PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café.
- Código del Programa de Formación: 06000030
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Ejecución
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): Procesar técnicamente café de acuerdo a protocolos establecidos por la unidad productiva
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Aplicar buenas practicas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos al proceso auto formativo, en esta guía encontraran las actividades que deben realizar con base la formaciones dadas con anterioridad.



Querido aprendiz, en la industria alimentaria, el primer paso para obtener alimentos inocuos y de calidad, que satisfagan las necesidades del cliente, es garantizar que los procesos de producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, cumplan con la normatividad vigente contemplada en el decreto 3075 de 1997.

Por esta razón la recepción y el manejo de los alimentos, son los primeros parámetros de control antes de iniciar cualquier proceso de trasformación. Siendo necesario el conocimiento de su naturaleza, clasificación y condiciones de almacenamiento debido a que son los responsables de las ETA'S (Enfermedades trasmitidas por los alimentos) que ponen en riesgo la salud pública y el bienestar del consumidor.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de contextualización.

De manera individual, realice la lectura del siguiente texto:

Según cifras de La Organización Mundial de la Salud (2018), al menos 2 millones de personas mueren al año en el planeta, en su mayoría niños, por mala manipulación de los alimentos, esto se convierte en un fuerte problema para la salud pública mundial.

Alrededor de 200 enfermedades, que van desde las diarreas, alergias hasta el cáncer, son los responsables de los altos índices de mortalidad, Si un alimento no reúne las condiciones necesarias de inocuidad y luego es ingerido por un individuo, puede generar intoxicaciones o infecciones alimentarias que ponen en riesgo la salud de la población, a pesar de los diferentes controles y normativas que existen en todo el mundo para garantizar la salubridad de los alimentos, esto se ha convertido en un gran reto para la salud pública en el mundo.



De acuerdo a la lectura, reflexione sobre la siguiente inquietud y sustente la respuesta:

¿Ha conocido o escuchado de algún caso de intoxicación en un restaurante, colegio, casa o establecimiento público, sabe cuáles fueron las causas?

Ambiente Requerido: lugar de formación

Actividad apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización).

De acuerdo a la conceptualización desarrollada en la fomración y en la reunión virtual, desarrolle la siguiente actividad "Caracterización los alimentos": de forma grupal y en su cuaderno clasifique los alimentos de acuerdo a sus características y según su origen, duración y composición, que se encuentran en la siguiente tabla:

- Según su origen (animal, vegetal y mineral).
- Según su duración (perecedero,semiperecedero y no perecedero)
- Según su composición (Proteínas, carbohidratos y grasas, vitaminas y minerales).

Tabla No. 1 Lista de alimentos.

Pollo	Queso	Arroz	Tomate	Aguacate
Azúcar	Naranja	Pescado	Atún en lata	Lechuga
Leche en polvo	Carne de res	Aceite	Lentejas	Café
Guayaba	Agua	Sal	Huevos	Chorizos
Yogurt	Almendras	Pasta	Banano	Margarina

Actividad de transferencia del conocimiento.

De forma individual analice el siguiente caso y desarrolle la actividad de transferencia propuesta "los Alimentos y su Almacenamiento":

La unidad productiva "Delicias con sabor a campo", del municipio de Rovira ha decidido generar un emprendimiento ubicando un restaurante campestre y para su funcionamiento la líder Clara acaba de realizar la compra de los alimentos necesarios para la elaboración del menú de una semana.

Queridos aprendices, de acuerdo a la información suministrada, en la siguiente imágen encontrará los alimentos que Clara compro y tres compartimientos con las condiciones de almacenamiento.(refrigeración, congelación y alacena o temperatura ambiente) organice y almacene los alimentos según el grado de perecibilidad y las necesidades de conservación, para que la unidad productiva pueda cumplir con el objetivo propuesto y la zona de almacenamiento cumpla con la normatividad vigente (BPM, y Decreto 3075/97).



Ambiente Requerido: aula de formación

Materiales: Cuadernos, hojas, lapiceros, computador, celular, Whatsapp, material de apoyo.

. **4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: "Caracterización los alimentos"	Utiliza la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de alimentos, según las normas de salud ocupacional y seguridad industrial,	Técnica: Preguntas Instrumento: Cuestionario

"Clasificación de los alimentos" **Evidencias de Desempeño:** "Identificando Conceptos": **Evidencias de Producto:** "los Alimentos y su Almacenamiento":	establecidas por la empresa y la normatividad vigente. Cumple con las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados.	Técnica: Observación sistemática sobre desarrollo de los ejercicios planteados. Instrumento: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **ALIMENTO:** Es toda sustancia que al ser consumida y absorbidas por el cuerpo, proporciona energía, contribuyen al crecimiento y la reparación de los tejidos del cuerpo, o regulan estos procesos.
- ✓ **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):** Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano con el objetivo que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.
- ✓ **CONTAMINACIÓN:** Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario
- ✓ **MATERIA PRIMA: s**e conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo. Las materias primas que ya han sido manufacturadas pero todavía no constituyen definitivamente un bien de consumo se denominan productos semielaborados, productos semi acabados o productos en proceso.
- ✓ **FABRICA DE ALIMENTOS:** Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.
- ✓ **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- ✓ **INFES**T**ACION**: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- ✓ **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ✓ Ministerio de Salud de Colombia. Decreto 3075 de 1997.

- ✓ www.fao.org
- ✓ www.oms.org
- ✓ Manual m.a. Manejo higiénico en el Proceso de Elaboración de los Alimentos
- ✓ http://www.anmat.gov.ar/cuida_tus_alimentos/recursos/manualmanipuladores.pdf
- ✓ Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Alfonso A. Gardea, Gustavo A. Ed. Trillas.
- ✓ Limpieza y desinfección: http://www.ina.ac.crcurso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%207.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Yadira del Pilar Acosta Ampudia**	**Instructora**	**Centro Agropecuario La Granja**	**Febrero 2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					