IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1

- **Denominación del Programa de Formación:** Transformar Técnicamente Frutas y Hortalizas
- **Código del Programa de Formación:** 96151388
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** Elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas en el departamento de Córdoba
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** Análisis
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** Identificar los terminos, condiciones y productos o servicios necesarios para la implementacion de una unidad productiva
- **Competencia**: Asistir al proceso de producción de alimentos según programa de producción
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Preparar proceso de producción de alimentos según programa de producción
- **Actividades de Aprendizaje a Desarrollar:**

    - ✓ Establecer los requerimientos de las instalaciones, equipos y utensilios, contemplados en la normatividad alimentaria vigente.

    - ✓ Inspecccionar las buenas prácticas de manufactura en el procesamiento de frutas y hortalizas, de acuerdo a la normatividad alimentaria vigente.

- **Duración de la Guía:** 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Las empresas que se dedican a la producción y comercialización de alimentos para consumo humano, motivadas por la globalización de mercados y enfocadas en la captura de nichos competitivos; se encuentran en la necesidad de implementar procesos de calidad que garanticen la inocuidad durante la producción y servicios de los alimentos ofertados.

La aplicación e implementación de procesos de higienización, garantizan el cumplimento de la normatividad legal, evita sanciones y multas, generan conciencia frente a la

responsabilidad que tienen las empresas con la salud de los consumidores y aumenta la eficiencia en los procesos, al disminuir las pérdidas generadas por la contaminación y desperdicio de materias primas en procesos productivos mal implementados.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividad de reflexión inicial

Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos en la actividad de aprendizaje 1, realice la siguiente reflexión.

36 caleños se han intoxicado con alimentos contaminados en lo corrido de diciembre

Un total de 36 caleños resultaron intoxicados entre el 1 y 24 de diciembre por cuenta de la ingesta de alimentos en mal estado o contaminados. Así lo informó la Secretaría de Salud local, que hizo un llamado de atención para preparar y consumir las comidas de forma adecuada. Arroz con pollo, arroz chino y arroz mixto fueron los causantes de que en las últimas semanas se registraran dichos casos.

Esto sucede cuando, por ejemplo, cocinan algunos alimentos en la mañana, pero se consume a la madrugada. Si se deja a temperatura ambiente, esto ayuda a que las bacterias se reproduzcan rápidamente. A veces, estos alimentos siguen con el mismo sabor, pero resulta que está contaminada y la gente no se da cuenta, explicó Luisa García, del área de Riesgo de Consumo de la Secretaría de Salud local.

Por otro lado, el epidemiólogo Eldin Pinto explica que por ser diciembre época de reuniones familiares o despedidas de empresas, se aumenta el riesgo de intoxicaciones por cuenta de preparaciones en grandes cantidades.

De acuerdo a la información anterior, responder las siguientes preguntas teniendo en cuenta su criterio personal:

- ✓ ¿Qué entendemos por intoxicación alimentaria?
- ✓ ¿Qué síntomas podemos resaltar de la intoxicación alimentaria?
- ✓ ¿Cuál fueron las causas que conllevaron a la intoxicación de este personal?
- ✓ ¿Qué medidas se pueden implementar para evitar que ocurra este tipo de situaciones?

Nota: Esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de los temas de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no es calificable.

3.2. Actividades de Contextualización e Identificación de Conocimientos Necesarios para el Aprendizaje

Foro temático: Calidad de los productos

Luego de haber realizado las actividad de reflexión inicial, realice su aporte en el foro temático dispuesto en el grupo de *whatsaap*, teniendo en cuenta la siguiente caso:

Las plazas de mercado son los sitios donde se encuentran frutas y hortalizas en su estado fresco, ideal para el consumo y quizás a un precio más cómodo que en otros establecimientos. Sin embargo, a menudo se pueden observar prácticas inadecuadas en la cadena de manipulación de alimentos, que no se evitan o previenen por diferentes causas.

Para participar en este foro, a partir del conocimiento previo o mediante la consulta a una fuente primaria, se deberá:

- ✓ Mencionar al menos una de estas prácticas inadecuadas en las plazas de mercado.
- ✓ Explicar cómo la mala práctica descrita, afecta la inocuidad de las frutas y verduras.
- ✓ Proponer medidas de prevención y formas de incentivar su implementación.

Finalmente, se deberá comentar la participación de al menos un compañero argumentando si se está de acuerdo o no con sus planteamientos.

Nota informativa: Esta actividad es calificable.

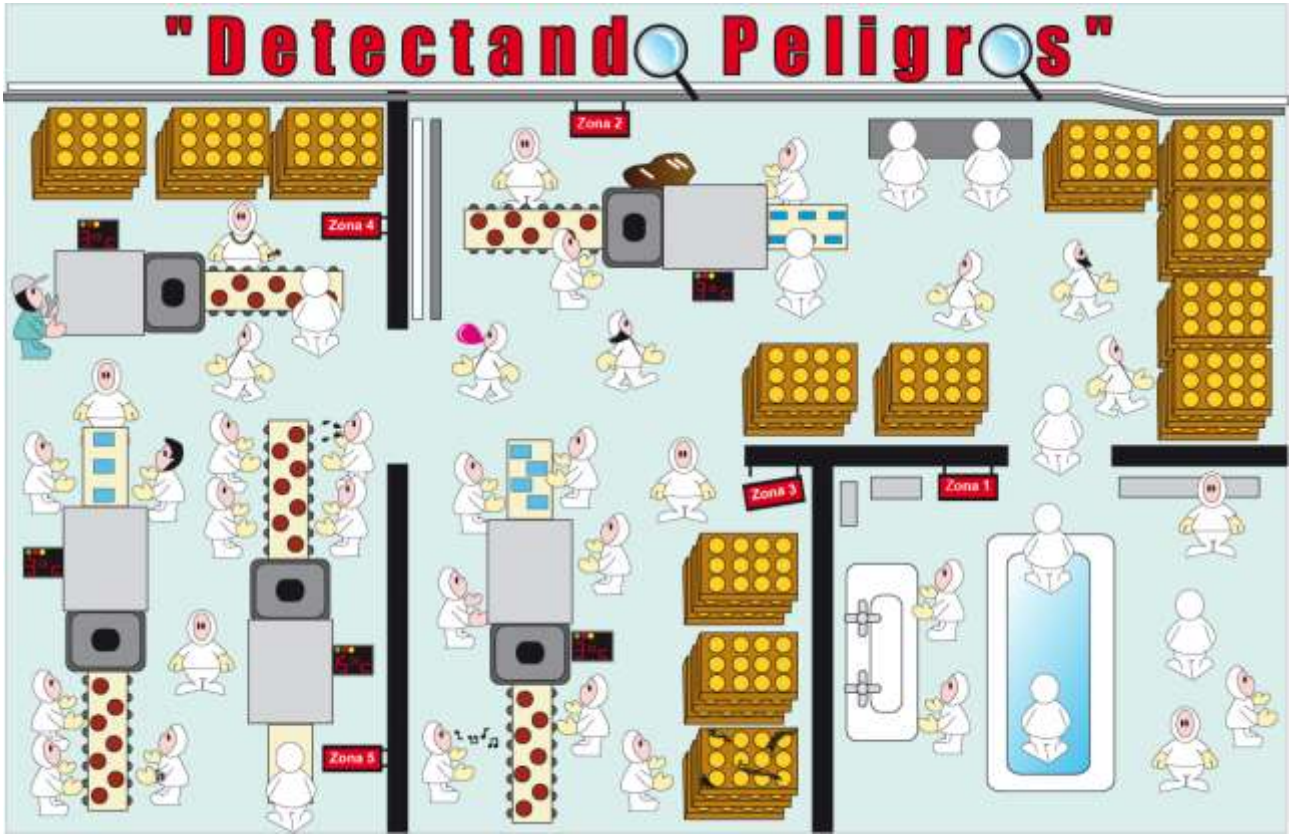
3.3. Actividades de Apropiación

Estudio de caso: Inspeccionando prácticas generales de higiene y medidas de protección

Usted ha sido contratado por la empresa “Frutyvariedades S.A.”, como jefe de producción en el área de elaboración de mermeladas a partir de guayaba dulce. Debido a que actualmente se está presentando algunos problemas de inocuidad en el producto terminado, observándose el crecimiento de hongos y levaduras en la superficie, lo cual ha conllevado a pérdidas económicas y de clientes insatisfechos.

Por lo tanto, después de hacer un recorrido en el interior de la planta, se logra visualizar las prácticas contempladas en la imagen “Detectando peligros”.

Para el desarrollo de esta actividad, usted debe observar cuidadosamente esta imagen, e identificar las malas prácticas higiénicas y algunos peligros; y establecer acciones correctivas para mantener la inocuidad de este producto.



Nota informativa: Esta actividad es calificable.

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento.

Estudio de caso: Prácticas higiénicas

Un grupo local de productores de frutas y hortalizas ha decidido incursionar en la preparación de conservas con el fin de evitar pérdidas de sus productos en épocas de cosecha y a la vez con la idea de generar un ingreso adicional. Para esto, contrataron operarios con algunas nociones en prácticas higiénicas de manipulación; en la primera producción, se seleccionaron frutas en excelente estado de madurez y sin daños físicos; sin embargo, al poco tiempo algunas conservas empezaron a fermentarse, presentando cambios de color y abultamiento en sus tapas. El grupo de productores requiere asesoría en los siguientes aspectos:

1. Teniendo en cuenta que la materia prima utilizada era apta para el proceso, ¿cuáles son los errores relacionados con la higiene que pueden estar ocasionando los cambios indeseados en los productos?

2. Mediante un mapa conceptual o gráfico indicar a los operarios, cuáles son los procedimientos de higiene, limpieza y desinfección que deben aplicar antes, durante y después del proceso. Utilizar imágenes de apoyo.

3. Establecer la diferencia entre las técnicas y procedimientos de limpieza y desinfección, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.

4. Redacte un párrafo en que se explique a los operarios sobre la importancia de las prácticas higiénicas y su incidencia en la inocuidad de los productos.

Nota informativa: Esta actividad es calificable.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Estudio de caso**: Inspeccionando prácticas generales de higiene y medidas de protección.	Alista los elementos necesarios para el proceso de limpieza y desinfección según programa de limpieza y desinfección	**Lista de chequeo**
Evidencias de Desempeño: **Foro temático:** Calidad de los productos	Alista los elementos necesarios para el proceso de limpieza y desinfección según programa de limpieza y desinfección	**Rubrica TIGRE** **Foro temático**
Evidencias de Producto: **Estudio de caso:** Prácticas higiénicas	Diferencia las técnicas y procedimientos de limpieza y desinfección según programa de limpieza y desinfección.	**Valoración de producto:** **Estudio de caso:** Practicas Higienicas

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **Contaminación:** La contaminación se puede dar por agentes físicos, químicos y biológicos, que son introducidos a un medio de manera natural o en algunos casos son ocasionados por el hombre.
- ✓ **Contaminante:** Puede ser cualquier sustancia o agente que añade a un producto y le causa pérdidas de inocuidad.
- ✓ **Inocuidad de los alimentos:** Es la garantía de que un alimento se encuentra libre de agentes contaminantes que pueden causar daño a la salud de los consumidores.
- ✓ **Instalaciones:** Son las locaciones o infraestructuras en las cuales se manipulan materias primas o productos terminados.
- ✓ **Limpieza:** Eliminación de suciedad, tierra, grasas, desechos de alimentos, entre otros.
- ✓ **Manipulación de alimentos:** Son las diferentes técnicas que se realizan con el objetivo de que el alimento mantenga todas sus propiedades físicas y que su ciclo de vida se prolongue por más tiempo; sin que el alimento sufra ningún tipo de contaminación y sea seguro para las personas que lo van a consumir.
- ✓ **Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
- ✓ **Alimento de mayor riesgo en salud pública:** Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, 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.
- ✓ **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.
- ✓ **Desinfección - Descontaminación:** Es el tratamiento fisicoquímico o 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.
- ✓ **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.
- ✓ **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ✓ Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. [Ministerio de Salud y Protección Social Colombia]. Recuperado de http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=30033811

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ángela Viviana Páez Perilla	Experta temática	Centro Agroindustrial Regional Quindío	Enero de 2014
	Laura Martínez Cardona	Asesora pegagócia	Centro Agroindustrial Regional Quindío	Enero de 2014
	Martha Lucía Giraldo Ramírez	Líder de Planificación y Adecuación Didáctica	Centro Agroindustrial Regional Quindío	Enero de 2014

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Luis Alberto De Hoyos baños	Instructor	Sena Emprende Rural	Marzo de 2021	Ajuste de Actividades de Aprendizaje