PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.

- Denominación del Programa de Formación: APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.
- Código del Programa de Formación: 93610002
- Nombre del Proyecto: N/A
- Fase del Proyecto: N/A
- Actividad de Proyecto: N/A
- Competencia: CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

1. 29080102402 INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL ESTABLECIDOS.
2. 29080102404 INFORMAR LAS DESVIACIONES ENCONTRADAS EN LOS PROCESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
3. 29080102403 APLICAR EL CONTROL DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
4. 29080102401 COMPRENDER LA NORMATIVA RELACIONADA CON EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.

- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Apreciado Aprendiz!
El servicio de alimentos tiene objetivos como el servicio de comidas sanas disponer de alimentos o ingredientes de buena calidad, la aplicabilidad de técnicas culinarias, conocimiento de sistemas de conversión, formatos de control como la receta estándar, la preparación de platos base, siempre con la disposición del trabajo en equipo, ya que somos un eslabón en esta cadena llamada servicio.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1 Apropiación de conocimientos sobre identificar puntos críticos de control frente a la probabilidad de que surjan peligros y la gravedad de sus efectos sean perjudiciales para la salud.

2. Apropiación de conocimientos sobre el manejo de los instrumentos de medición para el control de variables del proceso según procedimiento monitorear variables del proceso productivo de alimentos según procedimiento.

3. Desarrollar sopa de letras de acuerdo a la lectura sobre los conceptos de manipulación de Alimentos y generalidades de las BPM y proceso productivo de acuerdo al plan HACCP.

4. Desarrollar crucigrama de acuerdo a lectura de los tipos de contaminantes de los alimentos.

Ambiente Requerido: Ambiente de Aula del Centro Carcelario y Penitenciario de COIBA Picaleña.

Materiales: Devolutivo (Muebles y equipos), Papeleria, guias de aprendizaje, lápiz, libros.

ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

La importancia de la manipulación de alimentos se pone de manifiesto hoy más que nunca. Varios estudios han concluido que hay dos factores especialmente relevantes en la manipulación de alimentos, y por tanto podemos decir que se constituyen como mecanismos eficaces para prevenir toxinfecciónes alimentarias entre los consumidores.



ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

CONCEPTO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SUS OBJETIVOS

Según la OMS, el concepto de manipulación de alimentos hace referencia a la inocuidad de los alimentos. El concepto de manipulación de los alimentos se engloba en un conjunto de prácticas a seguir para eliminar cualquier elemento lesivo para la salud pública. Según esta organización, los alimentos categorizados como insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades entre las que están la diarrea o incluso el cáncer.





Principales enfermedades transmisibles a través de los alimentos

Siguiendo lo expuesto por la OMS, las principales bacterias que se pueden derivar de una actividad incorrecta en la manipulación:

1. Salmonella, Campylobacter y Escherichia coli enterohemorrágica.
2. La infección por Listeria.
3. La infección por Vibrio cholerae.

Aunque existen muchas más bacterias, estas son las que tienen un recorrido más rápido y por tanto comportan niveles de propagación más elevados. A estas bacterias hay que añadir virus o parásitos.

No obstante, no hay que alarmarse ya que siguiendo las pautas recomendadas por esta organización internacional. La aparición de este tipo de casos se convierte en marginal. Por tanto, los objetivos es evaluar y controlar las prácticas profesionales de la manipulación de alimentos.

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

Lavarse las manos previene enfermedades y la propagación de infecciones a otras personas

¿Cómo lavarse las manos?

¡LÁVESE LAS MANOS SI ESTÁN VISIBLEMENTE SUCIAS!

DE LO CONTRARIO, USE UN PRODUCTO DESINFECTANTE DE LAS MANOS

Duración del lavado: entre 40 y 60 segundos



Lavarse las manos con jabón elimina los microbios de las manos. Esto ayuda a prevenir infecciones por los siguientes motivos:

- Con frecuencia, las personas se tocan los ojos, la nariz y la boca sin darse cuenta. Los microbios pueden entrar al cuerpo por los ojos, la nariz y la boca y pueden enfermarnos.
- Los microbios en las manos sin lavar pueden llegar a los alimentos y las bebidas cuando las personas los preparan o los consumen. Los microbios pueden multiplicarse en algunos tipos de alimentos o bebidas, bajo determinadas condiciones, y hacer que las personas se enfermen.
- Los microbios de las manos sin lavar pueden transferirse a otros objetos, como pasamanos, mesas y mesones, o juguetes y, luego, transferirse a las manos de otra persona.
- Por lo tanto, eliminar los microbios mediante el lavado de manos ayuda a prevenir la diarrea y las infecciones respiratorias y podría incluso ayudar a prevenir infecciones en la piel y los ojos.

MECANISMOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS Y EQUIPOS
De acuerdo a las actividades que se realizan en el edificio sede del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, cuyas zonas y dependencias son oficinas y áreas administrativas, se consideran las instalaciones como de riesgo bajo por lo que para la limpieza y desinfección se deben utilizar medidas de desinfección de bajo a intermedio.

5.1. Limpieza Es la técnica mediante la cual se obtiene una reducción cuantitativa de la contaminación orgánica e inorgánica visible presente de un área, equipo o material y que tiene como objetivos:

- Reducir el número de microorganismos presentes en los objetos.
- Eliminar los restos de materia orgánica e inorgánica de los mismos.
- Favorecer los procesos de desinfección y esterilización.
- Mediante la limpieza se logra la remoción de toda materia extraña, (suciedad, materia orgánica). Para la limpieza se emplean DETERGENTES, que son agentes químicos utilizados para la eliminación de suciedad insoluble en agua.
- Normas de limpieza: La limpieza debe preceder a los procesos de desinfección, Durante ella no se debe levantar polvo al limpiar, No realizar aspersiones

5.2. Desinfección Es el proceso que elimina todos los microorganismos de los objetos o superficies con excepción de las esporas bacterianas.

- DESINFECTANTE: Es un agente que tiene capacidad de destruir o eliminar microorganismos.

- DESINFECCION DE NIVEL INTERMEDIO: Proceso mediante el cual se eliminan formas vegetativas de bacterias incluyendo Mycobacterium tuberculosis, virus, hongos, pero no necesariamente las formas esporuladas.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento y Evidencias de Producto: Actividad 1 elaborar una sopa de letras de acuerdo a la lecturas de los conceptos de manipulación de Alimentos y generalidades de las BPM. **Evidencias de Conocimiento y Evidencias de Producto:** Actividad 2 Elaborar un crucigrama de acuerdo a lectura de los tipos de contaminantes de los alimentos.	**Aplica buenas prácticas de manufactura** **Usa apropiadamente los equipos y utensilios** **Aplica mise en place** **Prepara los platos con recetas estándar**	Observación, Resolución de problemas. Solicitud de productos y lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Áreas de riesgo bajo (no criticas): Son las áreas que no implican exposiciones a sangre, líquidos corporales o tejidos, ejemplo: Áreas administrativas, oficinas, áreas sociales.

¬ **Asepsia:** Ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

¬ **Autocontrol:** Es el control que realiza la persona a sí misma para detectar fiebre con la toma la temperatura dos veces al día permaneciendo alerta ante la tos o la dificultad para respirar o el dolor de garganta o la fatiga. La persona bajo autocontrol, debe conocer el protocolo para comunicarse con el equipo de salud a cargo si presentara alguno de estos signos o síntomas durante el período de autocontrol con el fin de determinar si necesita una evaluación médica.

¬ **Bioseguridad:** Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

¬ **Desinfectante:** Es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

¬ **Desinfección de bajo nivel (DBN):** Es realizado por agentes químicos que eliminan bacterias vegetativas, hongos y algunos virus en un período de tiempo corto (menos de 10 minutos). Como, por ejemplo, cloruro de benzalconio

¬ **Desinfección de nivel intermedio (DNI):** Se realiza utilizando agentes químicos que eliminan bacterias vegetativas, mycobacterium, virus y algunas esporas bacterianas. Aquí se incluyen el grupo de los fenoles, hipoclorito de sodio, el alcohol, la cetrimida, el grupo de amonios cuaternarios y otras asociaciones de principios activos.

¬ **El Elemento de Protección Personal (EPP):** Es cualquier equipo o dispositivo destinado para ser utilizado o sujetado por el trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos y aumentar su seguridad o su salud en el trabajo, obteniendo a partir del uso de los elementos de protección personal (EPP) ventajas como, proporcionar una barrera entre un determinado riesgo y la persona, mejorar el resguardo de la integridad física del trabajador y; disminuir la gravedad de las consecuencias de un posible accidente sufrido por el trabajador.

¬ **Limpieza:** Es la técnica mediante la cual se obtiene una reducción cuantitativa de la contaminación orgánica e inorgánica visible presente de un área, equipo o material. Se puede diferenciar una limpieza diaria rutinaria, de limpieza de mantenimiento terminal que se planifica semanal o mensualmente de acuerdo a las necesidades. Material Contaminado: Es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

¬ **Residuos:** Es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o de pósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

¬ **Residuos peligrosos:** Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas puede causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.
¬ **Elementos de Aseo:** Escobas, trapeadores, recogedores, cepillos, espátulas, baldes, trapos, esponjas, máquinas de limpieza, bolsas de residuos, carros transportadores de desechos, carros escurridores, mangueras (de calibre y largo variable)

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Webgrafía

Biblioteca virtual SENA http://biblioteca.sena.edu.co/

Puede acceder a colecciones de libros, revistas, artículos, índices bibliográficos, resúmenes y tesis en texto completo en inglés y español.

Bibliografía

1. Guía profesional de cocina. Jaime Alzate Londoño.
2. Guía para el consumidor, corte de carnes. Divulgación tecnológica. Centro Nacional de Hotelería Turismo e Industrias Alimentarias. Folleto Nº 1.
3. Quiroga Tapia Guillermo Zootecnista Profesor U N. Higiene del Proceso del Sacrificio y Faenado de Animales y Conservación de las Carnes. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO. Proyecto: TPC/0051 Matadero Modular.
4. Loewer E. Profesor Escuela Hotelera de Lausanne. Cocina para Profesionales. Editorial Paraninfo. 1970.

Graciela M. de Flores, Marcela Gonzalez Garza, Covadonga Torre Marina, Iniciación en las técnicas de culinarias , Editorial Limusa 2012.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Mauricio Reyes**	**Instructor**	**Cocina**	**12/02/2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					