PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene para manipuladores de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Competencia: Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definido
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.
  - Ajustar el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos técnicos y normativa vigente
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos estimados aprendices,

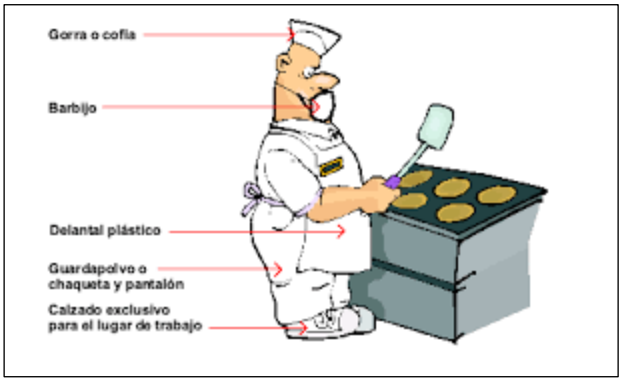
a través de esta guía de aprendizaje desarrollaremos nuestro curso de formación, donde abordaremos temas como normatividad legal vigente, lavado de manos, limpieza y desinfección de ambientes, control de plagas y manejo de residuos solidos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Resultado de Aprendizaje 1: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.

Actividad de Aprendizaje 1: Identificar aspectos sobre Limpieza y Desinfección de acuerdo a la resolución 2674 de 2013

Actividad de Reflexión inicial





Los invito a mirar la imagen anterior y reflexionar alrededor de la siguiente pregunta: Cual de las dos imágenes da confianza para la ingesta de alimentos que se están preparando? Porque?

Actividad de Contextualización y valoración de aprendizajes previos

Para contextualizarnos frente a la importancia actual de la importancia del manejo de alimentos, leamos el siguiente parágrafo de la resolución 2674 de 2013

Parágrafo 1 del artículo 36. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

De acuerdo a lo anterior de manera individual los aprendices deberán responder las siguientes preguntas a través de las cuales se valorarán aprendizajes previos:

1. Que entiende por Limpieza?
2. Que entiende por desinfección?
3. Ha tenido experiencia como manipulador de alimentos?

Actividad de Transferencia

De manera individual deberán leer la resolución 2674 de 2013 a partir de la cual deberán responder las siguientes preguntas:

Qué es un manipulador de alimentos?
¿Cuál es el perfil de un manipulador de alimentos?
Que Practicas higiénicas y medidas de protección debe aplicar un buen manipulador de alimentos?
¿Qué es un alimento?
¿Qué métodos de limpieza y desinfección se utilizan en la higienización de plantas de alimentos?

Actividad de Evaluación

- **Evidencia de Producto**

  a. diseñe y elabore un juego sopa de letras donde incluya los siguientes conceptos: contaminación cruzada, alimento contaminado, falsificado, adulterado, alterado, inocuidad, vida útil, alimento perecedero, alimentos de mayor riesgo, bacteria, desinfección, proliferación, peligro, peligro físico, peligro químico, peligro biológico, huésped, infestación, diseño sanitario, saprófito, toxina, virus.

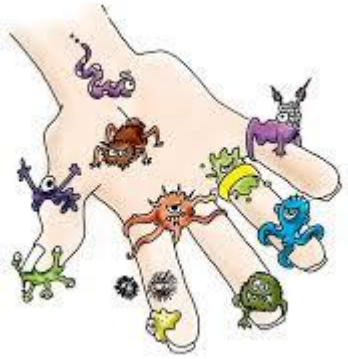
- **Evidencia de Conocimiento**

Responde a preguntas como:

Defina que es un manipulador de alimentos?
Defina que es un alimento?
Defina que es Limpieza?
Defina Que es Desinfección?

Actividad de Aprendizaje 2: Realiza lavado de manos de acuerdo a lo establecido por la OMS

Actividad de Reflexión inicial



Los invito a mirar la imagen anterior y socializar lo que interpretas de la imagen

Actividad de Contextualización y Valoración de Aprendizajes previos

El instructor contextualizará a través de la siguiente lectura la importancia del lavado de manos:

"La Organización Mundial de la Salud (OMS) define a las ETA como:

Enfermedad de carácter infeccioso o tóxico que es causada, o que se cree que es causada, por el consumo de alimentos o de agua contaminada.

También podemos definirlas como cualquier manifestación clínica originada por la ingestión de alimentos que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor en forma aguda o crónica, a nivel individual o grupal.

Las ETA pueden ser intoxicaciones, infecciones o toxiinfecciones

Infección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de microorganismos vivos perjudiciales (virus, bacterias, parásitos), presentes en los alimentos. Por ejemplo: E. coli, Salmonella, el virus de la Hepatitis A, Triquinella spirallis.

Intoxicación: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de toxinas presentes en un alimento, que han sido producidas por hongos o bacterias. Por ejemplo: toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus.

Toxiinfección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos causantes de infecciones, capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos e infectan. Por ejemplo: cólera, gastroenteritis por C. perfringens.

La mayoría de estas enfermedades pueden evitarse si los alimentos se manipulan y preparan higiénicamente

Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, duran un par de días y no presentan complicaciones. Para los **grupos de riesgo: niños menores de 5 años, adultos mayores de 60 años, mujeres embarazadas, inmunodeprimidos (personas enfermas)**, estas enfermedades pueden ser más severas, dejar secuelas, e incluso hasta provocar la muerte."

Tomada de: https://www.assal.gov.ar/eta/

El instructor valorará aprendizajes previos a través de la realización de las siguientes preguntas:

1. Cuales son los pasos para realizar un correcto lavado de manos?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

2. Porque es importante realizar un buen lavado de manos?

_____
_____
_____
_____
_____

Actividad de Apropiación

Instructor a través de una exposición didáctica y una demostración desarrollará conceptos y realizará el lavado de manos de acuerdo a lo establecido por la OMS



.

Actividad de Transferencia

De manera individual los aprendices realizarán el lavado de manos de acuerdo a lo explicado y lo expondrán co un video. Teniendo en cuenta usar la indumentaria requerida y aplicando los pasos para el lavados de manos.

Actividad de Evaluación

Evidencia de Producto

De manera individual realice un diagrama de proceso donde se describa los pasos para ralizar el lavado de manos

Actividad de Aprendizaje 3

Niveles de desinfección de alimentos

Dependiendo del tipo de la actividad y el resultado de la eliminación de organismos patógenos se categorizan distintos niveles de desinfección de alimentos:

- Desinfección de bajo nivel: Es un proceso rápido y práctico con una duración de hasta 10 minutos. Se eliminan la mayoría de bacterias, algunos hongos y virus.
- Desinfección de nivel intermedio: Con una mayor duración de tiempo se consigue acabar con la presencia de microbacterias, bacterias vegetativas, la mayoría de los virus y hongos, pero no necesariamente con las esporas.
- Desinfección de alto nivel: Con concentraciones similares pero con períodos de duración más cortos que el nivel intermedio, se consiguen eliminar todos los microorganismos pero no un gran número de esporas.
- Esterilización química: La duración es de tres a doce horas, pero con este proceso de desinfección de alimentos desaparecen todos los microorganismos y esporas.

A la hora de la desinfección de alimentos de cualquier tipo, ya sea carne, pescado, frutas o verduras, se ha de tener en cuenta que este proceso de limpieza no debe acabar con las propiedades que contienen, pues esto también sería una forma de alterarlos alimentos y afectar a nuestra seguridad alimentaria. También es necesario recordar que solo la desinfección de alimentos no basta, pues se deben realizar tareas de limpieza de forma periódica de todos los utensilios que van a manipular los alimentos y del lugar, en el cual, se van a conservar o permanecer.

Tipos de bacterias en los alimentos

Una mala conservación o preparación de los productos alimentarios, ya supone la aparición de bacterias que, sin una desinfección de alimentos, pueden afectar a la salud de las personas. **Existen tres tipos de bacterias que se encuentran presentes en los alimentos** con mayor asiduidad:

- *Staphilococcus:* Tiene capacidad para contaminar cualquier tipo de alimento y es responsable de producir la tóxina “Staphylococcalenterotoxin A”, considerada una de las **principales causas de intoxicación alimentaria en el mundo**. Esta bacteria aparece en los alimentos cuando se rompe la cadena de frío. Provoca en las personas vómitos intensos.

- *Coliforme*: Es una bacteria anaeróbica que fermenta la lactosa con producción de gas. Indican la posibilidad de contaminación fecal directa o personal, constituyen el riesgo de problemas gastrointestinales y la deficiencia de las prácticas de preparación del alimento.
- *Salmonella*: Esta bacteria puede ocasionar una infección gastrointestinal (salmonelosis). **Normalmente se encuentra en productos alimenticios que están crudos (huevo, carne, productos lácteos)** o, bien, que se han contaminado después de su preparación. Los dolores que produce la intoxicación por salmonella son: dolor de cabeza, calambres, fiebre, diarrea.

Las empresas pertenecientes al sector agroalimentario deben respetar y controlar la correcta conservación, tratamiento o desinfección de alimentos, puesto que se trata de un tema de salud vital y que acarrea cierta obligatoriedad legal. ACTUALIA ofrece numerosos servicios en materia de seguridad alimentaria adaptándose siempre a las necesidades del cliente.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Resolución 2674 de 2013

https://www.assal.gov.ar/eta/

https://www.youtube.com/watch?v=9KjtusOsu1c

https://www.youtube.com/watch?v=cPr0gScV4E8

https://www.youtube.com/watch?v=D3TjyRtdrPg&t=17s

https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk&t=13s

https://www.youtube.com/watch?v=-y_49Wzqvvo

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					