PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 63550085
- 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:
    1. COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA
    2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
    3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.
    4. ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

En este curso de Higiene y manipulación de alimentos, se proporcionara el conocimiento para una adecuada manipulación de alimentos con las normas vigentes para garantizar la buena salud minimizando riesgos. El objetivo es desarrollar conocimientos, habilidades y actitudes que le permitirán ser competitivo en el contexto social y productivo. Con la ejecución de las actividades planteadas en esta guía, lograran alcanzar los resultados de aprendizaje. Durante la aplicación de estas actividades deben hacer uso de las TICS, el trabajo autónomo y colaborativo, el buen uso de los ambientes de aprendizaje y el acompañamiento y asesoría del instructor. Adicionalmente se realizaran actividades de observación a cada puesto de trabajo

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL.

Se muestran dos imágenes a los aprendices para realizar una serie de preguntas.





¿Qué sensación le producen estas dos imágenes?

¿Cuál le genera más seguridad para consumir alimentos?

¿Cree usted que es importante implementar en las BPM en nuestras casas y en los

establecimientos de alimentos y bebidas? Porque?

Una vez desarrollada las preguntas, cada grupo de trabajo socializara sus respuestas.

3.2 ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN

Para entender la importancia de la higiene en los procesos de manipulación de alimentos en todos los eslabones de la cadena vamos a observar el siguiente video "Video de malas practicas de manufacturas para manipuladores de alimento"

https://www.youtube.com/watch?v=IRLIvb2cOPA&t=6s

1. ¿Qué es un plan de saneamiento básico? ¿Que lo compone?
2. ¿Quiénes son manipuladores de alimentos?
3. ¿Qué es un alimento?
4. ¿Cuáles son los riesgos de un alimento?
5. ¿Cuáles son las condiciones de almacenamiento de los alimentos?
6. ¿Qué es una eta?
7. ¿Cuáles son las temperaturas de peligro?
8. ¿Cuáles son los alimentos de mayor riesgo de contaminación?

3.3 ACTIVIDAD DE APROPIACION DEL CONOCIMIENTO: (Conceptualización y teorización)

Estimado aprendiz, a lo largo de la aplicación de la presente guía, se impartirá los siguientes temas. (Revisar material de apoyo)
Normatividad sanitaria vigente sobre manipulación de alimentos. decreto 3075/97, Resolucion 2674/2013.
Conceptos y terminología en manipulación de alimentos
Buenas Prácticas de Manufactura
Conocimientos básicos de conservación de alimentos
Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos
Analizar riesgos y fuentes de contaminación.
Establecer factores de riesgo de contaminación.
Listar posibles síntomas de enfermedades trasmitidas por alimentos.
Conocer los puntos críticos de control en la elaboración de alimentos.
Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos: condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos: equipos y utensilios
Personal manipulador de alimentos: estado de salud, educación y capacitación. requisitos higiénicos de fabricación: materias primas e insumos, envases y embalajes, fabricación (temperatura). envasado y embalaje, contaminación cruzada: prevención.
saneamiento: plan de saneamiento, componentes:
programas: limpieza y desinfección desechos sólidos control de plagas abastecimiento o suministro de agua potable, almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos

3.4 ACCION INTERPRETATIVA

Evidencia:

- identifica la cadena de manipulación de alimentos con la política de alimentación vigente de la granja a la mesa de acuerdo con normatividad.
- clasifica los rangos de temperatura de los alimentos de acuerdo con características identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación
- identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente
- identifica el alcance de los programas que conforma el plan de saneamiento de acuerdo con normativa vigente

- identifica puntos críticos en la manipulación de alimentos de acuerdo con las etapas del proceso
- describe signos y síntomas de una enfermedad transmitida por alimentos teniendo en cuenta el manual de prevención y manejo de etas en establecimientos educativos
- verifica el buen estado y limpieza de los implementos de uso personal teniendo en cuenta la vida útil de los mismos, recomendaciones del fabricante y protocolos institucionales.
- almacena alimentos teniendo en cuenta sus características
- cumple de manera rigurosa con las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos
- cumple con el certificado médico para manipular alimentos de acuerdo con la normativa vigente
- realiza actividades de autocuidado como manipulador de alimentos de acuerdo con normativa vigente
- explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente
- normativa vigente utiliza ropa de trabajo y elementos de protección personal teniendo en cuenta normatividad sanitaria
- verifica el estado de los alimentos teniendo en cuenta las fichas técnicas
- prepara los alimentos cumpliendo con las condiciones de calidad y normativa sanitaria
- cumple con las variables establecidas en los programas del plan de saneamiento de acuerdo con la normativa vigente
- aplica medidas de control en los puntos críticos teniendo en cuenta los protocolos establecidos
- informa de manera oportuna novedades que puedan afectar la inocuidad de los alimentos de acuerdo con lineamientos establecidos
- aplica las distribución en grupos de alimentos en la preparación y servido teniendo en cuenta raciones y recomendaciones por grupo de edad
- aplica principios del buen trato en su desempeño teniendo en cuenta los diferentes entornos y actores

- Ambiente Requerido: : Ambiente convencional
- Materiales

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño:** Lista de chequeo de inspección en puesto de trabajo donde se evidencien la clasificación de los contaminantes de los alimentos, las buenas practicas en manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente, las variables establecidas en los programas del plan de saneamiento de acuerdo con la normativa vigente, el buen estado y limpieza de los implementos de uso personal teniendo en cuenta la vida útil de los mismos, recomendaciones del fabricante y protocolos institucionales **Evidencias de Producto:**	1. comprende la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria 2. aplica buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente 3. genera las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes. **4.** adopta la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad	Aprendizaje Colaborativo, Simulacion de Situaciones, Lectura dirigida, Método de pregunta, Lluvia de ideas, Exposiciónes, documentos técnicos.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento demicroorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente 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.

EMBALAJE. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

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

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 3075 y resolución 2674 del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Angelica Maria Angulo Rodriguez	Instructor	Centro de comercio y turismo	08/02/2022

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					