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 Versión 2
- 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:
  - 29080102302 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
  - 29080102304 Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  - 29080102303 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  - 29080102301 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



La preparación de alimentos es un arte que requiere de la aplicación de procesos de Buenas Prácticas de Manufactura y aplicación de métodos de conservación y alistamiento de las materias primas, ya que no se trata de cocinar por cocinar sino de aplicar normas de seguridad industrial, de medio ambiente, manejo de equipos y herramientas que aseguren la inocuidad durante el alistamiento, preparación y presentación de los platos a elaborar.

El tema de la Higiene y la Correcta Maipulación de los Alimentos pertenece a nuestro diario vivir, pues actualmente ha crecido la preocupación y el interés de la población por las medidas higiénicas y la manipulación adecuada de los alimentos. Los consumidores quieren que se les garantice que lo que consumen en restaurantes, comedores escolares, y todos los sitios donde se manipulen alimentos preparados como también lo adquirido en los expendios de productos crudos sean libres de microorganismos que no afecten su salud y a la vez sean nutritivos. En esta guía encontrará las actividades a desarrollar en este curso, permitiéndole así alcanzar los



objetivos y metas propuestas sobre las buenas prácticas de manufactura. Lo invito a desarrollar esta guía con detenimiento y compromiso, ya que será una herramienta básica para la adquisición de su aprendizaje.

"Tener éxito en la vida no es llegar a tener fama, sino a realizar aquello que realmente deseas."

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

- ✓ Estimado aprendiz analiza cada una de las siguientes imágenes



Una vez analizadas las imágenes individualmente en una tarjeta describa en una palabra que significa y socialícela con sus compañeros. Duración de esta actividad: (1 Hora)

- ✓ En binas realice una entrevista a su compañero, nombre de donde viene, con quien vive, su actividad favorita y responda el siguiente interrogante: ¿Que daños considera puede causar en la población un manipulador de alimentos que no realiza sus labores profesionales adecuadamente? En plenaria cada uno presenta a su compañero. Duración de esta actividad: (2 Horas).

Participe del video foro. Analice el video y en una palabra comparta a sus compañeros la enseñanza que le deja el video. “Higiene y manipulación de alimentos” https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk, Duración de esta actividad: (2 Horas).

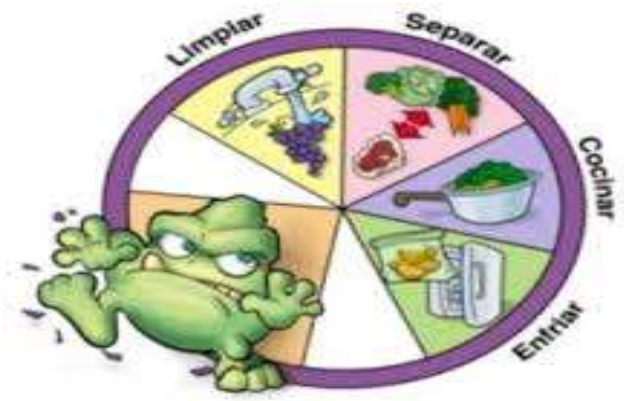
ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.



Estimado aprendiz, a continuación, lo invito a ver el video denominado “Inocuidad de los alimentos” https://www.youtube.com/watch?v=Y1YNOyf6B3Q, y a hacer uso de sus conocimientos previos sobre buenas prácticas de manufactura, con el fin de resolver las siguientes preguntas para esto deben formar equipos de tres aprendices y realice un escrito o grafique dando respuesta a los siguientes interrogantes:

- ¿Qué se entiende por “Inocuidad alimenticia"?
- ¿Cuáles cree que son los pasos a seguir para una buena manipulación de alimentos?

- ¿Qué son microorganismos?
- ¿Qué es contaminación?
- ¿A qué se refiere la contaminación biológica?
- ¿A qué se refiere la contaminación química?
- ¿A qué se refiere la contaminación física?
- ¿Qué es contaminación directa?
- ¿Qué es contaminación cruzada?
- ¿Qué entiende por Alimento?
- ¿Qué entiende por Manipulador de alimento



Luego, las respuestas serán socializadas en plenaria y finalmente su instructor dará conclusiones. Duración de esta actividad: (16 Horas)



✓ En este momento de su aprendizaje lo invito a recordar o plantear y escribir una experiencia o situación vivida en la que usted crea que se hizo buen uso de las BPM, y paralelamente escriba otra experiencia en la usted crea que no se hizo un correcto uso de las BPM. Finalmente socialice con el grupo sus respuestas y esté atento al complemento que hará su instructor. Duración de esta actividad: (8 Horas)

ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

Ustedes como manipuladores de alimentos pueden influir decisivamente en la salud de los consumidores, ya que pueden provocar la contaminación de estos, si se hace utilizando prácticas de manipulación incorrectas y la falta de higiene, ya sea personal, de los utensilios, superficies, equipos, etc., por lo que debemos asumir la responsabilidad al tener en nuestras manos la salud de todos los consumidores de los productos a elaborar.



No olvidemos que la presente guía es un instrumento que nos sirve para el apropiamiento de los conocimientos de forma ordenada. Por lo tanto, se recomienda realizar la totalidad de las actividades, y la entrega oportuna de las evidencias solicitadas.



Participe activamente en la exposición y vivencias de BPM - Higiene y manipulación de alimentos que hará su instructor para aclarar dudas sobre estos temas de mayor importancia y daremos las respectivas conclusiones. Duración de esta actividad: (8 Horas)

Con el fin de afianzar sus conocimientos, lo invito a observar los siguientes videos, los cuales le servirán para fortalecer las habilidades y destrezas sobre la manipulación de alimentos, el almacenamiento de alimentos y control de residuos a partir de las BPM:

http://www.youtube.com/watch?v=wxdXDmtI1-s BPM 1/3- Riesgos en el manejo de los alimentos.

http://www.youtube.com/watch?v=nKyLgGGvsaI BPM 2/3 - Almacenamiento de alimentos.

http://www.youtube.com/watch?v=xUmRjOxlPDE BPM 3/3 - Manejo de residuos y Control de plagas.

Luego de observar los videos anteriores, su instructor le entregará un formato de sopa de letras, el cual usted deberá diligenciar completamente, además usted tendrá que responder a las siguientes preguntas teniendo en cuenta lo observado en cada uno de los videos:

¿Qué es B.P.M.? ¿Qué es Inocuidad Alimentaria?



✓¿Cómo se denominan los principales contaminantes de los alimentos?
✓¿Cómo se les denomina a las enfermedades transmitidas por alimentos?
✓¿Qué se entiende o qué es contaminación cruzada?
✓¿Cómo se realiza un adecuado procedimiento de lavado y desinfección de las manos?

Finalmente, la actividad anterior será socializada en plenaria y su instructor dará las respectivas conclusiones sobre la importancia de preparar alimentos teniendo en cuenta la normatividad ambiental, de inocuidad y de seguridad industrial con el fin de obtener un producto de calidad para los consumidores.



Participe en la exposición del decálogo de higiene para un manipulador de alimentos que su instructor hará para tener clara cuál será la indumentaria de las personas manipuladoras de alimentos, para aclarar las dudas y evitar diferentes tipos de agentes contaminantes, daremos las respectivas conclusiones.

Duración de esta actividad: (3 Horas)

ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

En equipos de máximo 5 integrantes prepare uno de los temas que le asigne su instructor y socializar con sus compañeros. los temas los encontrara en el material didáctico

- ✓ Equipo uno tema: ETAS y lo representa mediante un cuento de 2 páginas
- ✓ Equipo dos tema: limpieza y desinfección y lo socializaremos mediante 10 coplas
- ✓ Equipo tres tema: plan de saneamiento básico realice una canción alusiva a este tema
- ✓ Equipo cuatro tema: norma y hábitos higiénicos del Decreto 3075 de 1997 - Resolución 2674 2013 y lo representa mediante una dramatización.



- ✓ Equipo cuatro tema: exposición sobre diferentes métodos de conservación de los alimentos.
  Duración de esta actividad: (3 Horas)



De manera Individual elabore un taller entregable con todo lo relacionado con la manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente. Inicie la elaboración de dicho taller con el apoyo de su instructor recopilando la información necesaria y poniendo en práctica toda su creatividad.



Su instructor compartirá material técnico referente a fichas técnicas para profundizar más acerca de los conceptos relacionados con la Higiene y la correcta manipulación de los alimentos en los procesos de producción según legislación vigente. A sí mismo, usted contará con material de apoyo de carácter didáctico y de referencia técnica para fortalecer todos y cada uno de los procesos de aprendizaje a realizar durante el desarrollo de la presente guía. Duración de esta actividad: (5 Horas).

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
Evidencias de Conocimiento: Preguntas contextualizadas sobre los Principios básicos Higiene y Manipulación de los Alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.	R1 Define enfermedades transmitidas por alimentos en función de los riesgos presentes. R1 Entrega diagnóstico sanitario de la fábrica de alimentos según legislación sanitaria. R1 Presenta propuesta de medidas preventivas basada en el perfil higiénico sanitario de la empresa. R2 Manipula productos de acuerdo con procedimiento establecido y legislación sanitaria de alimentos. R2 Describe prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas	Evidencia de Conocimiento: Cuestionario - Taller sobre los los Principios básicos Higiene y Manipulación de los Alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.

.	en la legislación sanitaria de alimentos. R2 Emplea la indumentaria para manipular alimentos según requerimientos de la legislación sanitaria de alimentos. R2 Previene la contaminación cruzada acorde con acciones preventivas incluidas en las prácticas higiénicas y medidas de protección. R2 Presenta registros de prácticas higiénicas y medidas de protección en la producción de alimentos según recursos disponibles. R3 Monitorea los controles bajo su responsabilidad acorde con procedimientos establecidos en la producción de alimentos. R3 Dispone producto no conforme y residuos según procedimiento establecidos y legislación sanitaria. R3 Explica las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos de acuerdo con la legislación sanitaria de alimentos. R3 Entrega información de la aplicación de prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos según procedimiento de registro. R4. Explica los ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos de acuerdo con los hallazgos identificados durante la elaboración de alimentos. R4 Presenta ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta las contingencias y no conformidades identificadas en la elaboración de alimentos.	Instrumento de evaluación: Cuestionario - - Taller sobre los los Principios básicos Higiene y Manipulación de los Alimentos de acuerdo a la normatividad vigente. C_C_AA1

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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 ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel:

Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias

Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.

Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,

Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos

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.

c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas 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.

ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado es aquel que:

a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.

No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

Contaminante de los alimentos	Todo agente biológico o químico, materia extraña o sustancia incorporada de forma no deliberada a los alimentos y que puede poner en peligro su inocuidad o idoneidad.
Control de los alimentos	Actividad de reglamentación de carácter obligatorio para lograr la cumplimiento de las disposiciones por parte de las autoridades nacionales o locales con el fin de conseguir la protección del consumidor y garantizar que todos los alimentos durante la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, se atengan a los requisitos de calidad e inocuidad y estén etiquetados de manera correcta y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.
Higiene de los alimentos	Conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
Inspección de los alimentos	Examen, realizado por un organismo facultado para desempeñar funciones de reglamentación u observancia, de los productos o sistemas para el control de las materias primas, su elaboración y distribución. Se incluyen las pruebas de los productos en preparación y terminados para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en la reglamentación.
Vigilancia de los alimentos	Supervisión continuada del suministro alimentario para evitar que los consumidores estén expuestos a componentes de los alimentos, como contaminantes químicos o peligros biológicos, que representen un riesgo para su salud.
Buenas prácticas de manufactura (BPM)	Conformidad con los códigos de prácticas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes.
Plan HACCP	Documento preparado de conformidad con los principios del HACCP para garantizar el control de los peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria que es objeto de consideración.
Sistema HACCP	El sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) es una forma científica y sistemática de mejorar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final mediante la identificación y evaluación de peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. El HACCP es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control, en que se hace hincapié en la prevención y no en las pruebas realizadas con los productos finales.

Peligro	Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste que puede provocar un efecto nocivo para la salud.
Análisis de peligros	Proceso de recopilación e interpretación de información sobre los peligros y condiciones que dan lugar a su presencia con el fin de determinar cuáles son importantes para la inocuidad de los alimentos, y por lo tanto, deben considerarse en el plan HACCP.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Decreto 3075 resolución 2674 2013. Ministerio de salud. Republica de Colombia.
- Sanidad y Legislación en la industria de alimentos. Martha Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995
- Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Leveau, J. Y. 2002
- Microbiología Moderna de los alimentos. Jay. J.2002.
- Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección. Berrang, M y Otros. 2000.
- Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Hazelwood, D. Malean. A, D. 2000
- Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wildbrett.
- Principios de higiene alimentaria. Marriott Norman. G. Acribia 2003
- Higiene de los alimentos. SJ Forsythey. P.R Hayes

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ**	**INSTRUCTOR**	**TITULADA/COMPLEMENTARIA** **AGROINDUSTRIA**	**FEBRERO 8 DE 2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					