PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: **APLICACIÓN DE DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

- Código del Programa de Formación:96151452 V2
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- 29080102304 Identificar medidas preventivas y factores de contaminaciã“n de los alimentos segãšn diagnã“stico sanitario.
- 29080102303 Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria.
- 29080102301 Planear el registro de la informaciã“n requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento segãšn criterios establecidos en la normativa alimentaria.
- 29080102302 Ejecutar buenas prã• cticas demanufactura en la elaboraciã“n de productos acorde con normativa alimentaria.

- Duración de la Guía: 48H

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos, a ésta nueva competencia Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Aplicar Procesos de Higienización!



La inocuidad de un alimento es la garantía de que no causará daño al consumidor, cuando sea preparado o ingerido y de acuerdo con el uso a que se destine. La inocuidad es uno de los cuatro grupos básicos de características que junto con las nutricionales, organolépticas y comerciales componen la calidad de los alimentos.

Los alimentos son la fuente principal de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos (virus, parásitos y bacterias), a los cuales nadie es inmune, ni en países en desarrollo ni desarrollados. Cuando los alimentos se contaminan en niveles inadmisibles de agentes patógenos y contaminantes químicos, o con otras características peligrosas, conllevan riesgos sustanciales para la salud de los consumidores, y representan grandes cargas económicas para las diversas comunidades y naciones.

Los consumidores tienen derecho a esperar que los alimentos que comen sean inocuos y aptos para el consumo. Las *Enfermedades de Transmisión Alimentaria* y los daños provocados por los alimentos son, en el mejor de los casos, desagradables, y en el peor pueden ser fatales. Pero hay, además, otras consecuencias. Los *Brotes de Enfermedades* transmitidas por los alimentos pueden perjudicar al comercio y al turismo y provocar pérdidas de ingresos, desempleo, y pleitos legales. El deterioro de los alimentos ocasiona pérdidas, costos y puede influir negativamente en el comercio y en la confianza de los consumidores.

Debido a ello se hace necesario que los aprendices entiendan sobre la importancia de la higiene en la producción de alimentos, identificando de qué manera se formulan y aplican las reglas y principios en materia de higienización, que abarcan prácticas desde la producción primaria hasta el consumidor final (cadena alimentaria).

Todo lo anterior relacionado con la implementación de BPM en la industria hace que sea posible determinar los procedimientos, equipos y variables a controlar en un proceso productivo. A la vez la química de alimentos se apoya en los conceptos fundamentales de la química general, bioquímica, nutrición y microbiología que la hacen una herramienta integradora en la formación de los Operarios en Producción de Panadería.

FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3. Actividad de contextualización. Reflexión inicial.

La higiene de los alimentos comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano. Se busca alcanzar, alimentos libres de contaminantes, tanto microbiológicos, químicos o físicos con el objetivo de que no representen riesgos para la salud del consumidor.

Según cifras de La Organización Mundial de la Salud (2015), al menos 2 millones de personas mueren al año en el planeta, en su mayoría niños, por la falta de inocuidad de los alimentos, esto se convierte en un fuerte problema para la salud pública mundial.

Las BPM puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

Sin embargo, alrededor de 200 enfermedades, que van desde las diarreas, que matan a unos 1,8 millones cada año en el mundo, hasta el cáncer, son fruto de la contaminación. Si un alimento no reúne las condiciones necesarias de inocuidad y luego es ingerido por un individuo, puede generar intoxicaciones o infecciones alimentarias que ponen en riesgo la salud de la población, a pesar de los diferentes controles y normativas que existen en todo el mundo para garantizar la salubridad de los alimentos, esto se ha convertido en un gran reto para la salud pública en el mundo.

●Según el texto anterior y los conocimientos previos que usted como aprendiz maneja del tema, argumente una respuesta para la siguiente pregunta: ¿La preparación adecuada de los alimentos puede evitar la mayoría

de las enfermedades transmitidas por ellos?

3.1 FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es):**

  1. Cognoscitiva.

  - Reconocer la normatividad vigente y los criterios operativos para el proceso de higienización en el procesamiento de alimentos según parámetros establecidos por la empresa

  2. Procedimental

  - Almacenar, empacar, verificar, monitorear materias primas, insumos y productos lácteos terminados, según procedimientos técnicos y normas vigentes. - Resolver problemas de almacenamiento adaptando una actitud crítica, argumentativa y propositiva según parámetros técnicos y normativos.

  3. Actitudinal

  - Asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas frente a la preparación incorrecta de los equipos y materiales, procedimientos, verificación y monitoreo de materias primas, insumos y productos lácteos terminados.
- **Ambiente Requerido**
  - Aula convencional
  - Ambientes fuera de Centro

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Actividad 0. Según la exposición del intructor y el material de apoyo emita su concepto sobre que es un plan de saneamiento básico y explique cuales son los programasl que lo componen.

Actividad 1: Identificación de los tipos de agentes contaminantes y realice Taller de identificación de ETAS

Actividad 2: según la exposición Normatividad vigente sobre Buenas Prácticas de Manufactura: Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, en equipos de trabajo Realice los siguientes actividades :

a) Elabore un informe o un documento con una lista de productos altamente perecederos, mencionando los factores que los hacen susceptibles de contaminación, y otra donde incluya: agentes contaminantes, agentes desinfectantes y detergentes existentes

b) Revice el documento anexo de higienización de los alimentos y presente un informe no superior a 1 pag y desarrolle los siguientes talleres :

1) Taller Sopa de letras de terminología de BPM
2) Taller de generalidades
3) taller peligros y riesgos físico- químicos y microbiologicos

Actividad 3. Ciclo Deming y Mejora continua, manejo y registro de las actividades y variables de producción en los formatos establecidos para garantizar la calidad de los procesos alimenticios realice la lectura y los siguientes talleres segun el material expuesto BPM decreto 3075/97 y plan de saneamiento basico :

A. Taller de L-D Desinfectantes
B. Taller de higienización en los alimentos
C. material de lectura y Taller residuos solidos
D. material de lectura y llater de control de plaga

Actividad 4. Revisión de las órdenes de producción, y con base en ello formular correctamente según el tipo de producto a elaborar en práctica; demás realizar un análisis de la funcionalidad de los ingredientes.

Actividad 5. Llevar a cabo el alistamiento de los equipos necesarios y los instrumentos para el control de las variables en el proceso de elaboración particular (según producto indicado por el instructor)**.**

Actividad 6. Realizar un video que contenga la siguiente información:

Mediante un juego de roles, realice un trabajo de inspección en una planta de panificación, teniendo como base la normatividad vigente para elaboración y manipulación de alimentos: Evalué el lugar de trabajo comparándolo con lo estipulado en BPM (Decreto 3075 y Resolución 2674), y con los resultados obtenidos mediante la observación y medición, estructure un *Perfil Sanitario* para dicho establecimiento.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	Conoce que son las buenas practicas de manufactura . conoce las normas y proocolos de seguridad e higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados. Conoce los componentes del plan de saneamiento básico Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidaspreventivas según normativa vigente. Relaciona las enfermedades producidas por contaminación de alimentos con las fuentes que las originan	Técnica: Preguntas Instrumento: Cuestionario

Evidencias de Desempeño **Evidencias de Producto:**	Higieniza instalaciones, maquinaria y herramientas según procedimiento establecido Prepara los equipos, utensilios e insumos en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa de limpieza y desinfección Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios. Aplica las sustancias de higienización para el procesamiento de alimentos según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Manipula alimentos garantizando la seguridad y salubridad en su fabricación de acuerdo con la normalización vigente Aplica las buenas prácticas de fabricación de alimentos en la elaboración de un producto alimenticio según normalización y asumiendo responsabilidad social Dispone residuos teniendo en cuenta el procedimiento establecido y el manejo medio ambiental Diligencia formatos de proceso de higienización según procedimiento establecido Analiza las contingencias y no conformidades del proceso de fabricación de alimentos diligenciar formatos de control de plagas en instalaciones de fabricación de alimentos	Técnica: Observación sistemática sobre desarrollo de los ejercicios planteados. instrumento: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **ALIMENTO:** Es toda sustancia que al ser consumida y absorbidas por el cuerpo, proporciona energía, contribuyen al crecimiento y la reparación de los tejidos del cuerpo, o regulan estos procesos

- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):** Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano con el objetivo que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

- **CONTAMINACIÓN:** Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario

- **MATERIA PRIMA: s**e conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo. Las materias primas que ya han sido manufacturadas pero todavía no constituyen definitivamente un bien de consumo se denominan productos semielaborados, productos semi acabados o productos en proceso.

- **FABRICA DE ALIMENTOS:** Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

- **INFESTACION**: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

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

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Aditivos alimentarios. Nuria cubero, Albert Monferrer, Jordi Villalta. Ed. Mundi-prensa
- Análisis de los alimentos. Nielsen, S. Ed. Acribia
- Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Alfonso A. Gardea, Gustavo A. Ed. Trillas
- Conservación Química de los Alimentos. Erich Lück y Martín Jager. Ed. Acribia
- Manual de Química y Bioquímica de los Alimentos. Coultate, T. P. South. Ed. Acribia

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**DYKANIA DEL CARMEN ASPRILLA BALTAN**	**INSTRUCTOR**	**CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA – ESPINAL**	**16/02/2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					