PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del programa de formación:** Aspectos sanitarios en la nutrición y la alimentación.
- **Código del programa de formación:** 33110014.
- **Competencia:** 290801023. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- **Resultados de aprendizaje a alcanzar:** 290801023-03. Reconocer las diferentes enfermedades de transmisión alimentaria (ETAS) y las intoxicaciones más comunes ocasionadas por microorganismos patógenos, para conocer los factores que influyen en la adquisición y propagación de enfermedades.
- **Duración de la guía:** 10 horas.

2. PRESENTACIÓN

Estimado(a) aprendiz, bienvenido(a) a la tercera actividad de aprendizaje: **describir causas de intoxicación por alimentos indicando los principales microorganismos implicados y analizando las circunstancias de dicha intoxicación**, del programa de formación **aspectos sanitarios en la nutrición y la alimentación**.

La intoxicación por alimentos puede afectar considerablemente la salud del cuerpo humano, ocasionando enfermedades que deben ser debidamente tratadas y controladas para que no provoquen daños graves al organismo. Por esta razón, es muy importante reconocer las diferentes enfermedades de transmisión alimentaria (ETAS), sus síntomas y agentes causantes de estas.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar el material de formación del programa, explorar el material complementario y realizar consultas investigativas en internet.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Descripción de la(s) actividad(es):

3.1.1 Actividades de Reflexión Inicial

Reflexión inicial: para iniciar el desarrollo de la actividad es preciso reflexionar frente a los siguientes interrogantes:

¿Conoce algún caso en su comunidad en el que se haya presentado una intoxicación por el consumo de algún alimento? ¿Cómo fue tratado dicho evento? ¿Cuáles fueron las consecuencias de tal incidente? ¿Qué recomendaciones se dieron a la comunidad a partir de dicha situación?

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.

3.1.2 Actividades de Contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Foro de contextualización 3. Desnutrición e intoxicación.

Comparta su opinión sobre la siguiente pregunta: el índice de desnutrición e intoxicación por alimentos en la población infantil representa, al igual que el índice de adolescentes que son madres a temprana edad, una cifra alarmante en la sociedad colombiana. Considerando este fenómeno social ¿Cree usted que la mala alimentación e intoxicación de estos niños es debido a que tienen madres tan jóvenes? Justifique su respuesta.

Analice la situación de la forma más adecuada y conteste la respectiva pregunta. También debe comentar la participación de mínimo dos compañeros y argumentar por qué está, o no, de acuerdo con la opinión dada por ellos.

Para acceder el foro, remitase a: **Actividad 3 / Evidencias / Foro de contextualización 3. Desnutrición e intoxicación.** Esta actividad, al ser de contextualización **no es evaluable**, pero es fundamental en el éxito de las siguientes actividades tanto de apropiación como de transferencia.

3.1.3 Actividades de apropiación del conocimiento

Evidencia de conocimiento.

Evidencia 1. Evaluación, intoxicación por alimentos.

La evaluación correspondiente a esta actividad de aprendizaje busca verificar el aprendizaje adquirido por el Aprendiz y validar su competencia en este tema específico.

La evaluación consta de siete (7) preguntas y su duración es de 1 hora. El Aprendiz tiene habilitado un único intento, así que una vez empiece la prueba, debe terminarla.

Para acceder a la evaluación, remítase a : **Actividad 3 / Evidencias / Evidencia 1. Evaluación, intoxicación por alimentos.**

3.1.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Evidencia de producto.

Evidencia 2. Documento, caso de intoxicación por ETAS.

Dado que ya cuenta dentro de la comunidad con los conocimientos sobre aspectos de nutrición e intoxicación por Enfermedades de Transmisión por Alimentos (ETAS), nuevamente la Junta de Acción Comunal le requiere para generar una charla de concientización sobre intoxicación por ETAS. Allí se requiere presentar un informe sobre tres (3) casos de intoxicación por ETAS que hayan sido publicados en los medios de comunicación en los últimos dos años. Para desarrollar este informe utilice la herramienta Word y dé respuesta a los siguientes ítems:

- Describir los casos de intoxicación y circunstancias, ubicación geográfica de la ocurrencia del incidente y los alimentos involucrados.
- Indicar las principales características del microorganismo o de los microorganismos implicados en los tres casos.
- Hallar las causas de la intoxicación y los efectos manifestados sobre la salud humana de la población estudiada.
- ¿Qué recomendaciones propone para evitar este tipo de casos en las comunidades afectadas?

Para enviar la evidencia, remítase a: **Actividad 3 / Evidencias / Evidencia 2. Documento, caso de intoxicación por ETAS.**

Recuerde que el resultado se verá reflejado en el enlace **Calificaciones** del menú principal.

3.2. Ambiente requerido: Virtual.

3.3. Materiales: Material de formación 3.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencia de conocimiento: Evidencia 1. Evaluación, intoxicación por alimentos.	• Analiza las circunstancias de intoxicación por alimentos de acuerdo con los microorganismos implicados.	Instrumento: Cuestionario.
Evidencia de producto: Evidencia 2. Documento, caso de intoxicación por ETAS.	• Describe las causas de intoxicación por alimentos indicando los principales microorganismo implicados.	Técnica: Valoración de producto.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Agente patógeno: un agente biológico patógeno puede definirse como todo ser vivo o ente que le ocasione un daño biológico o algún tipo de enfermedad a cualquier otro organismo vivo con el cual entre en contacto.

Bacterias: son organismos de carácter unicelular (compuesto por una sola célula) y son de tipo procariota. Lo cual indica que son células carentes de un núcleo.

Escherichia coli: es conocida también E.coli. Normalmente se encuentra en el tracto gastrointestinal y en la materia fecal de animales y humanos, y puede ser transmitida a través de agua y alimentos contaminados.

Espora: es una célula reproductiva producida por las plantas hongos, musgos, helechos y por algunos protozoarios y bacterias. La espora a menudo se desarrolla completamente después de un estado de latencia o hibernación.

ETAS: son enfermedades de trasmisión alimentaria que se originan en las personas debido a la ingesta de alimentos contaminados por microorganismos.

Hongos: organismos eucariotas con núcleo propio. Existen hongos formados por tejidos de células que constituyen una gran variedad de clasificaciones dentro de la ecología.

Incubar: mantener a una temperatura de calor constante los huevos puestos por un animal, por medios naturales o artificiales, para que los embriones se desarrollen.

Insecticida: sustancia química que mata insectos.

Intoxicación: reacción fisiológica causada por un veneno, o por la acción de una sustancia tóxica o en mal estado; el tóxico puede introducirse oralmente o a través de los pulmones o la piel.

Levadura: hongo unicelular que produce enzimas capaces de provocar la fermentación alcohólica de los hidratos de carbono.

Microbiología: parte de la biología que estudia los microorganismos u organismos microscópicos.

Microscopio: instrumento óptico para ampliar la imagen de objetos o seres, o de detalles de estos, tan pequeños que no se pueden ver a simple vista; consta de un sistema de lentes de gran aumento.

Moho: recubrimiento velloso o filamentoso producido por diversos tipos de hongos sobre materia orgánica, que provoca su descomposición; forma una capa de color negro, azul, verde o blanco.

Plaguicida: sustancia química que destruye las plagas de animales y plantas.

Proteína viral: es una proteína generada por un virus. Muchas son de carácter estructural, formando la envoltura viral y la cápside. También hay proteínas virales no estructurales y proteínas virales reguladoras y accesorias

Protozoos: corresponden a un tipo de microorganismos de carácter eucariota, lo que indica que son organismos celulares que poseen un núcleo propio.

Salmonelosis: este microorganismo es de la familia enterobacteriaceae y se encuentran en la salmonella typhi y a la salmonella, además, está formada por bacillos gram negativos y se trasmite a los seres humanos por una mala manipulación de los alimentos y por contaminación cruzada.

Toxina: sustancia tóxica producida en el cuerpo de los seres vivos por la acción de los microorganismos.

Virus: son agentes de carácter infeccioso. Las sustancias que los componen consisten en su mayoría de ácidos nucleicos o ADN, que se encuentra cubierto por una membrana de proteína o lípidos. Se caracterizan por que tienen la necesidad de habitar en el interior de otros organismos para poder desarrollarse y multiplicarse.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Larrañaga, I. J. (1998). Control e higiene de los alimentos. Madrid: McGraw- Hill.

Madigan, M. T., Martinko, J. M., & Parker, J. (2003) Brock Biología de los Microorganismos. Madrid: Prentice-Hall.

Malo, M., Fernández, B., Gómez, M., Marquina, R., Peri, M. L., Prior, S. & Valle, M. (2009). Manual para la formación de manipuladores de alimentos. Cantabria, España: Imprenta Regional del Gobierno de Cantabria.

Ministerio de Protección Social. (1997). Decreto 3075. Bogotá, Colombia.

Pascual, M. R. (2005). Enfermedades de origen alimentario: su prevención. España: Díaz de Santos S.A.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Lina María Franco Arbeláez.	Asesora pedagógica.	Centro Agroindustrial Regional Quindío.	Septiembre de 2013
	Martha Lucía Giraldo Ramírez	Líder de Planificación y Adecuación Didáctica.		

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del cambio
Autor (es)	Héctor Salinas Castellanos	Guionista	SENA Regional Boyacá CEDEAGRO.	Junio de 2018	Correcciones y actualización de formato.
	Yury Alexandra Báez Roldán	Asesora pedagógica		Agosto de 2017	

	Zulma Yurany Vianchá Rodríguez	Senior Línea de Producción.	Línea de Producción Boyacá.	Septiembre de 2018	Corrección de estilo y redacción.
	Nancy Astrid Barón López	Programador			
	Daniel Felipe Váron Molina	Encargado del repositorio de contenidos	SENA Regional Tolima. Centro de comercio y servicios.	Marzo de 2021.	Actualización de formato.