PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- Código del Programa de Formación: 96151452
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): NA
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): NA
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): NA
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario.
  - ✓ Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria.
  - ✓ Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria.
  - ✓ Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria.

- Duración de la Guía: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado Aprendiz, La presente guía le permitirá desarrollar los resultados de aprendizaje referentes a la formación complementaria “Aplicación de BPM en la industria de alimentos y bebidas”, para ello, es necesario que siga cuidadosamente las indicaciones aquí incluidas y participe activamente en las sesiones dispuestas de manera práctica, teniendo en cuenta el trabajo colaborativo, lo cual permite el desarrollo de aprendizajes a cerca de BPM y su puesta en práctica, con el fin de elaborar productos inocuos que den respuesta a los requerimientos del entorno.

Las buenas prácticas de manufactura (BPM) en la industria de alimentos son la base para cualquier sistema de aseguramiento de la inocuidad de los mismos, constituyéndose como una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano.

Por este motivo, los responsables en la cadena alimentaria deben ajustar sus procesos para dar cumplimiento a los requerimientos establecidos en leyes, decretos y resoluciones relacionados con BPM, estructurando programas y procedimientos que soporten las condiciones de saneamiento, plan de educación y capacitación de personal manipulador, procedimientos para cumplir con requisitos higiénicos de fabricación y programas para la documentación de condiciones para aseguramiento y control de calidad.

Este programa de formación pretende capacitar principalmente a la población victima en situación de desplazamiento y a la comunidad en general, mediante el desarrollo de competencias para la interpretación de la legislación sanitaria de alimentos, registro de información acorde con los programas que soportan las condiciones de saneamiento en la fabricación, identificación de factores de contaminación y medidas preventivas a aplicar.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

Apreciado aprendiz, las siguientes son actividades propuestas que le permitirán fortalecer actitudes, destrezas y valores que facilitarán el desarrollo de habilidades de interacción idónea humanística y técnicas.

- Descripción de la Actividad

Observar el Video Buenas prácticas de manipulación de alimentos
Socializar por equipos

Ambiente Requerido: Aula con multimedia
Materiales: computador o televisor

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS

Apreciado Aprendiz, la siguiente actividad tiene como finalidad realizar un reconocimiento de saberes previos a cerca de la aplicación de las BPM, desarrolle la siguiente actividad:

Utilizando la estrategia didáctica del mantel de área, cada aprendiz va a responder por escrito:
¿Cuáles son los requisitos del manipulador de alimentos? Y como lo pone en práctica
Posteriormente se reúne en equipos de 4 personas para realizar un Mantel de área y verificar los conocimientos previos

Ambiente Requerido: Aula
Materiales: papel bond, lapiceros

3.3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

Con el desarrollo mediante trabajo colaborativo de las siguientes actividades, el aprendiz fortalecerá las capacidades:

Cognitiva:
Reconocer los conceptos básicos relacionados con la aplicación de BPM en la industria alimentaria, teniendo en cuenta la normatividad vigente (RES 2674/2013)

Procedimental:
Elaborar un producto alimenticio aplicando las Buenas Prácticas Manufactura, de acuerdo con protocolos establecidos por la normatividad vigente.

Valorativo - Actitudinal:
Proponer acciones de mejora a los programas prerrequisito de las BPM, de acuerdo con protocolos establecidos por la normatividad vigente.

- Descripción de la Actividad 1

Mediante orientación magistral, utilizando una presentación de diapositivas y videos, se expondrán los diferentes temas relacionados con la aplicación de BPM y la normatividad vigente
Se realizara conversatorio con los aprendices para aclarar dudas e inquietudes

Ambiente Requerido: Aula con multimedia
Materiales: computador o televisor

- Descripción de la Actividad 2

Realizar el cuestionario
Ambiente Requerido: Aula
Materiales: papel, lapiceros

3.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA

- Descripción de la Actividad 1

Realizar en equipos de 4 personas un manual de los programas prerrequisito de las BPM, teniendo en cuenta:
Requisitos que deben cumplir: Manipulador de alimentos, equipos y utensilios, edificaciones e instalaciones
Limpieza y desinfección
Control de desechos
Control de plagas y roedores
Exponerlos al grupo y ponerlos en practica en el lugar de trabajo

Ambiente Requerido: Aula
Materiales: papel bond, lapiceros

- Descripción de la Actividad 2

Elaborar un producto alimenticio aplicando las Buenas Prácticas Manufactura, de acuerdo con protocolos establecidos por la normatividad vigente.

Ambiente Requerido: Laboratorio de procesamiento de alimentos o cocina
Materiales: Materia prima e Insumos para elaboración de productos alimenticios, Equipos básicos requeridos en las operaciones de procesamiento de alimentos

- Descripción de la Actividad 3

Realizar un informe, en el cual hace un análisis de control de calidad del proceso realizado y propone acciones de mejora a los programas prerrequisito de las BPM, de acuerdo con protocolos establecidos por la normatividad vigente.
Ambiente Requerido: Aula
Materiales: papel bond, lapiceros

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de conocimiento: **Evidencias de Desempeño:**	Describe la normativa relacionada con las buenas las prácticas de manufactura según naturaleza de los procesos. Aplica técnicas en la elaboración de formatos requeridos por programas de las condiciones de saneamiento y procedimientos operativos estándar, con base en la legislación y normativa alimentaria Describe los componentes del perfil higiénico sanitario conforme a la legislación sanitaria vigente. Ejecuta el proceso productivo siguiendo la secuencia y procedimiento establecido. Realiza las actividades establecidas en los programas de saneamiento y complementarios relacionados en las buenas prácticas de manufactura. Dispone el producto no conforme según procedimiento establecido y legislación sanitaria. Previene la contaminación cruzada desarrollando las acciones preventivas incluidas en los programas de saneamiento y complementarios de las buenas prácticas de manufactura. Emplea la dotación para manipulación de alimentos de acuerdo con requerimientos establecidos en la legislación sanitaria. Presenta perfil higiénico sanitario de la empresa con base en el cumplimiento de legislación sanitaria. Justifica la función de los procedimientos operativos estándar según programas requeridos por la legislación sanitaria. Entrega los registros requeridos en el proceso productivo según procedimientos establecidos. Monitorea los controles bajo su responsabilidad según procedimientos técnicos y normativa. Inspecciona estado sanitario de instalaciones, equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos para la industria de alimentos. Presenta registros en los formatos establecidos de acuerdo con programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios.	**Técnica:** Preguntas **Instrumento:** Cuestionario **Técnica:** Simulación procesos industriales **Instrumento:** Lista de chequeo

Evidencias de Producto:	Describe programas soporte de las condiciones de saneamiento y complementarios teniendo en cuenta la legislación sanitaria. Identifica riesgos de contaminación en la producción de alimentos conforme con normativa alimentaria. Reporta contingencias y hallazgos de acuerdo con planes y programas de buenas prácticas de manufactura. Explica enfermedades transmitidas por alimentos según reportes de literatura científica.	**Técnica:** Elaboración de Manual **Instrumento:** Informe escrito.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- ✓ **Concepto sanitario:** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.
- ✓ **Desinfección:** 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.
- ✓ **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.
- ✓ **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.
- ✓ **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, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos (Resolución 2674, 2013).

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

• Información tomada de:

- ✓ Armendariz Sanz, José Luis, Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Ediciones paraninfo, 2012
- ✓ INVIMA, Resolución 2674/2013
- ✓ Martínez Calderón, Maria del Carmen. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Síntesis

- ✓ Rubio Gómez, Ricardo, Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. CreateSpace Independent Publishing Platform, 2015

Videos:

- ✓ Alimentos y procesos, Control de plagas en la industria alimentaria https://www.youtube.com/watch?v=rvqbX78QTWM
- ✓ Grupo TIF, Buenas practicas de manufactura ANETIF https://www.youtube.com/watch?v=uz4XmIVcJwc
- ✓ Lopera, Juan Camilo, Curso Manipulación de alimentos Parte 1/Alimentos con calidad https://www.youtube.com/watch?v=2mrO20wxO2c&vl=es-419
- ✓ Lopera, Juan Camilo, Curso Manipulación de alimentos Parte 2/Alimentos con calidad https://www.youtube.com/watch?v=EcNlYyOSgQs
- ✓ Secretaría de Salud de Medellín, Buenas prácticas de manipulación de alimentos https://www.youtube.com/watch?v=5-S-qh3Hphs

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)		Instructor Agroindustria	AGROINDUSTRIA	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					