

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

1.1 DENOMINACION DEL PROGRAMA DE FORMACION: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS.

1.2 CODIGO DEL PROGRAMA DE FORMACION: 96151388

1.3 NOMBRE DEL PROYECTO: : ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA.

1.4 COMPETENCIA

1.4.1 290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 1:

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

Actividades a Desarrollar

- a) Acatar la normatividad para la producción de alimentos.
- b) Alistar instalaciones, equipos materia prima e insumos.
- c) Dosificar materia prima e insumos.
- d) Frutas: concepto, tipos, propiedades
- e) Hortalizas: concepto, variedades, propiedades.
- f) Conocimientos de Materias Primas Involucradas en el Proceso y sus Propiedades Organolépticas

✓ **Metodología**

Talleres en grupos
Diapositivas
Videos Diferentes
Crucigramas del Tema y Sopas de Letras
Exposiciones sobre la temática

RESULTADO DE APRENDIZAJE: 2

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON.

Actividades a Desarrollar

- a) Operar equipos de proceso e instrumentos de medición.
- b) Ajustar condiciones de proceso.
- c) Verificar variables de proceso.
- d) Acondicionar producto.
- e) Conceptos en el Procesamiento de Alimentos, para la conservación de Pulpas, Zumos, Néctares, Almibares, Salsas, Antipastos y Encurtidos.

Metodología

Talleres grupales
Exposiciones
Videos
Debates
Mesas Redondas
Tablero y Carteleras, etc

RESULTADO DE APRENDIZAJE: 3

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

Actividades a desarrollar

- a) Verificar las condiciones mínimas de elaboración del lugar de procesamiento de fruter.
- b) Inspeccionar la vestimenta adecuada del manipulador de alimentos.
- c) Empacar y embalar el producto.
- d) Diagramas de flujo de procesos productivos referente a derivados de frutas y hortalizas.
- e) Normatividad del manipulador, Seguridad Industrial
- f) Función y deberes del Manipulador

Metodología

Talleres y Trabajos Grupales
Crucigramas
Sopas de Letras
Socialización
Exposiciones

RESULTADO DE APRENDIZAJE: 4

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

Actividades a desarrollar

- a) Verificar variables del proceso
- b) Disponer de los residuos generados para su aprovechamiento o disposición final
- c) Registrar la información.
- d) Elaborar productos derivados de frutas y hortalizas inocuos que satisfagan las expectativas de los clientes.
- e) Información de Productos Realizados, costos, Mermas, etc.
- f) Precalentamiento y esterilización del Producto Envasado

Metodología

Talleres y Trabajos Grupales
Sopas de Letras y Crucigramas del Tema
Socialización
Exposiciones
Mesa redonda
Trabajo de Campos

1.5 DURACION DE LA GUIA: 220 HORAS.

2. PRESENTACION

Mediante esta guía de aprendizaje, conoceremos las normativas vigentes relacionadas con la manipulación de alimentos, específicamente el procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas, aplicando las normas de higiene personal y salud ocupacional para de esta manera asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos, evitando así los riesgos de contaminación, esto permitirá mejorar el desarrollo económico y social de la región.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES:

a. Actividades de reflexión inicial

- b. Saludo de bienvenida
- c. Orientación de la actividades desarrollar
- d. Talleres Grupales, en los cuales se desarrollen los temas tratados de forma activa y participativa.
- e. Implementación de la normatividad vigente para procesar alimentos derivados de frutas y hortalizas.
- f. Inocuidad en los alimentos
- g. Formatos de control de los programas higiénico-sanitarios

3.2 DEFINICION DE CONCEPTOS

- Normatividad vigente, manipulación de alimentos y riesgos alimentarios.
- Alimentos, enfermedades transmitidas por alimentos, métodos de conservación.
- Elaboración de productos hortofrutícolas.
- Conceptos claves: BPM, alimento, ETAS, calidad, inocuo, conservación, limpieza, desinfección, plagas, residuos, formatos.

3.3 AMBIENTES REQUERIDOS

- Ambientes de aprendizaje, ambientes para etapa práctica (cocina que cumpla los requisitos mínimos normativos de procesamiento o plantas de procesamiento).

3.4 MATERIALES

Papel, lapiceros, papelografo, libreta, fotocopias, carpetas plásticas, borrador.

3.5 ACTIVIDADES DE EVALUACION.

- Formulación de preguntas de forma oral y escrita , individuales o grupales sobre los temas desarrollados en el proceso de formación
- Lista de chequeo
- Talleres grupales
- Trabajo de campo
- Crucigramas y Spas de Letras
- Socialización en grupo

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : <ul style="list-style-type: none"> • Reconocimiento de la normativa vigente respecto a la manipulación de alimentos • Identifica las causas, consecuencias y tipos de riesgos de contaminación alimentaria • Reconocimiento de la indumentaria de trabajo y elementos de protección • Dispone de los residuos ocasionados en la fabricación de alimentos • Diligenciamiento de los formatos de control higiénico-sanitario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normatividad vigente • Relacionar las enfermedades transmitidas por contaminación de alimentos • Cumplir con las normas de higiene personal, que requiere el manipulador de alimentos. • Disponer de los residuos teniendo en cuenta el procedimiento establecido y el manejo medio ambiental • Diligenciar formatos respectivos 	<ul style="list-style-type: none"> • Talleres, test de conocimiento y evaluaciones grupales • Lista de chequeo

<p>Evidencias de Desempeño:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad de los aprendices con relación al proyecto • Conocer el proceso de transformación de la materia prima al producto final. • Aplicar los programas de limpieza y desinfección en las áreas de procesamiento <p>Evidencias de Producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evidencias fotográficas • Elaboración de Productos derivados de frutas y hortalizas • Formatos diligenciados 	<ul style="list-style-type: none"> • Recopilar información necesaria para desarrollar la metodología adecuada del proceso tecnológico 	
---	--	--

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **ACTIVIDAD ACUOSA (Aw):** es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos
- **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.
- **ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que contiene agentes y/o Sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE:** Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto

- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y Practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **DESINFECCION - DESCONTAMINACION:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento

- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

- **REGISTRO SANITARIO:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

Libros y páginas web

- Decreto 3075 de 1997, Ministerio de la protección social. Disponible en: <https://www.invima.gov.co/component/content/article.html?id=484:decreto-3075>
- <http://www.banrepcultural.org/sites/default/files/lablaa/ciencias/sena/cursos-de-capacitacion/manejo-post-cosecha-borojo/modulo%205/modulo%205%20-%20iv.pdf>.
- http://app.ute.edu.ec/content/3460-124-20-1-6-16/LECTURA1_%20SESI%C3%93N60001.pdf.
- <http://repiica.iica.int/DOCS/B0635E/B0635E.PDF>.

- http://inta.gob.ar/documentos/manual-sobre-conservacion-de-frutas-hortalizas/at_multi_download/file/INTA-Manual%20de%20conservaci%C3%B3n%20FyH.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	ENOT DE JESUS MERCADO SARMIENTO	INSTRUCTOR	PROGRAMA SER	05-09 - 2020

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					