

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES.**
- Código del Programa de Formación: **96151520 - VERSION 2**
- Nombre del Proyecto: **CREACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES EN EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA.**
- Fase del Proyecto: **MEJORA PROCESOS (AJUSTAR).**
- Actividad de Proyecto:
 - **Registro del cumplimiento de los procedimientos de higienización en las plantas de la industria de alimentos de acuerdo con la legislación alimentaria vigente.**
 - **Control de las variables del proceso y los productos de panificación según procedimientos técnicos.**
 - **Reconocimiento de las debilidades para la ejecución del proyecto y opciones de mejora para la sostenibilidad de acuerdo con los objetivos planteados.**
- Competencia:
 - **290801025 Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente.**
 - **290801022 Ejecutar procesos de producción de alimentos según Procedimientos de la empresa.**
 - **280301200 Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos De planeación.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - **29080102503 Registrar el cumplimiento de los procedimientos de higienización en las plantas de la industria de alimentos de acuerdo con la legislación alimentaria vigente.**
 - **29080102203 Controlar las variables del proceso y los productos de panificación según procedimientos técnicos.**
 - **28030120005 Reconocer las debilidades para la ejecución del proyecto y opciones de mejora para la sostenibilidad de acuerdo con los objetivos planteados.**
- Duración de la Guía: **24 HORAS**

2. PRESENTACION

Los reportes suministrados mediante los registros, se hacen necesario para propiciar un buen manejo acorde con lineamientos de la empresa mediante un plan organizado para lograr la limpieza y desinfección de los sitios dedicados a la transformación de alimentos “panadería”, con estos datos se pueden tomar correctivos de novedades presentadas en los diferentes procesos y por ende se previenen contaminaciones que pueden convertirse en problemas en la inocuidad de los productos y afectar a los consumidores.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

ACTIVIDAD 1

REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO.

- Conformar grupos de trabajos

Leer el material de apoyo titulado **“Proceso de mejora continua en una empresa”**

- Socializar el material de apoyo con la ayuda del instructor Técnico teniendo en cuenta los siguientes interrogantes:

¿Qué diferencia hay entre contingencias y no conformidades?, ¿Qué es una contingencia?, ¿Qué es una no conformidad? ¿Cuál es la importancia del proceso de mejora Continua?, ¿Registros de uso y aplicación en los ajustes del proceso productivo?

- Posteriormente cada grupo se le dará una hoja de block en blanco para que realicen un mapa mental de los aspectos más importantes de la temática.
- El instructor para finalizar hará una síntesis sobre los tipos de formatos y su modo de aplicación, para un efectivo análisis de las contingencias y no conformidades del proceso de higienización de la industria de alimentos de acuerdo con el plan sanitario y la elaboración de registros.

ACTIVIDAD 2

REGISTRAR INFORMACIÓN DERIVADA DE LA CORRECCIÓN.

- Conformar grupos de trabajos:

Leer el material de apoyo titulado **“Planes y registros del proceso en la producción de productos panificables”**

- Socializar el material de apoyo con la ayuda del instructor Técnico teniendo en cuenta los siguientes interrogantes:

¿Qué es una Falla y daño?, ¿Qué es un Registro?, ¿Qué importancia tienen los reportes y registro?, ¿Qué es una acción de mejora?, ¿Cuál es el procedimiento de una Acción de mejora?, ¿Qué tipo de Acción de mejora se aplican en los procesos de producción?, ¿Qué registros se deben llevar en el proceso de elaboración de productos panificables?, ¿Qué conocimientos se deben tener sobre los procedimientos que se realizan al procesar productos panificables?

- Posteriormente cada grupo se le dará una hoja de block en blanco para que realicen un mapa mental de los aspectos más importantes de la temática.
- El instructor para finalizar hará una síntesis sobre los Registros, Fallas y daños, Acción de mejora y la importancia que estos tienen en el Procedimiento de la elaboración de productos Panificables.

ACTIVIDAD 3

RECONOCER QUE ES UN PLAN DE MEJORA.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE UN PLAN DE MEJORA.

IMPLEMENTAR ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.

DILIGENCIAR REGISTROS.

- Conformar grupos de trabajos

Leer el material de apoyo titulado **“HERRAMIENTAS DE TRABAJO, PLAN DE MEJORAS”**

- Socializar el material de apoyo con la ayuda del instructor Técnico teniendo en cuenta los siguientes interrogantes:

¿Qué aspectos se tienen como prioridad al momento de la formulación de un Plan de Mejora?, ¿Qué importancia tiene un plan de mejora en la elaboración de un proyecto?, ¿Por qué es importante la Implementación de acciones correctivas y preventivas?, ¿Qué tipo de registros o herramientas se llevan para la aplicación del Plan de mejora?, ¿Qué beneficios tiene la implementación del plan de mejora?

- Posteriormente cada grupo se le dará una hoja de block en blanco para que realicen un mapa mental de los aspectos más importantes de la temática.

El instructor para finalizar hará una síntesis sobre el Plan de mejora y Con tu equipo de trabajo Diseña Un Formato Que Permita la implementación de acciones correctivas y preventivas para ajustar las debilidades identificadas en la formulación del proyecto.

- Ambiente Requerido:

Ambiente en el barrio Las malvinas, municipio de Hatonuevo, La Guajira, dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroindustria, adecuadas para la actividad, tablero acrílico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.

- Materiales:

Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia las 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 Conocimiento : -Formatos: concepto, tipos, importancia. -Fallas y daños: concepto, importancia, reconocimiento y manejo. -Acción de mejora: concepto, tipo, importancia, procedimientos. -Plan de mejora: concepto, formulación, aplicación, clases, características, beneficios, importancia.	Describe e identifica mediante conceptos las diferentes Formatos de fallas y daños, Registros para los ajustes requeridos en el proyecto.	Seguimiento y evaluación de los procesos aplicados teniendo en cuenta la formación impartida. Registros. Observación directa, lista de chequeo.
Evidencias de Desempeño		Talleres y socializaciones en equipos de trabajo.

<p>-Reportar las contingencias y no conformidades de acuerdo con el procedimiento.</p> <p>-Registrar novedades, fallas y daños.</p> <p>-Reconocer que es un plan de mejora.</p> <p>-Participar en la formulación de un plan de mejora.</p> <p>-Implementar acciones correctivas y preventivas.</p> <p>-Diligenciar registros.</p> <p>Evidencias de Producto:</p> <p>-Registro del análisis de las contingencias y no conformidades del proceso de higienización de la industria de alimentos de acuerdo con el plan sanitario.</p> <p>-Registro de la presentación de reportes de la atención de novedades, fallas o daños según procedimientos.</p> <p>-Registro de identificación de debilidades en la formulación del proyecto según criterios técnicos y normativa reconoce los contenidos de un plan de mejora de acuerdo con requerimientos del proyecto.</p>	<p>Desempeño del participante en reportar las contingencias y no conformidades de acuerdo con el procedimiento.</p> <p>Entrega registros debidamente elaborados.</p>	<p>Registros. Observación directa, lista de chequeo.</p> <p>-Formulación de preguntas, registros. Observación directa, lista de chequeo.</p>
--	--	--

5. GLOSARIO DE TERMINOS

✓ **CONTINGENCIA:**

1. Posibilidad de que una cosa suceda o no suceda.

"la contingencia de un futuro despido".

2. Suceso que puede suceder o no, especialmente un problema que se plantea de forma imprevista.

"las contingencias del día a día; está preparado para la suma de experiencias necesarias para enfrentarse con las contingencias que se le avecinan".

- ✓ **NO CONFORMIDAD:** Según la norma ISO 9000:2005 una No Conformidad es un incumplimiento de un requisito del sistema, sea este especificado o no. Se conoce como requisito una necesidad o expectativa establecida, generalmente explícita u obligatoria.
- ✓ **MEJORA CONTINUA:** es el conjunto de acciones dirigidas a obtener la mayor calidad posible de los productos, servicios y procesos de una empresa. La mayoría de las grandes empresas disponen de un departamento dedicado exclusivamente a mejorar continuamente sus procesos de fabricación. Esto se traduce en reducción de costes y tiempo, dos factores básicos en cualquier estrategia de mejora continua que persiga el crecimiento de una organización.
- ✓ **Registros:** El registro y su análisis permite elevar el nivel de la producción porque facilitan determinar las fallas y errores cometidos.
- ✓ **Medida correctiva:** acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia de los PCC indican pérdida en el control del proceso.
- ✓ **Verificación:** aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de vigilancia, para constatar el cumplimiento de normatividad vigente.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

<https://www.google.com/search?q=contingencia+significado&og=contingencia+&aqs=chrome.1.69i57j0l5.8507j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

https://www.google.com/search?ei=JRudXOz1I4ue5gLXqIbwAg&q=no+conformidad+significado&og=no+c onf+significado&gs_l=psy-ab.1.3.0i7i30l10.234339.242705..248710...0.0..0.475.4967.2-18i0j1.....0....1..gws-wiz.....0i71j0i67.ahibIXLLKXY

<https://www.sinnaps.com/blog-gestion-proyectos/proceso-mejora-continua-una-empresa>

<http://www.monografias.com/trabajos94/control-calidad-del-mantenimiento-preventivo/control-calidad-del-mantenimiento-preventivo.shtml#ixzz3YufhQc6j>

<http://www.uantof.cl/public/docs/universidad/direccion docente/15 elaboracion plan de mejoras.pdf>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	Manuel Francisco Oñate Guerra	Instructor Técnico	SENA - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA DE FONSECA LA GUAJIRA.	19 de Sep de 2020.
	YOJANA DURAN ARCINIEGAS	Admón. De empresas – Comercialización	SENA - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA DE FONSECA LA GUAJIRA.	19 de Sep de 2020.

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					