1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

1.1 DENOMINACION DEL PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.2 CODIGO DEL PROGRAMA DE FORMACION: 96151529

1.3 NOMBRE DEL PROYECTO:

1.4 COMPETENCIA

1.4.1 290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 1:

PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

Actividades a Desarrollar

Reconocer los factores que causan la alteración y la contaminación de los alimentos al igual que la normatividad vigente en Colombia.

- ✓ **Metodología**

Lecturas autoreguladas
Estudio de casos

RESULTADO DE APRENDIZAJE 2:

REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

Actividades a Desarrollar

- ✓ **Metodología**

Lecturas autoreguladas
Estudio de casos

RESULTADO DE APRENDIZAJE 3:

APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

Actividades a Desarrollar

Establecer y aplicar las medidas preventivas generales que son utilizadas en la industria alimentaria para prevenir el riesgo de ETA´s

- ✓ **Metodología**

Estudio de casos
Trabajo de campo: Elaboración de productos alimenticios

RESULTADO DE APRENDIZAJE 4:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

Actividades a Desarrollar

Evaluar y retroalimentar la aplicación de las medidas preventivas en la manipulación de alimentos.

- ✓ **Metodología**

Lecturas autoreguladas
Estudio de casos

1.5 DURACION DE LA GUIA: 48 HORAS.

2. PRESENTACION

Mediante esta guía de aprendizaje, conoceremos los conceptos de alteración y contaminación de los alimentos durante su proceso productivo y las normativas vigentes relacionadas con la manipulación de alimentos, que establecen las medidas preventivas para evitarlas.

La aplicación de estos conceptos, específicamente, al procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas, se realiza con el objetivo de asegurar la calidad e inocuidad de los productos procesados, evitando así, los riesgos de Enfermedades transmitidas por alimentos a los consumidores, ocasionadas por los productos derivados de frutas y hortalizas producidos.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES:

a. Saludo de bienvenida.
b. Actividades de reflexión inicial: Casos de alteración y contaminación de alimentos, y sus efectos en la salud de los consumidores.
c. Orientación de la actividades desarrollar.
d. Talleres Grupales, en los cuales se desarrollen los temas tratados de forma activa y participativa: Lecturas autorreguladas de los conceptos de alteración y contaminación de alimentos y la normatividad sanitaria vigente.
e. Estudio de casos. Implementación de la normatividad vigente para procesar alimentos.
f. Demostraciones: Implementación de la normatividad vigente para procesar alimentos.
g. Trabajo de campo: Elaboración artesanal de alimentos.

3.2 DEFINICION DE CONCEPTOS

- Normatividad vigente, manipulación de alimentos.
- Alimentos, alteración y contaminación de alimentos, enfermedades transmitidas por alimentos, métodos de conservación.
- Conceptos claves: BPM, alimento, ETAS, calidad, inocuo, conservación, limpieza, desinfección, plagas, residuos, formatos.

3.3 AMBIENTES REQUERIDOS

- Ambientes de aprendizaje, ambientes para etapa práctica (cocina que cumpla los requisitos mínimos normativos de procesamiento o plantas de procesamiento).

3.4 MATERIALES

Papel, lapiceros, papelografo, libreta, fotocopias, carpetas plásticas, borrador.

3.5 ACTIVIDADES DE EVALUACION.

- Formulación de preguntas de forma oral y escrita, individuales o grupales sobre los temas desarrollados en el proceso de formación.

- **Lista de chequeo.**
- **Talleres grupales.**
- **Trabajo de campo.**

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Evaluación “Reconocimiento de la normativa vigente respecto a la manipulación de alimentos”.	• Reconoce Los Tipos De Contaminantes Físicos, Químicos Y Biológicos Según La Naturaleza Del Alimento y Las Condiciones Del Proceso Productivo.	• Test de conocimiento y evaluaciones grupales.
Reconocer los factores que causan la alteración y la contaminación de los alimentos	• Explica los medidas de protección de los manipuladores de alimentos de acuerdo con los hallazgos identificados durante la elaboración de alimentos.	• Test de conocimiento y evaluaciones individual.
Evidencias de Desempeño: Evaluación “Establecer las medidas preventivas generales que son utilizadas en la industria alimentaria para prevenir el riesgo de ETA´s	• Presenta propuesta de medidas preventivas basada en el perfil higiénico sanitario de la empresa.	• Check list.
Evidencias de Producto: Trabajo de campo: Elaboración de productos alimenticios.	• Manipula productos de acuerdo con procedimiento establecido y legislación sanitaria de alimentos.	• Lista de chequeo.

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 necesarios para el desarrollo de los procesos 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.

- **AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE:** Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones 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 a lo dispuesto en el presente decreto.

- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y Practicas 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 se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **DESINFECCION - DESCONTAMINACION:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- **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.

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

- **REGISTRO SANITARIO:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Libros y páginas web

- https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf
- http://app.ute.edu.ec/content/3460-124-20-1-6-16/LECTURA1_%20SESI%C3%93N60001.pdf.
- http://repiica.iica.int/DOCS/B0635E/B0635E.PDF.
- http://inta.gob.ar/documentos/manual-sobre-conservacion-de-frutas hortalizas/at_multi_download/file/INTA-Manual%20de%20conservaci%C3%B3n%20FyH.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	**ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO**	**INSTRUCTOR**	**PROGRAMA SER**	**12 -04 - 2021.**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					