PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:**
  TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación: 936161 Versión 1
- Nombre del Proyecto:
  Desarrollo de procesos para la producción de alimentos inocuos en las instituciones educativas articuladas con el SENA en el departamento de Boyacá
- Fase del Proyecto: EJECUCION
- Actividad de Proyecto:
  Desarrollar actividades de producción identificando puntos críticos de control aplicando la normatividad vigente que garantice la inocuidad del producto.
- **Competencia**
  - ✓ Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - ✓ Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente.
  - ✓ Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.
- **Duración de la Guía: 40 Horas**

2. PRESENTACIÓN

Es un derecho de todas las personas a nivel mundial poder adquirir alimentos inocuos y aptos para el consumo y esperar no ser victima de una enfermedad de transmisión alimentaria. A pesar de que el comercio internacional puede abrir la puerta a un mayor riesgo de transmisión de dichas enfermedades, las medidas de control para la inocuidad de los alimentos deben ir siempre un paso por delante para prevenir, implementando nuevas técnicas de producción, preparación conservación y distribución de los alimentos. La responsabilidad de implementar estas medidas y garantizar la inocuidad de los alimentos es compartida y recae sobre todas las personas implicadas en la cadena alimentaria.

La normatividad vigente a nivel mundial recalca la necesidad de aplicar buenas prácticas higienicas en las empresas alimentarias, así como la obligación de implantar sistemas de autocontrol basados en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Criticos de control.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1.Actividades de Reflexión Inicial

Observe el video Mantenimiento inocuo de los alimentos que se encuentra en el siguiente enlace https://youtu.be/sEa3TaAhv1A.

En GAES –Grupos autónomos de estudio- y luego de haber visto el video, en una lluvia de ideas responda las siguientes preguntas:

1. ¿Qué es Inocuidad alimentaria?
2. ¿Qué son Microorganismos patógenos?
3. ¿Qué son contaminantes (Fisicos, químicos y biológicos) y cómo atacan a los alimetos?.
4. ¿Qué es contaminación cruzada ?
5. ¿En qué consiste la higiene personal para el trabajo como manipulador de alimetos?

3.2. Las Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

3.2.1. A manera de conocimientos previos para el inicio de la formación, realice un mapa conceptual, teniendo en cuenta:

- ✓ La definición de Alimento
- ✓ Entidad que vigila y controla a las empresas productoras, comercializadoras, etc. de alimentos.
- ✓ La normatividad que aplica a las empresas de alimetos.
- ✓ Inocuidad alimentaria
- ✓ Los microorganismos patógenos que atacan a los alimentos
- ✓ Los contaminantes biológicos, químicos y físicos.
- ✓ La contaminación cruzada
- ✓ Higiene personal

3.3. Actividades de Apropiación del conocimiento

Resolución 2674 de 2013, en lo referente a localización y acceso de plantas de alimentos, características y ubicación de equipos, características de materias primas, condiciones del manipulador.

Actividad de Aprendizaje Cognitivas:

- ✓ Identificar la legislación sanitaria vigente para la industria alimentaria.

Actividad de Aprendizaje Procedimental:

- ✓ Aplicar la legislación vigente en el normal procedimiento de la planta. (Diseñar el reglamento de ingreso y comportamiento dentro de la planta)

Actividad de Aprendizaje Actitudinal:

- ✓ Realizar de manera responsable y coherente los procesos que permitan identificar la legislación sanitaria vigente para la industria alimentaria.

En su carpeta de evidencias organice el desarrollo de las siguientes actividades:

3.3.1. En GAES realice lectura de la resolución 2674 de 2013 (Material anexo) y desarrollar exposiciones participativas sobre Normativa.

3.3.2. Dar solución a cuestionario (Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de alimentos) que encuentran en la plataforma o en físico con posterior socialización para el grupo.

3.4. **Actividades de transferencia del conocimiento**

Con las siguientes actividades se pretende afianzar los conceptos adquiridos.

3.4.1. De acuerdo a la formación y en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013, realice un diseño de áreas de trabajo de una planta agroindustrial donde se transforman alimentos (dibujar el interior de una fabrica, ubicando cada sección), donde se identifique el cumplimiento de la normatividad, resolución 2674 de 2013, lo pueden hacer de manera manual o mediante la aplicación de programas interactivos.

3.4.2. En GAES de 5 aprendices diseñar un juego interactivo que afiance los conocimientos adquiridos y realice competencia inter grupos, de conocimientos sobre Normatividad.

Ambiente Requerido:

Ambiente de aprendizaje con condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente (sillas, mesas, tablero), Planta agroindustrial y aula de sistemas.

Materiales:

Computador, Video beam o TV, marcadores, material de papelería, insumos para proceso de limpieza y desinfección, equipos y utensilios pproceso para proceso de higienización.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Cuestionario Evaluativo, Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de alimentos **Evidencias de Desempeño**: Desempeno en el trabajo colaborativo en grupo y en la competencia de saberes.	Conoce interpreta el contenido de la normatividad vigente para las BPM. Identifica el contenido de los capítulos y artículos de la resolución 2674 de 2013 Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	TECNICA: Formulación de Preguntas. INSTRUMENTO: Cuestionario TECNICA:Observación directa INSTRUMENTO: Lista de chequeo para valorar desempeño.

Evidencias de Producto: Mapa conceptual, o mapa mental, identifique los diferentes títulos y capítulos de la misma. Maqueta o diseño de una planta agroindustrial y teniendo en cuenta su proyecto formativo, donde se identifique el cumplimiento de la normatividad, resolución 2674 de 2013	seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigente. Identifica el contenido de los capítulos y artículos de la resolución 2674 de 2013	TECNICA: Valoración de producto INSTRUMENTO: Lista de chequeo para valorar producto. TECNICA: Valoración de producto INSTRUMENTO: Lista de chequeo para valorar producto.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Las superficies de contacto con alimentos se definen en la BPM como aquellas que toman contacto directo con los alimentos destinados al consumo humano. También pueden llamarse así a los planos desde los cuales pueden ocurrir drenajes hacia los alimentos u otras superficies que tienen contacto con los ellos durante el curso normal de las operaciones de elaboración. Estas superficies incluyen las de los utensilios y también de los equipos. Por cuanto representan el riesgo más alto de contaminación directa o cruzada, tienen que ser limpiadas y sanitizadas más frecuente y rotundamente que otras áreas de sus instalaciones de procesamiento. Las superficies de contacto pueden incluir prendas de los empleados, guantes y manos, además de equipos y utensilios.

Factores de riesgo. Son los factores que contribuyen a los riesgos que surgen del consumo de alimentos y se relacionan con los tipos de poblaciones y estilos de vida de los consumidores.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ✓ Resolución 2674 de 2013
- ✓ Guzmán R. Rosa, Segura V. Edgar Introducción a la Tecnología de los Alimentos, Santafé de Bogotá D.C.
- ✓ http://es.slideshare.net/checho3215/las-etas-8055446
- ✓ http://www.ehowenespanol.com/microorganismos-afectan-alimentos-info_197798/
- ✓ http://www.health.ny.gov/es/diseases/communicable/botulism/fact_sheet.htm

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	MARTHA ISABEL ACERO MANUEL ALBERTO MUÑOZ	**Instructor**	SENA – Regional Boyacá – Cedeagro	**26 de marzo de 2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					