PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANA**

- Código del Programa de Formación: **96151517**
- Nombre del Proyecto: **PRODUCCION DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA**
- Fase del Proyecto: Análisis
- Actividad de Proyecto: Identificar la producción y comercialización de confitería y dulcería de la zona
- Competencia: **290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE**.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

- Duración de la Guía: 16 horas

2. PRESENTACIÓN

Aprendiz lo invito al desarrollo de sus capacidades y competencias, y así mismo manifiesto mi compromiso de acompañamiento y fortalecimiento de las iniciativas productivas rurales orientadas a los emprendimientos y creación empresa.

Este documento es una guía para que usted desarrolle autónomamente actividades planteadas logrando así el resultado de aprendizaje mencionado: **ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.** Para lo cual se espera que realice las actividades propuestas y presente las evidencias que se les pide como mecanismo para controlar los avances de sus actividades.

Esta guía de aprendizaje le aporta conceptos, estrategias y recursos considerables en el sector alimenticio, donde interceden los aspectos de **Buenas Prácticas de Manufactura** en la producción, a fin de identificar las características en los alimentos y los requerimientos u obligaciones para la elaboración de productos con calidad e inocuos.

3. CONOCIMIENTOS PREVIOS

Definición BPM, Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, aseguramiento y control de calidad, saneamiento, comercialización (transporte y distribución).

4. AMBIENTE REQUERIDO

- Lugar con condiciones a internet o un móvil con App.
- Cocinas Integral (con servicios públicos, energía, agua y gas)

- Planta de transformación, Escuelas con Cocina Agroindustrial (si se requiere)

- (Instalaciones que traten de adecuarse a la normatividad vigente. (Resolución 2674 del 2013)

5. MATERIALES NECESARIOS

- Medios Virtuales (WhatsApp, YouTube, Email, Skype)
- Video - Medidas de contingencia frente al Covid -19 en Colombia y presentación de la formación integral Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesana, Programa SER
- Resolución 2674 del 2013
- Decreto 3075 del 1997
- Videos sobre manipulación de alimentos (1. Cuatro normas para garantizar la seguridad de los alimentos que preparamos – 2. Lavado de manos, Limpieza y desinfección operación – 3. Limpieza y desinfección de plan y equipos – 4. Enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS.
- Asistencia técnica por voz o Video (contacto instructor técnico – Móvil: 3152800870)

6. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

6.1 Reflexión inicial

CORONAVIRUS O COVID-19

Con el fin de atender el protocolo para la prevención, manejo, atención del COVID-19. Se recomienda “Lavar las manos con agua y jabón de manera frecuente, Evite el contacto físico al saludar. Restringir el saludo bien sea de mano o de beso con personas que tengan gripa, tos o algún tipo de afección o infección respiratoria aguda.

Evitar tocarse los ojos, nariz y boca, Al toser o estornudar cúbrase la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo., nunca con la mano, Evite el contacto con personas infectadas. Si tiene tos, fiebre y dificultad respiratoria solicite atención médica oportunamente” llamar a la línea 123 Policía nacional. –Sena Institucional.

Link video instructor: https://www.youtube.com/watch?v=wn1Okpt8MGU

Después de las recomendaciones en la guía y el video suministrado responda las siguientes preguntas:

¿Desde el contexto rural como usted contribuye a la contención del virus?

¿Considera usted que puede colocar en riesgo a su núcleo familiar si no toma medidas de autocuidado?

Realizar una pequeña reflexión y socializarla con los compañeros de formación por medio del grupo de WhatsApp.

6.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)

Es necesario fomentar desde la formación profesional integral, el manejo y uso preventivo de **Buenas Prácticas de Manufactura**, En otros casos, los alimentos contienen microorganismos causantes de contaminación, que pueden afectar seriamente la calidad del producto elaborado, contener microorganismos

patógenos, que al ser ingeridos por el organismo humano pueden afectar su salud y hasta causar la muerte (ETAS).

Por esta razón se invita a fortalecer sus saberes previos mediante la consulta de libros, videos, documentos, revistas, reportajes y así identificar conceptos claves en el manejo de alimentos.

Envío los siguientes links para generar una contextualización de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Higiene y Manipulación de Alimentos Cap. 04. https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk

Se recomienda el ingreso a la biblioteca virtual Sena http://biblioteca.sena.edu.co/, donde estará a su disposición una gran variedad de títulos referentes a la actividad propuesta. Para el Ingreso utilice su número de cédula y la clave es su mismo número de cedula.

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

Es de mucha importancia fortalecer los conocimientos y conceptos, los cuales se resolverán al usar esta guía de aprendizaje, con el fin de que sea consciente de la importancia de aplicar las BPM´s (calidad e inocuidad) en todas las etapas de elaboración, empaque y comercialización de los productos alimenticios- dulcería y confitería artesanal.

De esta manera lo invito a darle click en los siguientes enlaces que hablan de la resolución 2674 del 2013- normatividad vigente, de una forma divertida y concisa, que debe adoptar toda persona manipuladora de alimentos.

- Resolución 2674 de 2013 https://www.youtube.com/watch?v=49fWNqoAMLc
- Conceptos Básicos resolución 2674 de 2013 https://www.youtube.com/watch?v=JGpCARGXLY8
- Edificación e Instalaciones - Resolución 2674 https://www.youtube.com/watch?v=FgQ3zXoLe9M&list=TLPQMjYwMzIwMjBMusQcgGH3OQ&index=4
- Requisitos Higiénicos - Resolución 2674 de 2013 https://www.youtube.com/watch?v=n3Xfy43MQ9c
- Personal Manipulador - Resolución 2674 de 2013 https://www.youtube.com/watch?v=e9jsnlVDh_c
- Lavado de manos https://www.youtube.com/watch?v=sVuOC4170To
- Equipos y Utensilios - Resolución 2674 de 2013 https://www.youtube.com/watch?v=s8rLGbbjb-I
- Plan de Saneamiento - Resolución 2674 de 2013 https://www.youtube.com/watch?v=QX93uVplZeY

Después de haber aprendido un poco de la resolución mediante los videos didácticos, vamos a desarrollar un cuestionario de saberes. **Taller N° 1 Normatividad Sanitaria Resolución 2674 – 2013**. Donde se pregunta información de la actividad anterior, este taller deberá ser resuelto y enviado por el medio virtual que el instructor genere. (WhatsApp).

6.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Aprendiz, en este momento usted ha conseguido reflexionar, emparejar y apropiar herramientas, conocimientos y/o conceptos que le permitirán identificar las condiciones que deben cumplir las áreas, equipos y el personal manipulador para la producción de alimentos teniendo en cuenta la normatividad. De acuerdo a esto, se requiere que usted como aprendiz, elabore un cuadro comparativo (mapa conceptual) donde plasme las ventajas y desventajas de aplicar las BPM's en la industria de dulcería y confitería, también

un folleto -instructivo de cómo debe ser un correcto lavado & desinfección de manos, equipos-utensilios e instalaciones donde se procesan alimentos, estas evidencias deberán ser resuelto y enviado por el medio virtual que el instructor genere. (WhatsApp).

7. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Identifica la normatividad vigente alimentaria. Reconoce los aspectos relacionados con higiene alimentaria: definición, objetivo, clasificación, importancia, aplicación Identifica los riesgos alimentarios: concepto, tipos y prevención. Identifica las enfermedades transmitidas por alimentos: concepto, clasificación, causas, tipos, Sintomatología, prevención.	Reconoce la normatividad vigente para la producción de alimentos de acuerdo con el tipo de producto	Cuestionario debidamente socializaciones so asignados con cc asertividad.
Evidencias de Desempeño: Establecer las causas, consecuencias y tipos de riesgos de contaminación alimentaria diligenciando formatos de registro. Aplica las normas de higiene personal y salud ocupacional en el proceso.	Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas Preventivas según normativa vigente. Relaciona las enfermedades producidas por contaminación de alimentos con las fuentes que las originan	Cuestionario debidamente resuelto, socializaciones sobre temas asignados con coherencia y asertividad.

Evidencias de Producto: Lista de chequeo identificación factores de riesgo. Cuestionarios debidamente diligenciados	Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas Preventivas según normativa vigente.	Folleto -instructivo de cómo debe ser un correcto lavado & desinfección de manos, equiposutensilios e instalaciones donde se procesan alimentos.

8. 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.

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.

Brote de ETA: Episodio en el cual dos o más personas presentan la misma enfermedad, luego de ingerir alimentos del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículos de la misma.

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.

Contaminante: Se entiende por contaminante cualquier sustancia, no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de la contaminación ambiental.

Contaminación cruzada: Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está. 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.

Coronavirus: Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS). El coronavirus que se ha descubierto más recientemente causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.

Covid 19: La COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto el nuevo virus como la enfermedad eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019.

Desinfección – descontaminación. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas 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 adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

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.

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 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.

9. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS – WEBGRÁFIA

- http://biblioteca.sena.edu.co/index.html
- https://www.invima.gov.co/
- http://colombiaempresarial.com.co/
- **Resolución 2674 de 2013. recuperado de** https://www.servicios-colombia.com/actualidad/140normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-de-plagas
- **Decreto 1575 de 2007 recuperado de** https://www.servicios-colombia.com/actualidad/140normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-de-plagas
- **Decreto 60 de 2002, recuperado de** https://www.servicios-colombia.com/actualidad/140normatividad-vigente-en-colombia-para-el-control-de-plagas
- **Resolución 2474 del 2013_ http://invima.gov.co/**
- **Diseño Curricular Emprendedor en procesamiento de productos de dulcería y confitería artesanal- Código del programa - 96151517**

10. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**CARLOS MANUEL BUCHELI C.**	**INSTRUCTOR TÉCNICO-SER**	**CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS**	**Marzo 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					