GRADO DÉCIMO
GUIA DE APRENDIZAJE No. 1
TEMA: SANEAMIENTO
TIEMPO: 30 HORAS

COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Alistar y verificar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según; programas de limpieza y desinfección, programas de control de plagas y roedores, programas residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos de acuerdo con normatividad vigente

PRESENTACIÓN:

Estimado alumn@, un cordial saludo. Esta guía lo orientará para que usted desarrolle actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades y presente las evidencias que se solicitan para verificar el avance.

La presente guía de aprendizaje aborda la importancia de aplicar planes de saneamiento en donde interviene las buenas prácticas de manufactura a fin de cumplir con productos inocuos que respondan los requerimientos nacionales e internacionales.

1. CONOCIMIENTOS PREVIOS

En la actualidad encontramos que muchos establecimientos que procesan alimentos deben implementar planes y actividades encaminados a eliminar peligros y de manera preventiva disminuir el riesgo de presentar efectos adversos a la salud de sus clientes. Diseñado para este objeto, dentro de los programas de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM (Resolución 2674:2013) se tiene el plan de Saneamiento, con el cual se da cumplimiento a los requisitos legales exigidos por las entidades competentes. El éxito en la implementación del Plan de Saneamiento Básico depende del compromiso de todos. El Plan de Saneamiento Básico incluye 5 programas: **Programa de Abastecimiento de Agua Potable (Resolución 2115:2007)** El agua es el producto con el cual realizamos todas las operaciones en un establecimiento desde la preparación de los alimentos hasta los procesos de limpieza y desinfección por lo cual se debe garantizar su calidad. **Programa de Limpieza y Desinfección:** Los procedimientos deben estar diseñados acorde a los procesos del establecimiento y deben ser divulgados a todos los colaboradores quienes serán los responsables de la ejecución y cumplimiento del programa. **Programa de Residuos Sólidos:** Este programa ayudará a garantizar eficiencia en la separación y clasificación de residuos en la fuente, cumpliendo a su vez con la normatividad vigente, protegiendo y preservando el medio ambiente. **Programa Residuos Líquidos (Resolución 631:2015):** El establecimiento debe determinar el procedimiento adecuado de manejo de residuos líquidos, a través del adecuado almacenamiento, tratamiento y disposición final. **Programa control de plagas:** Recuerde que presencia de plagas (moscas, cucarachas y roedores) en el establecimiento denota la ausencia de medidas higiénicas y posible contaminación de los alimentos. Un Plan de Saneamiento Básico bien implementado, le permitirá crear una cultura de calidad e inocuidad entre sus colaboradores, siendo el primer paso para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Para el inicio de esta guía de respuestas a: a.Que entiende por inocuidad, b. Mencione la normatividad que usted conoce aplicada a las empresas de alimentos. C. Porque considera que el saneamiento es básico en un proceso y expendio de alimentos

2. ESTRUCTURACION

2.1. Apropiación del conocimiento:

Es necesario aclarar que la limpieza es remover toda partícula visible, se realiza con detergentes de acuerdo a la suciedad, generalmente se utiliza diversos productos de limpieza para pisos, manos, ropa, utensilios y equipos. Por lo tanto cada producto debe ser específico en lo que se va a LIMPIAR.

GRADO DÉCIMO
GUIA DE APRENDIZAJE No. 1
TEMA: SANEAMIENTO
TIEMPO: 30 HORAS

Tipo de suciedad	Producto de limpieza	Ejemplo
Sales minerales, cal, piedra de leche	Detergentes ácidos	ácido fosfórico, ácido nítrico, ácido acético, ácido glicólico
	Alcalinos con fuerte carga de secuestrantes	EDTA, MGDA, GLDA, gluconato
Proteínas	Detergentes alcalinos	sosa, potasa, silicatos, fosfatos
	Productos enzimáticos	proteasa
Azúcares solubles	Detergentes alcalinos	sosa, potasa
Otros hidratos de carbono	Alcalinos	sosa, potasa, fosfatos
	Enzimáticos	
Grasas y aceites	Detergentes alcalinos	sosa, potasa, fosfatos
	Enzimas	lipasas
	Tensoactivos	aniónicos, no iónicos, anfóteros, catiónicos

En cuanto a la desinfección es necesario aclarar que se debe aplicar en seguida de realizar la limpieza y se utiliza sustancias cloradas con hipoclorito de sodio al 5.25 % utilizando la siguiente formula:

ml Cl= ppm *ml de agua/concentración del desinfectante*10.000

Ejemplo: se requiere desinfectar la marmita a 200 ppm con desinfectante al 5.25%, en 1000 ml de agua que cantidad de desinfectante debe aplicar

Ml cloro= 200*1000/5.25*10000

Ml cloro= 3.8 ml. Lo que quiere decir que toma 1000 ml de agua y con ayuda de una jeringa o pipeta toma 3.8 ml de desinfectante y aplica al agua. Esta solución quedará a los 200ppm

AREA	PPM
Superficies (pisos, paredes, ventanas)	250
Equipos y mesones	200
Baños	300
Utensilios	150
Manos y alimentos	25

Para complementar acerca de la desinfección:
https://www.betelgeux.es/images/files/Documentos/Articulo_boletin_Desinfectantes_y_Modo_de_accion_en_IIAA.pdf

Para el control de plagas: http://www.conal.gob.ar/Notas/Recomenda/Manejo_plagas.pdf Para complementarlo observe el siguiente video https://www.youtube.com/watch?v=rvqbX78QTWM

1.1. Aprendizaje procedimental:

Aplicar la normatividad vigente teniendo en cuenta los planes de saneamiento en la planta agroindustrial o en su casa.

1.2. Aprendizaje Actitudinal: Responsabilidad, orden y coherencia.

GRADO DÉCIMO
GUIA DE APRENDIZAJE No. 1
TEMA: SANEAMIENTO
TIEMPO: 30 HORAS

3. TRANSFERENCIA:

3.1. Actividades de apropiación del conocimiento

3.1.1. De acuerdo a los documentos y videos de apoyo diseñe y elabore una cartilla POES (Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento) en cumplimiento a la resolución 2674 del 2013, para ello debe contener:

1. Portada (Título y nombre)
2. Introducción
3. Glosario de términos
4. Llene el siguiente cuadro:

Que va a limpiar?	Como lo realizará? Procedimiento detallado	Con que materiales?	Quien? Responsable	Cuando? Frecuencia	Acción correctiva
Superficies					
Equipos:					
Utensilios					
Baños					
Manos					
Alimentos					

Nota:
Superficies incluye: Pisos, paredes, ventanas, puertas
Equipos: Refrigerador, molino, licuadora, estufa y mesones

3.1.2. Elabore un folleto de cómo prevenir las plagas en la industria alimentaria

3.2. Actividades de Aprendizaje procedimental:

En la casa ponga en práctica el lavado de manos según lo explicado en clase (https://www.youtube.com/watch?v=Ar2xQ0S2_CM) a su vez la limpieza y desinfección de utensilios, estufas en su cocina. Realice un video donde explique cómo lo ejecuta y envíelo por whatsApp o al correo nimiota@misena.edu.co.

3.3. Actividades de Aprendizaje Actitudinal:

Realizar las actividades de forma responsable, ordenada y coherente que permitan reconocer la importancia del saneamiento en la industria alimentaria.