PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Agroindustria del Plátano
- Código del Programa de Formación: 73310052
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): Elaboración de productos derivados del plátano con valor agregado
- Competencia: Acondicionar producto agrícola según manual operativo y normativa técnica
- Resultados de Aprendizaje:
- Reconocer los diferentes procedimientos de la cosecha y poscosecha del cultivo del plátano, y las labores importantes que hacen eficientes estos procesos.
- Conocer los aspectos más importantes del cultivo del plátano como son: las condiciones agroecológicas de las variedades más comunes y los aspectos fisiológicos, físicos y químicos durante la maduración
- Manejar los procesos agroindustriales de transformación del plátano en colombia.
- identificar los diferentes materiales de los empaques y embalajes, la importancia del transporte del producto fresco y las condiciones de almacenamiento.

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Esta guía orienta al aprendiz en el desarrollo de habilidades para la transformación agroindustrial del plátano, promoviendo el aprovechamiento de recursos locales y la generación de ingresos en el contexto rural.
A través del aprendizaje práctico, el trabajo colaborativo y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, el aprendiz fortalecerá competencias que contribuyen a la seguridad alimentaria, el emprendimiento y el desarrollo comunitario.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción:
Conversatorio sobre pérdidas poscosecha del plátano y oportunidades de transformación para generar ingresos.

Ambiente requerido:
Aula abierta o espacio comunitario rural.

Estrategias didácticas:

- Lluvia de ideas
- Diálogo participativo

Materiales:
Carteleras, marcadores.

Material de apoyo:
Imágenes de productos derivados del plátano.

Duración:
2 horas

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

Descripción:
Identificación de conocimientos previos sobre manipulación de alimentos y usos del plátano en la región.

Ambiente requerido:
Ambiente de formación rural.

Estrategias didácticas:

- Preguntas orientadoras
- Trabajo en grupo

Materiales:
Cuadernos, fichas.

Material de apoyo:
Guía ilustrada del proceso agroindustrial.

Duración:
4 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Aplicación del proceso agroindustrial del plátano:

- Selección de materia prima
- Lavado, pelado y corte
- Elaboración de chips o harina
- Aplicación de BPM

Ambiente requerido:
Cocina rural o unidad productiva.

Estrategias didácticas:

- Aprender haciendo
- Demostración práctica
- Trabajo colaborativo

Materiales:
Plátano, cuchillos, freidora, aceite, mesas.

Material de apoyo:
Ficha técnica del proceso.

Evidencias:

- Producto elaborado
- Registro fotográfico
- Aplicación de BPM

Instrumentos de evaluación:
Lista de chequeo.

Duración:
20 horas

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción:
El aprendiz diseña una propuesta de venta del producto en su comunidad.

Ambiente requerido:
Espacio comunitario o mercado local.

Estrategias didácticas:

- Aprendizaje basado en proyectos
- Simulación de venta

Materiales:
Producto elaborado, empaques.

Material de apoyo:
Ejemplos de etiquetas y costos.

Evidencias:

- Presentación del producto
- Propuesta de comercialización

Instrumentos de evaluación:
Rúbrica de evaluación.

Duración:
14 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
		Transformación del plátano	**Producto terminado**	**Describe los cambios físicos y químicos del plátano durante la fase de maduración.** **Indica la fisiología del plátano y su influencia en la calidad del producto después de la Cosecha.** **Establece un esquema con los principales componentes nutricionales del fruto del Plátano.** **Explica el proceso de producción del plátano y analiza su impacto en las regiones Productoras.** **Indica que hacer para reducir las pérdidas de la poscosecha en el cultivo de plátano.** **Propone un producto a base de plátano que pueda ser comercializado en una región Determinada.** **Describe el proceso de desarrollo de un producto propuesto a base de plátano.** **Diseña un formato de encuesta de satisfacción para conocer la viabilidad para producir un**	**Observacion de producto Lista de chequeo**

				Producto a base de plátano. **Desarrolla el plan de manejo explicando la importancia y el modo de prevenir el deterioro** **Del fruto en las operaciones de almacenamiento y transporte del plátano.** **Diseña un empaque para un producto a base de plátano desarrollado, teniendo en cuenta** **Las características de este.** **Elabora la ficha técnica del empaque y justifica su elección.** **Realiza las actividades interactivas planteadas acorde con lo aprendido en el desarrollo Del programa.**	
		Cumplimiento de BPM	**Uso de epp**	**Participa en el foro, comparte información, genera opinión y realiza aportes investigativos** **Según el tema planteado.** **Responde a las evaluaciones referentes a los conceptos adquiridos durante el desarrollo** **Del programa.**	**Observacion directa** **Lista de chequeo**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura.

Valor agregado: Transformación que aumenta el valor comercial.

Poscosecha: Manejo del producto después de recolectado.

Deshidratación: Eliminación de humedad para conservación..

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- FAO. Manual de procesamiento de frutas y hortalizas.
- Ministerio de Agricultura de Colombia. Buenas Prácticas Agrícolas.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**HENRY OSWALDO DIAZ LOPEZ**	**INSTRUCTOR**	**CAMPESENA**	**FEB 2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					