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: **PLANEAR LA EMPRESA O UNIDAD PRODUCTIVA**
- Actividad de Proyecto:
  - **Identificación de la normativa relacionada con planes de higienización de la industria de alimentos.**
  - **Alistamiento de las instalaciones, maquinaria, herramientas, materias primas, e insumos de acuerdo con orden de producción y normativa vigente.**
  - **Identificación del problema a solucionar de acuerdo con información técnica recolectada, necesidades del sector productivo y entorno y utilizando herramientas de planeación.**
- 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:
  - **29080102501 Identificar la normativa relacionada con planes de higienización de la industria de alimentos.**
  - **29080102201 Alistar instalaciones, maquinaria, herramientas, materias primas, e insumos, de acuerdo con orden de producción y normativa vigente.**
  - **28030120001 Identificar el problema a solucionar de acuerdo con información técnica recolectada, necesidades del sector productivo y entorno y utilizando herramientas de planeación.**
- Duración de la Guía: **48 HORAS**

2. PRESENTACION

La creación de las unidades productivas, impulsando un proceso de formación en un emprendimiento básico, relacionando las líneas productivas de procesamiento de productos panificables con insumos y materias primas que conllevan a la generación de empleo, directos e indirectos contribuyendo al mejoramiento de las necesidades básicas de las familias en el barrio Las malvinas, municipio de HatonuevoLa Guajira.

Desarrollar competencias emprendedoras en las personas conllevan a la generación de valor en su proyecto de vida, permitiéndole además la oportunidad de identificar iniciativas empresariales y comprender académicamente el por qué, el para qué y el cómo del plan de negocio y de sus ideales empresariales.

Seleccionar máquinas, equipos, herramientas e insumos para el procesamiento de productos panificables.
Identificar el problema a solucionar de acuerdo a las necesidades del sector productivo y entorno.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

ACTIVIDAD 1

RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.

PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN.

1. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de maquinarias y/o equipos básicos, el Funcionamiento de cada uno de ellos bajo las Buenas Prácticas de Manufactura BPM para la elaboración de productos panificables.

2. Conversatorio, sobre las instalaciones apropiadas para la elaboración de productos panificables según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.

3. Con el apoyo del instructor los aprendices clasifican los equipos y utensilios necesarios para la elaboración de los distintos productos de panificación.

ACTIVIDAD 2

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.

1. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de fórmulas en la elaboración de distintas clases de productos panificables y sus materias prima.

2. Conversatorio, sobre los tipos, conceptos y formulaciones de las distintas clases de masa y sus rellenos, el instructor hablará sobre la importancia de conocer los diferentes tipos de masa y cantidad de cada uno de estos y su clasificación. De igual forma les pedirá a los estudiantes dar a conocer sus respectivos conceptos sobre repostería.

3. Con el apoyo del instructor los aprendices clasifican y elaboran un listado de materias primas a utilizar.

ACTIVIDAD 3

CARACTERIZAR EL SECTOR PRODUCTIVO.

DEFINIR EL PROBLEMA.

RECOLECTAR INFORMACIÓN DE FUENTES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS.

1. Sub Actividad. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de Trabajo en equipo, Participación comunitaria y Roles dentro del grupo.

2. Sub Actividad Conversatorio, sobre técnicas para identificar, formular y solucionar problemas. Mediante métodos sencillos para la toma de decisiones y la resolución de conflictos. El instructor hablará sobre la importancia de conocer las diferentes normas de aspectos socioculturales mediante técnicas de trabajo con características afines de la población participativa con responsabilidades y seguimiento en el ejercicio de la aplicación de los objetivos.

3. Sub Actividad Con el apoyo del instructor los aprendices elaboran diferentes caracterizaciones de la identificación de cualidades de los líderes.

ACTIVIDAD 4

RECONOCER LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LAS NECESIDADES DE LOS CONSUMIDORES.

1. Sub Actividad. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de Entorno, Fuente de información en la ruralidad, Unidad productiva y Problemas.

2. Sub Actividad Conversatorio, sobre técnicas para identificar, problemáticas usuales del sector rural en Colombia y el mundo. El instructor hablará sobre la importancia de conocer la caracterización de los diferentes Entorno como Fuente de información en la ruralidad,

que tienen características básicas en los conceptos socioeconómicos, políticos y ambientales, legales en el contexto de la aplicación y seguimiento de las cadenas productivas.

3. Sub Actividad Con el apoyo del instructor los aprendices elaboran diferentes caracterización de las necesidades del entorno y las ideas de negocio.

- 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 : -Normativa vigente: relacionada con la manipulación de alimentos, con la industria panadera, ambiental, seguridad y salud en el trabajo.	Describe e identifica mediante conceptos las diferentes materias primas e insumos, maquinarias y equipos y formulaciones de acuerdo al producto que vaya a elaborar.	Talleres y socializaciones en equipos de trabajo. Registros. Observación directa, lista de chequeo.

-Materias primas: tipos, características, funciones, usos, -Insumos: tipos, características, usos, -Equipos: tipos, funcionamiento, manuales, aplicaciones, mantenimiento, control de variables. -Recolección de información: definición, características, fuentes, clasificación, tabulación. -Información técnica: concepto, normativa técnica, normativa legal y especificaciones. -Sector productivo: definición, características, segmento, importancia, tendencias, consumidores. -Herramientas de planeación: concepto, clases, características, ejemplos, importancia. -Planteamiento del problema: concepto, modelos de análisis técnicas de selección de alternativas. -Normativa: concepto, clases, aspectos, apropiación, importancia.	Identifica claramente las necesidades del sector. Desempeño del participante en el alistamiento de equipos,	Talleres y socializaciones en equipos de trabajo.

-Entorno: concepto, características, necesidades, aspectos externos e internos. **Evidencias de Desempeño** -Reconocen las normas relacionadas con la manipulación de alimentos. -Establecen las causas, consecuencias y tipos de riesgos de contaminación alimentaria. -Preparan los equipos, utensilios y áreas requeridas para el proceso de producción. -Alistan materias primas e insumos. -Caracterizan el sector productivo. -Reconocen las tendencias del mercado y las necesidades de los consumidores. **Evidencias de Producto:** -Registro de establecimiento de los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente. - Registro de reconocimiento de las necesidades del entorno para la generación e identificación de ideas de	herramientas y clasificación de materias primas e insumos. Entrega registros debidamente elaborados. -Entrega lista de materias primas e insumos para las formulaciones	Registros. Observación directa, lista de chequeo. -Formulación de preguntas, registros. Observación directa, lista de chequeo.

negocio de acuerdo con metodología.		

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- ✓ **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.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

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

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.	15 de Sep de 2020.
	YOJANA DURAN ARCINIEGAS	Admón. De empresas – Comercialización	SENA - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA DE FONSECA LA GUAJIRA.	15 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)					