

Asistencia, recibo y despacho de materia prima, insumos y producto terminado

Identificación del curso.

Nombre del Ova o curso:	Asistencia, recibo y despacho de materias primas, insumos y producto terminado
Programa:	Tecnología en Gestión de Agroindustrias Alimenticias
Escritor:	Versión 1: Nery Ruth Pino Patiño Versión 2: Ana Elvira Ortiz Amaya
Año y versión:	Año: 2009 Versión: 1 Año: 2014 Versión: 2
Número de créditos:	4
Competencia Global del curso:	Conocer y aplicar las pruebas de plataforma para materias primas e insumos y despacho de producto terminado, según manual de procedimientos.

Estructura.

Elemento de competencia 1: Aplicar pruebas de plataforma y despacho según manual de procedimientos		
TEMAS	HORAS	
	AC	TI
Conceptos básicos: materia prima, insumos, producto terminado, recepción y despacho	4	12
Pruebas de plataforma en la industria alimentaria: lácteos, cárnicos y fruver	6	18
Toma y manejo de muestras para análisis de control de calidad de alimentos	6	18
Normas básicas de higiene para manipuladores de alimentos	6	18
Normas higiénico-sanitarias en el procesamiento y transporte de materias primas e insumos	6	18

Nota: AC: Trabajo con acompañamiento docente. TI: Trabajo independiente del estudiante.

Asistencia, recibo y despacho de materia prima, insumos y producto terminado

Elemento de competencia 2: Supervisar el ingreso de materia prima, insumos y producto terminado según manual de procedimientos

TEMAS	HORAS	
	AC	TI
Manejo y almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados	6	18
Manejo de inventarios y conceptos básicos de seguridad industrial	6	18

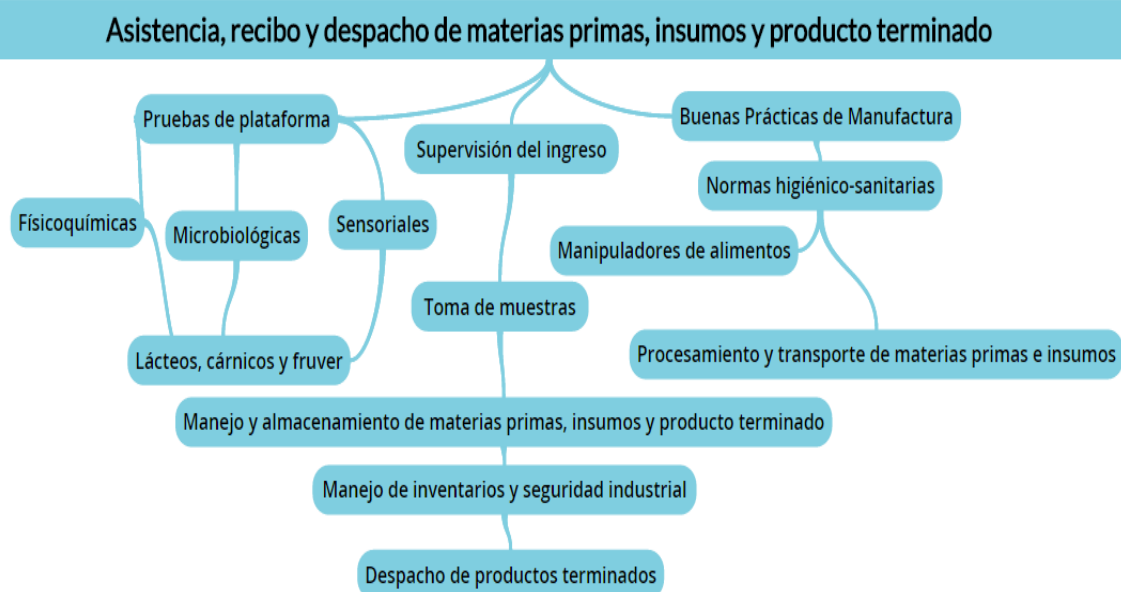
Nota: AC: Trabajo con acompañamiento docente. TI: Trabajo independiente del estudiante.


Elemento de competencia 3: Comprobar el despacho de producto terminado según manual de procedimientos y la solicitud del cliente

TEMAS	HORAS	
	AC	TI
Despacho de productos terminados	8	24

Nota: AC: Trabajo con acompañamiento docente. TI: Trabajo independiente del estudiante.

Mapa Conceptual.





Asistencia, recibo y despacho de materia prima, insumos y producto terminado

Fuente: Ortiz Amaya, A.E (2015)

Metodología.


El modelo metodológico propuesto, se determina por su especificación en cuanto a la virtualidad, en donde prime la autonomía, la autodisciplina y la autorregulación del proceso, privilegiando en igual forma el aprendizaje significativo e investigativo y donde se preserve la existencia de elementos de interacción entre los actores, diversidad en la utilización de recursos de aprendizaje y un continuo proceso de retroalimentación.

Para lograr la competencia global del módulo se han planteado los elementos de competencia, cada uno con criterios de desempeño específicos; donde se incluyen recursos y materiales de aprendizaje que facilitan al estudiante el desarrollo y la presentación de las evidencias como resultado del trabajo colaborativo, cooperativo y autónomo, que serán valoradas por el facilitador para determinar si se alcanza o no la competencia.

Es importante tener presente la interacción como elemento fundamental en la metodología de estudio virtual; mediante los comentarios, aportes, preguntas se fortalecen los conocimientos y competencias; todos los integrantes del grupo están en capacidad de aportar. Cabe resaltar que el estudiante es el centro del proceso y su disciplina y autoestudio se constituyen en factores fundamentales para esta modalidad educativa. Adicionalmente las herramientas de la plataforma ofrecen espacios para la presentación de los contenidos, la interacción, la entrega de evidencias y verificación de competencias alcanzadas.

Justificación.

La industria de alimentos en Colombia aborda el desafío de la mejora continua en la elaboración de productos de calidad, por lo que es necesario establecer procedimientos de vigilancia y control de toda la cadena de producción de los alimentos que se fabrican, siendo uno de ellos la aplicación de pruebas de plataforma en la recepción de las materias primas e insumos, ya que la calidad del producto final depende en gran parte de la



Asistencia, recibo y despacho de materia prima, insumos y producto terminado

calidad misma de las materias primas.

El desarrollo de este curso de Asistencia, recibo y despacho de materias primas, insumos y producto terminado contribuye con la formación del Tecnólogo en Gestión de Agroindustrias Alimenticias al promover habilidades de comprensión sobre las diferentes pruebas que se realizan a la materia prima cuando ingresa a la planta de producción, así como el proceso de almacenamiento también para los insumos y el producto terminado. Todo esto enmarcado en las normas higiénico-sanitarias que exige el sector agroalimentario.

Evaluación.


La evaluación por competencias en la Católica del Norte se orienta por los siguientes principios:

- 1. Continua:** no hay momentos específicos para la evaluación, se realiza durante todo el periodo y a través de las actividades programadas en los módulos.
- 2. Integral:** se valoran el ser, el saber y el hacer; es decir, el ser humano en todas sus dimensiones.

Los criterios de desempeño definidos para cada elemento de competencia determinan los resultados de aprendizaje que se estructuran con base en evidencias que son las pruebas manifiestas de aprendizaje, recogidas directamente durante el proceso formativo. Son recolectadas con la orientación del facilitador, utilizando técnicas, métodos e instrumentos de evaluación seleccionados, según sean evidencias de conocimiento, de producto o de desempeño, permitiendo reconocer los logros obtenidos por el estudiante en los tres tipos de saberes: conceptual, procedimental y actitudinal.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO. Apuntan al dominio cognoscitivo para procesar e identificar información relevante, su clasificación, su interpretación de manera útil, y la búsqueda de las relaciones entre información nueva e información adquirida previamente. Incluye el conocimiento de hechos y procesos, la comprensión de los principios, y teorías y las maneras de utilizar el conocimiento en situaciones cotidianas y nuevas.

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO. Evidencias del saber procedimental, relativas al cómo ejecuta el estudiante una actividad, en donde pone en juego sus habilidades, conocimientos y actitudes. Permiten recoger información



Asistencia, recibo y despacho de materia prima, insumos y producto terminado

directa, de mejor calidad y más confiable, sobre la forma como el estudiante desarrolla su proceso de aprendizaje y así poder identificar cuáles han sido sus logros y cuáles le faltan por alcanzar. Incluye las evidencias actitudinales.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO. Son los resultados que obtiene el estudiante en una actividad que refleja el aprendizaje alcanzado y permite hacer inferencias sobre el proceso desarrollado, o método utilizado.

3. Refuerzo permanente: está implícito en el desarrollo de las actividades, porque el mismo criterio de desempeño se puede valorar en diferentes momentos. Los refuerzos culminan a la par de la terminación del bloque.

La evaluación de las competencias se realiza a partir de la entrega de las evidencias, éstas a su vez están planteadas como actividades y cada una cuenta con una serie de criterios que estandarizan la valoración de los resultados.

Glosario.


Alimento: Producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo nutrientes y energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. (Resolución 2674, 2013, p. 2).

Análisis fisicoquímico: Constituye un aspecto primordial en el control y aseguramiento de la calidad de los alimentos para identificar su composición bromatológica y el cumplimiento de los parámetros de calidad específicos. (Paredes Suárez, P. 2013, p. 4)

Análisis microbiológico: Prueba de laboratorio rutinaria que incluyen el cultivo de los microorganismos, su identificación y cuantificación para determinar tolerancias. (Camacho, A. et al. 2009, p. 1).

Análisis organoléptico: Se trata del análisis de alimentos que se realiza con los sentidos, por lo que se puede evaluar el color, sabor, textura, presencia de partículas extrañas, aroma; entre otros atributos. (Camacho, A. et al. 2009, p. 5).

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la



Asistencia, recibo y despacho de materia prima, insumos y producto terminado

manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Resolución 2674, 2013, p. 4).

Calidad de alimentos: Conjunto de propiedades y características de un alimento que lo hacen aceptable ante el consumidor. (Camacho, A. et al. 2009, p. 1).

Condiciones higiénico-sanitarias: Conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos. (Resolución 2674, 2013, p. 4).

Control de calidad: Conjunto de procedimientos, pruebas de laboratorio, técnicas o actividades operativas, que permiten determinar si un producto cumple o no con las características y especificaciones propias de su naturaleza. (Calderón Zacatares, V.R. 2010, p. 2)


Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. (Resolución 2674, 2013, p. 5).

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos. (Resolución 2674, 2013, p. 6).

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (Resolución 2674, 2013, p. 6).

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674, 2013, p. 6).

Muestra: Es la cantidad de alimento que se toma para realizar el análisis respectivo y así determinar su



Asistencia, recibo y despacho de materia prima, insumos y producto terminado

calidad, o es el número de unidades que se utilizan para realizar una inspección. (Navarro Márquez, M.A. 2007, p. 9).

Producto terminado: Producto alimenticio que cumple con toda las especificaciones de calidad y de normatividad, aquel que está apto para ser comercializado y consumido. (Camacho, A. et al. 2009, p. 2).

Pruebas de plataforma: Son aquellas pruebas que sirven para establecer la recepción o no de las materias primas, determinan en términos generales la calidad de las mismas. (CID -CI, ANEC. 2006, p. 35).