PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación: 936161
- Nombre del Proyecto:
  IMPLEMENTACIÓN DE PROCESOS PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS INOCUOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ARTICULADAS CON EL SENA EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACA
- Fase del Proyecto: Planeación
- Actividad de Proyecto:
  PLANEAR Y ORGANIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LINEA DEL PRODUCTO
- Competencia
  - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA.
  - DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Recordemos que Boyaca es la despensa agrícola de Colombia y es importante el dar valor agregado a nuestra materia primas, con lo cual generamos desarrollo agroindustrial a nuestra región, pero para que la fabricación de productos alimenticios sea exitosa debemos aplicar la resolución 2674 del 2013 donde nos indican la implementación de los Planes de Saneamiento Basico y su exigencia para mantener actualizados los Procesos Operativos Estandarizados teniendo en cuenta todos los posibles focos de contaminación, desde la infraestructura hasta cada uno de los operarios que intervienen en los procesos, y por esto es necesario

mantener un constante plan de capacitaciones que instruyan y orienten las actividades diarias en torno a la calidad de los productos.

Nota: para el desarrollo de la siguiente guía se encuentra disponible el material de apoyo “Planes de Saneamiento Basico”






3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

3.1.1Actividad

Apreciado aprendiz, iniciemos nuestra guía :

Teniendo en cuenta la lectura por favor de respuesta a las siguientes preguntas:

1. ¿Qué son los POES?
2. ¿Qué diferencia hay entre higienización y sanitización?
3. ¿Qué son residuos?
4. Nombre 4 actividades importantes que se deben tener en cuenta en el manejo de residuos
5. ¿Qué es una plaga?
6. ¿Cuales son los 3 elementos claves que necesitan las plagas para vivir, crecer y reproducrirse?

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

Elaborar un mapa mental utilizando imágenes con colores y palabras claves

3.3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

Actividad Cognitiva: Conceptualizar sobre aspectos claves para la elaboración de un Plan de Saneamiento Basico

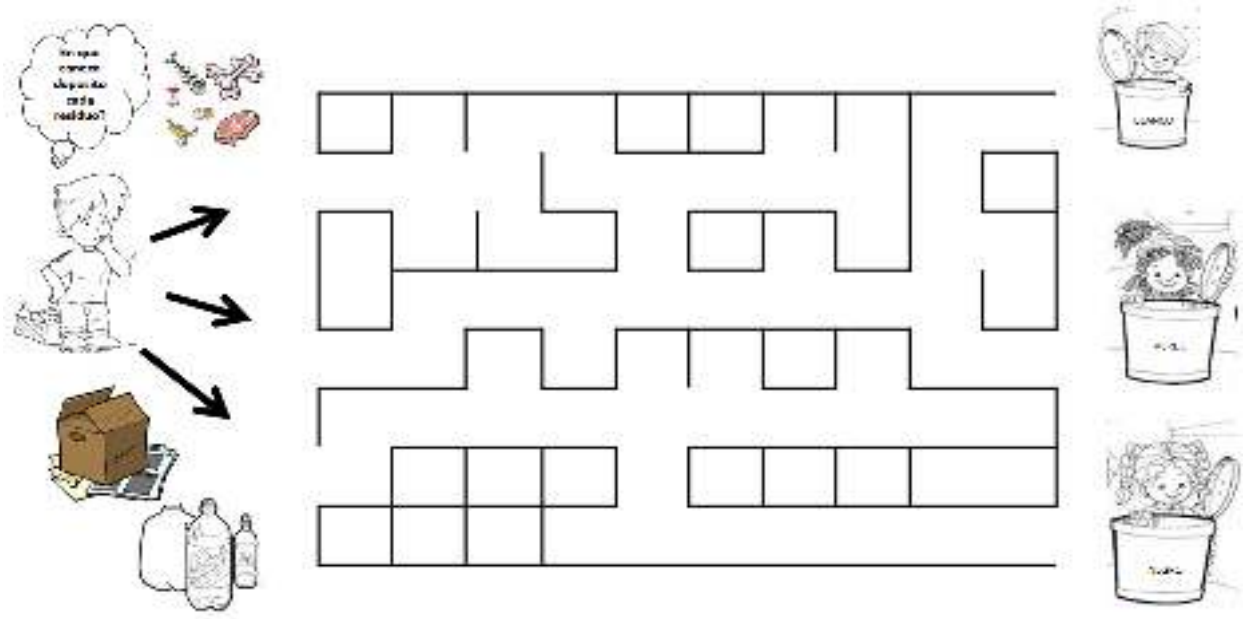
Actividad Procedimental: Desarrollar acciones para la elaboración de Procedimientos Operacionales Estandarizados

Actividad valorativa-actitudinal: Diseña y ejecuta con responsabilidad el Plan de Saneamiento Basico

3.3.1 Actividad :
Desarrolle cada uno de los ejercicios propuestos en el taller #1 para el tema de desinfectantes.

3.3.2 Actividad: Gestion de Residuos Solidos
Teniendo en cuenta el programa de Gestion de Residuos solidos contemplado en la resolución 2674 del 2013 y resolución 2184 del 2019 del Min. Medio Ambiente desarrolle la siguiente actividad.

Matias debe llevar desechar los residuos que sacaron de su casa, ayúdalo a seleccionar el camino que debe seguir Matias para llevar cada residuo a su destino final, tu decides el color de la caneca en el que se se deben depositar.



3.3.3 Actividad: Manejo Integral de plagas
Aplique la lista de chequeo para detección de plagas, tabular, graficar y analizar que plagas pueden tener acceso a su casa y determine los efectos nocivos que trae cada plaga.

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

3.4.1 Actividad: Observe el video Como elaborar manual POES en la industria de alimentos en el siguiente enlace https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM y con apoyo del material propuesto elabore el manual POES para la cocina de su casa

Tener en cuenta:

- ✓ Diseñar formatos
- ✓ Diseñar lo procedimientos de limpieza y desinfección para:
- ➢ Utensilios (cuchillos, cubiertos, ollas, tabla de picar)
- ➢ Equipos (estufa, licuadora, nevera)

3.4.2 **Actividad**: A partir de los concocimientos adquiridos, elabore un video en su casa realizando un proceso de transformación de alimentos (desayuno, almuerzo u otro) donde se evidencie los procedimientos de limpieza y desinfección a instalaciones físicas, equipos y utensilios en su planta de procesamiento (cocina de su casa) allí se evaluara :

- ✓ Normas higienicas para manipuladores
- ✓ Proceso de elaboración de soluciones para detergentes y desinfectantes
- ✓ Formatos poes diseñados por los aprendices
- ✓ Formatos de trabajo para el proceso de transformacion

Ambiente Requerido:

Cocina de la casa

Ambiente de aprendizaje con condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente (sillas, mesas, tablero), Planta agroindustrial y aula de sistemas.

Materiales:

Cuadernos, hojas de block, colores**.**

Computador, Video beam o TV, marcadores, material de papelería, insumos para proceso de limpieza y desinfección, equipos y utensilios pproceso para proceso de higienización.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Respuesta a preguntas	Identifica el contenido de los capítulos y artículos de la resolución 2674 de 2013	**Técnica:** Formu{acion de preguntas **Instrumento:** Taller # 1
Evidencias de Desempeño	Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	**Instrumento:** Lista de chequeo de desempeño.

Proceso de limpieza y desinfección de la cocina donde reside **Evidencias de Producto:** Diseño del POES aplicado a la cocina donde reside	Aplica correctamente detergentes y desinfectantes en procesos de higienización y Sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la legislación vigente. Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y normatividad vigente. Aplica los poes para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigente. desarrolla procesos operativos y en forma secuencial de acuerdo con la descripción técnica del mismo	**Instrumento:** Lista de chequeo de producto.

1. **GLOSARIO DE TÉRMINOS**

- **POES**: Los POES, conocidos también como SSOP (del inglés, Sanitation Standard Operating Procedures), son procedimientos que describen las tareas de limpieza y desinfección destinadas a mantener o restablecer las condiciones de higiene de un local alimentario, equipos y procesos de elaboración para prevenir la contaminación de los alimentos .
- **Higiene**: Son todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- **Inocuidad de los alimentos**: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo a su uso previsto.
- **Limpieza**: es la eliminación de la suciedad (tierra, residuos de alimentos grasa, etc.) u otros residuos indeseados.
- **Suciedad**: Son los residuos que persisten en la preparación de alimentos persisten en la maquinaria, utensilios y depósitos.
- **Suciedad libre:** impurezas no fijadas en una superficie, fácilmente eliminables
- **Suciedad adherente:** impurezas fijadas, que precisan un acción mecánica o química para desprenderlas del soporte.
- **Suciedad incrustada:** impurezas introducidas en los relieves o recovecos del soporte.
- **Desinfección**: se define como la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- **Saneamiento**: son las acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y procesos de elaboración, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
- **Verificación**: es la confirmación, mediante examen visual y/o estudio de pruebas objetivas, de si la limpieza y saneamiento se hicieron correctamente.

- **Empresa alimentaria**: es la organización dedicada a la realización de una o más de las siguientes actividades: industrialización, importación, exportación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución o comercialización de alimentos. Por extensión se incluye en esta denominación a la organización dedicada al suministro de preparaciones culinarias.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES
Aida Marleny García Restrepo
Martha Cecilia Uribe Suárez
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA . 2005

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Adriana María Rache Ayala
Gloria Helena González Blair
UNIAGRARIA-CCB-SENA . 2012

DECRETO 3075 de 1997
RESOLUCIÓN 2674 del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Olga Lucia Cabra Correa**	**Instructor**	**Articulacion CEDEAGRO**	**Abril 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Grupo Agroindustria 2020**	**Instructor**	**Articulación CEDEAGRO**	**Abril 17 de 2020**	**Ajustes metodológicos de actividades por Conavid-19**