

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
- Código del Programa de Formación: 66210582
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el establecimiento, de acuerdo con la normatividad vigente.
 - Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
 - Desarrollar los procesos de fabricación, transformación y preparación de los alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (BPM).
- Duración de la Guía: 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz esta guía se les orientara el programa de Higiene y manipulación de alimentos que se creo con el fin de

brindar al sector productivo del área de alimentos, personal calificado que cuente con conocimientos en la normatividad vigente en la manipulación de alimentos, aplicación de las BPM, indumentaria y procedimientos adecuados para manipular los alimentos, causas y consecuencias que se obtienen a raíz de la contaminación si no se hace un debido procedimiento de higiene. Es indispensable que el estudiante contribuya en su proceso aprendizaje, investigando sobre los temas vistos, aclarando las dudas al respecto con su instructora, transmitiéndolos conocimientos adquiridos con sus compañeros y trabajar en equipo para lograr los resultados de aprendizaje.



Imagen 1.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es):

Apreciado aprendiz, realice la sopa de letras utilizando los términos dados acontinuacion:

ALIMENTO
DESINFECCION
HIGIENE
MANIPULACION

RESOLUCION
 ENVASADO
 IMPLEMENTOS
 RESIDUOS
 TRANSFORMACION
 CONTAMINACION

A	N	O	I	C	A	N	I	M	A	T	N	O	C	N
S	I	N	O	I	O	C	E	V	R	N	I	C	O	S
N	O	E	D	A	N	I	N	E	N	E	E	I	O	S
M	D	S	N	V	A	N	R	O	A	O	C	U	B	V
N	A	E	O	T	N	E	M	I	L	A	D	L	S	R
G	O	N	S	S	U	I	L	A	M	I	N	L	O	E
A	T	U	I	I	L	I	E	R	S	R	U	U	T	S
N	I	B	E	P	N	C	O	E	T	A	D	H	N	O
O	C	P	A	O	U	F	R	A	A	N	F	I	E	L
U	N	C	C	E	S	L	E	E	I	M	N	G	M	U
O	A	S	E	N	Ñ	E	A	C	E	C	O	I	E	C
O	A	O	A	D	T	S	S	C	C	G	N	E	L	I
S	V	R	A	S	A	E	R	E	I	I	O	N	P	O
I	T	C	O	I	E	I	T	S	E	O	O	E	M	N
E	N	V	A	S	A	D	O	I	O	S	N	N	I	A

En base a la resolución 2674 de 2013 responda las siguientes preguntas:

- ¿Qué es un alimento perecedero?
- ¿Qué es la higiene de alimentos?
- ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura?
- Mencione 2 instalaciones sanitarias.

-Dentro de la misma resolución en el artículo 2074 Prevención de la contaminación cruzada mencione un paso que se debe tener.



Imagen 2

JAIMITO QUE PASA SI
UNO NO CUMPLE CON
UNA BUENA HIGIENE A LA
HORA DE REALIZAR LOS
ALIMENTOS?



imagen 3

En base a la imagen anterior le puedes ayudar a Jaimito a responder la pregunta, Justifica tu respuesta.

Marca con una X la respuesta incorrecta.

A la hora de realizar la preparación de los Alimentos que NO se debe hacer?

- A) Colocarse la debida indumentaria.
- B) Lavarse las manos constantemente.
- C) Organizarse el pelo.
- D) Hacer desinfección.

Ambiente Requerido:

Ambiente dotado organizado, con mesas, asientos, tablero y buen iluminacion.

Materiales: Papel, lapiceros, resolución 2674 de 2013, implementos de aseo y desinfeccion.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<p>Evidencias de Conocimiento :</p> <p>El aprendiz aprende los puntos que tiene la resolución 2674 de 2013.</p> <p>Evidencias de Desempeño:</p> <p>El aprendiz pone en practica las buenas practicas de manufactura.</p> <p>Evidencias de Producto:</p> <p>El aprendiz desarrollo todas las preguntas en su totalidad.</p>	<p>Realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente.</p> <p>Reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y criterios técnicos.</p> <p>Aplica las buenas prácticas de manufactura teniendo en cuenta normativa.</p> <p>Controla la contaminación cruzada en los procesos de manipulación de alimentos aplicando las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Controla los procedimientos de la manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad y estándares establecidos.</p> <p>Evalúa los criterios de aceptación de la materia prima, teniendo en cuenta la calidad del producto.</p> <p>Diligencia formatos según procedimiento establecido.</p>	<p>TALLER</p> <p>EXPOSICIONES.</p>

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

ALIMENTOS: Se trata de sustancias o productos destinados a ser ingeridos por seres humanos, que pueden haber sido transformados o no. Se encargan de aportar valor nutricional y energía al organismo para su correcto desarrollo y para el mantenimiento de sus funciones vitales.

DESINFECCION: 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 adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

HIGIENE: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

MANIPULACION: La manipulación de **alimentos** implica estar en contacto directo con los alimentos durante su etapa de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución.

RESOLUCION: Una resolución es una condición en la que se busca encontrar la solución de una determinada circunstancia. Una resolución de un caso, por lo general es el acto en el que se concluye con un análisis final y definitivo del problema que busca desde una instancia cuestionada y debatida, ser resuelto.

CONTAMINACION: Presencia en el alimento de sustancias químicas, cuerpos extraños, toxinas, bacterias, parásitos... de forma que lo hacen inadecuado para el consumo por las personas ya que puede poner en riesgo su salud.

ENVASADO: La introducción de un producto alimenticio en un recipiente o envase para su conservación o transporte.

IMPLEMENTOS: Es una herramienta que se utiliza en el ámbito culinario para la preparación de los platos, tanto en contacto directo con la comida, como una batidora o indirecta.

RESIDUOS: Los residuos de una cocina suelen ser desechos orgánicos, restos de comidas, aceites ya usados, botellas y envases plásticos o de cartón de los distintos insumos de la cocina. Se trata



de todos los restos de alimentos, en especial de frutas y verduras. Cáscaras y semillas podrían ser un buen ejemplo.

TRANSFORMACION: Acción que altera sustancialmente el producto inicial: secado, maduración, tratamiento térmico, ahumado, curado, marinado, extracción.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Imagen 1:

https://www.google.com/search?q=manipulacion+de+alimentos&sxsrf=ALeKk02jJAwX-5BivusMeNpXTih53LFIvw:1617740260771&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjftNOMuOrVAhWpKFKFHZrYCaIQ_AUoAXoECAEQAw#imgrc=AfkUI4rgl3YJTM.

Imagen2:

https://www.google.com/search?q=cocinero+mu%C3%B1eco&tbm=isch&ved=2ahUKEwj_pW40urvAhVHtlkKHRvWBcQQ2-

[cCegQIABAA&oq=cocinero+mu%C3%B1eco&gs_lcp=CgNpbWcQA1CqnAFYqpWBYIOeAWgAcAB4AIABAIgBAJIBAJgBAKABAaoBC2d3cy13aXotaW1nwAEB&sclient=img&ei=hN1sYOmsOMfs5gKbrJegDA&bih=600&biw=1366#imgrc=Ndm9tC6ObKHLQM](https://www.google.com/search?q=cocinero+mu%C3%B1eco&gs_lcp=CgNpbWcQA1CqnAFYqpWBYIOeAWgAcAB4AIABAIgBAJIBAJgBAKABAaoBC2d3cy13aXotaW1nwAEB&sclient=img&ei=hN1sYOmsOMfs5gKbrJegDA&bih=600&biw=1366#imgrc=Ndm9tC6ObKHLQM)

Imagen3:

https://www.google.com/search?q=signos+de+interrogacion+++mu%C3%B1ecos+cocineros&tbm=isch&ved=2ahUKEwjUI9y_0-rvAhUSrVvKHRWqACgQ2-

[cCegQIABAA&oq=signos+de+interrogacion+++mu%C3%B1ecos+cocineros&gs_lcp=CgNpbWcQAzoGCA](https://www.google.com/search?q=signos+de+interrogacion+++mu%C3%B1ecos+cocineros&gs_lcp=CgNpbWcQAzoGCA)

[AQCBAAeUJgrWIU7YPg8aABwAHgAgAGIBYgBrR2SAQU0LTMuNjgBAKABAaoBC2d3cy13aXotaW1nwAEB](https://www.google.com/search?q=signos+de+interrogacion+++mu%C3%B1ecos+cocineros&gs_lcp=CgNpbWcQAzoGCA)

[&sclient=img&ei=n95sYJTMJZLa5gKV1ILAAg&bih=600&biw=1366#imgrc=nOFGVx1WDBfK9M](https://www.google.com/search?q=signos+de+interrogacion+++mu%C3%B1ecos+cocineros&gs_lcp=CgNpbWcQAzoGCA)

Glosario de términos: <https://www.manipulador-de-alimentos.es/glosario> CENTRO DE FORMACION NACIONAL.

Términos:

https://www.google.com/search?q=QUE+SON+IMPLEMENTOS+de+cocina&ei=b_JsYMjVMZDYtAWbxZboCw&oq=QUE+SON+IMPLEMENTOS+de+cocina&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAMyCAghEBYQHRAeOgclABBH

[ELADOGIADoJCAAQyQMqFhAeOgYIABAWEB46BwghEAoQoAFQt3RY24sBYMONAWgCcAJ4AIAB1QKI](https://www.google.com/search?q=QUE+SON+IMPLEMENTOS+de+cocina&ei=b_JsYMjVMZDYtAWbxZboCw&oq=QUE+SON+IMPLEMENTOS+de+cocina&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAMyCAghEBYQHRAeOgclABBH)
[AfEWkgEFMi05LjKYAQCGAQGqAQdnd3Mtd2l6yAEIwAEB&sclient=gws-wiz&ved=0ahUKEwilyaqy5urvAhUQLK0KHZuiBb0Q4dUDCA0&uact=5](https://www.google.com/search?q=QUE+SON+IMPLEMENTOS+de+cocina&ei=b_JsYMjVMZDYtAWbxZboCw&oq=QUE+SON+IMPLEMENTOS+de+cocina&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAMyCAghEBYQHRAeOgclABBH)



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	SILVIA MARIA MUÑOZ MONCAYO	INSTRUCTORA	COCINA	Marzo de 2022