PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de Alimentos y Bebidas

- Código del Programa de Formación: 96151452
- Competencia: Manipular Alimentos de acuerdo con Normatividad Vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario.
- Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria.
- Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria
- Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria.

- Duración de la Guía 48 Horas

2. PRESENTACIÓN

Señores Aprendiz; En esta Guía de Aprendizaje lo invito a desarrollar los Resultados de Aprendizaje establecidos

Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de Alimentos y Bebidas.

para su desarrollo, se efectuarán actividades relacionadas la aplicación de BPM, preparación y aplicación de soluciones detergentes y desinfectantes, ejercicios de aplicación, así como los conceptos necesarios para comprender la temática en estudio. Para el desarrollo de este curso es importante que realice estas actividades con su grupo de trabajo bajo la orientación del instructor. Todas las actividades involucran la revisión de la normatividad sanitaria establecida en la resolución 2674 de 2013 que reglamenta las actividades higiénico-sanitarias que se deben tener en cuenta en la industria alimentaria. Por eso lo invito a que aborde este proceso de aprendizaje con mucha disp y compromiso para alcanzar las metas }ropuestas y lograr un efecto positivo en el desarrollo de su vida profesional.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial



1. ¿Consideras que en la imagen se hace una buena manipulación a los alimentos de consumo? Con respecto a esto has un análisis desde el ámbito de tu hogar y a nivel comercial.

2. ¿consumiría usted los alimentos que produce el señor de la imagen. ¿Justifiqué su repuesta?

3. ¿Será que el desconocimiento del personal de elaboración de alimentos hace que la manipulación sea deficiente? Plantea soluciones determinantes que brinde garantías al consumidor.

4. ¿considera que conocer las normas de manipulación y elaboración de los alimentos juega un papel determinante en el ámbito donde te desarrollas. Si o no y ¿porque?

5. ¿Qué tipo de medidas o controles deben imponer las autoridades competentes, con el fin de evitar la mala elaboración de los alimentos?

En su libreta de apuntes contestar las preguntas y luego socializarlas en el aula de formación con sus compañeros.

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

Comparta experiencias sobre conceptos o puntos de vistas que puedan precisar sobre los siguientes conceptos:

- Manipulador de alimentos
- Alimento
- Alimento perecedero
- Higiene alimentaria
- Higiene personal
- Alimento adulterado
- Alimento alterado
- Alimento no perecedero
- Alimentos de mayor riesgo en salud pública
- Contaminación de los alimentos
- Alimento falsificado
- Contaminación cruzada
- Riesgo
- Microorganismos
- Enfermedad de trasmisión alimentaria
- Conservación
- almacenamiento
- Preparación de alimentos
- Peligro
- perfil sanitario
- Manipulador de alimentos

Nota: Los conceptos deben ser propios, lo que puedas entender, no se requiere consultar en libros o internet. Terminado el estudio de los conceptos, realice un dibujo donde puedan estar incluidos los anteriores conceptos, diseñe una estrategia para darlos a conocer a todos los compañeros del curso, y que ellos puedan complementar sus ideas.
Evidencia a entregar: Socialización de puntos de vistas.

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

1. **Actividad:** Responda el cuestionario de preguntas del material.

2. Actividad**:** Reconocer la normatividad vigente de la Resolución 2674/12 . Para esto lea el objeto, ámbito de aplicación y algunas definiciones y realice un ensayo.

3. Actividad: Responda las siguientes preguntas.

1. ¿Cómo se afecta la inocuidad de los alimentos?
2. ¿Qué es un alimento de alto riego?
3. ¿Qué son las ETAS?
4. ¿Diga cuáles son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos?
5. ¿Que es un control sanitario?

IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas ( )
- Mosca en la leche ( )
- Gancho de cosedora en el arroz ( )
- Cabello en la sopa ( )
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada ( )
- Piedras en las lentejas ( )
- Presencia de mohos en el pan ( )
- Crema de manos en el jamón ( )
- Gusanos en la guayaba ( )
- Esmalte de uñas en el jugo ( )



3.4 . Actividades de transferencia del conocimiento.

Lea el siguiente caso y responda las preguntas:

a. ¿Qué acciones deben tomar los establecimientos que serán visitados?
b. ¿Cuáles causas pudieron originar la infección?
c. En la frase "En la galería, dijo Varela, los vendedores visitados tenían las condiciones de salubridad requeridas", ¿qué condiciones podrían ser las requeridas?

Secretaría de Salud de Cali alerta por infecciones al consumir alimentos en mal estado

En las últimas tres semanas, han sido atendidas 26 personas con infección intestinal, de las 46 registradas en el año, según reveló la Secretaría.
Aunque la cifra no alcanza para convertirse en una epidemia, si es motivo de alerta entre las autoridades, según dijo Alejandro Varela, el jefe de Salud.
La infección ha afectado en mayor proporción a niños entre 5 y 14 años (45 por ciento de los casos), seguidos por personas de 20 a 40 años (43 por ciento).
Las autoridades están empeñadas en evitar que no se sigan presentando intoxicaciones por el consumo de alimentos en mal estado y desde hace unos días emprendió operativos de control.
Además de alertar a la comunidad para vigilar bien los alimentos que compran para consumir, funcionarios de la Secretaría han visitado distintos establecimientos.
La Unidad Ejecutora de Saneamiento Ambiental del área de Ladera visitó 39 panaderías de las comunas 3, 17, 18, 19, 20 y 22.
"Se examinó el plan de saneamiento, para evaluar el manejo de residuos sólidos, líquidos, control de plagas, así como la limpieza y desinfección", explicó el médico Varela.
En esas visitas se detectó que 10 establecimientos no cumplían con los mínimos requerimientos.
Tendrán 30 días para mejorar en 3 puntos: plan de saneamiento, manipulación de alimentos y locaciones.
En la galería, dijo Varela, los vendedores visitados tenían las condiciones de salubridad requeridas.
(Tomado de publicación eltiempo.com, sección Nación, 18 de abril de 2010).

Responda las siguientes preguntas de acuerdo a los conocimientos adquiridos mediante el estudio y análisis de la resolución 2674 de 2013 y apóyese en el decreto 3075 de 1997, si es necesario.

- ¿Las instalaciones de esta planta cumplen con la normatividad vigente? ¿Argumente su respuesta y diga cuales instalaciones o áreas no cumplen con la normatividad?
- ¿El suministro de agua potable y el manejo de aguas residuales se realiza según la normatividad vigente? Argumente su respuesta.
- ¿Los pisos, drenajes, unión de paredes con el piso, distancias de borde de puerta y el piso, cumplen con la normatividad vigente? Argumente su respuesta.
- ¿El personal manipulador de alimentos, cumple con la normatividad vigente? Argumente su respuesta.
- ¿Se documentan los procesos de gestión de la inocuidad, en la empresa? Argumente respuesta.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Cuestionario de manipulación de alimentos.	"•UTILIZA LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LAS	Técnica: Formulación de las preguntas. GFPI-F-135 V01

Ensayo de la Normatividad Alimentaria Resolucion 2674 de 2012. . Prueba escrita A p l i c a c i ó n BPM industria de Alimentos y Bebidas .	NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. • CUMPLE CON LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS. • DESARROLLA PROCESOS OPERATIVOS Y EN FORMA SECUENCIAL DE ACUERDO CON LA DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL MISMO. • ELIGE Y UTILIZA CORRECTAMENTE DETERGENTES Y DESINFECTANTES PARA EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES CON CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN VIGENTE. • ALISTA INSUMOS Y EQUIPOS A UTILIZAR EN EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA. • DIFERENCIA Y SELECCIONA TÉCNICAS Y AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA. • PREPARA LAS SOLUCIONES DE HIGIENIZACIÓN EN LAS CONCENTRACIONES REQUERIDAS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE	Instrumento de evaluación: Cuestionario. Técnica: Observacion directa. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo
Evidencias de Desempeño Valoración de habilidades y destrezas durante las operaciones de limpieza y desinfección en industrias de alimentos		Técnica: Observacion directa. Instrumento de evaluacion: Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Documento de estudio de caso .		Técnica: Trabajo escrito. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo

	HIGIENIZACIÓN ESTABLECIDO • EJECUTA LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A INSTALACIONES, UTENSILIOS E EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	

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.

• BPM: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y sedisminuyan los riesgos inherentes a la producción.

• CONTAMINACIÓN CRUZADA: son aquellas que se generan cuando las materias primas entran en contacto directo o indirecto con los productos terminados o cuando no se adoptan las medidas higiénicas de precaución necesarias para evitar la contaminación del alimento.

• CONTROL DE CALIDAD: Son todas las acciones que se realizan para minimizar los defectos o errores en una planta de alimentos.

• Esterilización: Proceso químico o físico mediante el cual se eliminan todas las formas vivas de microorganismos incluyendo las formas esporuladas, hasta un nivel aceptable de garantía de esterilidad. (10-6 para dispositivos médicos).

• Germicidas: Son sustancias con la capacidad de destruir microorganismos, utilizados tanto en tejidos vivos como inanimados

• Higiene: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad

• INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

• MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma 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 alimentos para el consumo humano

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

• MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• Decreto 3075 del 1997

• 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.

• Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección. Berrang, M y Otros. 2000.

• 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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	**LAURA GOMEZ TONCEL**	**Instructor**	**CAA**	**MARZO 2021**

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

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

Nombre(s): _____

: _____

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

PRESENTACIÓN

LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SON: Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.



ACTIVIDAD

IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas ( )
- Mosca en la leche ( )
- Gancho de cosedora en el arroz ( )
- Cabello en la sopa ( )
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada ( )
- Piedras en las lentejas ( )
- Presencia de mohos en el pan ( )



- Crema de manos en el jamón ( )
- Gusanos en la guayaba ( )
- Esmalte de uñas en el jugo ( )

DEFINA LAS SIGUIENTE PREGUNTAS

6. Como se afecta la inocuidad de los alimentos.
7. Que es un alimento de alto riego.
8. Que son las ETAS.
9. Diga cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
10. Que es un control sanitario.

DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 6 °c ( )
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas ( )
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo ( )
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido ( )
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medio mecánicos, físicos y químicos.

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos. en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos.

B	C	A	I	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A
A	L	L	P	B	E	N	E	F	I	C	O	M	R	E
O	E	F	O	R	M	A	S	U	G	C	T	O	I	F
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	G	T	O	X	I	N	A
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	O	S
O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U	H	E	C	O
A	D	R	U	I	B	D	E	V	I	R	U	S	E	D
P	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	E	R	I	A
L	I	S	M	R	O	L	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	F	E	T	I	E	M	P	O	C	A	L	B	R	E
A	I	R	E	M	I	S	A	Z	A	I	S	A	G	T
C	O	N	T	R	O	L	E	V	I	R	O	S	O	L
T	E	M	P	E	R	A	T	U	R	A	M	N	L	A

Las oportunidades no ocurren, las creas tú. -Chris Grosser

