PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TECNICO EN COCINA**
- Código del Programa de Formación: **2481634**
- Nombre del Proyecto: (N/A)
- Fase del Proyecto: (N/A)
- Actividad de Proyecto: (N/A)
- Competencia: **CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
- SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD

2. PRESENTACIÓN

¡Estimado Aprendiz!

Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción, horneo, entre otros, sin que esto conlleve a riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando se tienen unas inadecuadas operaciones de manipulación de alimentos que causan la contaminación o re-contaminación del alimento, con el agravante riesgo de producir enfermedades trasmitidas por alimentos consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias. Por esta razón, es necesario realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos, los cuales generan problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, fomentando las acciones de prevención de riesgos en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
  - **ACTIVIDAD NUMERO 1**: *CONOCIMIENTO, APROPIACION DE NORMATIVIDAD Y REFLEXION CONCEPTOS BPM.*
  - **ACTIVIDAD NUMERO 2**: *INVESTIGAR LOS METODOS DE CONSERVACION*
  - **ACTIVIDAD NUMERO 3**: *CONOCIMIENTO DE LOS EQUIPOS PARA CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO.*
  - **ACTIVIDAD NUMERO 4**: *APRENDIZAJE AUDIOVISUAL, RETROALIMENTACION DE CONCEPTOS Y PROTOCOLOS BPM.*

- Ambiente Requerido: AULA 103 DE LA ESCUELA GASTRONOMICA DE MELGAR

  Materiales: Devolutivo (Muebles, Equipos de cómputo, Video vean). Consumible (materia prima empleadas durante el desarrollo de las actividades).

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: ALIMENTO: CONCEPTO, TIPOS, CLASES, VIDA ÚTIL, COMPOSICIÓN FISICO QUIMICA (PH, AW, NUTRIENTES), ALERGÉNICOS. MATERIA PRIMA: CONCEPTO, TIPOS, CLASES TEMPORADA DE COSECHA, PROPIEDADES SENSORIALES, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, GRUPOS DE INVENTARIO. ESTÁNDARES DE COMPRA DE MATERIAS PRIMAS: CONCEPTO, NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MATERIAS PRIMAS, COMPONENTES (EMPAQUE, EMBALAJE, TRANSPORTES), UNIDADES DE MEDIDA PARA EL COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR, CRITERIOS DE CALIDAD. FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS: COMPONENTES, CRITERIOS DE USO. RA 2 UNIDADES DE MEDIDA: DE PESO, VOLUMEN, TEMPERATURA, MÉTODOS DE CONVERSIÓN. RECETA ESTÁNDAR: CONCEPTO, COMPONENTES, PROCEDIMIENTO DE MANEJO Y ELABORACIÓN Y CRITERIOS DE APLICABILIDAD.	CLASIFICA LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICAS QUÍMICAS Y GRUPOS DE INVENTARIO. DESCRIBE CRITERIOS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y ESTÁNDARES DE COMPRA. RA 2 ESTABLECE CANTIDADES DE MATERIA PRIMA A SOLICITAR SEGÚN INVENTARIO FÍSICO Y NECESIDADES DE LA PRODUCCIÓN. ELABORA REQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON RECETAS ESTÁNDAR, NECESIDADES DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO. RECIBE MATERIAS PRIMAS SEGÚN REQUISICIÓN Y ESTÁNDARES DE PRODUCTO. VERIFICA EL ESTADO DE MATERIAS PRIMAS RECIBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES DE CALIDAD, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA. RA 3 ALISTA ÁREAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y EMPAQUES DE	Observación, análisis de producto, lista de verificación, evidencia documental, registro fotográfico o audio visual. resultado desarrollo de actividades propuestas en las cuales define: enfermedades transmitidas por alimentos en función de los riesgos presentes. Manipula productos de acuerdo con procedimiento establecido y legislación sanitaria de alimentos. describe prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Previene la contaminación cruzada acorde con acciones preventivas incluidas en las prácticas higiénicas y medidas de protección. GFPI-F-135 V01 presenta registros de prácticas higiénicas y medidas de protección en la producción de alimentos según recursos disponibles. Monitorea los controles bajo su responsabilidad acorde con procedimientos establecidos en la producción de alimentos. Explica las prácticas higiénicas y medidas de protección de los

ANÁLISIS CÁRNICO: CONCEPTO, COMPONENTES, PROCEDIMIENTO DE MANEJO Y ELABORACIÓN Y CRITERIOS DE APLICABILIDAD. ORDEN DE PRODUCCIÓN: CONCEPTO, COMPONENTES, TÉCNICAS DE MANEJO E INTERPRETACIÓN. INVENTARIO: CONCEPTO, STOCK DE MÍNIMOS Y MÁXIMOS, TÉCNICAS DE CONTEO. SOLICITUD DE MATERIA PRIMAS: MÉTODOS DE CÁLCULO DE CANTIDADES A SOLICITAR Y OPERACIONES MATEMÁTICAS APLICADAS, PROCEDIMIENTO TÉCNICO, DOCUMENTOS DEL PROCESO (REQUISICIÓN). RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA: CONCEPTO, PROCEDIMIENTO TÉCNICO, REPORTES, CARACTERÍSTICAS Y SANITARA PARA LA VERIFICACIÓN Y RECIBO DE MATERIAS PRIMAS, CRITERIOS ÉTICOS Y DE RESPONSABILIDAD APLICADOS. RA 3 ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, CLASE, MODOS DE USO, PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, NORMATIVA TÉCNICA, CRITERIOS DE NO CONFORMIDAD DEL PRODUCTO EN ALMACENAMIENTO. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA EL ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TIPOS, CLASES, MOMENTOS DE USO. EMPAQUES PARA EL ALMACENAMIENTO: TIPOS, MANEJO, NORMATIVA TÉCNICA. TIEMPOS Y TEMPERATURAS EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, IMPORTANCIA Y RANGOS ESTABLECIDOS, CADENA DE FRIO. DOCUMENTOS DE PROCESO DE ALMACENAMIENTO: MEAT TAG, RÓTULOS, KARDEX, FORMATO CONTROL TEMPERATURAS, FORMATO DEVOLUCIONES Y TRASLADOS, IMPORTANCIA DE SU DILIGENCIAMIENTO.	ACUERDO CON PROCEDIMIENTO Y PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. VERIFICA EXISTENCIAS Y ESTADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y STOCKS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. ORGANIZA ALIMENTOS CONFORME CON TIPO, RIESGO DE CONTAMINACIÓN, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, NORMATIVA SANITARIA Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. REGISTRA INFORMACIÓN DEL ALMACENAMIENTO E INVENTARIO EN TIEMPO Y DOCUMENTOS DISPUESTOS PARA EL PROCEDIMIENTO.	manipuladores de alimentos de acuerdo con la legislación sanitaria de alimentos. Entrega información de la aplicación de prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos según procedimiento de registro.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Intoxicación alimentaria: Proceso provocado al ingerir alimento o agua contaminados por bacterias, parásitos, virus o toxinas. Entre sus síntomas se encuentran dolores estomacales, diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación. La mayoría de estas intoxicaciones son agudas, se producen súbitamente y duran un corto periodo de tiempo.

Alimento nocivo: Es aquel que al consumirlo puede provocar efectos perjudiciales en el consumidor, pudiendo ser tanto efectos de forma aguda como crónica.

Seguridad alimentaria: Se refiere al uso de distintas estrategias y recursos para garantizar tanto la disponibilidad como el acceso de forma periódica al consumo de alimentos inocuos, nutritivos y seguros por parte de la población**.**

Inocuidad de los alimentos: Medidas dirigidas a garantizar que los productos alimenticios no causarán daño a la salud del consumidor si se preparan y/o ingieren según su uso establecido. Se considera uno de los aspectos fundamentales que se deben atender dentro de la seguridad alimentaria.

Enfermedades de transmisión alimentaria: Se trata de un grupo de enfermedades, sobre todo de tipo gastroentérico, provocadas por el consumo de algún tipo de alimento en mal estado sanitario y microbiológico. Son causadas por alimentos insalubres que contienen parásitos, virus, bacterias o sustancias químicas nocivas.

Higiene alimentaria: Medidas y condiciones necesarias para evitar posibles peligros sanitarios y garantizar que un producto alimenticio es apto para el consumo humano y que por lo tanto, no va a suponer un riesgo para la salud de sus consumidores.

Alimento perecedero: Aquel que por sus características exige condiciones especiales de conservación, manejo y tratamiento, debido a que su descomposición se encuentra muy determinada por factores como la temperatura o la humedad, por lo que se produce con mayor rapidez y facilidad.

Contaminación: Presencia en el alimento de sustancias químicas, cuerpos extraños, toxinas, bacterias, parásitos... de forma que lo hacen inadecuado para el consumo por las personas ya que puede poner en riesgo su salud.

Contaminación cruzada: Consiste en la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado, normalmente crudo, a otros no contaminados. Puede producirse mediante el contacto directo entre alimentos o de forma indirecta ya sea a través las manos del personal o del material utilizado (utensilios, equipos o superficies).

APPCC: Se trata del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, implantado por las empresas alimentarias para garantizar la calidad sanitaria. Es una herramienta que permite identificar, evaluar y controlar los posibles peligros para la inocuidad del alimento.

Desinfeccion - Descontaminacion : Es el tratamiento físico-químico 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.

Diseño sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013.

MANUAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CAPÍTULO 1.
https://drive.google.com/file/d/1hYctFjmaLLXUi3mFmPXjxhzWAgV9mgaL/view?usp=sharing

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CAPÍTULO 2.
https://drive.google.com/file/d/1XPF_H37BIuV0kh8GjUaW0CeCklFSLrui/view?usp=sharing

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CAPITULO 3.
https://drive.google.com/file/d/1lOO8o-TREujazwH6hGGsyLwHxp4r2hVK/view?usp=sharing

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CAPITULO 4.
https://drive.google.com/file/d/1cLyX6ci_tFGqd-e8Gdl-Uzh7DtblSgx7/view?usp=sharing

MANUAL DE COCINA PROFESIONAL
https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1ZR3baPPwfhyPV3wwm05g2eSnaJ-oavWC

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ROBERT JAVIER BONILLA**	**INSTRUCTOR**	**COCINA**	**15/05/2022**

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


SENA