PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE Codigo 93610000 **MANIPULACION DE ALIMENTOS.**

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 93610000
- Nombre del Proyecto: N/A
- Fase del Proyecto: N/A
- Actividad de Proyecto: N/A
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
    1. ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
    2. IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
    3. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.
    4. VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA..
- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Apreciado Aprendiz!

Los peligros causantes de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) pueden provenir de las diferentes etapas que existen a lo largo de la cadena alimentaria, desde la granja o del mar hasta su mesa. Independiente del origen de la contaminación, una vez que este alimento llega al consumidor puede ocurrir un impacto, mayor o menor, en su salud con efectos agudos o inmediatos, o a largo plazo (crónicos). Por otra parte, estas enfermedades representan un elevado costo para el país y sobrecargan el sistema hospitalario con los consiguientes problemas que ello ocasiona a la comunidad. Sin embargo, existe una noticia positiva y es que los riesgos de contraer estas enfermedades pueden reducirse considerablemente, ya que es posible su prevención con una adecuada educación y adoptando algunas prácticas simples y seguras en distintos puntos de la cadena alimentaria, como son los restaurantes y locales que expenden alimentos. En particular, dentro de dicho sector, todas aquellas personas que se dedican a elaborar y preparar los alimentos que luego se consumen: los manipuladores de alimentos.

MAURICIO REYES

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

• Descripción de la(s) Actividad(es)	1 elaborar ensayo y hacer practica donde describe los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
• Descripción de la(s) Actividad(es)	2. Elaborar un modelo de planilla de limpieza y hacer practica de desinfección para el área de producción del Rancho.
• Ambiente Requerido	Ambiente de Cocina
• Materiales	Devolutivo (Muebles y equipos) Equipos de cómputo, Televisor, Tablero y menaje de cocina.

ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

EDIFICACION E INSTALACIONES

Localización y diseño



El establecimiento debe estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga que pueda contaminar el alimento; en todo caso la construcción debe ser resistente al medio ambiente e impedir el ingreso de plagas y animales domésticos.

- Si el servicio se presta en una edificación que también es vivienda, los espacios destinados a la vivienda deben estar totalmente separados de los dedicados a las actividades del establecimiento de ensamble.
- Las operaciones propias del establecimiento no deben poner en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Las diferentes áreas del establecimiento deben permitir el flujo adecuado de materia prima, producto y personal.

Pisos y paredes

Los pisos y paredes en las áreas de ensamble de alimentos u otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben considerar:

-Pisos y Paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza. Las superficies deben ser de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.

Los pisos deben contar con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.

-Drenajes: Las tuberías y drenajes deben estar debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben poseer mecanismos de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.

Techos, iluminación y ventilación

En las áreas de ensamble de alimentos u otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto, se debe considerar:

Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que permitan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso de plagas y que sea de fácil limpieza, en todo caso deberá encontrarse en buen estado de mantenimiento.

Puertas: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento.

Iluminación: La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y los manipuladores.

Instalaciones sanitarias

Se debe contar con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente ubicados y dotados con elementos de higiene personal tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual y separados del área de ensamble de los alimentos.



EQUIPOS Y UTENSILIOS



Contar con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, los cuales deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento, y deben ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales, en que están construidos los equipos y utensilios tienen que ser resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección. Para la medición de las temperaturas, durante la recepción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas el establecimiento cuenta con instrumentos calibrados. Las superficies que tengan contacto directo con el alimento deben cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente al respecto. En caso de usar utensilios en material desechable, estos tienen que ser de primer y único uso.

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

En el establecimiento se deben implementar medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpia y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se deben almacenar en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento y ensamble de alimentos, y deben estar debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se deben mantener en buen estado y no representar riesgo de contaminación para el alimento, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos. Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se deben realizar en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.



Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son empleados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

Soportes documentales de saneamiento

El establecimiento debe contar con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:

a) **Limpieza y desinfección:** Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso.
b) **Desechos sólidos:** Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final.
c) **Control de plagas:** Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento.
d) **Abastecimiento o suministro de agua potable:** Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua.

El establecimiento lleva los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable, son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.

"El conocimiento y aplicación de la normatividad sanitaria vigente, puede prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos a los consumidores"

Durante la etapa de recepción alimentos, materias primas e insumos, deben ser inspeccionados previo al uso con el fin de determinar si cumplen las especificaciones que garanticen la inocuidad de producto. Los alimentos ensamblados deben cumplir con el almacenamiento adecuado al tipo de producto, para así asegurar la inocuidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo, hasta su consumo.

4. **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento, Desempeño y producto: 1. ELABORAR ENSAYO Y HACER PRACTICA DONDE DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	Observación, Interrogatorio, Resolución de problemas. Solicitud de productos y lista de chequeo.
Evidencias de Conocimiento, Desempeño y producto: 2. ELABORAR UN MODELO DE PLANILLA DE LIMPIEZA Y HACER PRACTICA DE DESINFECCIÓN PARA EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DEL RANCHO.	DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO. ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	Observación, Interrogatorio, Resolución de problemas. Solicitud de productos y lista de chequeo.

5. **GLOSARIO DE TÉRMINOS**

Alimento: En términos del Codex Alimentarius, es toda sustancia elaborada, semi-elaborada o natural, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solo como medicamentos. En términos del Código alimentario Argentino (Ley 18.284): es toda substancia o mezcla de substancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre, aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación " alimento" incluye además las substancias o mezclas de substancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.
Bacteria: Son microorganismos unicelulares que se reproducen por fisión binaria muchas de las cuales son saprófitas, otras son beneficiosas y el hombre las utiliza para la producción de sustancias en su beneficio (yogur, antibióticos) pero existe un grupo de ellas que causan enfermedades y se las denomina bacterias patógenas. Las bacterias para poder ejercer su agresión necesitan alimentarse y multiplicarse y esto lo hacen a expensas de las sustancias que componen los alimentos o las células del organismo.
Codex Alimentarius: En el año 1962, la FAO y la OMS crearon un código con el objetivo de facilitar el comercio internacional de alimentos y garantizar a los consumidores no solo la calidad sino la seguridad e inocuidad de los mismos. Con el tiempo, el Codex Alimentarius (Código o Ley de los Alimentos) se

convirtió en una de las reglamentaciones más aceptadas y adoptadas en el mundo. Esto gracias a que posee una base científica y a que la correcta aplicación de las normas de higiene para la producción, procesamiento, empaque y transporte, garantiza la inocuidad en los alimentos. El Codex Alimentarius ha permitido minimizar (aunque no se ha eliminado totalmente el problema) el riesgo de propagación de las ETA, ya que un concepto básico del Codex enuncia que "un alimento no es nutritivo si no es inocuo".

Contaminación: Presencia de un agente en el cuerpo, o en cualquier objeto, o en un alimento que son capaces de causar enfermedad en una persona. Introducción o aparición de una sustancia contaminante en un alimento o entorno alimenticio.

Contaminante: Se entiende por contaminante cualquier sustancia, no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de la contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas (Codex Alimentarius).

Contaminación cruzada: Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo esta. El ejemplo más común es trozar un pollo crudo en una tabla de cocina y luego sin limpiarla cortar vegetales para preparar una ensalada. Lo mismo pude pasar con utensilios o nuestras propias manos sin lavar y desinfectar que actúan transfiriendo las bacterias.

Contaminado: Alimento que contiene contaminantes.

Desinfección: Reducción, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, de una cantidad de microorganismos en el medio ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad ni la aptitud de los alimentos. El objetivo de la desinfección es reducir la cantidad de microorganismos vivos. La desinfección por lo general no mata las esporas bacterianas. Para ser efectiva, la desinfección debe ser precedida por una minuciosa limpieza.

Enfermedad infecciosa: Se trata de una enfermedad clínicamente manifiesta, que se produce como resultado de una infección, pueden ser las ETA por ejemplo.

Enfermedades transmitidas por alimentos: Son síndromes originados por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades suficientes para afectar la salud del consumidor en nivel individual o en grupos de población. Los principales síntomas son caracterizados por: diarrea, vómitos, náuseas, dolores abdominales, dolores musculares, dolores de cabeza, fiebre. ETA es la sigla que se utiliza tanto para el singular como para el plural.

Embalajes alimentarios: Son los materiales o estructuras que protegen a los alimentos, envasados o no, contra golpes o cualquier otro daño físico durante su almacenamiento y transporte.

Envases alimentarios: Están destinados a contener alimentos acondicionados en ellos desde el momento de la fabricación, con la finalidad de protegerlos hasta el momento de su uso por el consumidor de agentes externos de alteración y contaminación así como de la adulteración. Deberán ser bromatológicamente aptos para lo cual deberán cumplir los siguientes requisitos:

Epidemia: Se trata de la aparición de casos de enfermedad por encima de lo esperado. Se refiere regularmente a brotes.

Esporas: Son formas de resistencia de las bacterias cuando están en situaciones desfavorables. No son medio de multiplicación. Resisten al calor, la deshidratación, la acción de productos de limpieza, etc. Todas las bacterias de los géneros Bacillus y Clostridium producen esporas.

ETA: Es la sigla que se usa para las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Etiqueta: Marca, señal o marbete que se coloca en un objeto o en una mercancía, para identificación, valoración, clasificación, etc. Contiene información impresa que advierte sobre un riesgo de una

mercancía peligrosa, por medio de colores o símbolos, y se ubica sobre los diferentes envases o embalajes de las mercancías.

Fuente de infección: Puede ser una persona, animal, cualquier objeto o sustancia, a partir de las cuales se transmite un agente infeccioso que pasa a un hospedador. Debe distinguirse claramente de fuente de contaminación, como puede ser, por ejemplo, un tanque séptico que contamina las napas de agua.

Germen: Son microrganismos que pueden causar enfermedades a los seres humanos y generalmente sólo pueden ser vistas a través de un microscopio. Ejemplo: bacterias, virus, moho.

Higiene: Parte de la medicina que conserva la salud y previene enfermedades. Limpieza, aseo. Higiene pública es la que se aplica con intervención de la autoridad por medio de normas.

Higiene de los alimentos: Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento, distribución, comercialización y hasta la preparación culinaria de los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

Huevos: Los huevos pueden provocar graves contaminaciones, por ello su preparación requiere de un gran cuidado, especialmente cuando se comen crudos (mayonesa casera). Prefiera aquellas comidas con huevos cocidos, tanto la clara como la yema deben estar bien cocidas.

Infección: entrada, desarrollo o multiplicación de un agente infeccioso (gérmenes) en el cuerpo de una persona o animal. Infección no es sinónimo de enfermedad infecciosa ya que la infección puede ser inaparente o manifiesta. La presencia de gérmenes sobre superficies de diversos artículos es contaminación no infección.

Infecciones alimentarias: son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos, tales como bacterias, virus, hongos, parásitos que en el intestino pueden multiplicarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal, y desde allí puede alcanzar otros aparatos o sistemas.

Inocuidad de Alimentos: De acuerdo a lo establecido por el Codex Alimentarius es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Los alimentos son la fuente principal de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos (virus, parásitos y bacterias), a los cuales nadie es inmune, ni en los países en desarrollo ni en los desarrollados. Cuando son contaminados en niveles inadmisibles de agentes patógenos y contaminantes químicos o con otras características peligrosas, conllevan riesgos sustanciales para la salud de los consumidores y representan grandes cargas económicas para las diversas comunidades y naciones. La temática de inocuidad es muy amplia, se refiere también a los contaminantes químicos presentes en los alimentos, alimentos producidos por los modernos medios biotecnológicos, evaluación de riesgos microbiológicos, y publicaciones y documentos.

Inocuo: Es libre de peligro, digno de confianza, que no produce injuria alguna. Certeza que la ingestión del alimento no producirá enfermedad, habida cuenta que la manera y cantidad de ingestión sea la adecuada. Inocuo es sinónimo de seguro en una de las acepciones del español, pero no es aconsejable su uso porque se lo puede confundir con seguridad alimentaria la que difiere de inocuidad de los alimentos. El uso de la palabra seguridad como sinónimo de inocuidad no es adecuado por no ser equivalentes. Al traducir del idioma inglés "food safety"se lo hizo como "seguridad de los alimentos" y la realidad es que en inglés seguridad de los alimentos es "food security" mientras que inocuidad de los alimentos es "food safety".

Inocuidad: Es calidad de inocuo.

Intoxicaciones alimentarias: Son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de metabolitos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que

se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

Limpiar: Es un proceso por medio del cual se remueve la suciedad y se desinfectan las áreas, dejándolas libres de bacterias. La limpieza en el área de la cocina consiste en la eliminación de los restos de alimentos, de la grasa y de la suciedad.

Limpieza: Remoción de toda impureza, residuo de alimentos, suciedad, grasa u otra materia objetable.

Microorganismo: Son organismos vivos (bacterias, virus, hongos, parásitos) que sólo se pueden ver a través de un microscopio.

Pasteurización: El proceso de pasteurización fue llamado así luego que Luis Pasteur descubriera que organismos contaminantes productores de la enfermedad de los vinos podían ser eliminados aplicando temperatura. Luego se empleó a otros productos para lograr su conservación. Es común la pasteurización de la leche que consiste en la aplicación de diferentes temperaturas y tiempos para la destrucción de microorganismos patógenos, y la mayoría de los saprófitos presentes en el producto, y a partir de ese proceso, garantizar la calidad microbiológica y evitar su degradación. La pasteurización a baja temperatura y tiempo prolongado es a 63°C durante 30 minutos, mientras que la que se utiliza a alta temperatura y corto tiempo es de 72°C durante 15 segundos.

Patógeno: Cualquier organismo que puede causar enfermedades o iniciar un proceso patológico.

Peligro: Es una propiedad biológica, química o física que puede determinar que el alimento deje de ser inocuo.

Portador: Persona o animal que alberga un agente de infección específica sin demostrar signos clínicos de la enfermedad y es capaz de transmitir el agente.

Prevalencia: Número de personas que tienen una enfermedad o condición en una población determinada y en un período de tiempo específico.

Prevenir: Impedir o evitar algo que suceda.

Producto alimentario: Toda materia no nociva, en sentido absoluto o relativo, que sin valor nutritivo (o que si lo tiene su uso no depende de esta cualidad) puede utilizarse en la alimentación o tener relación con los alimentos o con las vías de entrada de los mismos en el organismo. Bajo esta denominación se engloban los aditivos, los materiales de embalaje, envases, detergentes, desinfectantes, así como materiales de construcción de maquinaria, cisternas, cintas transportadoras, instalaciones, vehículos de transporte, utensilios, instalaciones, etc., de uso en industrias y otros comercios.

Saludable: Es algo que sirve para conservar la salud. El que un alimento sea saludable, depende intrínsecamente de sus propiedades nutritivas pero también existen factores extrínsecos (clima, aspectos psicológicos o fisiológicos de los consumidores, de disponibilidad de los alimentos, etc.) que lo harán más o menos saludable. La consideración generalizada que todos los alimentos son saludables hace difícil difundir el conocimiento que los alimentos, no inocuos, también pueden producir enfermedades. Vea las diferencias del concepto entre inocuo, sano y saludable.

Sano: "Significa que goza de perfecta salud". La segunda acepción, de la lengua española, lo define como "seguro sin riesgo", inocuo. La tercera acepción lo define como "que es bueno para la salud" y de allí la posible confusión como que todo alimento debería ser saludable. La cuarta acepción describe que es "sin daño o corrupción, tratándose de vegetales o de cosas pertenecientes a ellos". Esta definición podría generalizarse para su aplicación a todos los alimentos para dar la idea de que son íntegros sin daño. Es aconsejable, para evitar confusiones, utilizar la última acepción como la más apropiada para asegurar una correcta interpretación de su significado, desechando, un tanto arbitrariamente, su posible sinónimo de inocuo o saludable.

Transmisión: Es la habilidad que tienen los gérmenes infecciosos de circular de una persona a otra, o diseminarse de un lugar a otro.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Webgrafía

Biblioteca virtual SENA http://biblioteca.sena.edu.co/
Puede acceder a colecciones de libros, revistas, artículos, índices bibliográficos, resúmenes y tesis en texto completo en inglés y español.

Bibliografía

1. Guía profesional de cocina. Jaime Alzate Londoño.
2. https://veranoseguroysaludable.wordpress.com/juegos-para-ninxs/.
3. https://capacitacioninocuidadalimentos.wordpress.com/recursos-y-materiales-de-apoyo/.
4. https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guia-orientacion-sanitaria-general-establecimientos-transporte-alimentos.pdf
5. Loewer E. Profesor Escuela Hotelera de Lausanne. Cocina para Profesionales. Editorial Paraninfo. 1970.
6. https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Mauricio Reyes**	**Instructor**	**Cocina**	**12/06/2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Mauricio Reyes**	**Instructor**	**Cocina**	**1/07/2022**	**Por tipo de población a quien va dirigida.**

MAURICIO