## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

**1.1 DENOMINACION DEL PROGRAMA DE FORMACION**: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

**1.2 CODIGO DEL PROGRAMA DE FORMACION**: 96151451

**1.3 NOMBRE DEL PROYECTO:** PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

**1.3.1 COMPETENCIA:** 290801025-APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

  - Revisar el estado de los equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con procedimiento establecido por la empresa y normatividad vigente.
  - Realizar la limpieza y desinfección de equipos, utensilios e instalaciones siguiendo El programa de limpieza y desinfección implementado por la empresa y según normatividad.
  - Registrar la información del proceso de limpieza y desinfección, garantizando la veracidad de la información registrada según normas y procedimientos establecidos.

**1.4 DURACION DE LA GUIA**: 64 HORAS.

## 2. PRESENTACION

Mediante esta guía de aprendizaje se busca que cada aprendiz adquiera conocimientos y destrezas para aplicar las técnicas de lavado y desinfección en las instalaciones sanitarias, utensilios y equipos, requeridas para el desarrollo del proceso productivo, teniendo en cuenta las condiciones del ambiente y registrando las novedades establecidas por la normatividad vigente.

La aplicación de estos conceptos, en el proceso de transformacion de frutas y hortalizas se realiza con el objetivo de implementar un proceso de higienización que grantice la obtención de un producto inocuo.

## 3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1 DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES:

a. Actividades de reflexión inicial

b. Saludo de bienvenida

c. Orientación de la actividades desarrollar

d. Talleres Grupales, en los cuales se desarrollen los temas tratados de forma activa y participativa.

e. Implementación de la normatividad vigente para procesar alimentos derivados de frutas y hortalizas.

f. Inocuidad en los alimentos

g. Formatos de control de los programas higiénico-sanitarios

### 3.2 DEFINICION DE CONCEPTOS

- Normatividad vigente, manipulación de alimentos y riesgos alimentarios.
- Alimentos, enfermedades transmitidas por alimentos, métodos de conservación.
- Conceptos claves: BPM, alimento, ETAS, calidad, inocuo, conservación, limpieza, desinfección, plagas, residuos, formatos.
- Técnicas de lavado y desinfección
- Conceptos y clasificación de desinfevctantes y detergentes.

### 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, marcadores, 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.
- Trabajo de campo.

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento** : Revisar el estado de los equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con procedimiento establecido por la empresa y normatividad vigente. | Entrega instalaciones, equipos y utensilios de acuerdo con los protocolos establecidos por la empresa y la normatividad vigente | Taller, est de conocimiento y evaluaciones grupales |
| **Evidencias de Desempeño:**<br><br>Realizar la limpieza y desinfección de equipos, utensilios e instalaciones siguiendo el programa delimpieza y desinfección implementado por la empresa y según normatividadvigente | Alista los elementos necesarios para el proceso de limpieza y desinfección según programa de limpieza y desinfección<br><br>Ejecuta el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos y frecuencias establecidos por el programa de limpieza y desinfección. | Evidencias fotográficas.<br><br>Pantallazos e imágenes del proceso de higienización de áreas, equipos, y utensilios.<br><br>Instrumentos: Lista de chequeo |
| **Evidencias de Producto:**<br><br>Elaborar de Productos derivados de frutas y hortalizas | Ejecuta el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos y frecuencias establecidos por el programa de limpieza y desinfección | Instrumentos: Lista de chequeo<br><br>Evidencias fotográficas. |
| Registrar la información del proceso de limpieza y desinfección, garantizando la veracidad de la información registrada según normas y procedimientos establecidos. | Presenta registros de las verificaciones y novedades en el proceso según procedimiento establecido por la empresa. | Planillas de registro diligenciadas adecuadamente. |

## 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 paraconsumo 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 fisicoquímicoo 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**


- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2017). *Manual para manipuladores de alimentos.*
- ARRAZOLA, Gullermo. MANUAL DE TECNOLOGÍA DE VEGETALES. Universidad de Córdoba. 2004.


## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor** | ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO | INSTRUCTOR | PROGRAMA SER | 02 -04 - 2021. |

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

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