PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: : Higiene y Manipulación de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151529 V2
- Competencia:
  - **290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LALEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
  - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE ENLEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
  - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓNESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
  - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOSY MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
- Duración de la Guía: **48 Horas.**

2. PRESENTACIÓN



Apreciado (a) aprendiz; En esta Guía de Aprendizaje los invito a desarrollar los Resultados de Aprendizaje establecidos dentro de las actividades Buenas prácticas de manufactura como base para la producción de alimentos., para su desarrollo.

Esta guía de aprendizaje le permitirá identificar sus características y competencias en la adecuada aplicación de los principios de las BPM permite obtener productos sanos, de óptima calidad e inocuos y los manipuladores conociendo las normas de higiene y seguridad de los alimentos mejorar la productividad y generar acceso a nuevos mercados diferenciados.

Asegurar la higiene de los alimentos es un objetivo de obligatorio cumplimiento para la industria de alimentos dedicada al procesamiento. Por lo tanto, el talento humano que manipula alimentos debe aportar para que las empresas productoras entreguen al mercado productos que garanticen condiciones inocuas para el consumidor, manteniendo las características físicas químicas, microbiológicas y sensoriales.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial



Abre el siguiente enlace y observa el video Buenas Prácticas de Manufactura (**BPM**), Por qué son tan importantes las cinco claves para la inocuidad de los alimentos https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ Después de ver comenta con tus compañeros de trabajo y familia, este tema es muy importante y debemos tener mucho cuidado ya que llsalud del consumidor depende del manipulador de alimentos.

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



Esta actividad se desarrollará individual y luego por medio del grupo de Whatas analizaremos los conceptos trabajados.

3.2.1 MEDIANTE UNA INVESTIGACIÓN DESARROLLE:

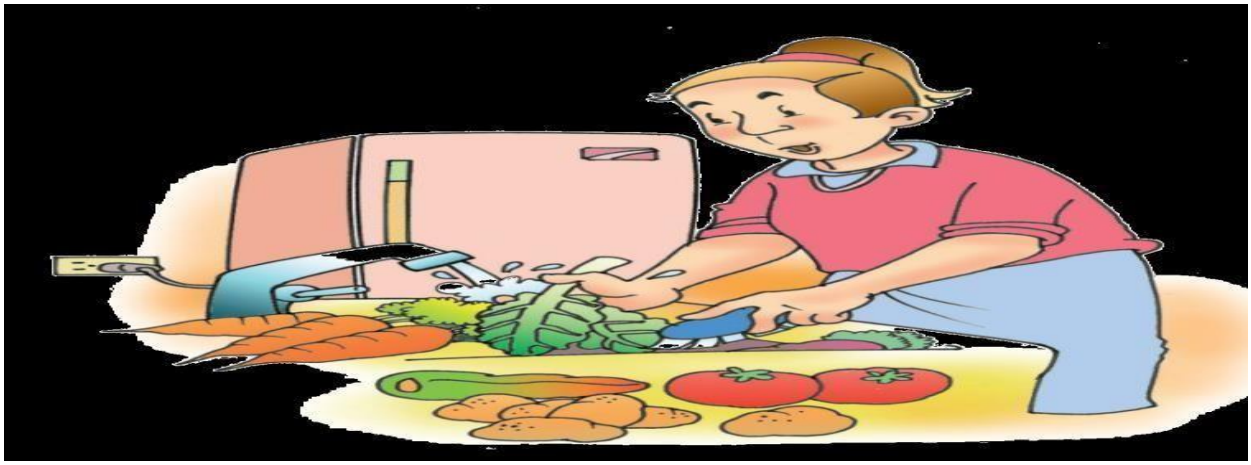
Identifique cual es el origen de la contaminación de los alimentos (Físico, químico y Biológico) que más se presentan en su empresa y describa la forma de controlarla.

3.2.1 Analice el video "Condiciones Higiénicas de fabricación" e indique las posibles causas de la Intoxicación

3.2.2 Resuelva la actividad la sopa de letras "Los microorganismos

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Después de analizar todos conceptos anteriormente trabajados, nos proponemos a evidenciar las competencias requeridas para lograr los objetivos propuestos. Para esto vamos a definir varias actividades con el fin de afianzar nuestros conocimientos y desempeño en torno a encontramos en un proceso de formación.



Actividad Interactiva ESTUDIO DE CASO:" SEGURIDAD DENTRO Y FUERA"

ACTIVIDAD:

EN GRUPO (3): Este estudio de caso ilustra la importancia de planificar con antelación y seguir los procedimientos para recibir los alimentos.

Actividad Interactiva ESTUDIO DE CASO:" SEGURIDAD DENTRO Y FUERA"

El camión de entrega llegó con una variedad de alimentos _alimentos congelados, vegetales, frutas frescas, y bolsas de vegetales fresco, al igual que algunos alimentos secos. Debido a que casi ya era la hora de servir, Mary la empleada que recibía estaba muy apurada para recibir y almacenar los alimentos. Al mismo tiempo, el empleado de la lechería que entrega la leche llegó con la leche de la semana.

Mary firmo rápidamente por la primera entrega después de mirar de reojo la factura y la orden decompra. Notó que había sucio en las cajas de leche e incluso en varios cartones de leche.

Pensó en no aceptar la leche, pero no quería molestar al administrador, quién estaba reunido con un auditor.

Decidió aceptar la leche, lavar los cartones y dio un regaño serio a la persona haciendo la entrega.Ella coloco

los alimentos secos en el almacén para almacenarlos más tarde, después del almuerzo.

Colocó los alimentos congelados y refrigerados en un carrito y lo empujo al cuarto de refrigerado para organizarlos cuando tuviera tiempo. Luego lavó los cartones sucios de leche en agua fría para quitar el sucio ante de almacenarlos en el refrigerador. No le dijo al administrador acerca de sucioen los cartones de la leche.

- ¿Qué hizo Mary correctamente?
- ¿Qué hizo Mary incorrectamente?
- ¿Qué puede hacer Mary y su supervisor para PREVENIR situaciones similares en elfuturo?

ACTIVIDAD:



Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

Alimento	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA	Sustancia destinada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos.
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos oquímicos.
Infección alimentaria	Contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas enlas normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

1.2 De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X** los que son adecuados al momentode

la producción de alimentos.de la producción de alimentos.





7.3. Enumere los dibujos, de acuerdo con la forma correcta de lavar las manos:



ACTIVIDAD:

IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas ( )
- Mosca en la leche ( )
- Gancho de cosedora en el arroz ( )
- Cabello en la sopa ( )
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada ( )
- Piedras en las lentejas ( )
- Presencia de mohos en el pan ( )
- Crema de manos en el jamón ( )
- Gusanos en la guayaba ( )
- Esmalte de uñas en el jugo ( )



DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 6 °c ( )
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas ( )
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo ( )
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido ( )
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos.( )

DEFINA LAS SIGUIENTE PREGUNTAS

1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos.
2. Que es un alimento de alto riego.
3. Que son las ETAS.
4. Diga cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
5. Que es un control sanitario.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : A través de la realización de las actividades propuestas usted obtendrá el conocimiento que le permitirá contestar preguntas sobre: bpm y sus criterios **Evidencias de desempeño:** **Elabore un escrito donde se determine la importancia que tiene para su vida diaria la higiene y manipulación de alimentos.** **Evidencia de producto: elaborar un producto alimenticio donde se pueda determinar todas las practicas higiénicas de manipulación en la obtención de alimentos**	Alista responsablemente la materia prima e insumos acorde a la orden de producción. • Limpia la materia prima según procedimiento disponiendo los sobrantes y residuos con responsabilidad ambiental. • Acondiciona la materia prima por medio manual y/o mecánico según procedimiento y naturaleza del recurso hidrobiológico. • Garantiza las buenas prácticas de manufactura según normas y procedimientos. • Aplica normas de salud ocupacional y seguridad industrial. • Aplica responsablemente los procedimientos de alistamiento de materias primas e insumos.	**TECNICA** Formulación de Preguntas. **INSTRUMENTO:** Cuestionario. TÉCNICA: FORMULACIÓN DE PREGUNTA INSTRUMENTO: ENSAYO TÉCNICA: OBSERVACIÓN INSTRUMENTO: LISTA DE CHEQUEO T: Observación directa Lista de chequeo de proceso

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

MATERIA PRIMA: Se 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.
Es la que obtenemos de la naturaleza, para poder elaborar productos, y es fundamental para la creación de productos de todo tipo. Las industrias venden productos elaborados por medio de la materia prima; por ejemplo: para elaborar un mueble de madera lo principal es la madera (materia prima), que se extrae del árbol, en estado natural.

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. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas 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.

REGISTRO: refiere al asiento de una información cualquiera y concreta

AGUA POTABLE: Agua que puede consumirse con garantías sanitarias y que cumple los requisitos de la OMS, contenidos en la “Internacional Standard For Drinking Walter “(OMS 1997). Ausencia de patógenos, pero puede existir microorganismos productores de alteraciones de los alimentos.

DESINFECTANTE: agente físico o químico empleado en la desinfección

DESINFECCIÓN: Destrucción de microorganismos a un nivel tal que no dé lugar a contaminación peligrosa de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.

DETERGENTE: Agente de limpieza como el jabón o cualquier preparado orgánico, líquido o sólidos sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.

CONTAMINACIÓN: Transmisión directa o indirecta de microorganismos dañinos a productos alimenticios.

HIGIENE: condiciones o prácticas de aseo que ayudan a mantener la calidad del alimento y la salud del consumidor.

SUCIEDAD: Es todo residuo que al final de los procesos queda adherido a los techos, pisos, equipos, mesas, utensilios etc., y está constituido básicamente por materia orgánica del producto que se procesa.

LIMPIEZA: eliminación de residuos alimenticios, polvo, grasas u otras materias, mediante el fregado y lavado con agua, jabón o un detergente adecuado.

RESIDUO: Restos de los productos de limpieza y desinfectantes que quedan en los equipos y utensilios después de las operaciones de higiene.

.

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA: Es el documento que Expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud 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.

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.

6 REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ARBELÁEZ María Patricia, LÓPEZ Juliana, Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, SENA Regional Antioquia.
- Cartilla: Alimentos… mejor manipulados… se venden más… y… estaremos sanos y felices, Secretaria de Salud de Cundinamarca.
- www.invima.gov.co Ministerio de la Protección social Decreto 3075 de diciembre de 1997
- Biblioteca Virtual Sena www.bibliotecavirtualsena.edu.co. http://www.ebooks7-24.com.bdigital.sena.edu.co/stage.aspx?il=&pg=&ed=
- Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social. Colombia
- Decreto 19 de 2012: http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Decretos/2012/Documents/Enero/10/Dec191001201 2.pdf
- Resolución 719 de 2015: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0719-de-2015.pdf.

7 CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL**	**Instructora**	**C.A.A**	**2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					