PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE COMPLEMENTARIA

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151529
- 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 40 Horas

2. PRESENTACIÓN



El Decreto 3075/1997 y sus modificaciones posteriores, las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos o productos agroindustriales.
La adecuada aplicación de los principios de las BPM permite obtener productos sanos, de óptima calidad e inocuos, trabajadores cumpliendo normas de higiene y seguridad, mejorar la productividad y generar acceso a nuevos mercados diferenciados.

Asegurar la higiene de los alimentos es un objetivo de obligatorio cumplimiento para la industria de alimentos dedicada al procesamiento. Por lo tanto, el talento humano que manipula alimentos debe aportar para que las empresas productoras entreguen al mercado productos que garanticen condiciones inocuas para el consumidor, manteniendo las características físicas químicas, microbiológicas y sensoriales.

Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toman un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

3.1 Actividades de Reflexión inicial



Abre el siguiente enlace y observa el video Buenas Prácticas de Manufactura (**BPM**), Por qué son tan importantes las cinco claves para la inocuidad de los alimentos https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ Después de ver comenta con tus compañeros de trabajo y familia, este tema es muy importante y debemos tener mucho cuidado ya que la salud del consumidor depende del manipulador de alimentos.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)



Esta actividad se desarrollara individual y luego por medio del grupo de Wasapt analizaremos los conceptos trabajados.

MEDIANTE UNA INVESTIGACIÓN DESARROLLE:

- Identifique cual es el origen de la contaminación de los alimentos (Físico, químico y Biológico) que más se presentan en su empresa y describa la forma de controlarla.
- Analice el video “Condiciones Higiénicas de fabricación” e indique las posibles causas de la Intoxicación
- Resuelva la actividad la sopa de letras “Los microorganismos

3.3.Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Después de analizar todos conceptos anteriormente trabajados, nos proponemos a evidenciar las competencias requeridas para lograr los objetivos propuestos. Para esto vamos a definir varias actividades con el fin de afianzar nuestros conocimientos y desempeño en torno a encontramos en un proceso de formación.



Actividad Interactiva ESTUDIO DE CASO:" SEGURIDAD DENTRO Y FUERA"

El camión de entrega llegó con una variedad de alimentos _alimentos congelados, vegetales, frutas frescas, y bolsas de vegetales fresco, al igual que algunos alimentos secos. Debido a que casi ya era la hora de servir, Mary la empleada que recibía estaba muy apurada para recibir y almacenar los alimentos. Al mismo tiempo, el empleado de la lechería que entrega la leche llegó con la leche de la semana.

Mary firmo rápidamente por la primera entrega después de mirar de reojo la factura y la orden de compra. Notó que había sucio en las cajas de leche e incluso en varios cartones de leche.

Pensó en no aceptar la leche, pero no quería molestar al administrador, quién estaba reunido con un auditor.

Decidió aceptar la leche, lavar los cartones y dio un regaño serio a la persona haciendo la entrega.

Ella coloco los alimentos secos en el almacén para almacenarlos más tarde, después del almuerzo.

Colocó los alimentos congelados y refrigerados en un carrito y lo empujo al cuarto de refrigerado para organizarlos cuando tuviera tiempo. Luego lavó los cartones sucios de leche en agua fría para quitar el sucio ante de almacenarlos en el refrigerador. No le dijo al administrador acerca de sucio en los cartones de la leche.

- ¿Qué hizo Mary correctamente?
- ¿Qué hizo Mary incorrectamente?
- ¿Qué puede hacer Mary y su supervisor para PREVENIR situaciones similares en el futuro?

.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

1. Los aprendices elaboraran una consulta donde determinaran los principales problemas o necesidades de su comunidad.

2. Dicho problema debe ser doccumentado por medio de un diagnostico donde se determine el problema, causas y consecuencias del problema, recursos y alternativas de solución.
3. Dicho trabajo debe ser socializado por chat o por el grupo de Wasapt donde se tomaran las conclusiones y recomendaciones.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Prueba de Conocimientos.		**Técnica:** Formulación de Preguntas. **Instrumento:** Cuestionario

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **Desinfectante:** agente físico o químico empleado en la desinfección
2. **Desinfección:** Destrucción de microorganismos a un nivel tal que no dé lugar a contaminación peligrosa de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.
3. **Detergente:** Agente de limpieza como el jabón o cualquier preparado orgánico, líquido o sólidos sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.
4. **Contaminación:** Transmisión directa o indirecta de microorganismos dañinos a productos alimenticios.
5. **Higiene:** condiciones o prácticas de aseo que ayudan a mantener la calidad del alimento y la salud del consumidor o Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad
6. **Suciedad:** Es todo residuo que al final de los procesos queda adherido a los techos, pisos, equipos, mesas, utensilios etc., y está constituido básicamente por materia orgánica del producto que se procesa.
7. **Limpieza:** eliminación de residuos alimenticios, polvo, grasas u otras materias, mediante el fregado y lavado con agua, jabón o un detergente adecuado.
8. **Residuo:** Restos de los productos de limpieza y desinfectantes que quedan en los equipos y utensilios después de las operaciones de higiene.
9. **Agua potable:** Agua que puede consumirse con garantías sanitarias y que cumple los requisitos de la OMS, contenidos en la “Internacional Standard For Drinking Walter “(OMS 1997). Ausencia de patógenos, pero puede existir microorganismos productores de alteraciones de los alimentos.
10. **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.
11. BPM: 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

12. CONTAMINACIÓN CRUZADA: son aquellas que se generan cuando las materias primas entran en contacto directo o indirecto con los productos terminados o cuando no se adoptan las medidas higiénicas de precaución necesarias para evitar la contaminación del alimento.
13. CONTROL DE CALIDAD: Son todas las acciones que se realizan para minimizar los defectos o errores en una planta de alimentos.
14. **ESTERILIZACIÓN:** Proceso químico o físico mediante el cual se eliminan todas las formas vivas de microorganismos incluyendo las formas esporuladas, hasta un nivel aceptable de garantía de esterilidad. (10-6 para dispositivos médicos).
15. **MICROORGANISMOS:** son aquellos seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio. En este extenso grupo podemos incluir a los virus, las bacterias, levaduras y mohos que pululan por el planeta tierra

16. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ARBELÁEZ María Patricia, LÓPEZ Juliana, Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, SENA Regional Antioquia.
- Cartilla: Alimentos… mejor manipulados… se venden mas… y… estaremos sanos y felices, Secretaria de Salud de Cundinamarca.
- www.invima.gov.co Ministerio de la Protección social Decreto 3075 de Diciembre de 1997
- Biblioteca Virtual Sena www.bibliotecavirtualsena.edu.co. http://www.ebooks7-24.com.bdigital.sena.edu.co/stage.aspx?il=&pg=&ed=
- Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social. Colombia
- Decreto 19 de 2012: http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Decretos/2012/Documents/Enero/10/Dec1910012012.pdf
- Resolución 719 de 2015: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0719-de-2015.pdf.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LAURA MERCEDES GOMEZ TONCE**	**Instructora**	**C.A.A**	**2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					