



TELARAÑA DE CONOCIMIENTO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151461 V.2
- Competencia:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
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.
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

Duración de la actividad: 2 Horas

2. INSTRUCCIONES DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR.

La presente técnica didáctica activa tiene como objetivo realizar transferencia de conocimiento referido a las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS).

- Lea detalladamente: las causas, signos y síntomas habituales, fuentes de contagio, alimentos vectores de contagio, métodos de prevención y posible tratamiento, de la enfermedad transmitida por alimentos que se le asignó.
- Diligencie el cuadro base de trabajo.
- Realice intercambio de todos integrantes del grupo al que usted pertenece, por otros aprendices a quienes se les haya asignado una ETA distinta a la de su análisis.
- Realice transferencia de información técnica referida al conocimiento de las enfermedades transmitidas por alimentos, comparando los datos de cada cuadro base de trabajo diligenciado por cada aprendiz.
- Entrega del cuadro diligenciado completamente con las cinco (5) ETAS dentro del material de trabajo.



**CUADRO DE DILIGENCIAMIENTO DE ETAS PARA TRANSFERENCIA DE INFORMACIÓN
TELARAÑA DE CONOCIMIENTO**

ETA	AGENTE O MICROBIO CAUSAL	SIGNOS, SÍNTOMAS Y QUÉ PARTE DEL CUERPO PUEDE CONTAMINAR	ALIMENTOS SENSIBLES A CONTAMINARSE	FUENTES DE CONTAMINACIÓN	PREVENCIÓN