticas de Manufactura), manual de limpieza y desinfección, manual de control de plagas y manual de registros sólidos.

Una vez terminada la actividad, tome una fotografía y enviale al grupo de WhastApp, para revisión del instructor, guarde su actividad en el cuaderno.

3.2.2. Principios de Higiene en la Manipulación de Alimentos

Elabore un cuadro en su cuaderno sobre los siguientes tema:



1. Como se efectúa la limpieza y desinfección en los procesos
2. Ventajas y desventajas de la limpieza y desinfección en los procesos.
3. Como se efectúa la limpieza y desinfección de los productos
4. Material de desinfección y limpieza.
5. Equipos a lavar en una planta de procesamiento.
6. Indumentaria para el proceso de lavado y desinfección

Apoyate en el video creado por el instructor, lo encuentras en: https://www.facebook.com/senaemprenderuralcartago, #Sersenacartago, #Porlossaberesdelcampoalaire,

Al finalizar la actividad tome una fotografía a su respuesta y envíela al instructor a través del grupo de Whastapp.

3.2.3. Manipulación de Alimentos

El instructor enviara al grupo de WhastApp una diapositiva de la actividad para que desde la casa realice la siguiente actividad, tenga encuenta para esta actividad la emisión radial Radio Viva 106,6 FM, como apoyo de la temática, previamente el instructor le enviara la programación, también puede consultar por www,radioviva,org, o https://www.facebook.com/senaemprenderuralcartago, #Sersenacartago, #Porlossaberesdelcampoalaire, o por audios enviados por el instructor al grupo de WhastApp.







1. Errores más comunes en la manipulación
2. Acciones correctas para la manipulación de alimentos
3. Acciones incorrectas para la manipulación de alimentos
4. Acciones correctas en la manipulación para ventas publicas
5. Acciones incorrectas en la manipulación para ventas públicas.
6. Reglamento vigente para un manipulador de alimentos.

Una vez terminada la actividad, tome una fotografía y enviale al grupo de WhastApp, para revisión del instructor, guarde su actividad en el cuaderno.

3.3 ACTIVIDADES APROPIACIÓN DE CONOCIMIENTOS.

3.3.1 Conocer los Materiales y equipos utilizados en el manejo de limpieza y desinfección de los productos.



Recuerde la elaboración de uno de los productos de cafe, determine: proceso de elaboración, insumos, materiales y equipos necesarios para la preparación, realice un cuadro donde especifique que se requiere para la preparación y realice el paso a paso.

A través del grupo de WhastApp envie una foto de su actividad para revisión del instructor, cualquier inquietud puede realizarlo al instructor a través del mismo grupo.

3.3.2 Reconociendo sus fortalezas

Amigo aprendiz realice una escudo, con cuatro cuadrantes, en el primer cuadrante dibuje una de sus mayores cualidades, en el segundo cuadrante determine mediante un dibujo cual es la oportunidad que tiene frente a la situación que estamos pasando –emergencia sanitaria-, en el tercer cuadrante dibuje uno de sus defectos y el cuarto cuadrante dibuje una debilidad suya. Asi realizamos la matris FODA. Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas,

A través de WhastApp haga sus preguntas e inquietudes, esta actividad es muy personal asi que debe quedar registrada en su cuaderno.

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

3.4.1. Compartir conocimiento nuevo.



Recurra a sus recuerdos, seleccione un producto de dulcería de cafe, teniendo en cuenta lo aprendido a través de su vida.

- ❑ Nombre del Producto?
- ❑ Como lo elaboraron tu o tu familia? Paso a paso.

Expresa el sentimiento sobre ese recuerdo. Cuéntanos la historia de cuando elaboran o elaboraban el producto seleccionado en tu familia. Coméntalo con los integrantes de tu familia y comparte esta experiencia, en el grupo de WhastApp, toma una fotografía de tu cuaderno y enviala por este mismo medio tecnológico.

3,5 AMBIENTE REQUERIDO

Ambiente de casa por la emergencia Sanitaria 2020. Computador (opcional), móvil celular, servicio de internet, radio.

SENA EN CASA.

3.6 MATERIALES

Computador (opcional), móvil celular, servicio de internet, cuaderno, lápiz, bolígrafo.

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
Evidencias de Desempeño:	**ESTABLECE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.**	**Técnica Observación Directa** **Instrumento: Lista de chequeo de desempeño**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BPM: Las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM son una herramienta de gran importancia para la obtención de productos seguros para el consumo humano. La implementación de las BPM apunta a asegurar la inocuidad y la salubridad de alimentos.

DESINFECCIÓN a un proceso físico o químico que mata o inactiva agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

Los desinfectantes reducen los organismos nocivos a un nivel que no dañan la salud ni la calidad de los bienes perecederos. Algunos, como los compuestos fenólicos, pueden actuar también como antisépticos.

DESINFECTANTE: Cualquier sustancia o proceso que se usa principalmente en objetos no vivientes para destruir gérmenes, como virus, bacterias y otros microbios que pueden causar infecciones y enfermedades. La mayoría de los desinfectantes son productos químicos fuertes, pero a veces se puede usar calor o radiación.

DETERGENTE: es una **sustancia** que se utiliza para limpiar ya que dispone de propiedades que le permiten quitar la suciedad sin afectar el material sometido al proceso de **limpieza**.

ETAS: Se denominan ETA a las enfermedades que se originan por la ingestión de alimentos infectados con agentes contaminantes en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor. Sean sólidos, naturales, preparado o bebidas como el agua, los alimentos pueden originar dolencias provocadas por patógenos, como ser: bacterias, virus, hongos, parásitos o componentes químicos que se encuentran en su composición. Pueden manifestarse a través de: Infecciones, intoxicaciones o Toxi-Infecciones

HACCP: El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendentes a asegurar la inocuidad.

LIMPIEZA: es la acción y efecto de limpiar (quitar la suciedad, las imperfecciones o los defectos de algo; sacar las hojas secas o vainas de las hortalizas y legumbres; hacer que un lugar quede sin aquello que le es perjudicial.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 3075 de 1997
RESOLUCIÓN NÚMERO 2674 de 2013
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA IICA. http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf

Hyginov, C. Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección, de aplicación en empresas del sector alimentario. Primera edición. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España.

ICONTEC, Guía técnica Colombiana 85, Guía de Limpieza y desinfección para plantas de alimentos. 2003-02-26

ICONTEC, Norma Técnica Colombiana 2455. Desinfectantes, limpiadores líquidos, desinfectantes para uso doméstico. Tercera actualización. Leveau, J. y Bouix, M. 2002. Manual técnico de Higiene, Limpieza y Desinfección. Primera edición. AMV ediciones. Madrid, España Pg. 8-115 Lezcano, E. 2005. Panificación y productos de confitería. Guía de aplicación de buenas prácticas de manufactura. Pág. 15

WEBGRAFIA

http://empresaylimpieza.com/not/862/limpieza-y-desinfeccion-en-la-industria-alimentaria/

http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%207.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LILIANA OCAMPO YEPES**	**INSTRUCTOR TECNICO**	**PROGRAMA SER**	**14 DE MAYO DE 2020**