



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL

Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación
Complementaria Virtual

Versión: 01

Código: GFPI-G-001

Fecha de Vigencia:
2013-10-09

GUÍA DE APRENDIZAJE N° 4

1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 4: Manejar las buenas prácticas en la preparación de alimentos, teniendo en cuenta la verificación de parámetros de calidad de materias primas, del programa de formación **Hábitos saludables a partir de la alimentación y la actividad física.**

En esta actividad de aprendizaje se analiza la percepción sensorial de los alimentos por medio de los sentidos, asimismo se describen algunos aspectos importantes a tener en cuenta al momento de preparar alimentos saludables.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y realizar consultas en internet.

2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Programa de formación: Hábitos saludables a partir de la alimentación y la actividad física.	Código: 31320003 Versión: 01
Resultados de aprendizaje: 230101213/04 Implementar técnicas seguras en la manipulación y preparación de los alimentos, según la calidad sensorial y nutricional de las materias primas.	Competencia: 230101213 Promover desde la individualidad psicosomática prácticas de vida saludable según prescripción del profesional en el sistema correspondiente.
Duración de la guía (en horas):	10 horas.

3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

Las propiedades organolépticas se perciben por medio de los sentidos, es decir es algo a tener muy en cuenta al momento de comprar cualquier tipo de alimento o materia prima.

A manera de reflexión personal y con el fin de conocer su manejo sobre el tema, se le sugiere resolver los siguientes interrogantes:

- ¿Por qué las características organolépticas se relacionan con la calidad de un alimento?
- ¿Cómo nota que un alimento está en mal estado?

Nota: esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de los temas de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no es calificable.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Evidencia: Foro “Calidad en la materia prima”

Las materias primas juegan un papel importante en la elaboración de los alimentos saludables, por lo tanto hay que tener en cuenta en la preparación el estado de maduración, la calidad y las características organolépticas.

De acuerdo a lo anterior y teniendo en cuenta sus conocimientos, conteste:

- ¿De qué manera la calidad de las materias primas influye en el valor nutricional del alimento?
- ¿Considera que las autoridades competentes realizan los controles necesarios a las materias primas en los lugares donde se elaboran productos alimenticios?

También debe comentar la participación de mínimo dos compañeros y argumentar el porqué está o no de acuerdo con la opinión dada por ellos.

El foro se encuentra disponible en el botón Actividad 4 / Evidencia: Foro “Calidad en la materia prima”, en el menú principal del programa o en el botón Foros de discusión / Evidencia: Foro “Calidad en la materia prima”.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y teorización)

Evidencia: Evaluación “Características sensoriales”

La evaluación correspondiente a esta actividad de aprendizaje busca verificar el conocimiento adquirido y validar su competencia en las distintas temáticas tratadas.

La evaluación consta de 9 preguntas y su duración es de 30 minutos. El aprendiz tiene habilitado un único intento, así que una vez empieza la prueba, debe terminarla.

La evaluación se encuentra disponible en el botón Actividad 4 / Evidencia: Evaluación “Características sensoriales”.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Evidencia: Preparación saludable

Esta será su última asesoría para las directivas de la escuela rural “El encanto”, quienes han manifestado encontrarse muy satisfechos por el trabajo realizado.

Termine su trabajo, desarrollando lo siguiente:

1. Proponga para el restaurante escolar una preparación tradicional a base de maíz, ya que este producto es cosechado en la vereda. Recuerde que esta elaboración debe ser saludable y agradable porque va a incluirse en el almuerzo de la escuela. La receta debe ser diferente a las que aparecen en el material de formación de esta actividad de aprendizaje.

Tenga en cuenta:

- Establezca qué tipo de alimento va elaborar, los ingredientes, la preparación, el tipo de cocción, entre otros.
 - Explique por qué el alimento propuesto es saludable y rico en nutrientes.
 - Determine los parámetros de calidad que deben tener los ingredientes a utilizar en esta preparación.
 - Indique las normas higiénicas a tener en cuenta al momento de preparar un alimento.
2. Elabore una receta saludable y haga un panel de degustación con familiares o conocidos, esto con el fin de determinar la percepción sensorial de los participantes en cuanto a:
 - Presentación.

- Olor.
- Sabor.
- Textura.

Teniendo en cuenta lo anterior complete la siguiente tabla, en donde debe dar valores a los parámetros a evaluar, esto con el fin de saber cuál es la aceptación en cuanto a la percepción sensorial del producto. Finalmente dé una conclusión de cuál fue la aceptación del producto según los valores dados.

Nota: cada ítem de percepción de la tabla tiene un valor de calificación, de acuerdo a esto marque con una equis en la columna correspondiente.

Presentación Buena (1) Regular (2) Mala (3)	1	2	3
Olor Agradable (1) Normal (2) Desagradable (3)	1	2	3
Sabor Dulce (1) Amargo (2) Salado (3)	1	2	3
Textura Suave (1) Crujiente (2) Fuerte (3)	1	2	3

Importante: para visualizar el proceso del segundo punto de esta evidencia, es necesario grabar un video o realizar una secuencia fotográfica para de esta manera constatar la preparación de la receta saludable, así como el panel de degustación.

Envíe al instructor un archivo en Microsoft Word o PDF con el primer punto de esta evidencia desarrollado, y otro con el video o la secuencia fotográfica (en el programa de su preferencia) correspondiente al segundo punto de esta evidencia a través de la plataforma, en el botón Actividad 4 / Evidencia: Preparación saludable.

Nota: si al momento de enviar un archivo (evidencia), el sistema genera el error "Archivo Inválido", tenga en cuenta que es debido a que en el momento en que lo está adjuntando lo tiene abierto, ciérrelo y pruebe nuevamente dando clic en Adjuntar archivo, Examinar mi equipo.

3.5 Actividades de evaluación

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
De conocimiento: <ul style="list-style-type: none">Evidencia: Evaluación "Características sensoriales". De desempeño: <ul style="list-style-type: none">Evidencia: Foro "Calidad en la materia prima". De producto: <ul style="list-style-type: none">Evidencia: Preparación saludable.	<ul style="list-style-type: none">Determina las características sensoriales de un alimento, según el tipo de producto elaborado.Verifica los parámetros de calidad de la materia prima, atendiendo a las características organolépticas del alimento.	<ul style="list-style-type: none">Foro temático.Evaluación.Ejercicio práctico.

4. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Proteoglicanos: es glicoproteína que está unida a un tipo especial de polisacáridos.

5. BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA

- Aristizábal, J. y Sánchez, T. (2007). *Guía técnica para producción y análisis de almidón de yuca*.
- Bravo, F. (2004). *El manejo higiénico de los alimentos*. México, D. F., México: Limusa.
- Desrosier, N. (1977). *The technology of food preservation*. Michigan, Estados Unidos de América: Avi publishing company.

6. CONTROL DEL DOCUMENTO (ELABORADA POR)

Autores:

Experta temática

Ángela Viviana Páez Perilla
Centro Agroindustrial Regional Quindío
Agosto de 2014.

Asesora pedagógica

Gloria Amparo López Escudero
Centro Agroindustrial Regional Quindío
Abril de 2015.

Líder de planificación y adecuación didáctica

Martha Lucía Giraldo Ramírez
Centro Agroindustrial Regional Quindío
Abril de 2015.