

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 ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

Código del programa de formación: 96151518 V2

Nombre del proyecto: PROCESAMIENTO DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Fase del proyecto: PLANEAR

Actividades del proyecto:

- DISEÑAR LAS ACTIVIDADES PARA LA ESTRUCTURA TECNICA Y PRODUCTIVA DE LA UNIDAD DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DEL MERCADO REGIONAL.

Competencias:

- 290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

Resultados de aprendizaje alcanzar:

- 29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

- **Duración de la guía:** 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN.

Con el desarrollo de esta guía de aprendizaje, el aprendiz identificara las condiciones higiénicas sanitarias en que se deben tener en cuenta para manipular frutas y hortalizas, para evitar cualquier riesgo de contaminación que afecte la inocuidad del producto terminado. Así mismo, se identificarán las maquinarias, equipos, herramientas e insumos, necesarios requeridos en la transformación de frutas y hortalizas. De igual manera, el proceso de formación asistido por el instructor a través de sesiones teóricas y prácticas en las que se involucra material de apoyo e instrumentos de evaluación pertinentes, inducirá un proceso de autoformación en el cual el aprendiz se vincule de manera activa orientado al fortalecimiento de unidades productivas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

Descripción de la(s) actividad(es).

a) Actividades de reflexión inicial: (duración 30 minutos).

Se da inicio a esta actividad con una oración dirigida por un aprendiz. Una vez finalizada esta se realiza una breve introducción al curso y al programa SER, y se dará a conocer la guía del curso y la duración.

b) Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Actividad 1. Identificación de saberes previos. Trabajo individual autónomo (Duración 2 horas).

Estimado aprendiz responda a las siguientes preguntas en su cuaderno:

1. ¿Que son las BPM?
2. ¿Cuáles son los factores de riesgo asociados a la contaminación de los alimentos?
3. ¿Para qué se busca disminuir los factores de riesgo de contaminación en la industria de alimentos?
4. ¿Cuáles son los parámetros que se deben tener en cuenta para garantizar la adecuada aplicación de las BPM en la preparación de alimentos?
5. ¿Qué es un residuo?
6. ¿Qué es una plaga?
7. ¿Cuáles son los utensilios, maquinarias y equipos utilizados en la transformación de frutas y hortalizas?
8. ¿Cómo se pueden disminuir los factores de riesgo de contaminación en los procesos de transformación de frutas y hortalizas?
9. ¿Qué insumos puedo utilizar en la higienización de frutas y hortalizas?

Las respuestas serán socializadas en clase.

Actividad 2. Trabajo individual autónomo (Duración 8 horas).

El instructor le orientara una charla referente a lo establecido en la normatividad vigente “Resolución 2674 de 2013 y/o Decreto 3075 de 1997).

Elabore un mapa mental que ejemplifique cada uno de los siguientes conceptos:

- Alimento contaminado
- Ambiente
- Desinfección, descontaminación
- Equipo
- Higiene
- Inocuidad
- Limpieza
- Manipulador de alimentos

La evidencia de esta actividad será entregada al instructor en físico. Utilice los recursos que considere necesarios para plasmar sus ideas

Actividad 3. Trabajo colaborativo grupal (Duración 8 horas).

El instructor le orientará una charla referente a "Riesgo de contaminación de alimentos"

En grupos de 3 personas, elaboren un cuadro describiendo: Tipo de riesgo, material contaminante, alimentos contaminados, lesiones o enfermedades originadas por dicha contaminación.

La evidencia de esta actividad será entregada al instructor en físico. Utilice los recursos que considere necesarios para plasmar sus ideas

Actividad 4. Trabajo colaborativo grupal (Duración 8 horas).

El instructor le orientará una charla referente a limpieza y desinfección de materias primas, maquinarias, equipos, utensilios.

En grupos de 3 personas, elaboren una tabla de dosificación de desinfectantes y tiempo de acción de estos, para diferentes materiales, área y superficies, maquinarias y equipos a higienizar.

La evidencia de esta actividad será entregada al instructor en físico. Utilice los recursos que considere necesarios para plasmar sus ideas

c) Actividades de apropiación del conocimiento.

Actividad 1. Trabajo colaborativo grupal (Duración 8 horas).

El instructor orientará una charla referente a materias primas, insumos, maquinarias, equipos y utensilios utilizados en la transformación de frutas y hortalizas.

En grupos de 3 personas, elaboren un producto derivado de frutas y hortalizas que consideren innovador y represente la cultura gastronómica de la región.

Este producto será degustado por el instructor y demás compañeros del grupo.

La evidencia de esta actividad será entregada al instructor en físico. Utilice los recursos que considere necesarios para plasmar sus ideas

d) Actividades de transferencia del conocimiento.

Actividad 1. Trabajo colaborativo grupal (Duración 13,5 horas).

En relación a la actividad anterior, realice una breve exposición en la que mencione los siguientes aspectos referentes a la elaboración del producto:

1. ¿Por qué eligieron este producto?
2. ¿Qué materias primas utilizaron en la elaboración del producto?
3. ¿Qué maquinarias, equipos, utensilios se utilizaron para la elaboración del producto?
4. ¿Cómo se realizó la higienización de los elementos requeridos para la elaboración del producto?
5. ¿Qué residuos se generaron en el proceso y cuál fue su disposición final?

La evidencia de esta actividad será entregada al instructor en físico. Utilice los recursos que considere necesarios para plasmar sus ideas

Ambiente Requerido: Ambiente dotado con las maquinarias, equipos y utensilios básicos necesarios para adelantar el proceso formativo.

Materiales: Elementos de papelería, recursos audiovisuales, materias primas e insumos requeridos en la transformación de alimentos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias Conocimiento: Cuestionario sobre temas desarrollados. Evidencias Desempeño: Exposición mapas mentales Evidencias Producto: Cuadros Descriptivos Tablas de dosificación de desinfectante. Producto innovador	RECONOCE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO.	Técnica: Formulación de preguntas. Instrumento: Cuestionario. Técnica: Observación. Instrumento: Lista de chequeo. Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia

ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel: Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

DESINFECCION - DESCONTAMINACION: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FABRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

Resolución 2674/13

<https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/resoluciones/resoluciones/2013/2674.pdf>

POES:

http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%207.pdf

Ejemplo de un Procedimiento Estándar Operativo de Saneamiento:

<http://es.slideshare.net/adrianalvarezr/ejemplo-poes-bpm>

Cartilla básica en manipulación de alimentos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO.

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Carlos Julio	Instructor	Programa SER	Mayo 2021

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENIZAJE.

Denominación del programa de formación: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

Código del programa de formación: 96151518 V2

Nombre del proyecto: PROCESAMIENTO DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Fase del proyecto: HACER

Actividad de proyecto: DISEÑAR LAS ACTIVIDADES PARA LA ESTRUCTURA TÉCNICA Y PRODUCTIVA DE LA UNIDAD DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DEL MERCADO REGIONAL.

Competencias:

290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultados de aprendizaje alcanzar:

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

- **Duración de la guía:** 144 HORAS

2. PRESENTACIÓN.

Con el desarrollo de esta guía de aprendizaje, el aprendiz identificara y aplicara las BPM a la elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas, cumpliendo con la normatividad vigente para asegurar un producto inocuo. Así mismo, durante el desarrollo de las actividades, el aprendiz identificara los componentes de la orden de producción para poder llevar a cabo los procesos de elaboración establecidos, garantizando la estandarización de los productos terminados. De igual manera, el proceso de formación asistido por el instructor a través de sesiones teóricas y prácticas en las que se involucra material de apoyo e instrumentos de evaluación pertinentes, inducirá un proceso de autoformación en el cual el aprendiz se vincule de manera activa orientado al fortalecimiento de unidades productivas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

Descripción de la(s) actividad(es).

a) Actividades de reflexión inicial: (duración 30 minutos).

Se da inicio a esta actividad con una oración dirigida por un aprendiz. Una vez finalizada esta se realiza una breve introducción al curso y al programa SER, y se dará a conocer la guía del curso y la duración.

b) Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Actividad 1. Identificación de saberes previos. Trabajo individual autónomo (Duración 2 horas).

Estimado aprendiz responda a las siguientes preguntas en su cuaderno:

1. ¿Cómo se ejecuta un proceso de sanitización en la industria alimentaria?
2. ¿Cuáles son las condiciones en que se deben manipular los alimentos para que sean aptos para el consumo humano?
3. ¿Qué es una orden de producción?
4. ¿Para qué sirve diligenciar la orden de producción en la elaboración de alimentos?
5. ¿Qué es estandarizar?
6. ¿Cómo aplico la estandarización a la producción de alimentos?
7. ¿Cuáles son los parámetros que se deben estandarizar en la producción de alimentos?
8. ¿Para qué sirven los formatos de registro en el procesamiento de alimentos?

Las respuestas serán socializadas en clase.

Actividad 2. Trabajo colaborativo grupal (Duración 24 horas).

El instructor le orientará una charla referente al proceso productivo y estandarización de procesos a ejecutar en cada sesión de clases.

En grupos de 3 personas, elaboren el diagrama de proceso del producto a elaborar, diligencien la orden de producción previo a la práctica.

La evidencia de esta actividad debe ser archivada en su carpeta o cuaderno. Utilice los recursos que considere necesarios para plasmar sus ideas

c) Actividades de apropiación del conocimiento.

Actividad 1. Trabajo colaborativo grupal (Duración 96 horas).

Después de recibir las indicaciones del instructor y con la ayuda del diagrama de proceso y orden de producción, en grupos de 3 personas, realicen el alistamiento de materias primas, higienización de maquinarias, equipos, instalaciones, y demás herramientas que requieran para el proceso productivo. Elaboren el producto establecido en orden de producción.

La evidencia de esta actividad será evaluada en la sesión de clase. Utilice los recursos que considere necesarios para el desarrollo de la actividad

d) Actividades de transferencia del conocimiento.

Actividad 1. Trabajo colaborativo grupal (Duración 21,5 horas).

En relación a la actividad anterior, realice una retroalimentación del proceso productivo, mediante una breve exposición en la que mencione los siguientes aspectos referentes a la elaboración del producto:

1. ¿Qué materias primas utilizaron en la elaboración del producto?
2. ¿Qué maquinarias, equipos, utensilios se utilizaron para la elaboración del producto?
3. ¿Cómo se realizó la higienización de los elementos requeridos para la elaboración del producto?
4. ¿Qué residuos se generaron en el proceso y cual fue su disposición final?
5. ¿Para que se diligencia la orden de producción previo proceso productivo?
6. ¿Cuál es la importancia de la elaboración del diagrama de proceso previo proceso productivo?

La evidencia de esta actividad será entregada al instructor en físico y evaluada mediante lista de chequeo. Utilice los recursos que considere necesarios para plasmar sus ideas

Ambiente Requerido: Ambiente dotado con las maquinarias, equipos y utensilios básicos necesarios para adelantar el proceso formativo.

Materiales: Elementos de papelería, recursos audiovisuales, materias primas e insumos requeridos en la transformación de alimentos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias Conocimiento: Cuestionario sobre temas desarrollados. Evidencias Desempeño: Elaboración del producto establecido para la sesión de clase. Evidencias Producto: Orden de producción Diagrama de proceso Producto terminado	Describe las condiciones que deben cumplir las áreas, equipos y el personal manipulador para la producción de alimentos teniendo en cuenta la normativa. Reconoce los tipos de contaminantes físicos, químicos y biológicos según la naturaleza del alimento y las condiciones del proceso productivo. Realiza procesos de limpieza y desinfección para utensilios, equipos y superficie	Técnica: Formulación de preguntas. Instrumento: Cuestionario. Técnica: Observación. Instrumento: Lista de chequeo. Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Lista de chequeo.

	Ejecuta los controles para la calidad del agua Aplica procedimientos para el control de plagas Identifica los tipos de residuos, fuentes de generación y disposición final de estos Utiliza los elementos de protección personal y de seguridad en el trabajo Opera equipos e instrumentos en procesos de conservación de alimentos siguiendo las normas de seguridad Describe el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas según criterios técnicos Dispone las materias primas, insumos, equipos e instalaciones para el proceso según los procedimientos de la empresa y necesidades de producción. Entrega el producto de acuerdo con la ficha técnica	
--	--	--

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia

ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel: Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

DESINFECCION - DESCONTAMINACION: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FABRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

Resolución 2674/13

<https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/resoluciones/resoluciones/2013/2674.pdf>

POES:

http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%207.pdf

Ejemplo de un Procedimiento Estándar Operativo de Saneamiento:

<http://es.slideshare.net/adrianalvarezr/ejemplo-poes-bpm>

Cartilla básica en manipulación de alimentos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO.

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Carlos Julio	Instructor	Programa SER	Mayo 2021

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

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 ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

Código del programa de formación: 96151518 V2

Nombre del proyecto: PROCESAMIENTO DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Fase del proyecto: VERIFICAR Y ACTUAR

Actividades del proyecto:

Evaluar los resultados de la unidad productiva de acuerdo a los parámetros: técnicos, organizacionales, financieros y comerciales del proyecto empresarial aplicando una lista de chequeo individualmente.

Consolidar la información técnica para implementar las acciones de mejora en cada actividad de los diferentes procesos.

Competencias:

290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultados de aprendizaje alcanzar:

29080102304 Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas.

29080102303 Monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en concordancia con criterios técnicos y lineamientos de la empresa.

29080102203 Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.

- **Duración de la guía:** 96 HORAS

2. PRESENTACIÓN.

Con el desarrollo de esta guía de aprendizaje, el aprendiz identificara y aplicara procesos de inspección a los productos alimenticios terminados, obedeciendo a estándares de calidad y exigencias del mercado. Así mismo se valorará la aplicación de las BPM en el proceso productivo, garantizando un producto final inocuo. De igual manera, el proceso de formación asistido por el instructor a través de sesiones teóricas y prácticas en las que se involucra material de apoyo e instrumentos de evaluación pertinentes, inducirá un proceso de autoformación en el cual el aprendiz se vincule de manera activa orientado al fortalecimiento de unidades productivas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

Descripción de la(s) actividad(es).

a) Actividades de reflexión inicial: (duración 30 minutos).

Se da inicio a esta actividad con una oración dirigida por un aprendiz. Una vez finalizada esta se realiza una breve introducción al curso y al programa SER, y se dará a conocer la guía del curso y la duración.

b) Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Actividad 1. Identificación de saberes previos. Trabajo individual autónomo (Duración 2 horas).

Estimado aprendiz responda a las siguientes preguntas en su cuaderno:

1. ¿Cómo se ejecuta un proceso de sanitización en la industria alimentaria?
2. ¿Cuáles son las condiciones en que se deben manipular los alimentos para que sean aptos para el consumo humano?
3. ¿Qué es una orden de producción?
4. ¿Para qué sirve diligenciar la orden de producción en la elaboración de alimentos?
5. ¿Qué es estandarizar?
6. ¿Cómo aplico la estandarización a la producción de alimentos?
7. ¿Cuáles son los parámetros que se deben estandarizar en la producción de alimentos?
8. ¿Para qué sirven los formatos de registro en el procesamiento de alimentos?

Las respuestas serán socializadas en clase.

Actividad 2. Trabajo colaborativo grupal (Duración 24 horas).

El instructor le orientará una charla referente al proceso productivo y estandarización de procesos a ejecutar en cada sesión de clases.

En grupos de 3 personas, elaboren el diagrama de proceso del producto a elaborar, diligencien la orden de producción previo a la práctica.

La evidencia de esta actividad debe ser archivada en su carpeta o cuaderno. Utilice los recursos que considere necesarios para plasmar sus ideas

c) Actividades de apropiación del conocimiento.

Actividad 1. Trabajo colaborativo grupal (Duración 48 horas).

Después de recibir las indicaciones del instructor y con la ayuda del diagrama de proceso y orden de producción, en grupos de 3 personas, realicen el alistamiento de materias primas, higienización de maquinarias, equipos, instalaciones, y demás herramientas que requieran para el proceso productivo. Elaboren el producto establecido en orden de producción.

La evidencia de esta actividad será evaluada en la sesión de clase. Utilice los recursos que considere necesarios para el desarrollo de la actividad

d) Actividades de transferencia del conocimiento.

Actividad 1. Trabajo colaborativo grupal (Duración 21,5 horas).

En relación a la actividad anterior, realice una retroalimentación del proceso productivo, mediante una breve exposición en la que mencione los siguientes aspectos referentes a la elaboración del producto:

1. ¿Qué materias primas utilizaron en la elaboración del producto?
2. ¿Qué maquinarias, equipos, utensilios se utilizaron para la elaboración del producto?
3. ¿Cómo se realizó la higienización de los elementos requeridos para la elaboración del producto?
4. ¿Qué residuos se generaron en el proceso y cual fue su disposición final?
5. ¿Para que se diligencia la orden de producción previo proceso productivo?
6. ¿Cuál es la importancia de la elaboración del diagrama de proceso previo proceso productivo?

La evidencia de esta actividad será entregada al instructor en físico y evaluada mediante lista de chequeo. Utilice los recursos que considere necesarios para plasmar sus ideas

Ambiente Requerido: Ambiente dotado con las maquinarias, equipos y utensilios básicos necesarios para adelantar el proceso formativo.

Materiales: Elementos de papelería, recursos audiovisuales, materias primas e insumos requeridos en la transformación de alimentos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias Conocimiento: Cuestionario sobre temas desarrollados.	UTILIZA ADECUADAMENTE INGREDIENTES EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS CON FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. DISPONE DE RESIDUOS SURGIDOS DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN	Técnica: Formulación de preguntas. Instrumento: Cuestionario.
Evidencias Desempeño: Elaboración del producto establecido para la sesión de clase.		Técnica: Observación. Instrumento: Lista de chequeo.
Evidencias Producto: Orden de producción Diagrama de proceso		Técnica: Valoración de producto. Instrumento: Lista de chequeo.

Producto terminado	PROTOCOLOS DE LA	COMPañÍA.
--------------------	------------------	-----------

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia

ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel: Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

DESINFECCION - DESCONTAMINACION: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FABRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

Resolución 2674/13

<https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/resoluciones/resoluciones/2013/2674.pdf>

POES:

http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%207.pdf

Ejemplo de un Procedimiento Estándar Operativo de Saneamiento:

<http://es.slideshare.net/adrianalvarezr/ejemplo-poes-bpm>

Cartilla básica en manipulación de alimentos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO.

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Carlos Julio	Instructor	Programa SER	Mayo 2021

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					