GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N.A.
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) : N.A.
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) : N.A.
- Competencia: Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Emplear las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa.
- Ajustar los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según recomendaciones técnicas y normativa.
- Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos técnicos y normativa.
- Verificar el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según legislación vigente.
- Actividades de Aprendizaje:

  Act. Cognitiva: comprender e Identificar los conceptos básicos de higiene y manipulación de alimentossegún normatividad vigente.

  Act. Procedimental**:** Producir alimentos inocuos con la implementación de la normatividad vigente.

  Act. Valorativa **Actitudinal:** Manipular alimentos con responsabilidad, implementando las BPM en todas las etapas del proceso segúnparámetros de la empresa.

- Duración de la Guía: 40 horas.

2. PRESENTACION

Apreciado aprendiz, reciba una cordial bienvenida a la formación en el programa de Higiene y Manipulación de Alimentos, el cual se creó con el fin de brindar al sector productivo del área de agroindustrial, la posibilidad de incorporar personal con calidad laboral y profesional que contribuya al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer formación en las tecnologías y procesos sanitarios para la obtención de alimentos inocuos.

Al culminar la presente formación usted tendrá el conocimiento y estará en capacidad de:

La asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos es una tarea imprescindible a la hora de ofrecer un producto inocuo y alargar el tiempo de vida del mismo, por esto al ofertar este programa se suple esta necesidad del sector y se motiva el desarrollo de las empresas agroindustriales.

El país cuenta con potencial productivo en producción y transformación de alimentos y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1.1 Actividades de Reflexión inicial.

LA IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BPM EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En la actividad encontrará una LECTURA (Material Anexo), que permite reconocer la importancia de implementar las normas higiénico-sanitarias en todo proceso en el que se manipulen alimentos.

Lectura: **Inocuidad de los Alimentos**
Amigo aprendiz después de realizada la lectura, se socializará con el grupo de trabajo

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

La presente actividad permite identificar conocimientos previos relacionados con el tema. Responda las siguientes preguntas en forma individual:

4 ¿Qué entiende usted por contaminación de alimentos?
5 ¿Cuál es la importancia de la implementación de las normas higiénicas en los procesos de transformación de alimentos?
6 ¿Qué cree usted que debe realizarse para producir alimentos seguros?
7 ¿Cuál cree usted que es la causa de las enfermedades alimentarias?
En una mesa redonda socializar las respuestas para aclarar las dudas respectivas.

3.1.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Los conocimientos que se identifican en esta guía son:

- Conceptos básicos de alimentos: alimentos, alimentos de alto riesgo en salud pública, perecederos, no perecederos, potencialmente peligroso.
- Conceptos de inocuidad de alimentos: contaminación, contaminación cruzada, proliferación, supervivencia, crecimiento, infección, intoxicación.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos etas: causas, enfermedades, sintomatología, prevención.
- Manipuladores de alimentos: tipos, riesgos asociados.
- Legislación alimentaria: conceptos, principios, estructura.
- Factores de contaminación de los alimentos : físicos, químicos y biológicos
- Alérgenos: conceptos; contaminación de alimentos con alérgenos
- Saneamiento básico: definición, programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos, diluciones, concentraciones, porcentajes
- Uso y mantenimiento de los equipos de seguridad en planta.
- Programas complementarios: control de proveedores, trazabilidad, control de distribuidores, mantenimiento preventivo y calibración.
- Señalización visual y de seguridad.
- Análisis de peligros y puntos críticos de control: concepto, principios almacenamiento: Tipos, equipos, cambios en el alimento, aditivos.
- Conservación: métodos, temperaturas altas, bajas, conservación química, natural o física.
- Empaque y rotulado: conceptos, legislación, principios, identificación lotes de producción, código de barras, tipos, características.

En su carpeta de evidencias desarrolle las siguientes actividades:

3.1.3.1 Crucigrama del Decreto 3075/199 y Resolución 2674/2013 .

El DECRETO 3075 DE 1997, Establece las buenas prácticas de manufactura que deben cumplir los establecimientos que procesen, elaboren, comercialicen y distribuyan los productores de alimentos en el territorio nacional.

Apreciado aprendiz, en grupos de máximo 4 integrantes realice la lectura, del DECRETO3075 DE 1997y RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, en la que encontrará los concepto básicos que debe manejar un manipulador de alimentos. Analice y discuta con sus compañeros la lectura, diseñe un crucigrama que contenga 5 preguntas verticales y 5 preguntas horizontales, luego intercámbielo con otro grupo y desarrolle el crucigrama que le entrega el otro grupo.

En una mesa redonda socializar las respuestas para aclarar las dudas respectivas**.**

3.1.3.2 Cuestionario de los temas vistos.

Posterior a la explicación del instructor sobre los procesos que se llevan a cabo en producción de alimentos, responda las preguntas que se entregaran en un cuestionario.

3.1.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Proceso de Transformación de alimentos.

Esta actividad le permite al Aprendiz, aplicar los conocimientos adquiridos, las BPM en cada etapa de un proceso de transformación de alimentos.

A través de la elaboración de un producto alimenticio:

- Lave y desinfecte las manos, equipos, utensilios, superficies según técnicas y normas vigentes
- Porte y mantenga la dotación y/o uniforme asignados, según normatividad vigente
- Identifique los tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos.
- Utilice el lenguaje técnico de manipulación de alimentos en las diferentes actividades que realiza, de acuerdo con normatividad vigente

Por medio de este proceso demostrará la implementación y el cumplimiento de las BPM.

3.2 Ambiente Requerido:

Aula y ambiente para procesamiento de alimentos

3.3 Materiales

- Computador, utensilios y maquinaria Papel, lapicero, fotocopias.
- Materia prima (leche entera, leche condensada, almidón de yuca., esencia de vainilla y canela y empaques

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia las técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento Cuestionario de los temas vistos	*Identifica si los alimentos son elaborados según procedimientos operativos estándar establecidos en la empresa. * Elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad legal Vigente. *Aplica las normas y hábitos	**Técnica:** Formulación de preguntas. **Instrumento:** Prueba de conocimiento (Cuestionario)

	higiénicos en los procesos de obtención de productos alimenticios.	
Evidencias de Desempeño: Proceso de Transformación de alimentos.	*Utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional. * Ejecuta responsablemente los procedimientos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa. *Identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos. * Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendoen cuenta lineamientos establecidos por la empresa.	**Técnica:** Observación. **Instrumento** Lista de chequeo.
Evidencias de Producto: Crucigrama del Decreto 3075/1997 y resolución 2674 del 2013.	*Trabaja en equipo y es solidario con los compañeros deequipo. *Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la empresa.	**Técnica:** Valoración de producto. **Instrumento:** Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Actividad acuosa. (Aw): en la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan 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 especia.

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.

Alimento perecedero: El alimento, que en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos sefabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

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 sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamentela 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.

Ingredientes primarios: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- DECRETO 3075 DE 1997.

ación Mundial de la Salud, 2007. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos

- Guía General para la Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de manufactura paraMicroempresas Rurales.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Blanca Maribel Ariza**	**INSTRUCTOR**	**AGROINDÚSTRIA**	**25/06/2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					