LISTA DE ASISTENCA

Fecha del Reporte: 21/10/2020
Ficha de Caracterización: 2186585
Cógigo: 635239
Versión: 1
Denominación: PANIFICACION
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 01/10/2020
Fecha Fin: 30/09/2021
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 19 - REGIONAL CAUCA
Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	ABRIL				
				5	6	7	8	9
CC	1002917760	LUISA FERNANDA	GUEVARA RIOS					
CC	1024596388	JEISON STEVEN	CERTUCHE PINO	1	1	1	1	1
CC	1058675680	JESICA ALEXANDRA	LOPEZ SALAZAR					
CC	1061800244	LULI GABRIELA	RIVERA CAMAYO	1	1	1	1	1
CC	1061811149	CARLOS ANDRES	CRUZ CUELLO	1	1	1	1	1
CC	1061811947	LAURA ANDREA	JOAQUI PIAMBA	1	1	1	1	1
CC	1061819932	JEISON ANDRES	SANTANDER PALECHOR					
CC	34322199	DERLY MAYOLI	PLAZA TRUJILLO	1	1	1	1	1
CC	34325449	LILIAN EDITH	PIEDRAHITA MEDINA	1	1	1	1	1
CC	34327174	LEIDY CONSTANZA	DULCEY QUILINDO	1	1	1	1	1
CC	34330369	LEIDY ROSANA	MORANTE CABRERA	1	1	1	1	1
CC	34565051	CARMENZA	CIRO CARVAJAL					
CC	41930612	LUZ FANNY	SANCHEZ MONROY					
CC	43729595	ASTRID SULAY	MONSALVE MENESES	1	1	1	1	1
CC	4612927	EDIL	CHICANGANA MAMIAN					
CC	76306506	JAIME	VARGAS	1	1	1	1	1
CC	76321465	EMBER	MENDOZA PERDOMO					
CC	76330490	UVEIMAR DAVID	LOPEZ LASSO	1	1	1	1	1
			TOTAL ASISTENCIA	11	11	11	11	11

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:

  OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA

- Código del Programa de Formación: **961520**

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)

  Desarrollo de técnicas Operacionales para garantizar la calidad en la elaboración de productos de panadería en el Municipio de Popayán.

- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) **EJECUCION Y EVALUACIÓN**

- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)

  EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.

- Competencia

  APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN
  PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
  ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA
  DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
  ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS
  DE ALMACENAMIENTO

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - **HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA**

Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

- **MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.**
- **ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.**
- **APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y**
- **NORMATIVIDAD VIGENTE.**

- Duración de la Guía **320 HORAS**

2. PRESENTACION

Para aplicar las diferentes técnicas de elaboración de productos de panadería es necesario primeramente aplicar las técnicas de higiene para garantizar la inocuidad de los productos, luego es indispensable tener en cuenta el flujo de etapas de procesos iniciando con la recepción de las materias primas a utilizar con previa inspección de calidad de sus características fisicoquímicas y organolépticas para asegurar el proceso de elaboración.

Los procesos de elaboración de productos de panadería se llevan a cabo con la utilización adecuada de equipos y utensilios para ser utilizados en cada etapa con el fin de garantizar el uso adecuado de las materias primas y el manejo de variables de medición que nos llevaran a un producto terminado de excelente calidad.

El desarrollo de los productos se lleva a cabo bajo la estandarización de las fórmulas cono previo conocimiento en sus características de las diferentes materias primas a utilizar, logrando las características finales adecuadas y los costos deseados.

La presente guía de aprendizaje ha sido preparada para el desarrollo y aplicación de las diferentes técnicas de preparación para todos los productos de panadería, teniendo en cuenta la planificación desde la recepción de la materia prima, formulación de los productos y proceso de elaboración, con l fin de lograr la estandarización del proceso y definir las características de calidad del producto final.

El desarrollo de los diferentes productos de panadería hace que el aprendiz desarrolle sus habilidades y destrezas al momento de realizar el proceso de transformación del producto, obteniendo resultados satisfactorios con la facilidad de evaluar el producto final en cuanto a su calidad y satisfacción de sus clientes.

Las técnicas de elaboración se garantizan utilizando materias primas, equipos, utensilios, personal capacitado con una excelente calidad, logrando la efectividad de su aplicación y utilidad en las ventas de cada uno de los productos finales.

la aplicación de la guía se describe en la elaboración de los diferentes productos de panadería como:

- Productos de Sal
- Productos de Dulce
- Productos Hojaldre
- Productos Integrales
- Productos Industriales
- Productos de Queso
- Productos de repostería
- Productos de pastelería
-

Desarrollo de cada una de las etapas de producción identificando las variables de medición del proceso hasta garantizar la elaboración final del producto

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- ✓ Demostrar mediante técnicas en la panadería del Sena por parte del instructor cada una de las formulaciones teóricas creadas en la etapa practica de los siguientes productos:

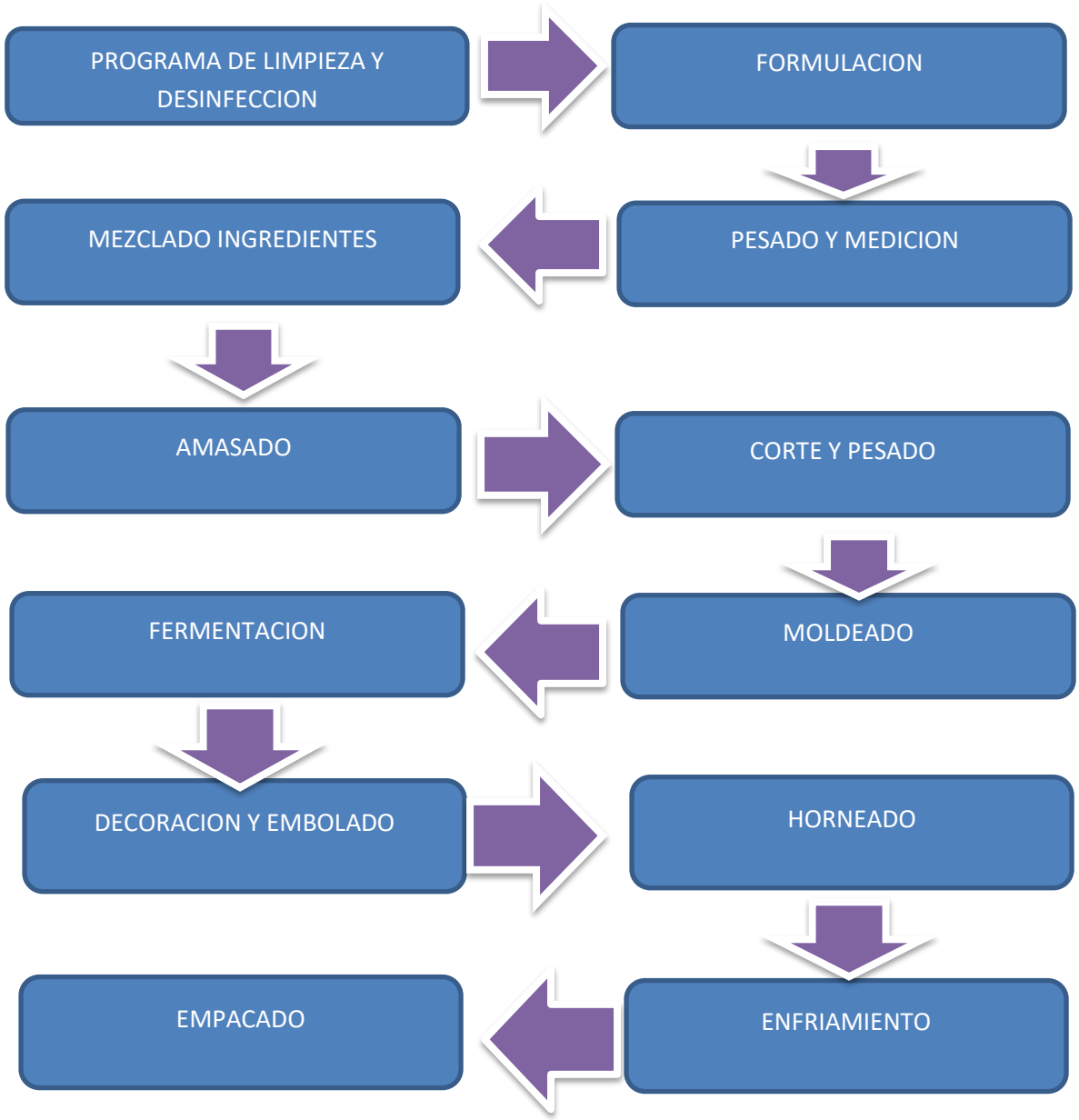
    - Productos de Sal
    - Productos de Dulce
    - Productos Hojaldre
    - Productos Integrales
    - Productos Industriales
    - Productos de Queso
    - Productos de repostería
    - Productos de pastelería

- ✓ Identificar cada etapa del proceso de cada producto registrando las variables independientes y dependientes como temperatura, humedad, peso y tiempo.
- ✓ Realizar el alistamiento de las materias primas a utilizar para cada formula por parte del aprendiz registrando en el formato de control de materias primas
- ✓ Realizar el alistamiento de los equipos y utensilios para la elaboración de los productos según las formulaciones por parte del aprendiz
- ✓ Realizar el procedimiento de limpieza y desinfección según protocolo entregado por el instructor al área, equipos utensilios y el cumplimiento a los requisitos higiénicos del personal manipulador.
- ✓ Realizar etapa por etapa el proceso de elaboración de las masas según la formulación por parte del aprendiz.
- ✓ Realizar el proceso de horneo de los productos teniendo en cuenta las variables de control de temperatura y tiempo.
- ✓ Realizar el proceso de evaluación del producto final según las características de calidad obtenidas
- ✓ Demostrar sus habilidades en la elaboración de los productos de panadería según las formulaciones creadas independientemente y aplicar todos los controles en cada etapa del proceso de elaboración hasta el producto
- ✓ Realizar la ficha técnica de cada uno de los productos a elaborar, proceso y diagrama de flujo para entregar como evidencia del proceso de formación, información que se encuentra en la plataforma para posterior entrega.

    - ➢ Productos de Sal
    - ➢ Productos de Dulce
    - ➢ Productos Hojaldre
    - ➢ Productos Integrales
    - ➢ Productos Industriales
    - ➢ Productos de Queso
    - ➢ Productos de repostería
    - ➢ Productos de pastelería

Tener en cuenta el flujograma para la elaboración de las fichas técnicas.

DIAGRAMA DE FJUJO GENERAL PARA PRODUCTOS DE PANIFICACION



- Materiales
- **Papelería para el desarrollo de las actividades.**

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:	Opera técnicamente los equipos y utensilios, con responsabilidad y aplicando normas de seguridad ocupacional y manuales de operación.	Elaboración de formato y registro de alistamiento de materias primas y variables de proceso
Evidencias de Desempeño:	Monitorea las características físicas de la mezcla según procedimientos de la empresa.	Elaboración de formato y registro del programa de limpieza y desinfección del área, equipos, utensilios.
	Aplica el tratamiento térmico correspondiente al producto de acuerdo con la técnica de producción.	Elaboración de las fichas técnicas de producto final
Evidencias de Producto:	Presenta los registros manuales o sistematizados de la producción y verificación de los productos de panificación de acuerdo con los procedimientos y políticas de la calidad de la empresa.	Elaboración del proceso de cada producto y sus variables de control
	Dispone los residuos del proceso según protocolo de la empresa y normatividad vigente.	Elaboración de formato y registro del producto final para la venta según su costo y utilidad (fichas técnicas)
	propone acciones de mejora al proceso de producción de acuerdo con los criterios técnicos y la normatividad	

	vigente	

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Absorción: Cantidad de agua que admite una harina. Las harinas de más fuerza generalmente tienen una mayor absorción (chupan más agua).

Acondicionar la masa: Trabajar la masa (amasando) para mejorar su comportamiento y favorecer la retención de gas. Los panes que se obtienen tienen más volumen, una miga más fina y uniforme.

Aglutinante: Ingrediente que solidifica proporcionando mayor consistencia.

Amasar: manipular la masa con el objetivo de desarrollar el gluten e incorporar cierta cantidad de aire. No todas las harinas requieren los mismos tiempos de amasado, ni el mismo tipo.

Azúcar en polvo también es conocida como azúcar glas, azúcar glass, azúcar glasé, azúcar flor, azúcar impalpable, azúcar pulverizada, azúcar lustre, azúcar pulverizada, azúcar nevada, nevazúcar, entre los más comunes.

Bolear: Proceso posterior al corte de porciones para dar una ligera forma de bola a la masa y facilitar el formado definitivo.

Cake: Término en inglés que define torta, pastel, bizcocho, tarta, budín, ponqué.

Cobertura de Chocolate: Por su alto contenido de manteca de cacao es especial para la confección de figuras y otras decoraciones en repostería. Las diferentes presentaciones son: Amargo, semi amargo, con leche (dulce) y blanco.

Cortes de cuchilla: Incisiones que se dan al pan antes de hornear y que permiten un mejor desarrollo del pan a través de la greña.

Corteza: la capa exterior del pan. Es más dura que la miga porque durante el horneado ha sufrido una mayor evaporación de agua y, por consiguiente, está más reseco.

Crema Chantilly: Es una crema batida ligeramente azucarada hasta que espese y pueda utilizarse para cubrir tortas, decorar tortas, flanes y postres.

Crema de Leche: La crema de leche o nata es una parte aislada de la leche alta en grasa que se utiliza para batir y volver crema para usar en la preparación/decoración de productos para pastelería o repostería. Crema de leche fresca, nata para montar, heavy cream, whipping cream, heavy whipping cream, vainilla bettercreme icing, son algunos de los nombres de la crema para batir y hacer la crema chantilly.

Cremar: Es la capacidad que tiene el azúcar con las grasas sólidas de incorporar y retener aire para crear burbujas que le den volumen al batido y crecimiento a tortas/pasteles.

Elasticidad: Capacidad que tiene la masa de recogerse después de estirarse.

Embolar: Maquillar con huevo batido el pan inmediatamente antes de meter al horno. Da color y brillo. enfriar el pan es una rejilla, pues así se evita que la base se humedezca.

Empaste: El empaste es la acción de cubrir la masa con margarina o mantequilla para doblarla y extenderla consecutivamente. Doblándola consecutivamente se obtiene un pan de finitas capas de masa y grasa/margarina. El volumen al hornearse depende de la cantidad de vueltas sencillas y dobles que se den a la masa.

Emulsificante/Emulsionante/Emulgente: Una sustancia o ingrediente que estabiliza. Los más comunes son la yema de huevo (contiene lecitina), la miel y la mostaza.

Enfriado: Fase posterior al horneo, en la que el pan sigue perdiendo parte de la humedad de la miga. Se debe

Extensibilidad: Capacidad que tiene un producto de estirarse sin romperse.

Fermentación o Reposo: Proceso a través del cual, bajo la acción de las levaduras o la masa madre, se transforman los azúcares (glucosa) contenidos en la masa en gas carbónico y alcohol.

Fermentación o Reposo Final: O segunda fermentación. Tiempo de fermentación de la masa que va del formado al horneado.

Formado o Moldeado: Dar a la masa la forma final, teniendo muy en cuenta que hay que proporcionarle tensión para que se expanda en el horno.

Fuerza: Una de las características de las harinas y de las masas. La fuerza otorga a las harinas la capacidad de hidratarse y a las masas la capacidad de desarrollarse reteniendo el gas carbónico de la fermentación.

Glucosa: Es una forma de azúcar encontrada en las frutas y en la miel. Es comúnmente conocida como azúcar de maíz.

En repostería se utiliza un derivado de la sacarosa, producido mediante hidrólisis ácida o enzimática, que se llama azúcar invertido, compuesto a partes iguales de fructuosa y glucosa.

Elasticidad: Capacidad que tiene la masa de recogerse después de estirarse.

Embolar: Maquillar con huevo batido el pan inmediatamente antes de meter al horno. Da color y brillo.

Empaste: El empaste es la acción de cubrir la masa con margarina o mantequilla para doblarla y extenderla consecutivamente. Doblándola consecutivamente se obtiene un pan de finitas capas de masa y grasa/margarina. El volumen al hornearse depende de la cantidad de vueltas sencillas y dobles que se den a la masa.

Emulsificante/Emulsionante/Emulgente: Una sustancia o ingrediente que estabiliza. Los más comunes son la yema de huevo (contiene lecitina), la miel y la mostaza.

Enfriado: Fase posterior al horneo, en la que el pan sigue perdiendo parte de la humedad de la miga. Se debe enfriar el pan es una rejilla, pues así se evita que la base se humedezca.

Extensibilidad: Capacidad que tiene un producto de estirarse sin romperse.

Fermentación o Reposo: Proceso a través del cual, bajo la acción de las levaduras o la masa madre, se transforman los azúcares (glucosa) contenidos en la masa en gas carbónico y alcohol.

Fermentación o Reposo Final: O segunda fermentación. Tiempo de fermentación de la masa que va del formado al horneado.

Fondant: Es el término en inglés para definir cubierta elástica o masa elástica empleada para cubrir y decorar tortas/pasteles. En USA el fondant se utiliza para modelar figuras porque endurece como el pastillaje y se preserva bien.

Formado o Moldeado: Dar a la masa la forma final, teniendo muy en cuenta que hay que proporcionarle tensión para que se expanda en el horno.

Fuerza: Una de las características de las harinas y de las masas. La fuerza otorga a las harinas la capacidad de hidratarse y a las masas la capacidad de desarrollarse reteniendo el gas carbónico de la fermentación.

Grageas de Colores: Son pequeñas bolitas dulces de colores para dar un toque festivo a las decoraciones.

Glucosa: Es una forma de azúcar encontrada en las frutas y en la miel. Es comúnmente conocida como azúcar de maíz.

En repostería se utiliza un derivado de la sacarosa, producido mediante hidrólisis ácida o enzimática, que se llama azúcar invertido, compuesto a partes iguales de fructuosa y glucosa.

Añadidos a la mezcla o formados durante el proceso, se usan en la elaboración de bollería, caramelos y otros productos de confitería. La mezcla es menos cristalizable que la sacarosa, evita la desecación de productos congelados y hace descender el punto de congelación de helados.

Para preparar cubiertas (como fondant entre otras), almíbares o caramelos se utiliza la glucosa liquida. También se utiliza en dulces para que espesen.

Grasa: Ingrediente graso (manteca, mantequilla, margarina, hidrogenados) que se añade a la masa de pan para enriquecerla, darle sabor, propiedades y aumentar su capacidad de conservación del pan. Alteran las cualidades de la masa al recubrir las redes de gluten, por lo que no es aconsejable agregarle porcentajes superiores al 25% de grasa a la masa de pan.

Gluten: El gluten es un complejo de proteínas insolubles en agua, que le confiere a la harina de trigo la cualidad de ser panificable. Se forma a partir de las proteínas del trigo después de la hidratación y cuya estructura impermeable consigue retener el gas carbónico de la fermentación, gracias a lo cual el pan sube. A su vez está formado por:

- Glutenina, proteína encargada de la fuerza o tenacidad de la masa.
- Gliadina, proteína responsable de la elasticidad de la masa.

La cantidad de gluten presente en una harina es lo que determina que la harina sea “fuerte” o “floja”. Entre más fuerte es la harina es mejor para hacer pan y entre más floja es, mejor es para hacer tortas.

Leche Evaporada: Es un tipo de leche que se ofrece en lata y que soporta grandes periodos de almacenamiento debido a los procesos de “deshidratación” realizados a la leche cruda mediante los cuales se le quita cerca de un 60% del agua existente en la leche.

Leudar: Fermentar, aumentar de tamaño la masa debido a la fermentación.

Leudante: Es un agente de crecimiento. Los leudantes son los encargados de darle a la masa su textura porosa y ligera. Se distinguen tres tipos:

1. Leudantes biológicos: Como la levadura de cerveza, tanto fresca como deshidratada, se compone de microorganismos que metabolizan los azúcares produciendo dióxido de carbono y alcohol para fermentar las masas y hacerlas crecer.
2. Leudantes químicos: trabajan en forma inmediata o por acción del calor, son agentes químicos que usualmente reaccionan ante el agua o ácidos produciendo gas carbónico. El polvo de hornear y el bicarbonato de sodio son los más conocidos.
3. Leudantes físicos: aire y vapor de agua, se obtienen por batido y amasado.

Levadura (Yeast): O levadura prensada, levadura fresca, levadura liofilizada, levadura seca, levadura instantánea. Es un ingrediente vivo responsable del levado del pan, a partir de la producción de CO2 y otros compuestos por fermentación. Puede ser obtenida por métodos industriales (levadura fresca o secas) o tradicionales (masa madre).

Levadura química (baking powder): Polvo de hornear o Polvo Royal es un producto químico a base de bicarbonato que se utiliza para “levar” masas pasteleras (Royal).

Manga: Es una bolsa en forma de cono que se usa para decorar poniéndole una boquilla en la punta. “Decorating Bag” en inglés.

Margarina: Es una grasa de origen vegetal que se emplea en vez de la mantequilla o manteca por sus atributos y rendimiento similar en el resultado de mezclas/masas.

Masa de hojaldre (Danish pastry): consiste en una superposición de capas de masa y grasa, lo que le confiere unas propiedades organolépticas y de textura particulares. Se suele utilizar en pastelería.

Masa madre (Sourdough): Se refiere a un prefermento obtenido a partir de mezclar harina y agua y opcionalmente, una levadura. Sirve para elaborar cualquier tipo de pan.

Mazapán de Leche: Es una masa que se logra de mezclar leche condensada, leche en polvo y azúcar en polvo para cubrir tortas, modelar figuras y hacer variadas decoraciones.

Miga (Crumb): la parte interior del pan que no ha quedado tostada por el horno y, por lo tanto, no se ha convertido en corteza. Dependiendo del tipo de pan y harina puede ser más densa o menos, más tierna o más dura…

Molde (Mold): Recipiente o caja metálica o de otro material que se utiliza para hornear ciertos panes (pan de molde).

Pastillaje: Es una masa especial para hacer figuras y estructuras de decoración para tortas. Endurece y seca rápidamente, por eso no sirve para cubrir tortas.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Decreto 3075 de 97, Resolución 2674 de 2013.ISO 9001, ISO 14000, ISO 18000Onsultado 10 de marzo 2015. Disponible en internet www.INVIMA:GOV:CO. Disponible en internet.

- GUISPAR, Jhon. Erase una vez una fábrica. México D. F. Norma. 1996.
  INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS. "Control de Calidad en los Procesos de Manufactura" Normas varias de producto.
  VARGAS, Wasenlao, Fundamentos de ciencia de los alimentos.

- Páginas de Internet:
- http://www.lafuentenatural.cl/recetas/ http://milpostres.blogspot.com/ http://www.scribd.com/doc/29442080/Curso-Panaderia-y-Pasteleria www.recetascomidas.com/recetas-de/pan-chuta http://www.europast.net http://semillerodenova.blogspot.com/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**IVAN DARIO SSANCHEZ A.**	**INSTRUCTOR**	**GASTRONOMIA**	**23 OCTUBRE 2017**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

LISTA DE ASISTENCIA

Fecha del Reporte: 13/04/2021

Ficha de Caracterización: 2254898

Cógigo: 635239

Versión: 1

Denominación: PANIFICACION

Estado de la Ficha de EN EJECUCION

Fecha Inicio: 01/03/2021

Fecha Fin: 28/02/2022

Modalidad de Formación: PRESENCIAL

Regional: 19 - REGIONAL CAUCA

Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

				ABRIL																			
Tipo de Documen	**Número de Documento**	**Nombre**	**Apellidos**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**
TI	1002821838	JUAN CAMILO	EUSCATEGUI ICO	1	1	1	1	1				1	1										
CC	1002927579	MAYERLI ELIANA	NIETO PALADINES	1	1	1	1	1				1	1										
CC	1002964749	JUAN PABLO	POLO ESPINOSA	1	1	1	1	1				1	1										
CC	1002972267	JHON JAIRO	QUICENO YACUMAL																				
TI	1003150379	YEISON ALEJANDRO	PECHENE RIVERA	1	1	1	1	1				1	1										
CC	1006038319	LINA MARIA	OLIVEROS MARTINEZ	1	1	1	1	1				1	1										
CC	10546812	GABRIEL EDUARDO	RADA BUCHELI																				
TI	1061528035	BRENDA ESTEFANIA	MEDINA RIVERA	1	1	1	1	1				1	1										
CC	1061721817	MANUEL SANTIAGO	PRADO MORALES																				
CC	1061726864	MARI ISABEL	ORTIZ BRAVO	1	1	1	1	1				1	1										
CC	1061740577	ANA YORELLY	CERON BRAVO	1	1	1	1	1				1	1										
CC	1061749628	INGRID MARCELA	COLLAZOS AGREDO	1	1	1	1	1				1	1										
CC	1061763553	JHERSON RENE	CASTILLO MOSQUERA																				

CC	1061774203	JUAN CAMILO	SOLORZANO ORDOÑEZ	1	1	1	1	1				1	1																
CC	1061789544	LAURA TATIANA	CHAPARRO GONZALEZ	1	1	1	1	1				1	1																
CC	1063806526	KAREN YULIETH	GOMEZ QUILINDO	1	1	1	1	1				1	1																
CC	10696090	ALEXANDER	NARVAEZ GARCES																										
CC	1082963506	MARCOS JOSE	ARIZA OÑATE																										
TI	1089478005	KONNY CATALYNA	BOTINA BENAVIDES	1	1	1	1	1				1	1																
CC	1116243355	WILLIAN YOVANNY	NIEVAS CARLOSAMA																										
TI	1193040878	JUAN CARLOS	LASSO VELASCO	1	1	1	1	1				1	1																
CC	25275680	MARISEL	ALVARAN BENACHI																										
CC	25283008	MARIA SIRLEY	DAZA DORADO																										
CC	25693775	OLGA SOCORRO	CARVAJAL CERON	1	1	1	1	1				1	1																
CC	34329979	MARTHA ROCIO	NARVAEZ IJAJI																										
CC	34331513	YULY	VELASCO ORTIZ	1	1	1	1	1				1	1																
CC	34564831	MARTA ISABEL	HERNANDEZ BARRAGAN	1	1	1	1	1				1	1																
CC	34570801	ROSA MARIA	PALECHOR CHICANGANA																										
CC	71276558	JUAN CARLOS	ROMERO PATIÑO	1	1	1	1	1				1	1																
			TOTAL	18	18	18	18	18	0	0	0	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL
INTEGRAL PROCEDIMIENTO
DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:

  TECNICO EN PANIFICACIÓN

- Código del Programa de Formación: **635239**

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)

  Estandarización de procesos de panificación para iniciativas empresariales del departamento del Cauca.

- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) **PLANIFICACIÓN**

- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)

  DESARROLLAR Y APLICAR EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS.

- Competencia

  APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - **PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.**
  - **REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.**
  - **VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.**
  - **HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.**

- Duración de la Guía **60 HORAS**

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

2. PRESENTACION

La limpieza y la desinfección son procedimientos de gran importancia en la industria alimentaria, ya que permiten controlar la presencia de microorganismos sobre las superficies, equipos, utensilios evitando la contaminación de los alimentos y ofreciendo productos totalmente inocuos.

La limpieza se define como el proceso de remover físicamente el sucio, el polvo, la grasa, y otros contaminantes de las superficies, equipos, áreas, etc. Para ello generalmente se utilizan detergentes que eliminan el tipo de sustancia presente y que no dañan la superficie a tratar.

La desinfección es un proceso que implica la destrucción de microorganismos perjudiciales (formas vegetativas), a través del uso de sustancias químicas o agentes físicos aplicados sobre superficies inertes. Entre los desinfectantes más utilizados podemos citar los alcoholes, los compuestos de amonio cuaternario, y los compuestos clorados, etc.

La limpieza debe ser un paso previo a la desinfección ya que, con este proceso, además de eliminar muchas sustancias que pueden servir como nutrientes para los microorganismos, se eliminan sustancias que pueden impedir que las soluciones desinfectantes actúen eficientemente.

En los procesos de elaboración de alimentos y en particular los productos de panificación, se deben considerar muchos aspectos administrativos, de soporte o apoyo a lo principal que es la transformación de materias primas en un producto terminado, por ello debemos conocer las técnicas de limpieza y desinfección que se deben realizar a los equipos y áreas de proceso que junto a nuestro compromiso como manipuladores responsables de alimentos aseguran la fabricación de productos alimenticios inocuos.

Por tal motivo queridos aprendices es necesario que, al desarrollar esta guía, tengan claro que no solo es producir si no prevenir con procesos de limpieza y desinfección posibles enfermedades producidas por los alimentos.

Animo y no te olvides que la higiene se debe desarrollar como un habito para garantizar la calidad e inocuidad de nuestros productos para lograr la satisfacción de nuestros clientes.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

Observa el siguiente video:

https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTY

T-qk

Teniendo en cuenta el contenido del video, determine claramente una conclusión y una recomendación a sus compañeros del tema relacionado con la competencia a desarrollar en la guía.

Esta actividad tiene como Objetivo motivarlo en el desarrollo de los temas de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no es calificable.

Tiempo: 60 minutos

Evidencia: De manera individual compartirá a sus compañeros su conclusión y recomendación.

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

Las actividades planteadas en esta guía tienen la finalidad de que el aprendiz se apropie de los conocimientos necesarios y comprenda la importancia de adoptar la terminología apropiada para el entendimiento de los procesos de higiene en los alimentos.

ACTIVIDAD 1

Conocimientos Previos: defina con sus propias palabras según su entorno o experiencia.

- Alimento
- Higiene
- Nutriente
- Inocuidad
- Microorganismos
- Normatividad
- Desinfección
- Limpieza
- Peligro
- Contaminación
- Haccp
- Temperatura

Una vez termine su actividad, su instructor realizara una retroalimentación de los conceptos para iniciar con el proceso de aplicación de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

Esta actividad tiene como finalidad encaminar y motivar el desarrollo de los temas de esta guía de aprendizaje, por tal motivo el desarrollo de esta actividad debe ser respondida del formulario de google enviado por el Instructor, para evidencia.

Tiempo: 30 minutos.

3.3 Actividades de apropiación de conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Las siguientes actividades a realizar están encaminadas a la aplicación de conocimientos con temas básicos de nutrición, contaminación, microbiología, enfermedades, buenas prácticas higiénicas, normatividad, procesos de limpieza y desinfección, manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos, control de plagas. etc.

ACTIVIDAD 1

- Conocimientos Básicos de nutrición para el reconocimiento de la importancia en su composición química en cuanto a la clasificación de los alimentos.

* Alimentos Energéticos
* Alimentos Constructores
* Alimentos Reguladores
* Calculo Calorías
* Composición fisicoquímica alimentos



ACTIVIDAD 2

- Definición de contaminación y su clasificación para identificar sus efectos en los alimentos desde el punto de vista físico, químico y biológico.

  Descripción, origen, composición, morfología, clasificación por parte de instructor dando ejemplos y aplicación en los alimentos.



ACTIVIDAD 3

- Clases de microorganismos
  Bacterias
  Hongos
  Virus
  Parásito

ACTIVIDAD 4

- Teniendo en cuenta la descripción de los microrganismos patógenos destacando a los más representativos en la contaminación por alimentos denominados ETAs, las bacterias son las causantes de la contaminación de los alimentos y por ende de muchas enfermedades.

  Leer el documento PDF ENFERMEDADES TRSMITIDAS POR ALIMENTOS, enviado por el instructor para profundizar el tema de enfermedades trasmitidas por alimentos, con el fin de identificar la diferencia de infección e intoxicación.

ACTIVIDAD 5

- La mayoría de los restaurantes y panaderías desconocen las normas higiénicas de manipulación, por eso es necesario el conocimiento previo para definir protocolos de limpieza y desinfección y así garantizar la inocuidad de los alimentos.
- El reconocimiento de los peligros físicos, químicos y biológicos en los establecimientos por medio de las capacitaciones, documentos, normas, hacen del lugar la garantía de la inocuidad y calidad de los productos que ofrecen.



ACTIVIDAD 6

- Dentro de la legislación sanitaria, Colombia establece una serie de normas que vigilan el cumplimiento de requisitos a las industrias y establecimientos donde se producen, elaboran, transforman, empacan y distribuyen, buscando buenas prácticas de manufactura para garantizar la inocuidad de los alimentos y la salud de los consumidores.

* Normas que se rigen en Colombia en diferentes sectores:

1. Resolución 2674 del 2013 Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Decreto 1500 del 2007 Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.
3. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 Materiales de contacto, envases.
4. Resolución 5109 del 2005 materias primas etiquetado.
5. Decreto 616 del 2006 Requisitos de Leche
6. Decreto 60 del 2002. Implementación del Sistema HACCP

- Reconocer el objetivo, el alcance y las definiciones de cada una de las normas anteriormente nombradas con el fin de obtener el criterio al momento de manipular cualquier alimento ya sea natural o artificial.

ACTIVIDAD 7

- Comprender el contenido específico de la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 donde establece como objeto.
  La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales ylo jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

  En esta actividad el instructor dará a conocer los capítulos, artículos nombrándolos y citando ejemplos de aplicación para mayor entendimiento de los aprendices, describiendo cada capítulo:

  CAPITULO 1. EDIFICACION E
  ISTALACIONES CAPITULO 2.
  EQUIPOS Y UTENSILIOS
  CAPITULO 3. PERSONAL MANIPULADOR DE
  ALIMENTOS CAPITULO 4. REQUISITOS
  HIGIENICOS DE FABRICACION
  CAPITULO 5. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

CAPITULO 6. SANEAMIENTO
CAPITULO 7. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCCION, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS.
CAPITULO 8. RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS.

ACTIVIDAD 8

Observar los siguientes videos con respecto a las buenas prácticas de manufactura y apropiar el conocimiento para utilizar en su exposición del capítulo a divulgar.

https://www.youtube.com/watch?v=uz4XmIVcJwc

https://www.youtube.com/watch?v=pp_DA2VsXkE

ACTIVIDAD 9

La implementación del plan de saneamiento en las panaderías es un requisito obligatorio ya que contempla la aplicación de 3 programas

- ✓ Limpieza y desinfección
- ✓ Control Integral de plagas
- ✓ Control Integral de Residuos Solidos

Cada programa se debe implementar por medio de un documento que describa las actividades a desarrollar, por tal motivo el instructor les dará a conocer el plan de saneamiento del área de gastronomía del Centro de Comercio y Servicios Sena, con el fin de identificar el protocolo para su implementación enfatizando el programa de limpieza y desinfección ya que es el principal programa para mitigar la actual pandemia por el covid-19.

El instructor les dará a conocer las diferentes sustancias químicas que se deben utilizar como detergentes para limpieza y los diferentes desinfectantes para el proceso de desinfección.

El aprendiz estará en la capacidad de identificar que sustancia debe utilizar para cada proceso a realizar dependiendo las características fisicoquímicas del detergente y desinfectante; como por ejemplo:

Las soluciones de cloro son por naturaleza muy corrosivas, no se deben utilizar en superficies que sean propensas a oxidarse. Otros desinfectantes, como los compuestos cuaternarios de amonio, se deben utilizar en este tipo de superficies. Además, las soluciones de cloro irritan la piel y los gases irritan en tracto respiratorio.

Estas soluciones se deben utilizar con una ventilación adecuada y ropa protectora. La efectividad del cloro como desinfectante es determinado en gran parte por el pH.

Esto es porque cuando el hipoclorito de sodio (NaOCl) se mezcla con agua ocurre una reacción de equilibrio entre el hipoclorito y el ácido hipocloroso (HOCl, el agente desinfectante activo).

Esta reacción ocurre de la siguiente manera:

Primero, el NaOCl se disuelve y disocia químicamente el

agua. NaOcl + H2O OCl- + Na+ + OH- + H+

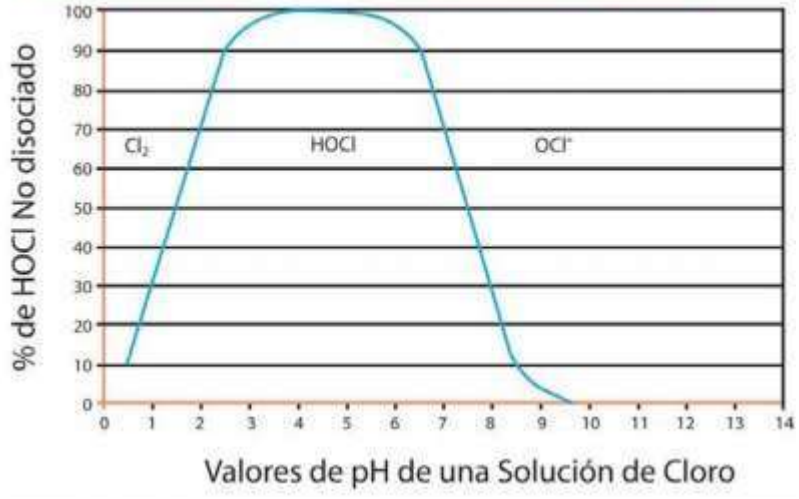
Entonces, el ión hipoclorito (OCl-) reacciona con los iones hidrógeno en el agua para formar ácido hipocloroso.

OCl- + H+ OH- HOCl + OH

Como se observa en la Figura 1 a continuación, la mayor parte del cloro está en la forma de ácido hipocloroso. Conforme el pH disminuye, ocurre otro cambio, obteniéndose una reacción de equilibrio entre el ácido hipocloroso y el cloro libre. Las moléculas de cloro forman cloro (Cl2) en gas de acuerdo a la siguiente reacción: HOCl + H+ + Cl- Cl2 + H2O Esta es una reacción que hay que tomar en cuenta ya que el gas de cloro es altamente tóxico.

Por esta razón, nunca añada ácido a una solución de cloro sin monitorear su pH. Una fuente común de ácido es el vinagre – comúnmente utilizado como un material de limpieza. Algunas soluciones comerciales de limpieza también son sustancias acidificadas.

Figura 1. Efecto del pH en el contenido de ácido hipocloroso.



ACTIVIDAD 10

El documento que se debe realizar para la implementación del plan de saneamiento contempla los 3 programas que deben cumplir con un contenido como, objetivo, campo de aplicación, definiciones, descripción programas, explicación manejo de sustancias químicas, conclusiones y recomendaciones.

Este documento debe contar con formatos de registro para validar y verificar que se cumple su implementación, como ejemplo encontramos los POE que significa procedimiento de operación estándar, donde se describe el procedimiento del paso a paso para desarrollar el proceso de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de los establecimiento e industrias de alimentos especialmente del área de panificación.

|

PROCEDIMIENTO ESTANDAR DE SANEAMIENTO **EQUIPOS Y UTENSILIOS**	Código: POE-01 Fecha de elaboración: Junio de 2020 Versión: 002
OBJETIVO:	
Describir el procedimiento de limpieza y desinfección para los equipos y utensilios del área de panadería, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.	
RESPONSABLE de ejecución	
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	
ALCANCE:	
•	
FRECUENCIA	

3.4 Actividades de transferencia de conocimiento

Una vez realizada la apropiación de conocimientos, se propone como actividades de transferencia las siguientes:

- **ACTIVIDAD # 1**
  - Conocimientos Previos: Definiciones
  - Tiempo: 2 horas
  - Evidencia: Envío de Documento al Instructor

- **ACTIVIDAD # 2**
  - Investigue y realice la descripción de la composición de un alimento constructor, regulador y energético de origen animal y vegetal, esta descripción se debe realizar desde

el punto de vista fisicoquímico de cada alimento en cuanto a cantidades presentes en el alimento y características generales para la salud.

- Realice esta actividad de manera individual
- Tiempo: 3 horas
- Evidencias: Envío de Documento al Instructor al correo idsanchez@misena.edu.co
- De manera individual compartirá el desarrollo de la actividad con el Instructor y a sus compañeros como exposición, utilizando la herramienta de mejor manejo para su presentación.
- Tiempo: no mayor a 15 min.

➢ **ACTIVIDAD # 3**

- Teniendo en cuenta la explicación del instructor clasificar dos tipos de bacterias patógenas identificando su morfología, alimentos que ataca, sintomatología y prevención.
- Esta actividad la debe realizar en el formato a su gusto realizando una tabla con las indicaciones del instructor.
- Realice esta actividad de manera individual
- Tiempo: 4 horas
- Evidencias: Envío de Documento al Instructor al correo idsanchez@misena.edu.co
- De manera individual compartirá a sus compañeros como exposición utilizando la herramienta de mejor manejo para su presentación.
- Tiempo: no mayor a 15 min.

➢ **ACTIVIDAD # 4**

- Teniendo en cuenta la lectura del documento enviado por el instructor **ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**, del Ministerio de Salud, determinar cuáles microorganismos produce toxina y clasificarlas por grupo como se describe a continuación

Nombre	Produce Toxina	Sintomatología	Enfermedades

- Realice esta actividad de manera individual
- Tiempo: 4 horas
- Evidencias: Envío de Documento al Instructor

- **ACTIVIDAD # 5**

  - A continuación vamos a observar el video que describe una contaminación y usted será el encargado de definir cuál fue la contaminación que se presentó y que aplicaría para la prevención futura.

  - https://www.youtube.com/watch?v=JuoW2oGeLgc

  - Responda según el video:
  - Que contaminación Sucedió

  - Describa la contaminación
  - Qué tipo de microorganismo se presento
  - Que prevenciones Aplicaría
  - Tiempo: 4 horas
  - Evidencias: Envío de Documento al Instructor

- **ACTIVIDAD # 6**

  - Desarrolle el cuestionario – evaluación que enviara el Instructor para los temas de alimentos, clasificación, contaminación y ETAS.

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf5-s-dIQObfVojVKZFwPht3jbwAXd7DIiuv1lDSVUU4KnSOA/viewform?usp=sf_link

  - Tiempo: 2 horas
  - Realice esta actividad de manera individual
  - Evidencias: Envío de Respuestas formulario al Instructor

- **ACTIVIDAD # 7**

  - Realice la lectura a la resolución 2674 del 2013 en el capítulo de Definiciones para poder dar entendimiento del contenido de la resolución y resuelva el taller que será enviado a su correo con el nombre Doc. Taller de Aplicación Definiciones Resolución 2674

  - Tiempo: 2 horas
  - Realice esta actividad de manera individual

- Evidencias: Envío de Taller Resulto al correo del instructor.

➢ **ACTIVIDAD # 8**

- Se describe los 8 capítulos de la resolución según explicación del instructor y se determina en grupos escoger un capitulo y exponerlo al grupo de forma práctica y aplicado al ámbito de los procesos de panadería.
- Cada grupo debe realizar la lectura completa del capítulo asignado, e interpretar su contenido aplicándolo al sector de la panificación, a continuación se describen nuevamente los capítulos para explicar de la resolución según los grupos.

  - ❖ CAPITULO 1. EDIFICACION E ISTALACIONES
  - ❖ CAPITULO 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS
  - ❖ CAPITULO 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
  - ❖ CAPITULO 4. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
  - ❖ CAPITULO 5. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD
  - ❖ CAPITULO 6. SANEAMIENTO
  - ❖ CAPITULO 7. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCCION, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS.
  - ❖ CAPITULO 8. RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS.

- Tiempo: 2 horas en su preparación y 20 min en exposición
- Realice esta actividad de manera grupal
- Evidencias: Envío de presentación exposición al correo del instructor

➢ **ACTIVIDAD # 9**

Teniendo en cuenta el reconocimiento de las sustancias químicas que se deben utilizar para el proceso de desinfección, escoger una sustancia química desinfectante a su gusto de aplicación y determinar su ficha técnica y su aplicación en los alimentos, teniendo en cuenta la hoja de seguridad. Ejemplo: Amonio cuaternario.

	FICHA TECNICA	CODIGO SQ-60-FT-08-E
		FECHA 24-04-20
Versión: 03	AMONIO CUATERNARIO AL 6%	Página 1 de 1

NOMBRE COMERCIAL:	DESINFECTANTE DE AMONIO CUATERNARIO AL 6%
FABRICANTE:	S&Q Soluciones & Química
NOMBRE QUIMICO:	Cloruro de Benzalconio al 6% n-alquil dimetil bencil amonio cloruro al 6% Primera Generación
DESCRIPCIÓN FÍSICA:	Este producto es un compuesto sanitizante para uso en industrias de alimentos, con gran espectro de acción contra bacterias patógenas, mohos, levaduras y virus.
FORMA DE USO:	**USO INDUSTRIAL** Para desinfección de frutas y verduras usar concentración entre 100 y 150ppm por inmersión. (1,6 – 2 cc por litro de agua Para desinfección de áreas, equipos y utensilios con baja contaminación usar una concentración mínima de 200ppm. (2- 4 cc por litro de agua) Para desinfección de ambientes usar concentración de 400ppm. (4 -7 cc por litro de agua) Para desinfección de servicios sanitarios usar concentración de 600ppm. (10cc por litro de agua)
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:	Galón de HDPE por 4Lt, Garrafa x 1Lt Embalaje en cajas de cartón corrugado.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE SU DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO:	Almacénese en un lugar fresco y seco, alejado del calor. Después de abierto debe mantenerse cerrado. No debe almacenarse más de 1 semana cuando este diluido en agua ya que pierde su acción desinfectante. Mantener el producto alejado del calor.
PRECAUCIONES:	Usar guantes y gafas de seguridad durante el manejo del producto. Si presenta una reacción alérgica suspenda su uso. No ingerir. Irritante en contacto con los ojos.
SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO:	
REGISTRO SANITARIO:	Circular Externa DG-0100-284 de la Comunidad Andina de Naciones del 23/10/2002 que diferencia los productos de limpieza de uso doméstico y uso industrial.

- Tiempo: 2 horas en su preparación
- Realice esta actividad de manera individual
- Evidencias: Envío del taller al correo Electrónico del instructor

ACTIVIDAD # 10

Desarrollar actividad teniendo en cuenta la orientación del instructor y los documentos soporte, seguir el orden como lo describe a continuación:

PLAN DE SANEAMIENTO

Según resolución 2674/2013 en el capítulo 6 establece la aplicación de 3 programas: Para poder responder el taller es necesario leer rápidamente el plan de saneamiento implementado en el área de gastronomía del Centro de Comercio y Servicios SENA Regional Cauca

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Tener en cuenta el formato para realizar el procedimiento estándar de operación para áreas, equipos y utensilios del área de Panadería del centro de comercio y servicios, el cual se recibirá indicaciones para su elaboración por parte del instructor.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Identificar clases de plagas según la clasificación siguiente:
Insectos
rastreros
Insectos
voladores
Roedores
Para cada plaga se debe identificar el nombre genérico, origen y control (describir sustancia química para eliminación)

PRGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Identificar la descripción de los residuos sólidos según la norma NTC – 24 e identificar mediante una lista los residuos posibles que se pueden segregar en el área de la Panadería.

- Tiempo: 6 horas en su preparación
- Realice esta actividad de manera individual
- Evidencias: Envío del taller al correo Electrónico del instructor

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	prepara los equipos, utensilios e insumos en procesos de higienización para el procesamiento de productos de panificación según programa de	**Reconocimiento de vocabulario** **Mesa redonda**

	limpieza y desinfección	
	Ejecutar los protocolos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios cumpliendo el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	**Cuestionario**
Evidencias de Desempeño:	Aplica las sustancias de higienización para el procesamiento de alimentos según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	**Mesa redonda** **Taller práctico** **Preguntas**
	Acatar las normas de seguridad e higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	
Evidencias de Producto:	Presentar registros de las variables de proceso de acuerdo con los procedimientos de la empresa	**Instrumentos** **Cuestionario** **Lista de verificación** **Ficha técnica productos químicos** **Procedimientos estándar de Operación POE**
	Presentar reporte de áreas identificadas en las instalaciones, equipos y utensilios en mal estado que puedan generar contaminación de acuerdo con los procedimientos de la empresa.	

	Dispone los residuos generados siguiendo el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente	

5. GLOSARIO DE TERMINOS

sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

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.

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.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Decreto 3075 de 97, Resolución 2674 de 2013.ISO 9001, ISO 14000, ISO 18000Onsultado 10 de marzo 2015. Disponible en internet www.INVIMA:GOV:CO. Disponible en internet.

- GUISPAR, Jhon. Erase una vez una fábrica. México D. F. Norma. 1996.
  INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS. “Control de Calidad en los Procesos de Manufactura” Normas varias de producto.
  VARGAS, Wasenlao, Fundamentos de ciencia de los alimentos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**IVAN DARIO SSANCHEZ A.**	**INSTRUCTOR**	**GASTRONOMIA**	**23 OCTUBRE 2017**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

LISTA DE ASISTENCIA

Fecha del Reporte: 16/04/2021

Ficha de Caracterización: 2254823

Cógigo: 635503

Versión: 103

Denominación: COCINA.

Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION

Fecha Inicio: 01/03/2021

Fecha Fin: 30/05/2022

Modalidad de Formación: PRESENCIAL

Regional: 19 - REGIONAL CAUCA

Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

				ABRIL			
Tipo de Documento	**Número de Documento**	**Nombre**	**Apellidos**	**7**	**14**	**21**	**28**
CC	1002885288	YAZMIN	ARARAT RODRÍGUEZ				
CC	1002976404	LEONELA	ROMERO LARRAHONDO		1		
CC	1003374217	MARIA CAMILA	PAVI CANAS				
CC	1004728362	LISETH DAYANA	RODRIGUEZ ROJAS	1	1		
CC	1005862386	MARIA DE LOS ANGELES	AGUIRRE BAYONA				
CC	1005872957	JOSELIN DAYANA	DELGADO REYES				
CC	1005974861	JUAN DAVID	INSUASTI MOSQUERA				
CC	1006195006	HAILER STIVEN	ROSALES RENTERIA	1	1		
CC	1006235183	KAROL DANIELA	SINISTERRA USURIAGA				
TI	1006363767	LUISA FERNANDA	POSADA MOLINA	1	1		
CC	1007145687	JEFFERSON ANDRÉS	JARAMILLO ACOSTA	1	1		
CC	1007149167	MARIA CAMILA	MERA VASQUEZ	1	1		
TI	1007150727	ESTEBAN ANDRES	BALANTA MIRANDA	1	1		
TI	1007150788	ANDRES DAVID	VERA GUASAQUILLO	1	1		

TI	1007525577	SEBASTIAN	FORY NIEVA	1	1		
TI	1007786256	MARGARITA MARIA	MUÑOZ OCHOA				
TI	1061428256	LISA FERNANDA	BANGUERO TOBAR		1		
TI	1061684077	EIDER ORLANDO	TRUJILLO PAZ		1		
TI	1062274230	ANYELA YISLEY	CALVA CAIZA				
CC	1062334729	LUZ KARINE	SEPULVEDA MEDINA				
TI	1080041073	OSCAR EDISON	TOVAR ORDOÑEZ	1	1		
CC	1112470247	MARICEL	CAMILO VIVAS				
CC	1127939017	FREDDY JOSE	MORALES TRECO		1		
CC	1144092133	MARIA JOSE	PEÑA SANDOVAL	1	1		
CC	25367237	IRMA LUCRECIA	CANTILLO LOZANO				
CC	25518787	NANCY BERTILDE	DORADO FIGUEROA				
CC	31956224	NUBIA YANETH	SUAREZ SANCHEZ				
CC	34614410	SANDRA PATRICIA	MUÑOZ GONZALEZ	1	1		
CC	34616601	MARIA FERNANDA	GALARZA JARAMILLO				
			TOTAL	11	15	0	0

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

Denominación del programa de formación: **Técnico de Cocina.**
Código del programa de formación: **635503.**
Nombre del proyecto: **Aplicar técnicas de preparación de alimentos optimizando recursos, bajo parámetros de seguridad y calidad alimentaria.**
Fase del proyecto: **Análisis y planeación**
Actividad de proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos**
Competencias:

- ✓ aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social.

Resultados de aprendizaje alcanzar:

- ✓ Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social
- ✓ Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
- ✓ Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.

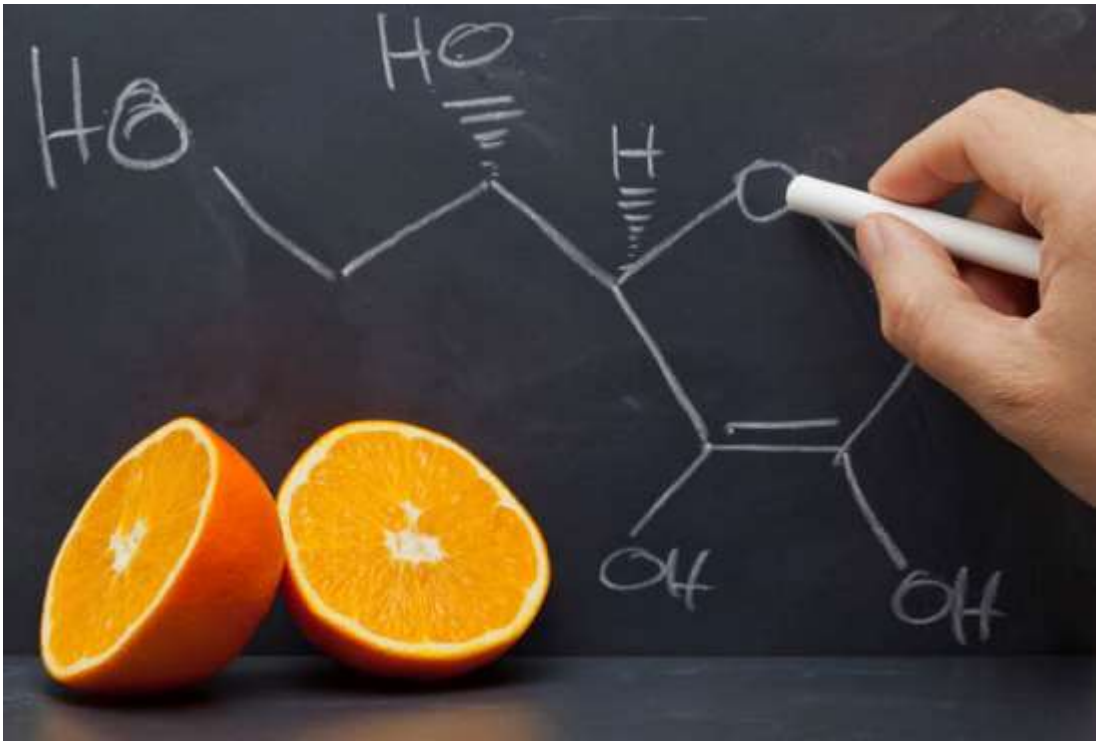
Duración de la guía: 48 horas.

2. PRESENTACION

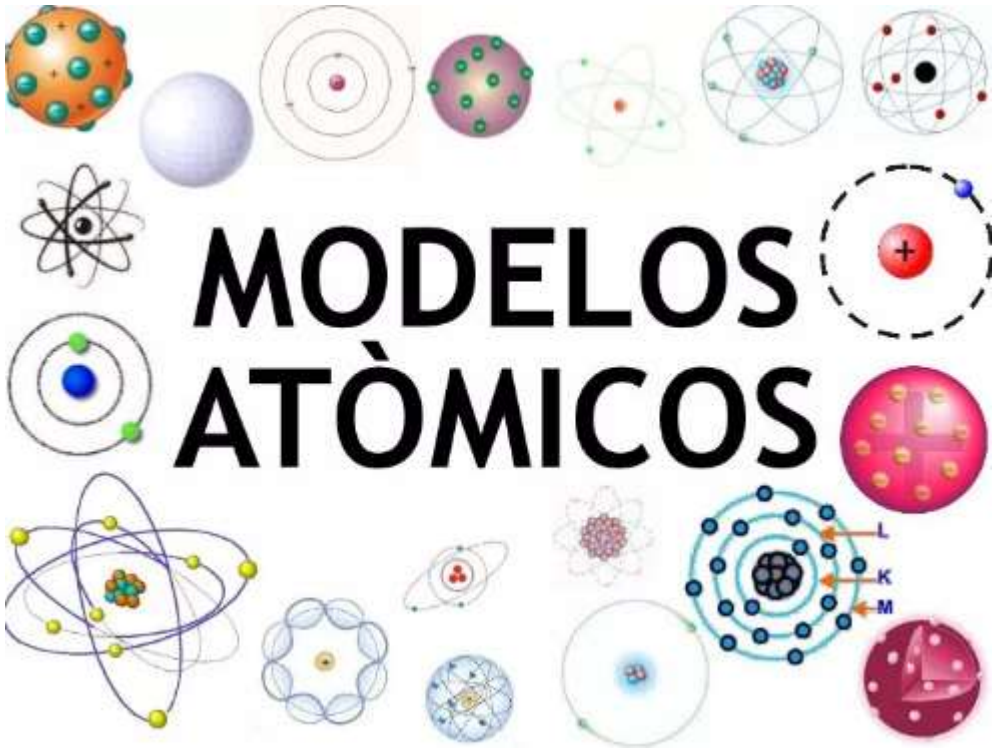
Bienvenido(a) al programa de formación Técnico de Cocina y a la ciencia química en su entorno productivo y social.



Las temáticas propuestas en esta guía de aprendizaje aportan los saberes para el desarrollo de las competencias requeridas para el conocimiento de la materia, trasformación química en todo su contexto, siendo aplicado en la transformación de los alimentos desde el punto de vista nutricional, funcional y organoléptico, al tiempo que permite al aprendiz el descubrimiento del lenguaje técnico en inglés y los actuares éticos para su futuro desempeño en el mundo de la vida.



En ella se enfatizará las ciencias naturales de la rama de la química, en la transformación de la materia identificando sus leyes, fenómenos, teorías, nomenclatura de los elementos, mezclas de compuestos y la aplicación de la química de los alimentos teniendo en cuenta su contexto social y productivo en la elaboración de productos en la cultura de la cocina como símbolo de la gastronomía.



3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

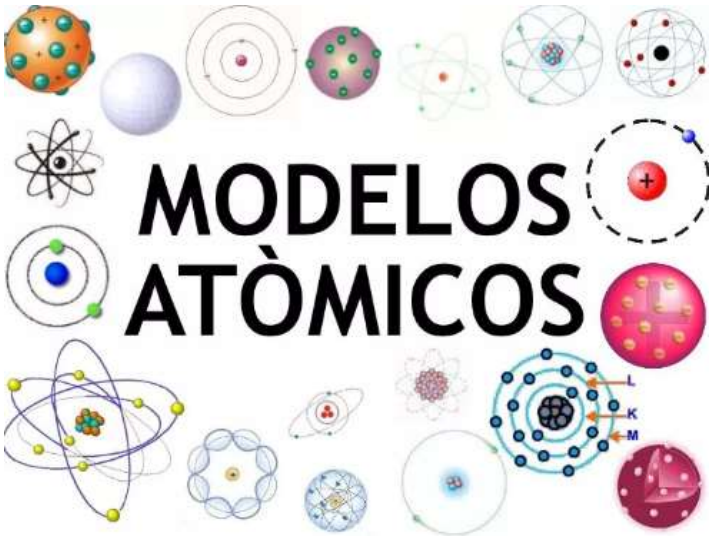
- Introducción y reflexión por parte del Instructor a la ciencia de la química realizando la primer actividad escrita denominada " Como Inicio yo" nombre en el cual el aprendiz dará su propia explicación a sus propios conocimientos que ha adquirido antes de ingresar a la formación, las definiciones que ellos describirán son:
  Que Es Química?
  Que es átomo?
  Que es Molécula?
  Que es Compuesto?
  Que es elemento?
  ¿Qué es Alimento?
  ¿Qué es Contaminación?
  ¿Qué es inocuidad?
  ¿Qué es Higiene?
  ¿Qué es limpieza?
  ¿Qué es Desinfección?

En esta actividad dando inicio se guardara estas definiciones y al final nuevamente se realizara la actividad con nombre “Como termino yo” dando las mismas definiciones.

- Reconocimiento de la química desde su historia, identificando sus fenómenos ocurridos desde los tiempos antiguos, pasando por los descubrimientos como el fuego, la piedra, rayos, elementos y el descubrimiento del átomo según Demócrito.

  La actividad que realizara el aprendiz, inicialmente realizará la lectura de la historia de la química para identificar sus acontecimientos en el tiempo hasta el descubrimiento del átomo según Demócrito.
  Luego desarrollara la actividad en la creación de la definición de la ciencia química y la descripción de la historia de la química por medio de un cuadro sinóptico, esta actividad estará publicada en la blackboard con la fecha de entrega para su calificación.

- Descripción del átomo y las moléculas según los modelos atómicos de los científicos de las épocas hasta el modelo actual en la clasificación del átomo como estructura de masa atómica con protones y electrones en su corteza, explicación orientada por el instructor por medio de video de modelos atómicos en youtube:
  https://www.youtube.com/watch?v=za-nxN1QCrk



La actividad que realizara el aprendiz será la interpretación de la explicación del instructor y el contenido del video “Modelos Atómicos”, realizando una descripción biográfica de los científicos como: Dalton, Thomson, Rutherford, Niels Bohr, Heisemberg, Plank entre otros,

realizar una demostración grafica e ilustrativa en maqueta de cada modelos por cada grupo y la descripción del modelo en la transformación del átomo.

- Descripción de la tabla periódica de sus elementos químicos, teniendo en cuenta sus características y su nomenclatura, el instructor realizara explicación en diapositivas de la descripción de la tabla periódica de forma práctica de algunos elementos comunes según su entorno y su aplicación en la alimentación y salud.
  Teniendo en cuenta la clasificación de los elementos se realizara la explicación del elemento en cuanto a su número atómico y numero másico, con el fin de establecer su distribución electrónica y sus niveles de energía, encontrando la razón por la cual los elementos se unen para formar compuestos que como ejemplo tenemos el agua como disolvente universal.



La actividad a desarrollar por el aprendiz, constara en escoger un elemento de su agrado y realizara la investigación teniendo en cuenta la información de la tabla periódica para determinar su número de protones, neutrones y electrones según su átono y la distribución electrónica en maqueta, realizando la descripción como exposición del elemento con sus propiedades funcionales, posible aplicación en los alimentos y efectos sobre la salud.

-

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Desarrollo de Cuestionario final para evidenciar apropiación de conocimiento de los diferentes temas relacionados a la normatividad sanitaria y procesos.
- Diligenciar registro de limpieza y desinfección teniendo en cuenta las sustancias químicas utilizadas en el proceso y según la tabla de preparación de sustancias químicas.
- Realizar procedimiento estándar de operación para cada equipo y áreas de proceso según plan de saneamiento implementado en el Sena Comercio y Servicios.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Desempeño**	Alimentos y Clasificación limpieza y desinfección ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios cumpliendo el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente aplica las sustancias de higienización para el procesamiento de alimentos según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Material de lectura Normatividad Sanitaria Vigente. Material didáctico Plan de Saneamiento Elaboración de Formatos de Control Trabajos escritos Fichas técnicas productos sustancias químicas para programa de limpieza y desinfección, control de

Evidencias de Producto:	acata las normas de seguridad e higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente presenta registros de las variables de proceso de acuerdo con los procedimientos de la empresa presenta reporte de áreas identificadas en las instalaciones, equipos y utensilios en mal estado que puedan generar contaminación de acuerdo con los procedimientos de la empresa dispone los residuos generados siguiendo el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente	plagas. POE para limpieza y desinfección Cuestionario final. Visita Planta de proceso Externa (licorera del Cauca)

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;

b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;

c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;

d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;

b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o 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.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM. Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;

d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

BIOTECNOLOGÍA MODERNA. Aplicación de técnicas *in vitro* de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u

orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos 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.

COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

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

DISEÑO SANITARIO. Es el 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.

EMBALAJE. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

EQUIPO. Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

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

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

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.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

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.

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.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar,

importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Código Alimentario Argentino. Disponible en www.anmat.gov.ar
- Disposición ANMAT Nº 2280/05. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Normativa/Normativa/Alimentos/Disposicion_ANMAT_2280-2005.pdf
- Manual de Procedimientos para el Retiro de Alimentos del Mercado- Autoridad Sanitaria. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual_Retiro_Autoridad_Sanitaria.pdf
- El Boletín del Inspector Bromatológico disponible en http://www.anmat.gov.ar/a1.htm
- Guía de Inspección- Procedimiento de Inspección en Locales de Expendio de Comidas Preparadas- Prevención de SUH. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Comunicados/e_coli/Guia_inspeccion_e_coli.pdf
- Recomendaciones para la correcta Manipulación de Alimentos en Locales que elaboran y venden comidas preparadas. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Comunicados/e_coli/locales.pdf

- Decreto 3075 de 23 diciembre de 1997
https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

- Resolución 2674 22 Julio de 2013
https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

- DECRETO 616 de 28 febrero de 2006
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 1500 de 4 mayo 2007
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 60 de 18 enero de 2002
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 475 de 10 marzo 1998
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- RESOLUCIÓN 5109 de 29 diciembre de 2005
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**IVAN DARIO SANCHEZ**	**INSTRUCTOR**	**GASTRONOMIA**	**12 MARZO 2018**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					