PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación**: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO**
- Código del Programa de Formación: **96151461**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO**
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) **EN EJECUCICON**
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) **APLICAR LOS PROCESOS DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO EN LOS DIFERENTES ENTES DE ALIMENTACION**
- Competencia **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGEN**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

  IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

  APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

  REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

  VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

  EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

  REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS

- Duración de la Guía **40 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, esta guía lo orientará para que usted desarrolle autónomamente actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades que se han preparado y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

La presente guía de aprendizaje aborda las necesidades, capacidades y recursos relevantes en el sector alimentario, y dentro de su proceso de formación es fundamental reconocer las normas de higiene y manipulación de alimento, en esta guía encontrara actividades que le permitan al final tener las destrezas necesarias como operario en manipulación de alimento.

Se desarrollarán actividades que permitan generar competencias en los aprendices a cerca de la planeación en la higiene y manipulación de alimento de acuerdo con las necesidades del mercado.

Es por esta razón, necesario fomentar desde la formación integral, el manejo, la aplicación de los procesos de higienización y utilización de las BPM, donde los aprendices puedan manipular productos con características de excelente calidad para la industria de alimentos que respondan y cumplan con los parámetros que se exige en el mercado y la legislación vigente.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es):

  Apropia los conceptos de higiene y manipulación de alimento necesario para la manipulación de las materias primas según naturaleza del producto y técnica establecidas por la empresa y normatividad vigente.

  Para saber el grado de conocimiento con respecto al programa de formación esprese que entiende sobre los siguientes interrogantes:

¿Qué entiende por higiene?

¿Para usted que son las BPM?

¿Qué es limpieza y desinfección?

¿Para que se realiza la limpieza y desinfección?

¿Qué sabe usted por higienización?

¿Diferencia entre limpieza y desinfección?

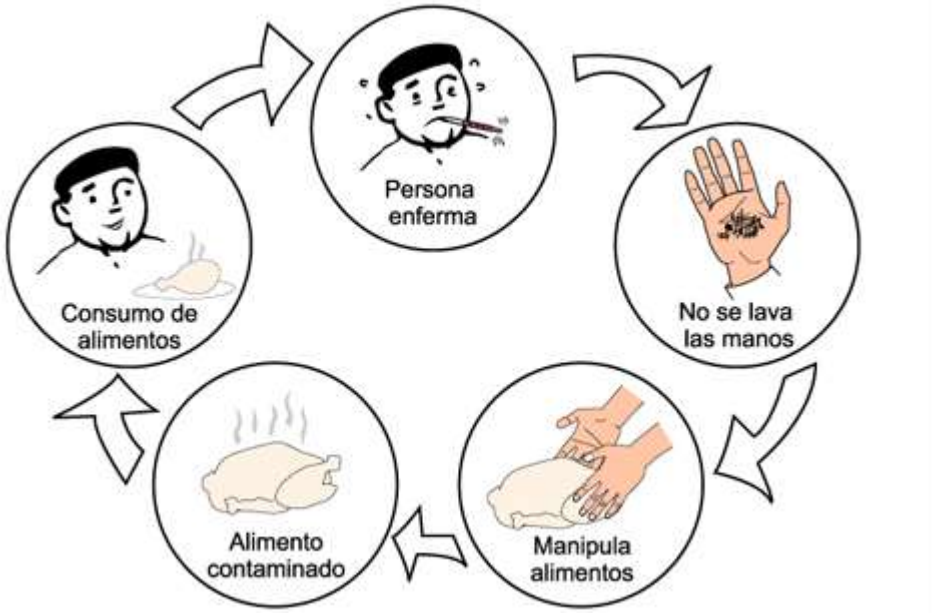
¿Cuál es la diferencia de higiene e higienización?

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Las condiciones actuales de la vida requieren consumir gran parte de nuestros alimentos en lugares ajenos a nuestro hogar; por lo que el riesgo de adquirir alimentos descompuestos o contaminados por una mala manipulación.
Una buena higiene y manipulación de alimentos tiene gran importancia debido a la posibilidad de evitar la transmisión de enfermedades alimentarías como la hepatitis y la fiebre tifoidea; que continúan afectando año a año una parte de la población chilena; situación que se agrava en las épocas de calor.
Es por esto que la capacitación constante en esta materia es fundamental; para prevenir los riesgos, crear conciencia de lo relevante que es el efectuar una adecuada manipulación de alimentos, mantener una buena higiene personal y de nuestro lugar de trabajo; pudiendo evitar así, la transmisión de enfermedades.

La higienización son todas las acciones efectuadas para proteger; conservar y mejorar el estado de salud de las personas. Los hábitos de higiene y educación sanitaria de cada

manipulador son fundamentales para poder detectar los riesgos y prevenirlos (medidas de control); evitando así enfermedades alimentarías resguardando así la salud de las personas.
Se debe mencionar que permanentemente nos encontramos expuestos a contaminaciones sanitarias; ya que solo el hecho de preparar alimentos crudos con cocidos; la contaminación del ambiente de trabajo; la higiene y limpieza personal; constituye un riesgo biológico el cual se puede transmitir a los alimentos consumidos.



2 observar el video de higiene y manipulación de alimento

Tema 5 Reglas higiÃ©nicas del manipulador de alimentos.mp4

3 observar el video de las causa de las ETAS

Causas_principales_de_etas_en_Colombia.mp4

4 observar el video de manipulación de alimento

MANIPULADOR DE ALIMENTOS CONCEPTOS BÃSICOS.mp4

Estas actividades se realizaran en al ambiente de formación, socializando entre todos lo planteado en los anteriore videos, imagen y responder al siguiente interrogante.

Cree usted que los procesos de higiene y manipulación de alimento le servirán para aprender una nueva forma de alimentación? Por qué piensa eso?

- Mencione 2 ejemplos de **higiene y manipulación teniendo encuenta los alimentos saludables y no saludables.**

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

Teniendo en cuenta que Las actividades aquí propuestas, continúan siendo parte del primer momento del aprendizaje, es decir del "antes de aprender", es necesario medir un poco en qué nivel estamos en conocimiento de higiene y manipulación de alimento, en grupo de dos aprendices responder las siguientes preguntas;

A. Consumidor:
B. Alimento:
C. Alimento alterado:
D. Alimento contaminado:
E. Alimento genuino o normal
F. Alimento adulterado
G. Alimento falsificado:
H. Calidad:
I. Comida no industrializada
J. Contaminación cruzada:
K. Contaminante:
L. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
M. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):
N. Elaboración de alimentos:
O. Inocuidad de alimentos:
P. Limpiar
Q. Desinfectar:
R. Manipulador de alimentos:

- En grupo de 4 aprendices o individual teniendo en cuenta la situación que se esta viviendo por la pandemia realice el siguiente taller.

TALLER

1. **¿Què son las BPM?**
2. **¿Manipulador de alimento?**
3. **¿ETA?**
4. **¿Contaminante?**
5. **¿lavado de manos: ¿cuándo?, ¿cómo?**
6. **¿cuidado de las uñas?**
7. **¿evitar la contaminación cruzada ¿como?**
8. **¿equipos y utensilios?**
9. **¿limpieza y desinfección?**
10. **¿control de plagas?**
11. **Por ultimo realizar un mata concectual y sus conclusiones**

OJO LEA

NOTA: CON RESPECTO A LA SITUACION VIVIDA EN EL MUNDO ESTAS ACTIVIDADES DEBEN REALIZARLA Y TOMAR EVIDENCIA FOTOGRAFICAS, AUDIOS Y VIDEOS PARA PODER CUMPLIR CON LO PLANTEADO EN EL CURSO, ESTA INFORMACION DEBE SE ENVIADA POR EL GRUPO DE WASAP, FECEBOOK, MESSENGER U OTRO MEDIO DE COMUNICACION ESN LAS FECHAS ESTIPULADAS.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Actividad de aprendizaje: implementar BPM en el proceso alimenticios

Subactividad No. 1

De acuerdo al material suministrado por el instructor realice una lectura sobre:

Limpieza, desinfección y seguridad industrial.
Buenas prácticas de manufacturas, las ETAS y Microorganismos.

Una vez finalizada la lectura, socialice con el resto del grupo a través de exposiciones.

Subactividad No. 2

De acuerdo a la bibliografía entregada por el instructor realice una investigación y elabore un trabajo escrito sobre los siguientes temas:

- ALIMENTOS: conceptos básicos, características, clasificación, alteraciones, alimento de mayor riesgo epidemiológico, , infección, intoxicación
- HIGIENIZACIÓN: concepto, técnicas, medios
- CONTAMINACIÓN: concepto, contaminación cruzada
- MICROORGANISMOS: concepto, clases, importancia, proliferación, crecimiento, recontaminación, supervivencia, destrucción

A través de una mesa redonda se realizara la socializacion

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

- Elaborar un trabajo escrito sobre alimentos, higienización, microorganismos y contaminación.
- Elaborar un cuadro de caracterización de los microorganismos que afectan los alimentos, dando a conocer como afecta el alimento, el cuerpo humano, como se trasmiten etc.

- Ambiente Requerido:

  Aula, laboratorio o planta de procesamiento.

- Materiales:

  Computador, tablero, equipos de planta de procesamiento, baldes, escobas, pipetas, papel, marcadores, desinfectantes, detergentes, materia prima.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Formular preguntas referentes a los temas alimento, contaminación e higienización	Identifica las condiciones de los alimentos, contaminantes y la higienización de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumo y producto terminado.	Técnica formulación de pregunta / instrumento cuestionario
Evidencias de Desempeño Aplica la normatividad vigente: higiene, seguridad industrial, ambiental, alimentaria	Verificar las condicione de los utensilios, máquinas y materia primas de acuerdo con la legislación de alimentos vigentes.	Observación directa/lista de verificación de la exposición. Observación /lista de verificación en el área de elaboración de alimentos.
Evidencias de Producto: Cuadro de caracterización sobre los microorganismos	Realizar cuadro de caracterización sobre los microorganismos	Técnica valoración de producto / instrumento listas de chequeo de producto.
Trabajo escrito sobre alimento, contaminación e higienización	Elabora trabajo escrito para el fortalecimiento de los conocimientos sobre alimento, contaminación e higienización	

5. GLOSARIO DE TERMINOS

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

ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel:

a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

b. Que haya sido adicionado por 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.

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

ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado 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. y,

c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas 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.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Decreto 3075 del 1997. Ministerio de salud. República de Colombia.
- Sanidad y Legislación en la industria de alimentos. Martha Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995
- Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Leveau, J. Y. 2002
- Microbiología Moderna de los alimentos. Jay. J.2002.
- Ciencia y tecnología de panadería GIOVANNI QUAGLIA. Editorial. ACRIBIA. S.A
- Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Hazelwood, D. Malean. A, D. 2000
- Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wildbrett.
- Principios de higiene alimentaria. Marriott Norman. G. Acribia 2003
- Higiene de los alimentos. SJ Forsythey. P.R Hayes
- www.maldonado.gub.uy/documentos/malimentos.pdf
- www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal
- www.engormix.com (disponibles artículos técnicos)
- www.mundohelado.com
- www.consumaseguridad.com
- www.fao.Org
- http:www.invima.gov.co/invima/normatividad/docs_alimentos/decreto_3075_1997.htm
- www.bibliotecavirtual.sena.edu.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**GUSTAVO ADOLFO SALAS MONTENEGRO (Ingeniero Agroindustrial)**	**INSTRUCTOR SENA**	**VICTIMA**	**28/02/2020**

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					