PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151529 V2
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

01 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
02 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
03 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN
ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
04 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

- Duración de la Guía: 48 Horas

2. PRESENTACIÓN

En esta Guía de Aprendizaje l@ invito aprecid@ aprendiz a desarrollar en esta formación la temática y puesta en práctica para conocer y aplicar los requerimientos de ley para los manipuladores de alimentos, en el procesamiento y comercialización de alimentos.

La industria del procesamiento de alimentos, en continua mejora y desarrollo, exige constantemente de mejores productos y mejores sistemas de limpieza y sanitización en sus áreas de producción, instalaciones y equipos involucrados en el procesamiento de alimentos. Lo anterior como parte de regulaciones nacionales para garatizar la calidad e inocuidad de los productos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

Con base en la resolución 2674 del 2013 tenemos como prioridad el cumplimiento de las normas del manipulador de los alimentos para prevenir contaminación de los alimentos y generar ETAS, y la plicación de las normas de higiene basadas en las etapas de limpieza y

desinfección de áreas, equipos y utensilios. Visualizaremos videos pedagógicos en lo referente a localización y acceso de plantas de alimentos, características y ubicación de equipos, características de materias primas, condiciones del manipulador y la explicación hecha por el instructor. Desarrollará en forma indivuidual y luego trabajando en grupo los talleres para interiorizar los conceptos básicos establecidos para el cumplimiento de la normatividad.

- Ambiente Requerido: Aula de clase con herramientas TICs
- Materiales: Video beam, tablero, hojas, marcadores, libretas de apuntes, uteles escolares.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	Desarrolla sopa de letras y realiza los talleres de cumplimiento de BPM del manipulador de alimentos	**SOPA DE LETRAS** **Taller del Manipulador** **Paso a Paso Lavado de manos** **Protocolo de Limpieza y preparación de solución de cloro para desinfección.**
Evidencias de Desempeño	Auditoria por medio de observación en el cumplimiento de la dotación, requerimientos del manipulador y la aplicación del proceso correcto de lavado y desinfección de mano	**El instructor realizara revisión al cumplimiento de los protocolos de higiene y controles durante la elaboración de un proceso de alimentos.**
Evidencias de Producto:	Elabora un proceso de elaboración de un alimento y aplica todas las normas correctas de higiene y manipulación como prevención de la contaminación de los alimentos garantizando un producto inocuo.	**Presentación de un producto terminado que garantice la calidad e inocuidad del alimento.**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Área de proceso: zona de proceso que se mantiene con control microbiológico y libre de patógenos por medios físico y/o químicos de acceso restringido.

Contaminación: presencia de microorganismos, sustancias químicas radioactivas y materia prima extraña, en cantidades que rebasan los límites establecidos en un producto o materia prima y que resultan perjudiciales para la salud humana.

Desinfección: reducción del número de microorganismos a un nivel que no da lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

Desinfectante: cualquier agente, por lo regular químico, capaz de matar las formas en desarrollo, pero no necesariamente las esporas resistentes de microorganismos patógenos.

Detergente: mezcla de sustancias de origen sintético, cuya función es abatir la tensión superficial del agua, ejerciendo una acción humectante, emulsificante y dispersante, facilitando la eliminación de mugre y manchas.

Diagrama de flujo: representación esquemática de la secuencia de fases o etapas que conforman un proceso o procedimiento, acompañada de los datos técnicos que sean necesarios.

Higiene: todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos, en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

Limpieza: conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar residuos del proceso, polvo, grasa, u otras materias.

Procedimiento de Operación Estándar de Sanitización: es una descripción de pasos, para cumplir una tarea de sanitización, que se realizan antes de la Operación (Pre operacional) de la producción, durante la operación (operacional) proceso y que contiene una lista de equipo, piezas y utensilios que se utilizan en una operación y que forman parte de la tarea.

Sanitización: acción de disminuir al máximo los patógenos a un número que no represente riesgo al consumidor y que garantice la inocuidad a través de medios aplicados específicamente para ello, donde inocuidad se entiende como las características de un producto que no dañe al consumidor.

Sanitizante: producto que busca eliminar o disminuir el mayor número de microorganismos, y en caso de que sobrevivan algunos, que éstos no afecten la calidad microbiológica de los alimentos (todo proceso de sanitización debe ir precedido de una limpieza a fondo).

Sanitizar: acción de asperjar la solución Sanitizante en el área señalada

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Resolución 2674 de 2013 Min. salud

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Judith Sierra**	**Instructor Agroindustria**	**SER CEDEAGRO – REGIONAL BOYACÁ**	**Marzo 2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					