1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

1.1 DENOMINACION DEL PROGRAMA DE FORMACION: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1.2 CODIGO DEL PROGRAMA DE FORMACION: 96151518

1.3 NOMBRE DEL PROYECTO: PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1.3.1 COMPETENCIA: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

❖ Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo al programa de producción.

1.4 DURACION DE LA GUIA: 32 HORAS.

2. PRESENTACION

Mediante esta guía de aprendizaje se busca que cada aprendiz adquiera conocimientos y destrezas para aplicar las técnicas de alistamiento de materias primas, instalaciones sanitarias, utensilios y equipos, requeridas para el desarrollo del proceso productivo, teniendo en cuenta las condiciones del ambiente y registrando las novedades establecidas por la normatividad vigente.

La aplicación de estos conceptos, en el proceso de transformacion de frutas y hortalizas se realiza con el objetivo de implementar un proceso de higienización que grantice la obtención de un producto inocuo.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

DISPONER LAS INSTALACIONES SANITARIAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA QUE CUMPLAN CON LOS REQUISTOS HIGIENICO-SANITARIOS Y NORMATIVA VIGENTE.

3.1 DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES:

a. Actividades de reflexión inicial

b. Saludo de bienvenida

c. Orientación de la actividades desarrollar

d. Talleres Grupales, en los cuales se desarrollen los temas tratados de forma activa y participativa.

e. Implementación de la normatividad vigente para procesar alimentos derivados de frutas y hortalizas.

f. Inocuidad en los alimentos

g. Formatos de control de los programas higiénico-sanitarios

3.2 DEFINICION DE CONCEPTOS

- Normatividad vigente, manipulación de alimentos y riesgos alimentarios.
- Alimentos, enfermedades transmitidas por alimentos, métodos de conservación.
- Conceptos claves: BPM, alimento, ETAS, calidad, inocuo, conservación, limpieza, desinfección, plagas, residuos, formatos.
- Técnicas de lavado y desinfección
- Conceptos y clasificación de desinfevctantes y detergentes.

3.3 AMBIENTES REQUERIDOS

- Ambientes de aprendizaje, ambientes para etapa práctica (cocina que cumpla los requisitos mínimos normativos de procesamiento o plantas de procesamiento).

3.4 MATERIALES

Papel, lapiceros, papelografo, marcadores, libreta, fotocopias, carpetas plásticas, borrador.

3.5 ACTIVIDADES DE EVALUACION.

- Formulación de preguntas de forma oral y escrita, individuales o grupales sobre los temas desarrollados en el proceso de formación.

- Lista de chequeo.

- Trabajo de campo**.**

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Reconocer el estado óptimo de materias primas, equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con procedimiento establecido por la empresa y normatividad vigente.	Reconoce los tipos de contaminantes físicos, químicos y biológicos según la naturaleza del alimento y las condiciones del proceso productivo.	Taller, est de conocimiento y evaluaciones grupales
Evidencias de Desempeño: Realizar alistamiento equipos, utensilios e instalaciones siguiendo el programa delimpieza y desinfección implementado por la empresa y según normatividadvigente	Describe las condiciones que deben cumplir las áreas, equipos y el personal manipulador para la producción de alimentos teniendo en cuenta la normativa.	Instrumentos: Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Elaborar de Productos derivados de frutas y hortalizas	Ejecuta el proceso de alistamiento de materias primas, instalaciones, equipos y utensilios de acuerdo con los procedimientos y frecuencias establecidos por el programa de producción.	Instrumentos: Lista de chequeo Evidencias fotográficas.

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **ACTIVIDAD ACUOSA (Aw):** es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos

- **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.

- **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.

- **AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE:** Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y Practicas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos paraconsumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **DESINFECCION - DESCONTAMINACION:** Es el tratamiento fisicoquímicoo 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

- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

- **REGISTRO SANITARIO:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Libros y páginas web

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2017). *Manual para manipuladores de alimentos.*
- ARRAZOLA, Gullermo. MANUAL DE TECNOLOGÍA DE VEGETALES. Universidad de Córdoba. 2004.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	INSTRUCTOR	PROGRAMA SER	02 -04 - 2021.

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					