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
- 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 normatividad vigente.

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
  - ✓ Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  - ✓ Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  - ✓ Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos Y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guía: 48 horas
-

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz, reciba una cordial bienvenida a la formación en el programa de Higiene y Manipulación de Alimentos, el cual se creó con el fin de brindar al sector productivo del área de agroindustrial la posibilidad de incorporar personal con calidad laboral y profesional que contribuya al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer formación en las tecnologías y procesos sanitarios para la obtención de alimentos inocuos.

El país cuenta con potencial para la producción y transformación de alimentos, su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividades de Aprendizaje:

Teniendo en cuenta los parámetros establecidos en la resolución 2674 del 2013 se debe dar cumplimiento a las normas del manipulador, la aplicación higienico sanitariasa mediante la implementación adecuada de las etapas de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios para prevenir y evitar contaminación de los alimentos que pueda gernarar consecuencias al consumidor mediante la afectación por ETAS.

Se aplicaran casos de la vida real donde se ilustren las consecuencias y afectaciónes por el mal uso o incumplimiento de lo etablecido en la resolución, se presentaran videos de reflexión donde se evidencia la no aplicación de la norma, las consecuendias y como deber darse manejo adecuado de ella; orientación por parte del instructor, desarrollo de talleres mediante actividades didácticas que permitan intercambiar conocimientos y de esta misma forma evaluar lo aprendido durante el proceso de formación.

- **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 cuestionario sobre BPM, ETAS y preparación de soluciones.	Formulación de pregunta y desarrollo de actividades
Evidencias de Desempeño	Proceso de transformación de aliemtos donde se aplique técnicas de lavado de manos, limpieza y desinfección.	Mediante la observación por parte del instructor se verifica el cumplimiento de las normas para manipuladores de alimientos y los protocolos de limpieza y desinfección.
Evidencias de Producto:	Diseña crucigrama con conceptos que incluyan la aplicación de la resolución 2674 de 2013.	Prueba conocimiento crucigrama y formulación de preguntas .

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Actividad acuosa. (Aw): en la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan 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 especia.

Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento perecedero: El alimento, que en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos sefabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Desinfección, descontaminación: 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 de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Ingredientes primarios: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Resolución 2674 de2013 Ministerio de Salud

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Maribel Ariza**	**Instructor Agroindustria**	**SER CEDEAGRO – REGIONAL BOYACÁ**	**julio 2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					