



COLEGIO EMPRESARIAL

Educamos para la vida... porque la vida es toda una empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA # 1 PARA EL DESARROLLO DEL PROCESO ACADÉMICO – 2020 (PLAN DE CONTINGENCIA NACIONAL).

GRADO: 10 A y B	ASIGNATURA: Introducción a las ciencias alimentarias
PERIODO: 2	DOCENTE: Marleny Cano Betancur

Nota: esta parte, la cual pertenece a los conceptos teóricos a trabajar a lo largo de la unidad didáctica, NO la debes regresar con los talleres, ya que es un recurso para tu aprendizaje continuo.

1. LOGRO:

Que los estudiantes logren entender la importancia que tiene el flujograma, y el manual de procesos en el transcurrir de adquisición del conocimiento.

2. Conceptos básicos teóricos.

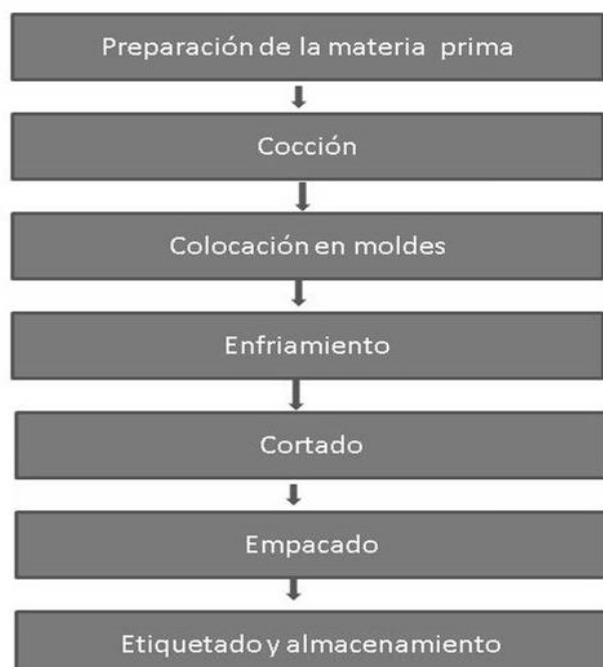
FLUJOGRAMA O DIAGRAMA DE FLUJO

Es una muestra visual de una línea de pasos o acciones de un determinado proceso; también se utiliza, para que el análisis de los procesos sea mucho más sencillo; igualmente, para identificar las operaciones en forma ordenada; y, para difundir de manera clara y concreta la información contenidos en ellos.

Para la elaboración del flujograma debemos tener en cuenta, que cada operación tiene que estar encerrada en un rectángulo, seguida de flechas para indicar el paso siguiente de la operación.

Ejemplo:

DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA ELABORACION DE BOCADILLO



MANUAL DE PROCESOS

El manual de procedimientos permite que una empresa funcione de manera correcta, al describir paso a paso la forma cómo elaborarán o transformarán las materias primas en productos; se requiere que el manual de procedimiento quede escrito en un lenguaje sencillo, claro y descriptivo.

Ejemplo: siguiendo con el flujograma de elaboración de bocadillo tenemos

MANUAL DE PROCESOS PARA LA ELABORACION DE BOCADILLO

1. Materia prima:

Pulpa de guayaba, debidamente tamizada, es decir, semillas, las cuales pueden dar un carácter granuloso al producto. Para este bocadillo utilizaremos 1 kilo de pulpa

Azúcar: del tipo sacarosa granulada o refinada, en cantidad de 800 gramos y será adicionada en tres partes.

2. Cocción:

Antes de llevar la pulpa al fogón se debe adicionar 300 gramos de azúcar, esto para evitar que esta se queme.

Luego se lleva a temperatura de ebullición y revolviéndolo constantemente; cuando se observe un adecuado espesor o considerable reducción del agua, al menos a unos 50 °Brix, se le adiciona otros 300 gramos de azúcar, continuándose con la cocción; luego, aproximadamente 15 minutos después adicionaremos el resto de azúcar; la cocción continuará hasta que la masa quede compacta, o que cuando revuelva se vea el fondo de la olla.

3. Colocación en moldes:

Culminado el procedimiento anterior (la cocción), el bocadillo se vierte en moldes.

4. Enfriamiento:

La pasta de bocadillo colocada en el molde debe permanecer en temperatura ambiente, en reposo por 1 día para lograr la disminución de temperatura de 20 o 25 °C, así lograremos que el producto tenga una buena formación de la textura.

5. Cortado:

Ya fría la pasta de guayaba es retirada del molde, luego se coloca sobre una mesa donde se corta en trozos rectangulares o cuadrados según el gusto; esto se hace por medio de un cuchillo.

6. Empacado:

El bocadillo de fabricación artesanal puede envolverse en hojas secas; en la actualidad viene envuelto en polímeros plásticos como el polietileno (PE), el polipropileno (P.P), o el sistema de empaque al vacío que mejora la calidad higiénica. El empaque será en unida de 200 gramos cada uno.

7. Etiquetado y almacenamiento:

Se le coloca su respectiva etiqueta y se almacena a temperatura ambiente



COLEGIO EMPRESARIAL

Educamos para la vida... porque la vida es toda una empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA # 1 PARA EL DESARROLLO DEL PROCESO ACADÉMICO – 2020 (PLAN DE CONTINGENCIA NACIONAL).

GRADO: 10 A y B	ASIGNATURA: Introducción a las ciencias alimentarias
PERIODO: 2	DOCENTE: Marleny Cano Betancur
ESTUDIANTE:	

3. Actividad evaluativa.

Procedimental.

Elabore un flujograma y un manual de procesos de alguno de los siguientes alimentos

Un pan

Sancocho

Sopa de fideos

Una ensalada de verduras

Un salpicón

Conceptual.

- RECETA: Lavamos los tomates y les hacemos unos cortes en cruz en la parte de abajo. Ponemos al fuego una olla con agua, y cuando rompa a hervir el agua metemos los tomates un par de minutos. Pasado este tiempo los sacamos a un recipiente con agua y hielo. Así se escaldan los tomates y luego se pelarán muy fácilmente. Los pelamos y los echamos al vaso de la batidora, los reducimos a puré. Ahora ponemos el ajo, la sal, el aceite y el vinagre, batimos todo muy bien hasta que veamos que se forma una crema muy líquida, y añadir más o menos vinagre según nos guste más. Si nos ha quedado un poco ácida podemos ayudar a bajarle la acidez con una pizca de azúcar. Servimos bien fresquita en los platos y por encima, en cada uno, ponemos unos trocitos de biscocho. De acuerdo a la anterior receta; ¿cuál sería el flujograma que se acomoda correctamente?
 - Recepción-desinfección-escaldado-triturado-mezcla-servir- adición.
 - Desinfección- cote-escaldado-pelado-adición- triturado-mezcla-servir-adición.
 - Recepción-desinfección-corte-pelado-escaldado-triturado-adición-mezcla-adición-servir-adición.
 - Recepción-desinfección-corte-escaldado-pelado-triturado-adición-mezcla-adición-servir-adición.
- En nuestro medio se está realizando una encuesta acerca de la elaboración de una gelatina de mora. Uno de los encuestados dice: primero debo coger el agua e introducir lo que tiene el sobre, disolverlo y llevarlo a la nevera, el segundo dice: primero debo coger el agua tibia, disuelvo el sobre y llevo a la nevera; el tercero dice: debo tener agua tibia y agua fría, disuelvo y llevo a la nevera; y el cuarto dice: debo tener agua fría y agua caliente, disuelvo en agua caliente, introduzco el agua fría y luego llevo a congelación. Al unir dos de las respuestas dadas; ¿cuál crees que daría el proceso correcto?
 - 1 y 2
 - 1 y 4
 - 3 y 1
 - 2 y 4

3. Con las siguientes palabras construya de forma ordenada un flujograma:
Responda colocando la secuencia con los números

1 Despulpado, 2 sellado herméticamente, 3 recepción, 4 cocción, 5 lavado de frutas, 6 enfriamiento, 7 pesado, 8 almacenamiento, 9 licuado, 10 formulación, 11 envasado en caliente.

4. Establezca dos diferencias entre el manual de procesos y el flujograma

AUTO-EVALUACIÓN:

<u>NOTA:</u> Asigna una valoración de 1 a 100 según el trabajo realizado con el logro y luego realiza el promedio (suma las notas y divide entre 5).	VALORACIÓN
Responsabilidad con el trabajo en casa.	
Tiempo de trabajo dedicado en la plataforma o en el taller escrito.	
Puntualidad en la entrega de trabajos.	
Dedicación, compromiso, interés en el desarrollo del taller individual.	
Grado del nivel de apropiación de los contenidos tratados.	
Auto cuidado y compromiso con la salud personal y pública.	
PROMEDIO	