



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS**
- Código del Programa de Formación: **96151544 version 1**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción.
- Resultados de Aprendizaje: 1. comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción.
2. Recepcionar materias primas según criterios técnicos, plan de producción y normativa.
3. Aplicar medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos según resultados y parámetros técnicos.
4. Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos al curso **Obtencion de derivados Cárnicos**, un espacio de formación orientado al desarrollo de competencias técnicas en el procesamiento, conservación y transformación de materias primas cárnicas, aplicando normas de calidad e inocuidad alimentaria.

Durante esta guía de aprendizaje se fortalecerán conocimientos y habilidades relacionadas con:

- Selección y manejo de materias primas.



- Procesos de transformación cárnica.
- Técnicas de conservación.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Higiene y seguridad alimentaria.
- Elaboración de embutidos y derivados cárnicos.

El desarrollo del curso se realizará mediante:

- Explicaciones teóricas.
- Talleres prácticos.
- Actividades colaborativas.
- Prácticas de laboratorio o planta.
- Evaluaciones y seguimiento continuo.

Para el desarrollo de esta formación se requiere:

- Elementos de protección personal.
- Equipos de procesamiento cárnico.
- Materias primas e insumos.
- Guías técnicas y material audiovisual.

Se evaluará:

- Participación activa.
- Cumplimiento de normas de higiene.
- Manejo adecuado de equipos.
- Calidad del producto elaborado.
- Aplicación correcta de los procedimientos técnicos.

La industria cárnica exige responsabilidad, disciplina y compromiso con la calidad e inocuidad alimentaria. Esta guía permitirá fortalecer competencias fundamentales para desempeñarse de manera eficiente en el sector agroindustrial y alimentario.

¡Éxitos en su proceso de formación!



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

El instructor realizará una actividad introductoria donde los aprendices observarán imágenes y videos relacionados con la industria cárnica y los diferentes productos derivados de la carne. Posteriormente, participarán en una lluvia de ideas sobre hábitos de consumo, conservación de alimentos y medidas de higiene en la manipulación de productos cárnicos.

Finalmente, se desarrollará una reflexión grupal sobre la importancia de la inocuidad alimentaria y el impacto de los productos cárnicos en la alimentación y la economía.

Ambiente requerido:

- ☐ Aula de formación.
- ☐ Ambiente agroindustrial o laboratorio de alimentos.
- ☐ Sala con proyector y equipos audiovisuales.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- ☐ Lluvia de ideas.
- ☐ Aprendizaje colaborativo.
- ☐ Preguntas orientadoras.
- ☐ Análisis de videos.
- ☐ Conversatorio grupal.

Materiales de formación:

- ☐ Computador.
- ☐ Video beam.



- ☐ Presentaciones digitales.
- ☐ Guía de aprendizaje.
- ☐ Tablero y marcadores

Material de apoyo:

- ☐ Videos sobre procesamiento cárnico.
- ☐ Normativa básica de manipulación de alimentos.
- ☐ Imágenes de productos cárnicos.
- ☐ Documentos técnicos.

Duración de la actividad: 4 horas.

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

Descripción de la actividad:

Los aprendices desarrollarán un diagnóstico inicial mediante preguntas orientadoras, talleres y análisis de casos relacionados con la elaboración de productos cárnicos.

Se identificarán conocimientos previos sobre:

- Tipos de carne.
- Métodos de conservación.
- Higiene y manipulación de alimentos.
- Equipos y utensilios utilizados en la industria cárnica.

Además, los aprendices elaborarán un mapa conceptual sobre el proceso general de transformación de productos cárnicos.

Ambiente requerido:

- ☐ Aula de formación.
- ☐ Ambiente de procesamiento de alimentos.
- ☐ Biblioteca o sala TIC.

Estrategias o técnicas didácticas activas:



- ☐ Aprendizaje basado en problemas.
- ☐ Trabajo colaborativo.
- ☐ Taller diagnóstico.
- ☐ Mapas conceptuales.
- ☐ Exposición participativa.

Materiales de formación:

- Guía de aprendizaje.
- Computadores.
- Hojas de trabajo.
- Carteleros.
- Marcadores.

Material de apoyo:

- Manuales de procesamiento cárnico.
- Videos educativos.
- Fichas técnicas.
- Normas BPM e inocuidad alimentaria.

Evidencias de aprendizaje:

- Participación en actividades grupales.
- Taller diagnóstico resuelto.
- Mapa conceptual elaborado.
- Identificación de conocimientos previos.

Instrumentos de evaluación:

- Lista de chequeo.
- Observación directa.
- Rúbrica de participación.
- Cuestionario diagnóstico.



Duración de la actividad: 4 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

Los aprendices realizarán prácticas relacionadas con la elaboración de productos cárnicos, aplicando técnicas de selección, molienda, mezclado, condimentación, embutido y conservación de la carne.

Asimismo, desarrollarán actividades de control de calidad e implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) durante el proceso productivo.

Cada grupo elaborará un producto cárnico aplicando formulaciones establecidas y presentará un informe técnico del proceso realizado.

Ambiente requerido:

- Planta piloto o laboratorio de alimentos.
- Ambiente de formación agroindustrial.
- Área de almacenamiento y refrigeración.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje práctico.
- Demostración guiada.
- Trabajo colaborativo.
- Estudio de casos.
- Simulación de procesos productivos.

Materiales de formación:

- Molino de carne.
- Embutidora.
- Mesas de acero inoxidable.
- Elementos de protección personal.



- Materias primas e insumos cárnicos.
- Equipos de refrigeración.

Material de apoyo:

- Manual BPM.
- Recetarios y formulaciones.
- Guías técnicas.
- Fichas de control de calidad.
- Videos instructivos.

Evidencias de aprendizaje:

- Elaboración del producto cárnico.
- Aplicación correcta de BPM.
- Informe técnico del proceso.
- Registro de control de calidad.
- Participación en prácticas.

Instrumentos de evaluación:

- Lista de chequeo.
- Rúbrica de desempeño.
- Observación directa.
- Evaluación práctica.
- Informe escrito.

Duración de la actividad: 20 horas.



3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

Los aprendices aplicarán los conocimientos adquiridos mediante el desarrollo de una práctica integradora enfocada en la obtención y elaboración de productos cárnicos.

La actividad consistirá en planear, ejecutar y evaluar el proceso completo de elaboración de un producto cárnico, teniendo en cuenta:

- Selección de materias primas.
- Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Manejo higiénico y sanitario.
- Uso adecuado de equipos y utensilios.
- Control de calidad del producto final.
- Empaque, conservación y presentación del producto.

Los aprendices trabajarán en grupos para simular un entorno real de producción, presentando al final el producto elaborado y socializando el procedimiento técnico aplicado, dificultades encontradas y resultados obtenidos.

Ambiente requerido:

- Planta piloto de procesamiento de alimentos.
- Laboratorio agroindustrial.
- Aula de formación.
- Área de refrigeración y almacenamiento.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en proyectos.
- Trabajo colaborativo.
- Práctica demostrativa.
- Simulación de ambientes reales de producción.
- Resolución de problemas.
- Exposición y sustentación grupal.



Material de formación:

- Carne e insumos cárnicos.
- Molino y mezcladora.
- Embutidora.
- Equipos de cocción y refrigeración.
- Mesas de acero inoxidable.
- Elementos de protección personal.
- Básculas y utensilios de medición.
- Guías de formulación.

Material de apoyo:

- Manual de BPM.
- Fichas técnicas de productos cárnicos.
- Normatividad sanitaria vigente.
- Guías de control de calidad.
- Videos técnicos de procesamiento cárnico.
- Formatos de registro y seguimiento.

Evidencias de aprendizaje:

- Producto cárnico elaborado.
- Aplicación correcta de procedimientos técnicos.
- Implementación de normas de higiene e inocuidad.
- Informe técnico del proceso productivo.
- Sustentación oral del trabajo realizado.
- Registro de control de calidad.

Instrumentos de evaluación:

- Lista de chequeo.



- Rúbrica de evaluación práctica.
- Observación directa.
- Evaluación del producto final.
- Informe técnico escrito

Duración de la actividad: 20 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		Reflexion Inicial	<ul style="list-style-type: none"> • Participación activa en la lluvia de ideas y conversatorio. • Aportes relacionados con la importancia de la inocuidad alimentaria. • Identificación de conocimientos previos sobre productos cárnicos. • Análisis de videos e imágenes relacionados con la industria cárnica. 	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Participa de manera activa y respetuosa en las actividades propuestas. ☐ Reconoce la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la elaboración de productos cárnicos. . ☐ Expresa ideas y experiencias previas relacionadas con el procesamiento cárnico. ☐ Demuestra interés y 	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Observacion directa ☐ Lista de chequeo ☐ Participacion grupal ☐ Guia de preguntas ☐ Preguntas orales



				disposición frente al proceso de aprendizaje.	
--	--	--	--	---	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Término	Definición
Aditivo alimentario	Sustancia añadida a los alimentos para mejorar su conservación, color, sabor o textura.
Ahumado	Proceso de conservación y aromatización mediante la exposición del producto al humo de madera.
Análisis sensorial	Evaluación de las características de un producto mediante los sentidos (olor, sabor, color, textura y apariencia).
Carne fresca	Carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos a la refrigeración.
Carne procesada	Carne transformada mediante salado, curado, cocción, fermentación, ahumado u otros procesos.
Canal	Cuerpo del animal sacrificado, desprovisto de piel, vísceras y otras partes no comestibles.
Curado	Método de conservación que utiliza sal, nitritos, nitratos y otros ingredientes para prolongar la vida útil de la carne.
Desposte	Separación de la canal en cortes comerciales y eliminación de huesos.
Embutido	Producto elaborado con carne picada y condimentos, introducido en una tripa natural o artificial.
Emulsión cárnica	Mezcla homogénea de carne, grasa, agua y aditivos utilizada para elaborar productos como salchichas.
Escaldado	Tratamiento térmico con agua caliente o vapor para estabilizar y cocinar parcialmente el producto.
Fermentación	Proceso biológico realizado por microorganismos que modifica las características del producto.
Grasa cárnica	Tejido adiposo utilizado para aportar sabor, jugosidad y textura.
Higiene alimentaria	Conjunto de prácticas destinadas a garantizar la inocuidad de los alimentos.



Término	Definición
Inocuidad alimentaria	Garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepare y consuma adecuadamente.
Maduración	Proceso controlado posterior al sacrificio que mejora la terneza y el sabor de la carne.
Nitritos y nitratos	Salas utilizadas en el curado para conservar el producto y desarrollar color característico.
Pasteurización	Tratamiento térmico que reduce la carga microbiana sin afectar significativamente la calidad del producto.
pH	Medida de acidez o alcalinidad que influye en la calidad y conservación de la carne.
Proteína cárnica	Componente nutricional principal de la carne, responsable de muchas propiedades funcionales.
Refrigeración	Conservación del producto a bajas temperaturas para retardar el crecimiento microbiano.
Rendimiento	Relación entre la cantidad de producto obtenido y la materia prima utilizada.
Salmuera	Solución de agua y sal utilizada para curar o conservar productos cárnicos.
Salchicha	Embutido elaborado con carne molida, grasa, agua, especias y aditivos.
Trazabilidad	Capacidad de seguir el historial de un producto desde la materia prima hasta el consumidor.
Vida útil	Tiempo durante el cual un alimento mantiene sus características de calidad e inocuidad.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. **(BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

Tecnología de la Carne y de los Productos Cárnicos. Editorial Acribia.

- Obra de referencia sobre procesamiento, conservación y calidad de productos cárnicos.

🔗 [FAO – Producción y procesamiento de carne](#)

- Publicaciones técnicas sobre procesamiento, conservación e inocuidad de alimentos de origen animal.

🔗 [Codex Alimentarius](#)



- Normas internacionales para la inocuidad y calidad de productos cárnicos.

🔗 [INVIMA](#)

- Reglamentación sanitaria colombiana aplicable a establecimientos y productos cárnicos.

🔗 [ICA – Instituto Colombiano Agropecuario](#)

- Normativa relacionada con sanidad animal y control de materias primas.

[SENA](#)

- Guías de aprendizaje y material técnico sobre procesamiento de alimentos y productos cárnicos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Marisel Angarita M	Instructora	Agroindustria	Febrero 23, 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					