PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE No 01

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TÍPICA RURAL
- **Código del Programa de Formación**: 66210582
- **Nombre del Proyecto**: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
- **Fase del Proyecto**: Análisis
- **Actividad de Proyecto**: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- **Competencia**:
- 290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
- 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
- 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
- MANUFACTURA (BPM)**Duración de la Guía**: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

La implementación de procesos de recepción, control y ejecución en el área de almacén son de vital importancia ya que generan la calidad del producto final y la rentabilidad del mismo. El control de proveedores, análisis de calidad, trazabilidad del producto, protocolos de bioseguridad generan confianza en los procesos administrativos por ello el aprendiz debe reconocer cada uno de estos procesos de su importancia, con el fin de poder aplicarlos de manera eficaz y oportuna en cada uno de los procesos predeterminados por la empresa.

Siendo tan importante el desarrollo de prácticas de inocuidad, que nos permitan preparar alimentos cumpliendo con los parámetros de bioseguridad B.P.M. y apoyarnos en la norma internacional HPCC estas a su vez nos permitirán fortalecer los procesos dentro del área de producción y la inocuidad de nuestros alimentos a los comensales.

Al evaluar esta herramienta nos permite detectar problemas existentes, o prever problemas futuros. Un correcto análisis debe arrojar información específica acerca de lo que se hace bien y de lo que se hace mal, para permitir el diseño de estrategias que permitan aprovechar y corregir de manera oportuna y de forma continua.

Por lo tanto, la ejecución y el control deben ser una práctica permanente y llevarse a cabo tan frecuentemente como la situación lo requiera. En un sentido básico, las decisiones tomadas deben responder las siguientes preguntas:

- ¿Qué tan efectivas han sido las acciones tomadas?
- ¿Qué es necesario corregir o ajustar?

Por lo tanto, funciones diarias como la toma de la temperatura de alimentos y cavas, toma de muestras de los alimentos preparados, seguimiento y trazabilidad del producto, garantizan el desarrollo operacional, logístico y administrativo.

Teniendo en cuenta las actividades desarrolladas en la guía, se analizará los resultados de los indicadores y se presentaran acciones de mejoras con el fin de dar cumplimiento a la gestión y objetivos planteados

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Como actividad de contextualización, consultar:

1. ¿Qué es B.P.M?
2. ¿Qué es inocuidad?
3. ¿Qué es trazabilidad y relacione un ejemplo cotidiano en su sector?
4. ¿Cuáles son los pilares de HCCP?
5. ¿Qué es un proceso de mejora continua?
6. Por qué se estable un protocolo de lavado de manos
7. Cuál es la importancia de generar un estricto seguimiento al proceso de desinfección
8. Que es un manipulador de alimentos
9. Por qué se realizan los exámenes de manipulador de alimentos.

Propuesta para la organización en estudio

- Realice un estudio de la cocina de su hogar de los posibles puntos de peligro.
- Estables como controlar estos puntos
- Como se llevarán a cabo estas mejoras y como registrar la evidencia de la misma
- Según el sistema de mejora continua, como este se aplica en nuestra área de producción y cuál es el resultado final.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	Aplica la metodología adoptada por la empresa elaborar listados de solicitud de materia prima y control de costos en la producción, ejecutando inventarios con responsabilidad, bajo los parámetros legales y aplicando normas de B.P.M. Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas químicas y grupos de inventario. Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra. Establece cantidades de materia prima a solicitar según inventario físico y necesidades de la producción. Elabora requisición de materias primas de acuerdo con recetas estándar, necesidades de producción y procedimiento técnico. Recibe materias primas según requisición y estándares de producto. Verifica el estado de materias primas recibidas de acuerdo con estándares de calidad, procedimiento técnico y normativa sanitaria.	**Participación de Socialización de la temática y consulta.** **Evaluaciones de forma oral**
Evidencias de Desempeño	Utiliza con objetividad y discrecionalidad los recursos, elementos característicos requeridos en el programa para preparación, control de almacenamiento, rotación, inventarios entre otros vistos. Alista áreas, equipos, utensilios y empaques de acuerdo con procedimiento y programa de limpieza y desinfección. Verifica existencias y estado de los alimentos almacenados según criterios técnicos y stocks establecidos por la organización.	**Exposiciones participativas**

	Organiza alimentos conforme con tipo, riesgo de contaminación, métodos de conservación, normativa sanitaria y de seguridad y salud en el trabajo. Registra información del almacenamiento e inventario en tiempo y documentos dispuestos para el procedimiento. Entrega los datos tanto manuales como automatizados para suministrar la información del proceso de Evaluación de acuerdo con los procesos, procedimientos y sistemas de gestión. Interpreta el proceso de evaluación y certificación de competencias laborales en el contexto del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo.	**Presentación de formatos**
Evidencias de Producto:		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipuladores de alimentos:
Aquellas personas que durante su actividad laboral entran en contacto directo con cualquier tipo de alimento en alguna de las etapas de elaboración, transformación, preparación, fabricación, envasado, distribución, transporte, almacenamiento, servicio, venta o suministro. Debe seguir unas pautas correctas de higiene y seguridad alimentaria.

Curso de manipulación de alimentos:
Formación mediante la cual se transmiten a los manipuladores de alimentos los conocimientos requeridos para desempeñar su actividad laboral manteniendo los niveles de calidad, higiene y seguridad alimentaria, de forma que se favorezca la prevención de posibles riesgos para la salud de los consumidores.

Examen de manipulación de alimentos:
Cuestionario de evaluación que sirve para comprobar que la persona ha adquirido los conocimientos sobre seguridad e higiene alimentaria que se deben aplicar en cualquier actividad en la que se esté en contacto con productos alimenticios y conoce las pautas fundamentales que se deben adoptar.

Título de manipuladores de alimentos:
Documento que se emplea para acreditar que se ha superado correctamente la formación para manipular alimento, según lo establecido en las normas de manipulación de alimentos vigentes actualmente. Aunque puede presentarse en diversos formatos (tanto certificado como carnet de manipulador), lo fundamental es la información que se muestra en dicho documento: centro de formación responsable de impartir el curso, temario del programa formativo y datos del alumno que ha superado la formación.

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 dura un corto periodo de tiempo.

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.

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).

HACCP:
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.

Trazabilidad:
Procedimientos que permiten controlar la evolución de un alimento dentro de la cadena alimentaria, identificando todo el proceso que sigue y las distintas fases por las que pasa dentro de su producción, transformación y distribución. Es un sistema que proporciona información de gran utilidad y puede convertirse en herramienta clave en el control de actividades dentro de la empresa, en la gestión de problemas e incluso en la retirada de productos del mercado.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

1. ADMINISTRACION SANITARIA DE Ronald F.Cichy (INSTITUTO EDUCACIONAL)
2. Jaime álzate (libro)
3. Tratado Elemental de Cocina (libro)
4. Invima.gov.co Decreto 3075 de 1977

Apoyo web y videos
https://youtu.be/NYbufMt0-qY
https://youtu.be/w6Tqcu8uJfI
https://youtu.be/JLB3KXGqXDc
https://youtu.be/7eB5qseNAhI
https://youtu.be/yV3IRF3JN-k
https://youtu.be/CmGlRy60OeI

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Cristian Camilo Rodríguez Valencia**	**Instructor**	**C.AGROPECUARIO "LA GRANJA" ESPINAL TOLIMA**	**20-02-2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					