PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Preparación de conservas de frutas y verduras
- Código del Programa de Formación:93610008
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):N/A
- Fase del Proyecto (si aplica):N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):N/A
- Competencia: 270403029 - Monitorear los procesos de producción según procedimientos establecidos
- Resultados de Aprendizaje:
- Identificar los ingredientes y normas higiénicas necesarias para la preparación de conservas, según el proceso productivo.
- Reconocer los componentes de las frutas y verduras, según sus principios bioactivos y los mecanismos de alteración de la calidad.
- Aplicar técnicas para la elaboración de conservas, teniendo en cuenta los aportes de valor agregado al producto.
- Diferenciar los métodos de conservación de frutas y verduras con el fin de prolongar la vida útil del producto.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

La presente guía orienta al aprendiz en el reconocimiento, manejo y transformación de frutas y hortalizas, promoviendo el desarrollo de habilidades prácticas en procesos de conservación.
Se busca fortalecer el aprendizaje autónomo, el trabajo colaborativo y la aplicación de conocimientos en contextos reales, contribuyendo al desarrollo de competencias agroindustriales y al aprovechamiento de materias primas disponibles en el entorno

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:
Responda de manera individual las siguientes preguntas orientadoras:

- ¿Qué hace usted cuando las frutas o hortalizas están muy maduras?
- ¿Ha tenido pérdidas de alimentos en su hogar o comunidad?
- ¿Qué métodos conoce para conservar alimentos?

Comparta sus respuestas con el grupo y escuche los aportes de sus compañeros.
Participe en la lluvia de ideas proponiendo alternativas para evitar el desperdicio de frutas y hortalizas.

Analice el caso presentado sobre una comunidad que pierde su producción por falta de conservación. Identifique las causas del problema y proponga posibles soluciones.

Relacione las soluciones planteadas con la preparación de conservas (mermeladas, encurtidos, almíbares).

Exponga sus conclusiones frente al grupo sobre la importancia de conservar alimentos, reducir pérdidas y generar valor agregado.

Ambiente requerido:

Aula de formación o ambiente agroindustrial

Espacio organizado para trabajo grupal

Tablero o rotafolio

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Lluvia de ideas

Preguntas orientadoras

Aprendizaje basado en problemas (ABP)

Discusión grupal

Materiales de formación:

Marcadores

Papelógrafo o cartulina

Cuaderno y esfero

Material de apoyo:

Imágenes de frutas y hortalizas

Caso práctico

Duración de la actividad:
2 horas.

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

Descripción de la actividad:
Observe atentamente la explicación del instructor sobre los conceptos básicos relacionados con la conservación de frutas y hortalizas.

Identifique y registre en su cuaderno los conceptos clave como: conservación, vida útil, mermeladas, encurtidos, almíbares y métodos de conservación.

Relacione estos conceptos con situaciones de su entorno (hogar, comunidad o unidad productiva).

Participe en la socialización respondiendo:

¿Qué productos se podrían transformar en su comunidad?

¿Qué tipo de conserva considera más viable elaborar?

Organice la información en un cuadro o esquema donde clasifique los tipos de conservas y sus características principales.

Formule preguntas sobre los temas que no le queden claros y compártalas con el grupo.

Ambiente requerido:

Aula de formación o ambiente agroindustrial

Tablero o rotafolio

Espacio para trabajo individual y grupal

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Exposición guiada

Aprendizaje significativo

Preguntas orientadoras

Socialización grupal

Materiales de formación:

Cuaderno y esfero

Marcadores

Papelógrafo

Material de apoyo:

Presentación o guía del tema

Imágenes o fichas técnicas

Videos explicativos (opcional)

Duración de la actividad:
2 horas

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Actividad práctica)

Descripción de la actividad:
Organice su grupo de trabajo según las indicaciones del instructor.

Seleccione la fruta u hortaliza asignada para la elaboración de la conserva.

Aliste los materiales, equipos e insumos necesarios.

Realice el lavado y desinfección de la materia prima siguiendo las normas de higiene.

Ejecute paso a paso el proceso de elaboración de la conserva (mermelada, encurtido o almíbar), teniendo en cuenta:

Pesaje de ingredientes

Corte o preparación de la materia prima

Cocción o proceso de conservación

Envasado adecuado

Aplique las buenas prácticas de manufactura durante todo el proceso.

Registre el procedimiento realizado en su cuaderno o formato asignado.

Presente el producto final y describa el proceso realizado, dificultades encontradas y resultados obtenidos.

Participe en la evaluación del producto (color, sabor, textura, olor).

Ambiente requerido:

Ambiente agroindustrial o cocina didáctica

Área con acceso a agua y equipos básicos

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Aprender haciendo

Trabajo colaborativo

Demostración práctica

Resolución de problemas

Materiales de formación:

Utensilios de cocina (ollas, cuchillos, tablas, etc.)

Equipos básicos

Materia prima (frutas y hortalizas)

Insumos (azúcar, sal, vinagre, etc.)

Material de apoyo:

Guía de elaboración de conservas

Fichas técnicas

Normas de BPM

Duración de la actividad:
4 horas

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento

Descripción de la actividad:
Aplique los conocimientos adquiridos elaborando una propuesta de conservación de frutas u hortalizas para su entorno (hogar, comunidad o unidad productiva).

Seleccione una materia prima disponible en su contexto y defina el tipo de conserva a realizar (mermelada, encurtido o almíbar).

Diseñe el proceso de elaboración indicando:

Ingredientes

Cantidades

Procedimiento paso a paso

Condiciones de higiene

Elabore un esquema o ficha técnica del producto propuesto.

Socialice su propuesta ante el grupo explicando la viabilidad del producto, sus beneficios y posibles usos comerciales.

Reciba retroalimentación del instructor y sus compañeros, y ajuste su propuesta si es necesario.

Ambiente requerido:

Aula de formación o ambiente agroindustrial

Espacio para socialización

Tablero o rotafolio

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Aprendizaje basado en proyectos

Trabajo colaborativo

Socialización

Resolución de problemas

Materiales de formación:

Cuaderno y esfero

Papelógrafo o cartulina

Marcadores

Material de apoyo:

Guías de elaboración de conservas

Fichas técnicas

Ejemplos de productos transformados

Evidencias de aprendizaje:

Evidencias de conocimiento:

Identificación del proceso de conservación adecuado

Evidencias de desempeño:

Aplicación de los conocimientos en el diseño del producto

Evidencias de producto:

Propuesta o ficha técnica de la conserva

Presentación del producto o idea

Instrumentos de evaluación:

Lista de chequeo

Rúbrica de evaluación

Observación directa

Duración de la actividad:
2 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
	Identificación de problemáticas en conservación de alimentos	Reflexión inicial	Respuestas a preguntas orientadoras	IDENTIFICA LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN EL DETERIORO DE LAS FRUTAS Y VERDURAS TENIENDO EN	Observación / Lista de chequeo

				CUENTA SUS CARACTERÍSTICAS..	
	Identificación de conocimientos previos	Contextualización	Registro de conceptos y participación	IDENTIFICA LA IMPORTANCIA DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA INOCUIDAD DE UN PRODUCTO SEGÚN LO ESTIPULADO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	Preguntas orales / Registro
	Elaboración de conservas	Actividad práctica	Producto elaborado (conserva) y registro del proceso	- INDICA LOS MECANISMOS PARA LA DESINFECCIÓN EN LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS TENIENDO EN CUENTA EL PROCESO PRODUCTIVO. - DETERMINA LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN A PARTIR DEL CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO. IDENTIFICA CAMBIOS PRESENTADOS EN LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS INICIALES DEL PRODUCTO.	Observación directa / Lista de chequeo
	Análisis de resultados	Evaluación	Participación y evaluación sensorial	DISEÑA PROPUESTAS DE MEJORA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE	Observación directa / Lista de chequeo

				CONSERVA ATENDIENDO LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO. - DEFINE LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	
	Aplicación en contexto real	Transferencia del conocimiento	Propuesta o ficha técnica	- PROPONE TÉCNICAS PARA EL MANEJO DE LAS FRUTAS Y VERDURAS ACORDE CON LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD DEL ALIMENTO	Observación directa / Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Conservación de alimentos:** Proceso mediante el cual se prolonga la vida útil de los alimentos evitando su deterioro.
- **Mermelada:** Producto elaborado a partir de fruta y azúcar mediante cocción.
- **Almíbar:** Solución de azúcar en agua utilizada para conservar frutas.
- **Encurtido:** Método de conservación mediante el uso de vinagre y sal.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Normas que garantizan la inocuidad en la manipulación de alimentos.
- **Vida útil:** Tiempo durante el cual un alimento mantiene sus características aptas para el consumo.
- **Materia prima:** Ingrediente principal utilizado para la elaboración de un producto.
- **Inocuidad:** Garantía de que un alimento no causará daño al consumidor.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Guías de aprendizaje en transformación de alimentos.
- FAO. Manual de conservación de frutas y hortalizas.
- Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. Normativa sobre inocuidad alimentaria.
- Codex Alimentarius. Normas internacionales de alimentos.

- Desrosier, N. W. *Tecnología de alimentos*.
- Fellows, P. *Tecnología del procesado de los alimentos*.

Webgrafía:

- https://www.fao.org
- https://www.minsalud.gov.co
- https://www.codexalimentarius.org

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Henry Díaz	Instructor	Formación Profesional Integral	2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					