PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA 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:** 290801023-04. Identificar los diferentes métodos de conservación de alimentos, así como también las precauciones en su manipulación, preparación y almacenamiento, con el fin de prolongar la vida útil del producto.
- **Duración de la guía:** 10 horas.

2. PRESENTACIÓN

Estimado(a) aprendiz, bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 4: **determinar riesgos y consecuencias en la salud del ser humano en la preparación y elaboración de alimentos, teniendo en cuenta parámetros de higiene, manipulación y conservación**, del programa de formación **aspectos sanitarios en la nutrición y la alimentación**.

La manipulación y la conservación de los alimentos son aspectos claves para preservar los nutrientes que estos aportan al cuerpo humano. Por esto, es muy importante aplicar buenos hábitos en los procesos de preparación y estado final de los alimentos, ya que una mala manipulación y conservación de estos comprometen considerablemente la salud del ser humano que los consume.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, explorar los materiales complementarios 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

Para iniciar el desarrollo de la cuarta actividad del programa de formación es preciso reflexionar frente al siguiente interrogante:

¿Considera importante realizar una separación de los alimentos en el refrigerador, así como utilizar empaques individuales y recipientes para dicha conservación?

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.

Actividad de contextualización 4 Wiki. Condiciones del personal en la manipulación de alimentos

Una vez haya reflexionado sobre las preguntas anteriores, remitase a: **Actividad 4 / Evidencias / Actividad de contextualización 4 Wiki. Condiciones del personal en la manipulación de alimentos,** comparta su opinión sobre la siguiente pregunta: ¿Cuáles son las condiciones que debe tener el personal que manipula alimentos en cuanto a su estado de salud, higiene personal, vestuario y las buenas prácticas en la manipulación de alimentos?.

Este ejercicio académico, tiene como finalidad encaminarlo en el desarrollo del tema del resultado de aprendizaje tratado en esta guía, por lo tanto, **no es calificable**.

3.1.3 Actividades de apropiación del conocimiento

Evidencia de conocimiento.

Evidencia 1. Evaluación, conservación de 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, remitase a: **Actividad 4 / Evidencias / Evidencia 1. Evaluación, conservación de alimentos.**

Evidencia de conocimiento.

Evidencia 2. Evaluación, conservación y manipulación de 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 nueve (9) 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 4 / Evidencias / Evidencia 2. Evaluación, conservación y manipulación de alimentos.**

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

3.1.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Evidencia de producto.

Evidencia 3. Análisis de conservación y manipulación de alimentos.

Por todo el conocimiento, entrega y dedicación que usted ha tenido con su comunidad, es solicitado ante el despacho del alcalde de su municipio y él le pide que le realice un reporte sobre los métodos de conservación y manipulación de alimentos, aplicados en su preparación, para capacitar a la población de vendedores ambulantes de comidas rápidas del centro del municipio. El alcalde muy preocupado por dichos procesos necesita de su asesoría para capacitar a dicha población en los siguientes tres aspectos:

- Higiene y manipulación de materias primas.
- Producto en proceso.
- Producto terminado.

Por lo cual, le solicita un informe en word en donde usted debe dar las sugerencias respectivas sobre el establecimiento visitado y decir si cumple con las buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos, o por el contrario no cumple con las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Justifique las razones por las cuales usted emite este criterio. Realice una descripción cuidadosa del contexto y de las tres (3) etapas antes mencionadas. Analice si este tipo de procesos traen riesgos o consecuencias para la salud de la comunidad.

Para enviar la evidencia, remítase a: **Actividad 4 / Evidencias / Evidencia 3. Análisis de conservación y manipulación de alimentos.**

3.2. Ambiente requerido: Virtual

3.3. Materiales: Material de formación 4.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencia de conocimiento: **Evidencia 1.** Evaluación, conservación de alimentos. **Evidencia 2.** Evaluación, conservación y manipulación de alimentos.	• Analiza los procesos de calidad en la preparación y elaboración de alimentos, teniendo en cuenta parámetros de higiene, manipulación y conservación.	Instrumento: Cuestionario.
Evidencia de producto: **Evidencia 3.** Análisis de conservación y manipulación de alimentos.	• Determina los riesgos, las consecuencias o los beneficios que una mala o buena manipulación de los alimentos acarrea a la salud del ser humano.	Técnica: Valoración de producto.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Aglutinar: es la acción de lograr que diferentes elementos queden unidos entre sí.

Carbohidrato: compuesto químico formado por carbono, hidrógeno y oxígeno. Están presentes en los alimentos en diferentes formas y porcentajes. Se pueden clasificar en: carbohidratos complejos (presentes en cereales, legumbres, patata, etc.), y carbohidratos simples o azúcares (presentes en miel, frutas, leche, etc.). Proporcionan energía al organismo.

Carga microbiana: es el número de microorganismos viables presentes en un material, alimento o en una solución. El control del crecimiento microbiano puede hacerse por inhibición, impidiendo el crecimiento de los microorganismos.

Coagular: hacer que se solidifique una sustancia albuminosa disuelta en un líquido, especialmente la leche o la sangre.

Contaminación: es la introducción de sustancias u otros elementos físicos en un medio que provocan que este sea inseguro o no apto para su uso.

Desecación: es un procedimiento físico por el cual se reduce la proporción de agua del producto evitando así la proliferación bacteriana.

Enfermedad: alteración o desviación del estado fisiológico en una o varias partes del cuerpo, por causas en general conocidas, manifestada por síntomas y signos característicos, y cuya evolución es más o menos previsible.

Fermentación: proceso bioquímico por el que una sustancia orgánica se transforma en otra, generalmente más simple, por la acción de un fermento.

Hidroenfriamiento: consiste en hacer pasar agua fría de manera tal que se ponga en contacto con cada pieza individual de producto.

Higiene: limpieza o aseo para conservar la salud o prevenir enfermedades.

Humedad: cantidad de agua, vapor de agua o cualquier otro líquido que está presente en la superficie o el interior de un cuerpo o en el aire.

Liofilización: es una técnica de deshidratación por frío, un proceso común en la industria alimentaria conocido como deshidrocongelación (o simplemente secado por congelación), el cual tiene la virtud de mantener al máximo las propiedades organolépticas de los alimentos. Este método se realiza al vacío.

Microorganismos: son aquellos seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio.

Minerales: son sustancias naturales, de composición química definida, normalmente sólidos e inorgánicos, y que tienen una cierta estructura cristalina.

Organolépticas: se definen como el conjunto de propiedades detectadas por los diferentes sentidos del individuo, tales como olor, sabor, color.

Pasteurización: procedimiento que consiste en someter un alimento, generalmente líquido, a una temperatura aproximada de 80 °C durante un corto período de tiempo, enfriándolo después rápidamente, con el fin de destruir los microorganismos, sin alterar la composición y cualidades del líquido.

Temperatura: grado o nivel térmico de un cuerpo o de la atmósfera.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Desrosier, N. (1991). The technology of food preservation. New York: The Avi Publishing Company, Inc.

FAO. (2013). Almacenamiento no refrigerado o refrigerado de la carne fresca y los subproductos comestibles. Revisado en, http://www.fao.org/docrep/004/t0566s/t0566s12.htm

FAO. (2016). Manual para manipuladores de alimentos. Alumno. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud. Washington, D.C., 2016. Revisado en: http://iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/31169

FAO. (2016). Manual para manipuladores de alimentos. Instructor. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud. Washington, D.C., 2016. Revisado en: http://iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/31170

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. Línea de Producción Boyacá.	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.		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.