PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
EVIDENCIAS ACTIVIDADES
MES DE NOVIEMBRE 2022

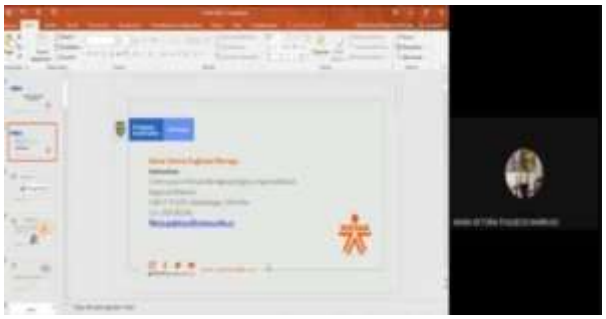
Acompañamiento presencial y mediante las plataformas de Teams, WhatsApp, Meet y correo electrónico.

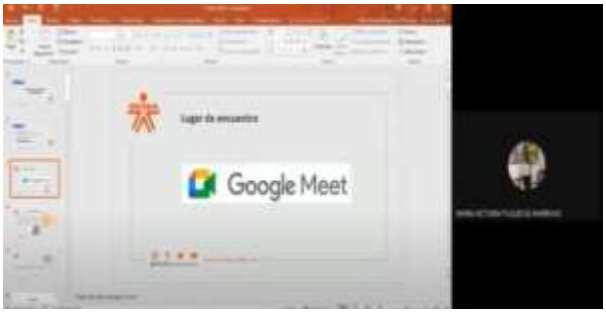






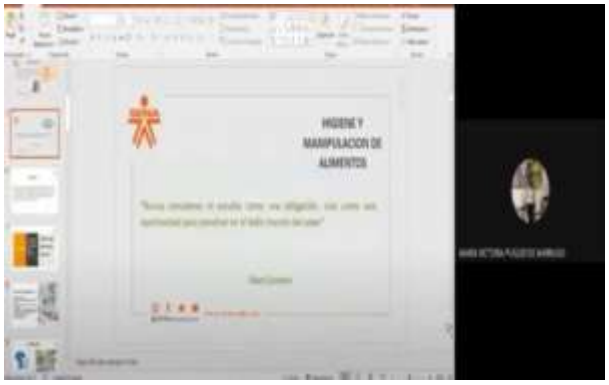


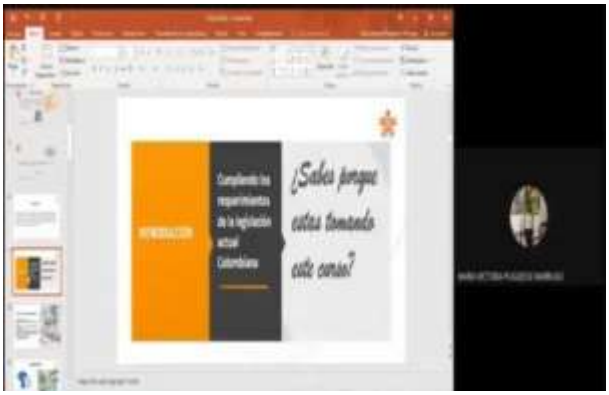



Lugar de encuentro
Google Meet


Reglas de Netiqueta


sigo
PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUIA DE APRENDIZAJE
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE


HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS


INTRODUCCION
Cumplimiento los requerimientos de la legislación actual Colombiana
¿Sabes porque estas tomando este curso?


Cual es tu Respuesta.....


BPM
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA


HIGIENE ALIMENTARIA


VIDEO
FRUTAS

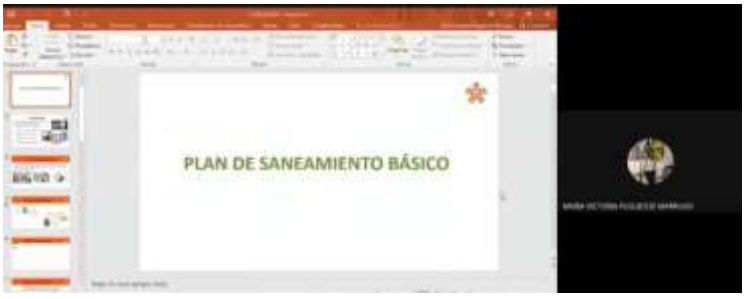

ESTRATEGIA UNIVERSAL PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD
Buenas Prácticas de Manufactura
Sistema HACCP


CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS
Edificación e Instalaciones


PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS
POES


VENTAJAS DE LOS POE


CAPACITACIÓN DEL PERSONAL


PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO


Limpieza y Desinfección


Limpieza y Desinfección
Video


Evaluación de la clase


LIMPIEZA
Y
DESINFECCIÓN


APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
¿ QUE ES LIMPIEZA ?
LIMPIEZA es la eliminación de la SUCIEDAD. Es decir la eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa y otro material extraño de una superficie o área de trabajo, para evitar que sobre ella crezcan las bacterias y microorganismos.


APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
¿POR QUE LIMPIAMOS?
Para alcanzar los niveles de higiene, inocuidad y seguridad de los alimentos.
Para mantener los equipos y utensilios en buenas condiciones y evitar que sean objeto de contaminación.
Para asegurar que los ambientes de trabajo no sean causante de contaminación hacia el producto.


APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
DETERGENTES
"Es una sustancia química que se utiliza para eliminar la suciedad y la grasa de una superficie antes de desinfectar".
Clasificación:
- Álcalis inorgánicos.
- Ácidos.
- Tensioactivos.
- Secuestrantes.
Puesto que, hasta ahora, ningún producto químico posee todas las propiedades citadas, deben mezclarse entre ellos para obtener formulaciones equilibradas de detergentes aptas para una necesidad de limpieza específica.

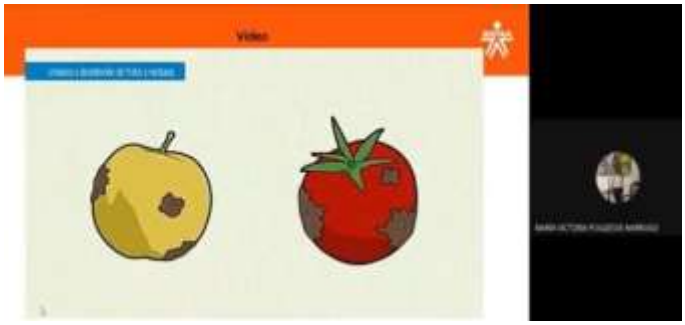

APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
¿QUÉ ES LA DESINFECCION?
Destrucción de microorganismos mediante procedimientos físicos o químicos, aplicados a superficies limpias de forma que reduzca el número de microorganismos a un nivel tan pequeño que no causen daño.


APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
DESINFECCION
"Agente de tipo físico o químico que mata a los microorganismos".
Los principios activos de los desinfectantes son:
1. Ácidos orgánicos (biodegradables).
2. Amonio cuaternario.
3. Cloro.
4. Iodo


APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
¿POR QUE DESINFECTAMOS?
Contribuye a eliminar agentes microbianos patógenos.
Reduce el riesgo de transmisión de enfermedades.


APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
ETAPAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Pasos básicos:
ETAPA
ACTIVIDAD
PRE-LIMPIEZA
ELIMACION DE LA SUCIEDAD
LIMPIEZA PRINCIPAL
APLICACIÓN DEL DETERGENTE
ENJUAGADO
ENJUAGADO DEL DETERGENTE
DESINFECCION
APLICACIÓN DE SOLUCION DE DESINFECCION
ENJUAGADO FINAL
ENJUAGADO DEL DESINFECTANTE

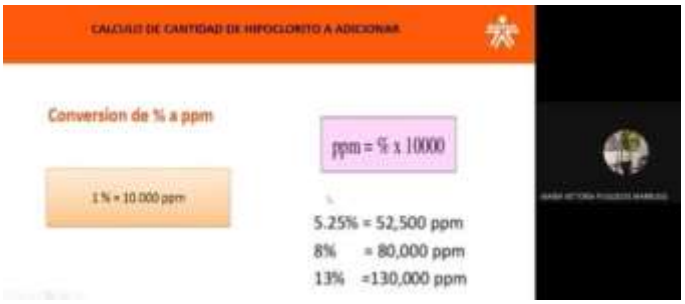

APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
MEDIDAS QUE SE DEBEN TOMAR EN CUENTA
Los utensilios de limpieza y desinfección, no deben dañar la superficie de los equipos y utensilios. Los fragmentos de cepillos, raspadores y otros materiales de limpieza no deben contaminar el alimento.
Cada ambiente de trabajo deberá contar con utensilios de limpieza y desinfección exclusivos (utensilios del baño no pueden ingresar a planta o de planta al baño).

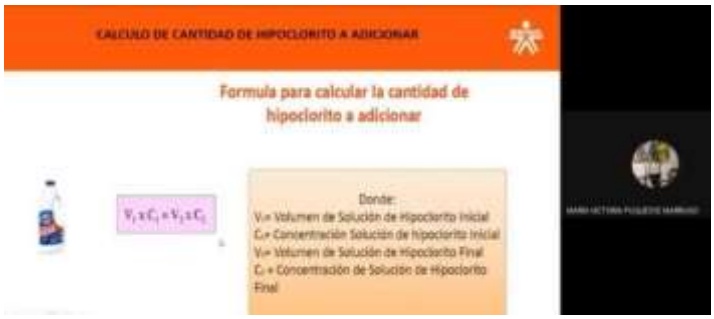

Video


PREPARACIÓN DE
SOLUCIONES PARA
DESINFECCIÓN

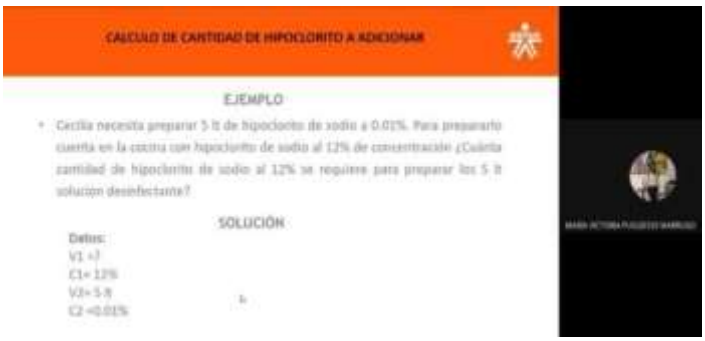

CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Concentraciones de hipoclorito de sodio
% DE CONCETRACIÓN INGREDIENTE ACTIVO DE MARCAS COMERCIALES
LIMPIDO: 3,5 %
CLOROX : 5,25 %
BLANCOX : 5,25 %
INDUSTRIAL: 13% y 15%
Blancox


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Concentración de la solución
Partes por millón (ppm): Unidad de medida con la que se mide la concentración.
1ppm: mg/L


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Conversion de % a ppm
1 % = 10.000 ppm
ppm = % x 10000
5.25% = 52,500 ppm
8% = 80,000 ppm
13% =130,000 ppm


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Formula para calcular la cantidad de hipoclorito a adicionar
Donde:
V1= Volumen de Solución de Hipoclorito Inicial
C1= Concentración Solución de hipoclorito Inicial
V2= Volumen de Solución de Hipoclorito Final
C2 = Concentración de Solucion de Hipoclorito Final


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Formula para calcular la cantidad de hipoclorito a adicionar
Despeje la formula para calcular el volumen de hipoclorito


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
EJEMPLO
Cecilia necesita preparar 5 lt de hipoclorito de sodio a 0.01%. Para prepararlo cuenta en la cocina con hipoclorito de sodio al 12% de concentración ¿Cuánta cantidad de hipoclorito de sodio al 12% se requiere para preparar los 5 lt solucion desinfectante?
SOLUCIÓN
Datos:
V1 =?
C1= 12%
V2= 5 lt
C2 =0.01%


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
SOLUCIÓN
V1*C1=V2*C2
Despejamos la formula
Debemos convertir los 5 lt a ml


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
SOLUCIÓN
Reemplazamos los valores
¿Cuánta cantidad de hipoclorito de sodio al 12% se requiere para preparar los 5 lt solución desinfectante? Se requiere 4,2 ml de hipoclorito de sodio


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Preparación de solución de cloro a 100 ppm.

Frase de reflexión

"EL ÉXITO ES LA SUMA DE PEQUEÑOS ESFUERZOS, REPETIDOS DÍA TRAS DÍA"

(Anónimo)

COMPETENCIA A DESARROLLAR:

Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

❑ Verificar el estado de salubridad y seguridad de los alimentos.

Objetivo de la sesión

Conocer e identificar que son los microorganismos y las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)

Pregunta que orienta la sesión

¿ De que manera la implementación de las buenas practicas de manipulación de alimentos y buenas practicas de higiene pueden evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos?

Conexión con el tema anterior



Saberes Previos







Analicemos



1. Corta la parte que esta dañada y utilizar el resto.

2. Descartar el alimento.

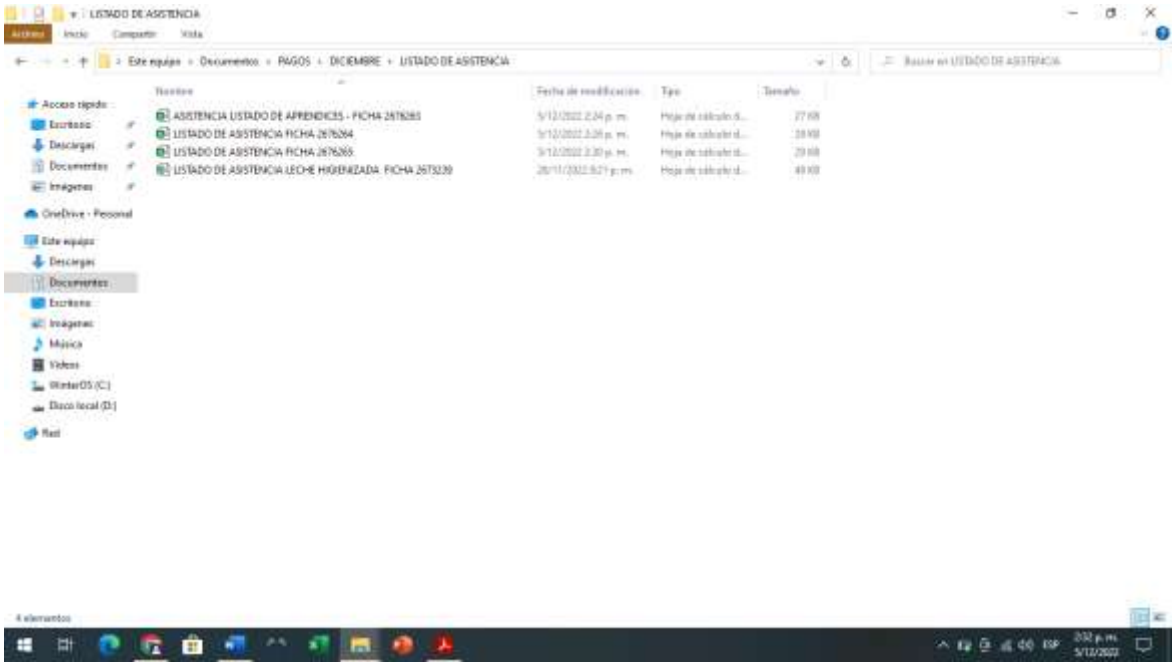
¿Que haría usted?

Receso

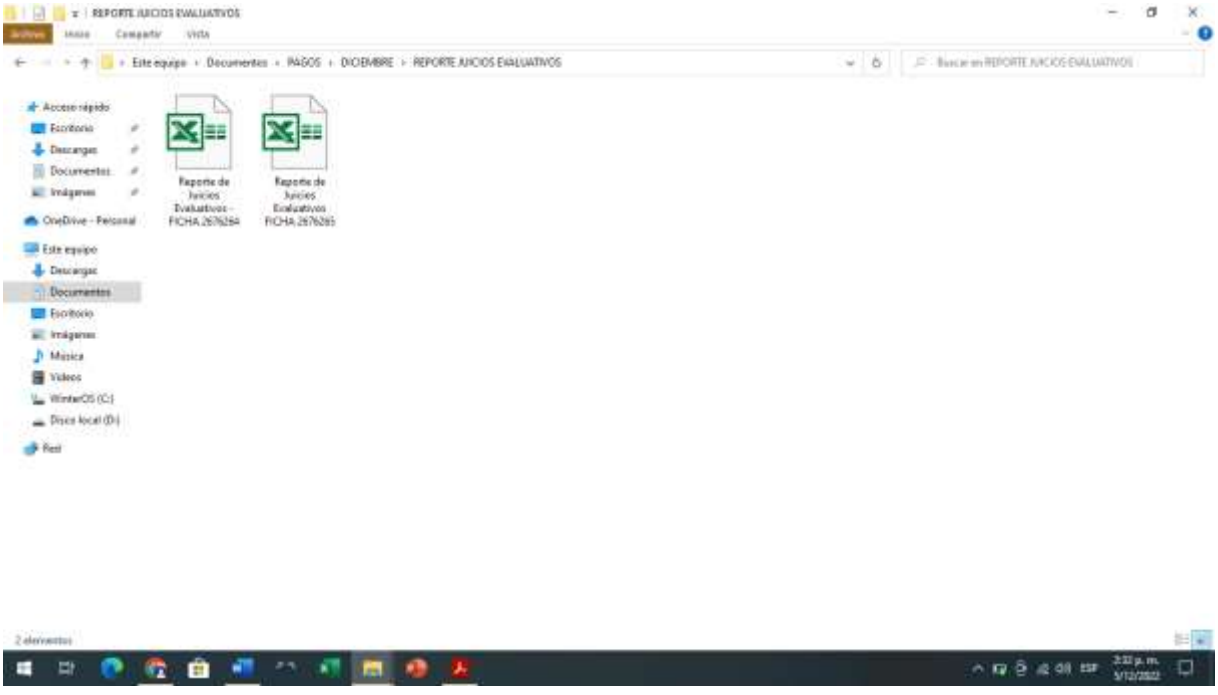




Lista de asistencias



Juicios evaluativos

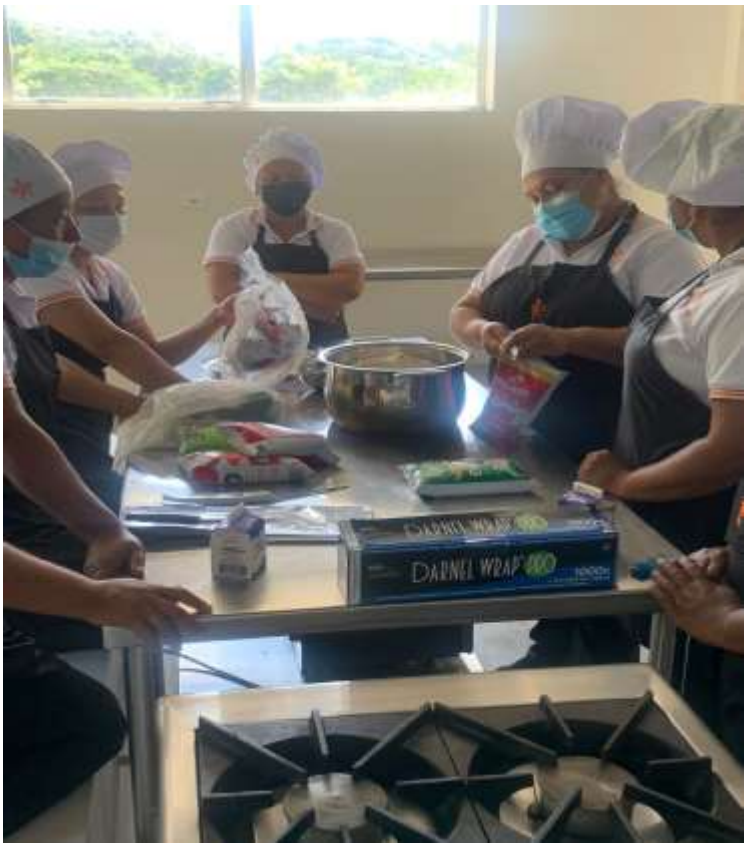


Evidencia de participación de aprendizajes









Guías de aprendizajes e instrumentos de control de las actividades académicas desarrolladas

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRALFORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación: 96151529 V2
Nombre del Proyecto: N.A
Fase del Proyecto: N.A
Actividad de Proyecto N.A

- **Competencia:**
- MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- **Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.**
- Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
- Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.
- Aplicar Las Buenas Prácticas De Manufactura Durante La Elaboración Productos Alimentarios De Acuerdo Con La Normatividad Vigente Y Estándares Seguridad Industrial.
- Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
- Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
- Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido.
- Higienizar instalaciones, utensilios, maquinaria y equipos, teniendo en cuenta los programas de saneamiento garantizando la responsabilidad con el medio ambiente.
- **Duración de la Guia:** 48 horas.

2. PRESENTACIÓN



Bienvenidos al programa de formación HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, en el cual podrás adquirir diferentes destrezas para la aplicación de las BPM (Buenas Prácticas De Manufactura.)

A través del aprendizaje se adquieren conocimientos que van de la mano con sus habilidades y fortalezas que serán puestas en práctica en su ambiente laboral. Cabe resaltar que se brindara la oportunidad de un aprendizajeautónomo y colaborativo, donde pueda demostrar sus destrezas.

En esta primera fase de formación damos inicio a todo el proceso formativo, en el cual determinaremos los requerimientos básicos importantes para la obtención de productos con calidad.

Para un adecuado proceso es importante la responsabilidad y compromiso en la entrega de todas las actividades; para así llegar al debido proceso y culminación del programa de formación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Actividad 1.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: para llevar a cabo la siguiente actividad, se realiza una presentación delinstructor, compartiendo reflexiones de vida, posteriormente los aprendices se presentan y cada uno expresa sus expectativas frente a la formación. Lo anterior a través de medios virtuales (WhatsApp, zoom, meet, teem).

AMBIENTE REQUERIDO: Ambiente de formación virtual.

MATERIALES:

- Celular o computador con aplicaciones para la formación.
- Imágenes.
- Videos

Construcción de valores y Normas de convivencia.



El instructor da a conocer las reglas de juego donde hace énfasis en la metodología a desarrollar, formas de evaluación, horarios y asistencias, mecanismos de comunicación instructor – aprendiz y pautas de convivencia resaltando valores para una formación integral. Los participantes realizarán la construcción colectiva de las normas o valores que regularán la relación durante el desarrollo del programa de formación por medio de Google Drive y Chats WhatsApp y Correo electrónico.

Presentación de la guia

Materiales: Computador o Dispositivo móvil con conectividad a Internet y acceso a Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp, Guía de Aprendizaje.

Tipo de actividad: Grupal-Individual

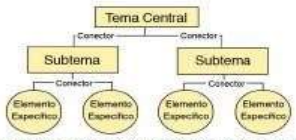
Mapa Conceptual: evidencia N° 3 Factores y Contaminación en los Alimentos

Por Conocimiento: Desarrollar un Mapa Conceptual referente a la Contaminación en los Alimentos donde expongas los siguientes puntos:

- ¿Qué son los alimentos
- Como se clasifican los alimentos.
- Factores de calidad en los alimentos.
- Temperaturas de riesgos, contaminación en los alimentos.
- Clases de contaminación presentada en los alimentos
- Control de los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos identificados

Recomendación: Tenga en cuenta al momento de realizar el mapa conceptual los siguientes pasos:

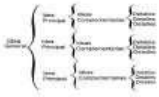
1. Construcción de una buena idea focal
2. Sugerencia de conceptos relevantes
3. Lista de conceptos
4. Orden de rango
5. Mapa conceptual preliminar
6. Proceso iterativo
7. Reposicionamiento y refinamiento del mapa conceptual



Cuadro Sinóptico: evidencia 4 Microorganismos y Enfermedades (ETAs)

Por conocimiento: Desarrolle el Cuadro sinóptico sobre microorganismos y enfermedades transmitidas por los alimentos, donde exponga los siguientes aspectos:

1. ¿Qué es un microorganismo?
2. ¿Cuáles son las clases de microorganismos que existen?
3. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos? Mencione tres de ellas.
4. Clasificación de enfermedades transmitidas por alimentos



Recomendación: Un cuadro sinóptico es normalmente implementado como una estrategia para organizar conocimientos de una manera simple y clara de comprender. Contiene una estructura ya que, se basa en una

temática en particular y sus diversas relaciones.

Actividad N°3. Establecer las Buenas Prácticas de Manufactura para el Procesamiento de alimentos en la Industrias de Alimentos.

Objetivo: Establecer las Buenas Prácticas de Manufactura para el Procesamiento de alimentos en la Industrias de Alimentos.

Duración: 12 horas

Ambiente Requerido: Aula virtual-Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp

Materiales: Computador o Dispositivo móvil con conectividad a Internet y acceso a Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp, Guía de Aprendizaje.

Tipo de actividad: Grupal-Individual

Taller: Evidencia N° 5. Cuestionario sobre Buenas Prácticas de Manufactura



Por Conocimiento: Resolver los siguientes interrogantes:

- ¿Qué es higiene?
- ¿Qué es manipulador de alimento?
- ¿Qué ley o decreto orienta a las empresas de alimentos?
- ¿Consideras que se aplican técnicas de higiene adecuadas en las grandes, medianas y pequeñas empresas de alimentos? Justifique.

Taller: evidencia N° 6. Cuestionario de preguntas sobre procesos de limpieza y desinfección aplicados en la Industria de alimentos.

Por Conocimiento: Resolver los siguientes interrogantes.

1. ¿Qué es la limpieza?
2. ¿Qué es la desinfección?
3. ¿Qué diferencia existe entre limpieza y desinfección?
4. ¿Por qué son necesarios aplicar estos dos procesos en la zona de procesos y almacenamiento?
5. ¿Cuáles son los principales detergentes utilizados en la desinfección?
6. Explique el procedimiento de desinfección en la zona de procesos y almacenamiento.
7. ¿Cuál es la importancia de conocer la concentración de desinfectante a utilizar?
8. ¿Cómo se expresa la concentración en los desinfectantes?



3.4 Actividad de Transferencia del conocimiento

Objetivo: Desarrollar actividades prácticas que permitan la aplicación de un proceso Higiénico-sanitario en áreas de procesos de alimentos e identificar la importancia del diligenciamiento de formatos y documentos.
Duración: 5 horas
Ambiente Requerido: Aula virtual-Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp

Materiales: Computador o Dispositivo móvil con conectividad a Internet y acceso a Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp, Guía de Aprendizaje.
Tipo de actividad: Grupal-Individual
Actividad 4. Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos-Documentos y Registros.



1. De forma individual aplicaran un Correcto Lavado de Manos como se indica para los manipuladores que procesan alimentos.
2. Cada uno aplicara un Correcto Lavado de Manos de acuerdo con los protocolos y normatividad nacional vigente. **(Evidencia Nº7-Lista de chequeo-Observación Aplicación Correcto Lavado de Manos)**
3. Realizaran un video de 5 minutos donde se visualice la aplicación de un Correcto Lavado de manos. **(Evidencia Nº8-Video Aplicación Correcto Lavado de Manos)**

Taller: Evidencia Nº 9. Preparación De Soluciones Desinfectantes
Por conocimiento: Taller escrito sobre preparación y verificación de soluciones desinfectantes:

Desarrollar los siguientes ejercicios:

1. Hernando desea preparar una solución de 2.500 ppm, donde el % de concentración de hipoclorito de Na comercial a utilizar es de 5% y La cantidad a preparar es de 1 Litro. ¿Qué cantidad de hipoclorito se debe adicionar?
2. Calcular la cantidad de hipoclorito necesaria para preparar una solución de 500 ppm, si el porcentaje de concentración del hipoclorito es de 8,25% y el volumen de solución a preparar de 35 litros.
3. Una persona requiere desinfectar un mesón y desea preparar 12 Litros de solución. ¿Qué cantidad de cloro se necesita si para ello se utiliza clorox 5,25%?
4. Preparar 15 litros de solución de hipoclorito de Sodio al 250 ppm a partir de una botella que contiene 6,15% de Cloro.
5. Calcular la cantidad de hipoclorito necesaria para preparar una solución de 500 ppm, si el porcentaje de concentración del hipoclorito es de 5,25% y el volumen de agua es de 20 litros.
6. Un operario necesita desinfectar los equipos del área de proceso para lo cual debe preparar 40 litros de solución con una concentración de 200 ppm. ¿Qué cantidad de hipoclorito de Na al 5% se necesita?

Concentraciones de hipoclorito de sodio:

Limpido: 3,5 %
Clorox: 5,25 %
Blancox: 5,25 %
Ajax: 4,8%
Industrial: 13 % y 15%

Formulas:

Conversión de % a ppm

Ppm= % x 10000

Calcular la cantidad de hipoclorito a adicionar

$$V1 = \frac{C2 * V2}{C1}$$

Productos entregables:

- Cuadro comparativo sobre normatividad sanitaria de alimentos (evidencia Nº1)
- Estudio de caso sobre Edificación e Instalaciones (evidencias Nº 2)
- Mapa Conceptual sobre Contaminación de Alimentos (evidencia Nº 3)
- Cuadro sinóptico sobre Microorganismos y Enfermedades (evidencia Nº 4)
- Sopa de letra Buenas Prácticas de Manufactura (evidencia Nº 5)
- Cuestionario Procesos de Limpieza y Desinfección (evidencias Nº 6)
- Actividad Practica-Video Aplicación Correcto Lavado de Manos - Lista de chequeo-Observación Aplicación Correcto lavado de Manos (Evidencia Nº 7 y 8).
- Preparación De Soluciones Desinfectantes (Evidencia Nº 9).

Forma de entrega:
La entrega de Evidencias de aprendizaje se desarrollará en la carpeta Curso Higiene y Manipulación de Alimentos dispuesta en Google Drive, la cual será compartida a cada uno de los correos electrónicos de los aprendices.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
A continuación, encontrará las descripciones de las actividades correspondientes este curso formativo: En las actividades a desarrollar usted deberá:

- Resolver y aplicar Talleres, cuestionarios, Mapa Conceptual, Cuadro comparativo, Cuadro Sinóptico y evaluaciones (Puntuación 35%): Cuestionarios, talleres sobre Buenas prácticas de manufactura, Técnicas de limpieza y desinfección, Instalaciones, manejo de residuos sólidos y líquidos.
- Lista de chequeo, Estudio de caso sobre Edificación e Instalaciones (Puntuación 35%) sobre proceso de limpieza y desinfección.
- Diapositivas (Puntuación 30%): Diapositivas sobre contaminación de los alimentos.

Esto le permitirá consolidar y aplicar sus conocimientos acerca de los temas tratados durante este curso.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios De Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	• Reconoce Los Conceptos Básicos De Alimentos, Manipulación, Higiene, Inocuidad, Limpieza Y Sanidad. • Elabora Perfil Higiénico Sanitario Con Base En El Cumplimiento De La Normatividad Vigente. • Identifica Estado De Salubridad Y Seguridad De Instalaciones Equipos E Instrumentos Según Protocolos De Seguridad Y Procedimientos Establecidos. • Identifica Si Los Alimentos Son Elaborados Según Procedimientos Operativos Estandar Establecidos En La Empresa. • Identifica Estado De Salubridad Y Seguridad De Instalaciones Equipos E Instrumentos Según Protocolos De Seguridad Y Procedimientos Establecidos Verifica.	• Un (1) cuadro comparativo de la resolución 2674 de 2013 y el decreto 3075 de 1997. • Un (1) cuestionario sobre Buenas Prácticas de Manufactura • Un (1) cuestionario sobre procesos de limpieza y desinfección aplicados en la industria de alimentos. • Un (1) Mapa Conceptual sobre factores y contaminación en los Alimentos. • Un (1) Un Cuadro sinóptico sobre microorganismos y enfermedades (ETAs)
Evidencias de Desempeño	• Aplica Las Normas Y Hábitos Higiénicos En Los Procesos De Obtención De Productos Alimenticios • Ejecuta Los Protocolos Del Programa De Limpieza Y Desinfección, Control De Plagas Y Manejo De Residuos Sólidos Conforme Al Plan De Saneamiento Establecido Por La Empresa. • Aplica Las Tics En El Desarrollo De Los Procesos De Formación Según Protocolos. • Utiliza La Dotación De Seguridad Según Normatividad Y Parámetros De Salud Ocupacional • Elabora Perfil Higiénico Sanitario Con Base En El Cumplimiento De La Normatividad Legal Vigente. • Aplica Las Normas Y Hábitos Higiénicos En Los Procesos De Obtención De Productos Alimenticios. • Ejecuta Responsablemente Los Procedimientos Del Programa De Limpieza Y Desinfección, Control De Plagas Y Manejo De Residuos Solidos Conforme Al Plan De Saneamiento Establecido Por La Empresa. • Aplica Las Tics En El Desarrollo De Los Procesos De Formación Según Protocolos Establecidos Por La Empresa	• Una (1) Lista de chequeo. Observación de Aplicación de un Correcto lavado de Manos. • Un (1) Estudio de caso sobre Edificación e Instalaciones.
Evidencias de Producto	• Verifica El Cumplimiento De Los Procedimientos Y Programas De Calidad Establecidos Por La Empresa. • Registra Los Resultados Del Desarrollo De Los Programas De Saneamiento Básico Teniendo En Cuenta Lineamientos Establecidos Por La Empresa. • Registra Los Resultados Del Desarrollo De Los Programas De Saneamiento Básico Teniendo En Cuenta Lineamientos Establecidos Por La Empresa.	• Un (1) video sobre Aplicación Correcto Lavado de Manos según protocolos y normatividad nacional vigente • Un (1) taller sobre Preparación De Soluciones Desinfectantes

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF):** en el contexto del presente manual las Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF) comprenden prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto, asociados a las fases relacionadas con la postcosecha del mismo, considerando un mínimo impacto de esas prácticas sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.
- **Contaminación:** la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
- **Desinfección:** reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- **Enfermedad transmitida por alimentos (ETA):** toda enfermedad transmitida a las personas a través de alimentos contaminados.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Sitios Web

- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=10559592&p00=tecnologi%C3%ADa+alimentos
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=10431110&p00=temas+tecnologi%C3%ADa+alimentos
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11138320&p00=alimentos%3A+introducci%C3%B3n%2C+t%C3%A9cnica+seguridad

Libro tomado de base de datos:

- Castro, R. K. (2011). Tecnología de alimentos. Bogotá, CO: Ediciones de la U. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Damásio, M. H. (Ed.). (1999). Temas en tecnología de alimentos. Vol. 3. México, D.F., MX: Instituto Politécnico Nacional. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Medin, R., & Medin, S. (2011). Alimentos: Introducción, técnica y seguridad (4a. ed.). Buenos Aires, AR: Fundación Proturismo. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	María Victoria Pugliesse Marrugo	Instructora	Coordinación académica	09/03/2021

Guiacompetencia Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria.

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** OPERARIO EN PRODUCCIÓN DE LECHES HIGIENIZADAS.
- **Código del Programa de Formación:** 961521 – Versión 1
- **Nombre del Proyecto:** Elaboración de leches higienizadas.
- **Fase del Proyecto:** PLANEACIÓN
- **Actividad de Proyecto:** Establecer las especificaciones y mecanismos de control de materias primas e insumos utilizados en el procesamiento de la leche y derivados lacteos
- **Competencia:** Aplicación de procedimientos de higienización en la industria láctea
- **Resultado de Aprendizaje a Alcanzar:**
  - Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos aplicando normativa sanitaria.
- **Duración de la Guia:** 36 horas.

2. PRESENTACIÓN

La presente guía tiene como finalidad apoyar la capacitación de aprendices SENA en los temas más importantes que se relacionen con aplicación de procedimientos de higienización en la industria láctea. Los procesos de higienización aplicados a la leche juegan un papel muy importante en la elaboración de los derivados lácteos, ya que a través de estos procesos se entrega a los consumidores y a las industrias leches que cumplen con todos los estandres de calidad exigidos, para la elboracion de diferentes productos, tales como yugurt, kumis, helados, bebidas lácteas, entre otras. El objetivo de esta guía trata sobre los aspectos que se deben de tener en cuenta al momento de manipular y procesar la leche. Es muy importante el cumplimiento de las Buenas

3. Participe en mesa redonda con sus respuestas en la socialización de solución a este instrumento.

- ¿Qué ocasiona el deterioro de los productos lácteos?
- ¿Qué tipos de contaminación de alimentos conoces?
- ¿Por qué consideras que los productos lácteos se deben refrigerar?



3.3 Actividades de Apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

Actividad 1. APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURADURANTE EL PROCESO SEGÚN LA NORMATIVIDAD DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Objetivo: Dar a conocer los requisitos sanitarios que debe cumplir la industria de alimentos de acuerdo a la normatividad nacional vigente.
Duración: 12 horas
Recursos: Computador con conectividad,plataforma Territorium. Papelería, guía de aprendizaje e instrumentos.
Tipo de actividad: individual

Taller: Evidencia Nº 1.Reconocimiento de normatividad sanitaria aplicada a la industria de alimentos.

Tabla de conceptos relacionados con la normatividad sanitaria de alimentos (resolución 2674 de 2013)

Instrucción: A continuación, se presenta una tabla con los conceptos que aplican al contenido de la resolución 2674 de 2013. En la columna derecha encuentra las definiciones de estos. Usted

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

Presentación de la guía
Presentación de la guía de aprendizaje correspondiente a la APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA. Además, se socializará la guía de aprendizaje y sus actividades enmarcada en el programa de OPERARIO EN PRODUCCIÓN DE LECHES HIGIENIZADAS.



Construcción de valores y Normas de convivencia.

El instructor da a conocer las reglas de juego donde hace énfasis en la metodología a desarrollar, formas de evaluación, horarios y asistencias, mecanismos de comunicación instructor – aprendiz y pautas de convivencia resaltando valores para una formación integral. Los participantes realizarán la construcción colectiva de las normas o valores que regularán la relación durante el desarrollo del programa de formación.



Actividad 1. APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURADURANTE EL PROCESO SEGÚN LA NORMATIVIDAD DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Objetivo: Dar a conocer los requisitos sanitarios que debe cumplir la industria de alimentos de acuerdo a la normatividad nacional vigente.
Duración: 12 horas
Recursos: Computador con conectividad,plataforma Territorium. Papelería, guía de aprendizaje e instrumentos.
Tipo de actividad: individual

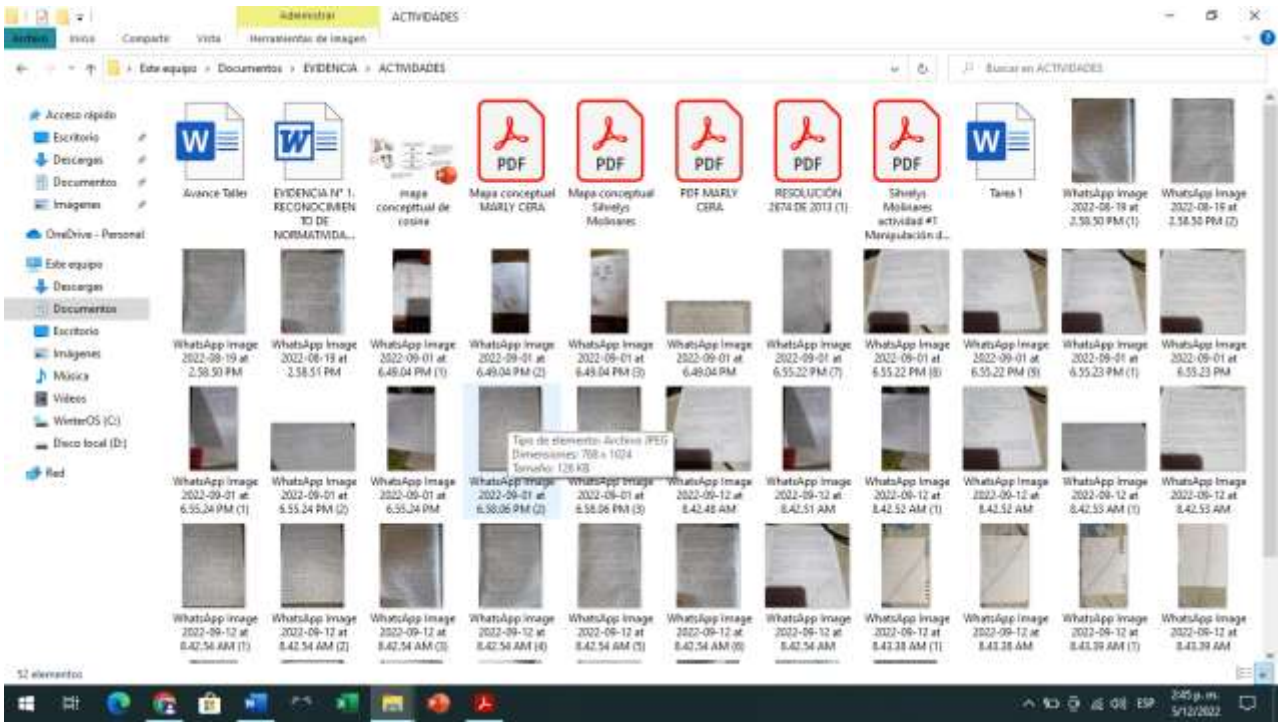
Taller: Evidencia Nº 1.Reconocimiento de normatividad sanitaria aplicada a la industria de alimentos.

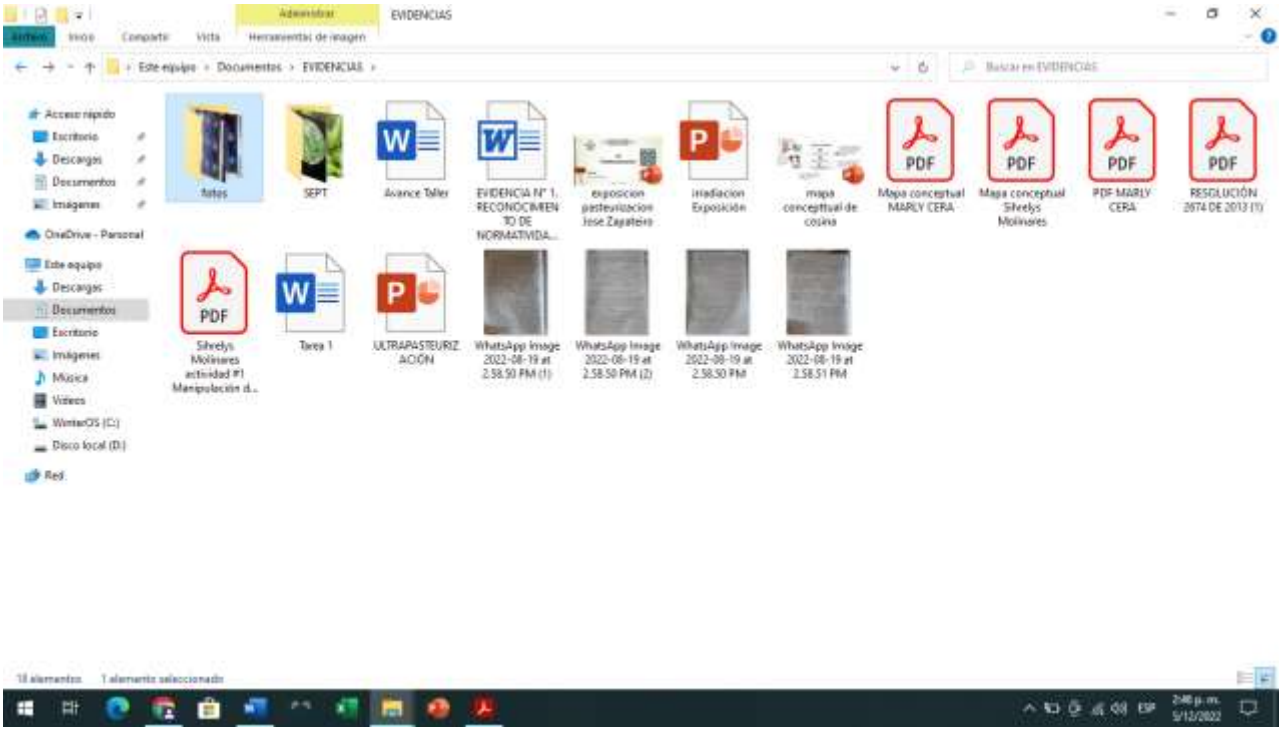
Tabla de conceptos relacionados con la normatividad sanitaria de alimentos (resolución 2674 de 2013)

Instrucción: A continuación, se presenta una tabla con los conceptos que aplican al contenido de la resolución 2674 de 2013. En la columna derecha encuentra las definiciones de estos. Usted debe leer detenidamente cada uno y escribir la letra del concepto al cual corresponde en el espacio asignado.

LETRA	CONCEPTO	LETRA	DEFINICION
A	ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.		Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
B	ALIMENTO ADULTERADO		Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

Evidencia de los procesos de evaluación





Informe descargado del aplicativo Sofía plus