

Observación de la clasificación de materias primas, insumos y producto terminado

Identificación del curso.

Nombre del Ova o curso:	Observación de la clasificación de materias primas, insumos y producto terminado
Programa:	Tecnología en Gestión de Agroindustrias Alimenticias
Escritor:	Versión 1: Juan Carlos Mesa Marín, Versión 2: Adrian Rodríguez, Versión 3: Ana Elvira Ortiz Amaya
Año y versión:	Año 2008 Versión: 1 - Año 2012 Versión: 2 - Año 2016: Versión: 3
Número de créditos:	3
Asesor pedagógico	Zenith Chinchilla Ruedas Docente Facultad de Ingeniería y Ciencias Ambientales, Católica del Norte Fundación Universitaria
Diseñador grafico	Juan Pablo Tabares Sánchez Diseñador de materiales educativos, Católica del Norte Fundación Universitaria
Competencia Global del curso:	Identificar los procesos para clasificar materias primas, insumos y producto terminado según técnica y procedimiento establecido.

Estructura.

Elemento de competencia 1: Realiza la clasificación de materias primas, insumos y producto terminado según su naturaleza y procedimiento		
TEMAS	HORAS	
	AC	TI
Procedimientos para la clasificación de alimentos	6	18
Parámetros de calidad fisicoquímica y microbiológica de materias primas	6	18
Legislación vigente aplicada	6	18
Evaluación de proveedores y control de calidad	6	18
Análisis de riesgos y seguridad industrial	6	18
Gestión de la calidad	6	18
Total Horas	36	108

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

Mapa Conceptual.



Fuente: Ortiz Amaya, A.E (2016)

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 ha planteado un elemento de competencia, 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.

El promover una cultura administrativa de verificación y control de todas las materias primas, insumos y producto terminado en una cadena productiva, involucra la gestión de mejoramiento, la generación de estrategias que ayuden a la toma de decisiones y contribuya con el desarrollo de los sistemas de producción agroindustriales.

Por esta razón el desarrollo del módulo observación de la clasificación de materias primas, insumos y producto terminado, pretende que el estudiante afiance la técnica de observación, fundamental dentro del modelo para la producción de productos de excelente calidad y a su vez también logre la identificación y control de los puntos críticos de control en toda la cadena productiva.

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 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).

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas 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 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).

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. (OMS & FAO, 2009, p. 13).

Insumo: Son los componentes adicionales a la materia prima que le dan la presentación final a un producto. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos. (Resolución 2674, 2013, p. 6).

Inventario: Es una relación detallada, ordenada y valorada de los elementos que tienen un valor comercial y sirven para la operación normal de una empresa de alimentos, existen inventarios de materias primas, de productos en proceso y de productos terminados. (NTS-USNA 003, 2016, p. 2).

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

Proceso tecnológico: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento, incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado. (Resolución 2674, 2013, p. 6).

Producto final: Producto que no se someterá a ningún proceso ni transformación adicional por parte de la empresa de alimentos. (NTC-ISO 22000, 2005, p. 3).

Seguridad y salud ocupacional: Condiciones y factores que afectan o pueden afectar la salud y la seguridad de los empleados u otros trabajadores, visitantes o cualquier otra persona en el lugar de trabajo. (NTC OHSAS 18001, 2007, p. 3).

Sistema HACCP: Iniciales que en inglés significan "Hazard Analysis Critical Control Point" y en español se traduce "Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico" es un sistema de aseguramiento de la calidad que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos. (Resolución 2674, 2013, p. 7).