PROCESO DE GESTIÓN 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:
- 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:**

- 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.
- Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario.

2. PRESENTACIÓN

¡Estimado Aprendiz!

Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción, horneo, entre otros, sin que esto conlleve a riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando se tienen unas inadecuadas operaciones de manipulación de alimentos que causan la contaminación o re-contaminación del alimento, con el agravante riesgo de producir enfermedades trasmitidas por alimentos consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias. Por esta razón, es necesario realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos, los cuales generan problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, fomentando las acciones de prevención de riesgos en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
  - **ACTIVIDAD NUMERO 1**: *CONOCIMIENTO, APROPIACION DE NORMATIVIDAD Y REFLEXION CONCEPTOS BPM.*
  - **ACTIVIDAD NUMERO 2**: *APRENDIZAJE AUDIOVISUAL DESARROLLO DEL EJERCICIO EN BPM.*
  - **ACTIVIDAD NUMERO 3**: *APRENDIZAJE AUDIOVISUAL PARA IDENTIFICACION DE RIESGOS Y SOLUCION POR BUEN USO DE BPM.*
  - **ACTIVIDAD NUMERO 4**: *APRENDIZAJE AUDIOVISUAL, RETROALIMENTACION DE CONCEPTOS Y PROTOCOLOS BPM.*

- Ambiente Requerido: AULA 103, escuela gastronómica de Melgar

  Materiales: Devolutivo (Muebles, Equipos de cómputo, Video vean). Consumible (materia prima empleadas durante el desarrollo de las actividades).

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Normativa relacionada con la manipulación de alimentos: ambiental y seguridad en el trabajo. Condiciones de higiene en la fabricación de alimentos: instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios. Alimento: concepto, clasificación, calidad. Inocuidad: concepto, importancia en salud pública. Manipuladores de alimentos: concepto, capacitación, reconocimiento médico, riesgos asociados con los procesos, buenos hábitos higiénicos, responsabilidad social, riesgos alimentarios: tipos (físicos, químicos, biológicos, contaminación cruzada) y prevención. Enfermedades transmitidas por	Describe los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. Relaciona el origen de enfermedades alimentarias de acuerdo con fuentes de contaminación de los alimentos. Cumple normas de higiene personal de acuerdo con procedimientos operativos estandarizados. Higieniza instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas según procedimiento establecido. Aplica buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción de alimentos, conforme a normativa. Aplica buenas prácticas de manufactura en el transporte de alimentos según procedimientos establecidos. Dispone residuos teniendo en cuenta el procedimiento establecido	Observación, análisis de producto, lista de verificación, evidencia documental, registro fotográfico o audio visual. resultado desarrollo de actividades propuestas en las cuales define: enfermedades transmitidas por alimentos en función de los riesgos presentes. Manipula productos de acuerdo con procedimiento establecido y legislación sanitaria de alimentos. describe prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Previene la contaminación cruzada acorde con acciones preventivas incluidas en las prácticas higiénicas y medidas de protección. presenta registros de prácticas higiénicas y medidas de protección en la producción de alimentos según

alimentos: clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención. Métodos de conservación: concepto, técnicas, ventajas, desventajas y controles. almacenamiento: concepto, técnicas y controles. Transporte de alimentos: definición, requisitos, condiciones. Limpieza y desinfección: concepto, clasificación, importancia. Agentes de limpieza: concepto, clasificación, preparación y manejo. **Evidencias de Desempeño:** Pone en práctica e implementa las normas y controles bpm. maneja adecuadamente higienización y separación de residuos. **Evidencias de Producto:** Realiza los programas de saneamiento según normatividad vigente para garantizar la inocuidad de los productos terminados.	y el manejo medio ambiental. Diligencia formatos según procedimiento. Analiza las contingencias y no conformidades del proceso de fabricación de alimentos.	recursos disponibles. Monitorea los controles bajo su responsabilidad acorde con procedimientos establecidos en la producción de alimentos. Explica las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos de acuerdo con la legislación sanitaria de alimentos. Entrega información de la aplicación de prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos según procedimiento de registro.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Intoxicación alimentaria: Proceso provocado al ingerir alimento o agua contaminados por bacterias, parásitos, virus o toxinas. Entre sus síntomas se encuentran dolores estomacales, diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación. La mayoría de estas intoxicaciones son agudas, se producen súbitamente y duran un corto periodo de tiempo.

Alimento nocivo: Es aquel que al consumirlo puede provocar efectos perjudiciales en el consumidor, pudiendo ser tanto efectos de forma aguda como crónica.

Seguridad alimentaria: Se refiere al uso de distintas estrategias y recursos para garantizar tanto la disponibilidad como el acceso de forma periódica al consumo de alimentos inocuos, nutritivos y seguros por parte de la población**.**

Inocuidad de los alimentos: Medidas dirigidas a garantizar que los productos alimenticios no causarán daño a la salud del consumidor si se preparan y/o ingieren según su uso establecido. Se considera uno de los aspectos fundamentales que se deben atender dentro de la seguridad alimentaria.

Enfermedades de transmisión alimentaria: Se trata de un grupo de enfermedades, sobre todo de tipo gastroentérico, provocadas por el consumo de algún tipo de alimento en mal estado sanitario y microbiológico. Son causadas por alimentos insalubres que contienen parásitos, virus, bacterias o sustancias químicas nocivas.

Higiene alimentaria: Medidas y condiciones necesarias para evitar posibles peligros sanitarios y garantizar que un producto alimenticio es apto para el consumo humano y que por lo tanto, no va a suponer un riesgo para la salud de sus consumidores.

Alimento perecedero: Aquel que por sus características exige condiciones especiales de conservación, manejo y tratamiento, debido a que su descomposición se encuentra muy determinada por factores como la temperatura o la humedad, por lo que se produce con mayor rapidez y facilidad.

Contaminación: Presencia en el alimento de sustancias químicas, cuerpos extraños, toxinas, bacterias, parásitos... de forma que lo hacen inadecuado para el consumo por las personas ya que puede poner en riesgo su salud.

Contaminación cruzada: Consiste en la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado, normalmente crudo, a otros no contaminados. Puede producirse mediante el contacto directo entre alimentos o de forma indirecta ya sea a través las manos del personal o del material utilizado (utensilios, equipos o superficies).

APPCC: Se trata del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, implantado por las empresas alimentarias para garantizar la calidad sanitaria. Es una herramienta que permite identificar, evaluar y controlar los posibles peligros para la inocuidad del alimento.

Desinfección - Descontaminación: Es el tratamiento físico-químico 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 substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Diseño sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013.

MANUAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CAPÍTULO 1.
https://drive.google.com/file/d/1hYctFjmaLLXUi3mFmPXjxhzWAgV9mgaL/view?usp=sharing

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CAPÍTULO 2.
https://drive.google.com/file/d/1XPF_H37BIuV0kh8GjUaW0CeCklFSLrui/view?usp=sharing

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CAPITULO 3.
https://drive.google.com/file/d/1lOO8o-TREujazwH6hGGsyLwHxp4r2hVK/view?usp=sharing

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CAPITULO 4.
https://drive.google.com/file/d/1cLyX6ci_tFGqd-e8Gdl-Uzh7DtblSgx7/view?usp=sharing

DECRETO 3075 DE 1997
https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1ZR3baPPwfhyPV3wwm05g2eSnaJ-oavWC

MANUAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1ZR3baPPwfhyPV3wwm05g2eSnaJ-oavWC

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ROBERT JAVIER BONILLA**	**INSTRUCTOR**	**COCINA**	**1/11/2022**

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