PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 66210009 V.1
- Nombre del Proyecto (NA)
- Fase del Proyecto (NA)
- Actividad de Proyecto (NA)
- Competencia:
  MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización.
- Duración de la Guía: 20 Horas

2. PRESENTACIÓN

Respetado Aprendiz, La presente guía le permitirá desarrollar los resultados de aprendizaje referentes a la La formación complementaria “higiene y manipulación de alimentos”, para ello, es necesario que siga cuidadosamente las indicaciones aquí incluidas y participe activamente en las sesiones dispuestas de manera práctica, teniendo en cuenta el trabajo colaborativo, lo cual permite vivenciar los conceptos enmarcados en la normatividad vigente, para su aplicación práctica en el desarrollo de productos alimentarios inocuos que den respuesta a los requerimientos del entorno.

La presente guía de aprendizaje aborda las necesidades, capacidades y recursos relevantes en el sector de alimentos, en donde intervienen los aspectos legislativos de las buenas prácticas de manufactura en la adecuación y la producción de los alimentos y los requerimientos para la elaboración de productos inocuos, desde el contexto operativo local y nacional.

Esta formación pretende capacitar principalmente a la población victima en situación de desplazamiento y a la comunidad en general, en fomentar desde la formación integral, el manejo y utilización de las condiciones higiénicas-sanitarias, tanto en el manipulador de alimentos, como en la manipulación, adecuación y transformación de los mismos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

Respetado aprendiz, las siguientes son actividades propuestas que le permitirán fortalecer actitudes, destrezas y valores que facilitarán el desarrollo de habilidades de interacción técnicas y humanísticas, cada actividad propuesta cuenta con la descripción.

Señ@r aprendiz, para el desarrollo del segmento de “verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos”, se propone observar el video adjunto: “Decálogo del Manipulador de alimentos. Serie, la preparación de alimentos”, posteriormente, haga un comentario donde exprese la enseñanza personal del video.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS

Respetado Aprendiz, la siguiente actividad tiene como finalidad realizar un reconocimiento de saberes previos de la competencia “Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente”, desarrolle la siguiente actividad:

Diligenciar el documento prueba de reconocimiento de aprendizajes previos, al cual debe dar respuesta según los criterios que se les solicita (si conoce, conoce parcialmente y no conoce), de las temáticas tratadas en la guía de aprendizaje.

3.3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

Con el desarrollo mediante trabajo colaborativo de las siguientes actividades, el aprendiz fortalecerá las capacidades:

Cognitiva:
Reconocer los conceptos de orden, limpieza y desinfección, tipos de contaminantes, riesgos, sustancias limpiadoras y desinfectantes, según normatividad vigente (decreto 3075/1997, Resolución 2674/2013 - Legislación sanitaria, salud y seguridad en las áreas de trabajo), para el adecuado procedimiento de almacenamiento y comercialización.

Procedimental:
Verificar mediante la aplicación de una lista de cotejo técnica, el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización, según procedimientos establecidos.

Valorativo - Actitudinal:
Proponer medidas de mejora y corrección en las operaciones de limpieza y desinfección, para el manipulador, los equipos, utensilios e instalaciones, que garanticen la calidad de los alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización.

ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN N°. 1: Respetado aprendiz, en el material de apoyo para el desarrollo de actividades técnicas de la formación complementaria, va a observar la presentación dinámica “Limpieza y Desinfección - Generalidades”, allí observará la legislación vigente, la descripción de los parámetros técnicos que contiene un Plan de Saneamiento Básico, con componentes específicos para preparar soluciones desinfectantes, según sea el uso determinado en las operaciones de procesamiento y adecuación de productos alimenticios (higiene personal, instalaciones, equipos, utensilios y productos alimenticios). Con el

análisis del material citado anteriormente y después de resueltas las dudas por parte del instructor, realice un análisis personal y dé respuesta al taller propuesto de limpieza, desinfección y esterilización.

ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN N°. 2: Respetado aprendiz para el desarrollo de la presente sesión de formación, vamos a observar de manera detalla los componentes de un Procedimiento Operativo Estandarizado, compilados en una lista de chequeo, donde evidencie la aplicación de operaciones de limpieza y desinfección en las zonas de almacenamiento y comercialización de productos alimenticios, adicional a ello, vamos a analizar visualmente el video con las pautas del adecuado procedimiento de lavado de manos,. Con el análisis del material citado anteriormente y después de resueltas las dudas por parte del instructor, realice un folleto (Tipo POE) de explicando el adecuado lavado de manos, la secuencia del proceso y la importancia de esta actividad en la manipulación de alimentos, para ello se solicita que se organicen grupo de trabajo colaborativo de 5 aprendices.

ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN N°. 3: Respetado aprendiz, para el desarrollo de la presente sesión de formación, vamos a analizar de manera detallada la clasificación de los microorganismos y el comportamiento de los mismos, a través de los cambios de energía en forma de calor, teniendo en cuenta los niveles de temperatura en relación a su inactivación, multiplicación binaria o muerte; del mismo modo, analizaremos la relación de las bacterias y sus usos en los procesos de obtención de productos agroindustriales, y la incidencia de las bacterias en las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). Con el análisis del material citado anteriormente y después de resueltas las dudas por parte del instructor, organice grupos de trabajo colaborativo de cinco (5) aprendices, para el desarrollo de la estrategia “Telaraña de Conocimiento”, analice detalladamente: las causas, signos y síntomas habituales, fuentes de contagio, alimentos vectores de contagio, métodos de prevención y posible tratamiento, de la enfermedad transmitida por alimentos que se le asignó, diligencie el cuadro base de trabajo y al finalizar esta etapa de la actividad, realice intercambio de todos integrantes del grupo, por otros aprendices a quienes se les haya asignado una ETA distinta a la de su análisis, lo anterior, con fines de hacer un intercambio de información técnica y enriquecer el conocimiento de la cantidad enfermedades transmitidas por alimentos, comparando los datos de cada cuadro base de trabajo diligenciado. Al finalizar, haga entrega del cuadro completo con las 5 ETAS.

3.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA

Después del desarrollo de bases conceptuales de higiene y la manipulación de alimentos y la aplicación de buenas prácticas de manufactura en productos para consumo humano, el aprendiz deberá mostrar actitudes críticas, argumentativas y propositivas frente a la elaboración de alimentos que incumplan los parámetros técnicos y legislación vigente. Lo cual aplicará en las actividades que desarrolla cotidianamente en el día a día tanto en el ámbito personal como laboral referido.

ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA	DESCRIPCIÓN
Organizar panel de trabajo colaborativo para propuesta de mejora de caso de aplicación de BPM en la manipulación de alimentos de la vida cotidiana.	Mediante grupos de trabajo colaborativo, instale una unidad de trabajo seleccionando un nombre general para su grupo. Teniendo como base de análisis de estudio la silueta de “¿Mi abuelo sabe cocinar?”, y con base en los cinco (aspectos) de apliación de Buenas prácticas de manufactura: manipulador de alimentos, instalaciones, equipos, utensilios y alimentos, propogan mínimos 10 acciones de

	mejora en cada aspecto, según falencias ilustradas en la imagen (material adjunto). Tenga en cuenta que las propuestas de mejoras deben ser soportadas con el conocimiento técnico adquirido y los tópicos de la normatividad vigente analizados en las sesiones de formación.
Realizar transferencia de información de los fundamentos conceptuales de Higiene y manipulación de alimentos en cada uno de sus entornos de vida diaria, fortalecidos por la actividad de cierre.	Socialice con sus compañeros las propuestas de mejora y conclusiones del panel de trabajo, realizando los ajustes necesarios en cada estación de información, entregue evidencia fotográfica de su material propuesto en estado final.

Materiales: Guía de aprendizaje, Bolígrafo negro, Marcador con tinta de colores surtidos, Papel bond carta, pliego de papel periódico virgen.

Equipos: Dispositivo de procesamiento digital (computador, similar), TV - Video Beam.

Ambiente: Ambiente de formación convencional adaptado para transferencia de información y actividades lúdico pedagógicas, con tablero o papelógrafo-similares, silletería necesaria y proyector visual.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO Prueba escrita propuesta	o Mantiene los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según el procedimiento y la normatividad. o Identifica y reporta los riesgos de contaminación en el proceso según el procedimiento establecido o Identifica y reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgos en la inocuidad en los alimentos según los procedimientos establecidos en la empresa.	**Técnica:** Preguntas generadoras **Instrumento:** Cuestionario
EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO. Lista de Cotejo Perfil sanitario	o Manipula el producto alimenticio según su naturaleza, la normatividad vigente y el procedimiento establecido.	**Técnica:** Observación **Instrumento:** perfil sanitario (lista de cotejo)

	o Porta y mantiene la dotación asignada según el procedimiento establecido por la empresa y la normatividad vigente o Concuerda la limpieza e higiene personal con la exigida según los procedimientos y la legislación sanitaria vigente o Mantiene en orden, limpios y desinfectados los equipos, los utensilios y las áreas de trabajo según el programa de limpieza y desinfección	
EVIDENCIAS DE PRODUCTO Taller Limpieza y desinfección, Soluciones desinfectantes Preparación y verificación	o Elabora los reportes requeridos en el proceso según el procedimiento establecido o Identifica los productos según su trazabilidad o Identifica y dispone el producto no conforme según el procedimiento establecido	**Técnica:** Taller teórico **Instrumento:** Lista de cotejo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan 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 especia

ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel:

a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado es aquel que:

a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y,
c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y practicas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

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

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma 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.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: La contaminación producida de un material o producto con otro material o producto.

PELIGRO: Agente biológico, químico o físico, o propiedad de un alimento, capaz de provocar un efecto nocivo para la salud.

RIESGO: Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

RESIDUOS SÓLIDOS: En la industria de alimentos diría que dos tipos de empresas. Las que generan gran cantidad de residuos sólidos como por ejemplo las que trabajan carnes, aves y frutas. Entonces tenemos como residuos huesos, plumas, cáscaras, semillas, etc. que no forman parte del producto final y tienen que buscar un método para eliminarlos. Generalmente estos residuos pueden usarse como alimento balanceado para ganado.

El otro tipo de empresas es aquella que no genera tantos residuos, como por ejemplo los que hacen lácteos donde toda la materia prima se utiliza. Generalmente los residuos sólidos que se generan en esta empresa son materiales de empaque como plásticos. Estos residuos generalmente pueden ser reciclados.

RESIDUOS LÍQUIDOS: O efluentes, pueden ser aguas de lavado producto del lavado de equipos y utensilios, que pueden tener residuos de detergente y desinfectante. También pueden tener contenido orgánico como aceites, jugos, sangre y restos del producto por lo que puede ser necesario un tratamiento previo antes de ser desechado a la red pública. Por eso el uso de trampas de grasa y métodos similares en varias empresas.

RESIDUOS GASEOSOS: O emisiones, generados por el uso de calderos, por ejemplo. Se genera vapor de agua principalmente que termina saliendo a la atmósfera.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

• Información tomada de:

Decreto 3075 del 1997. Ministerio de salud. República de Colombia.
Sanidad y Legislación en la industria de alimentos. Martha Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995
Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Leveau, J. Y. 2002
Microbiología Moderna de los alimentos. Jay. J.2002.
Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección. Berrang, M y Otros. 2000.
Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Hazelwood, D. Malean. A, D. 2000
Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wildbrett.
Principios de higiene alimentaria. Marriott Norman. G. Acribia 2003
Higiene de los alimentos. SJ Forsythey. P.R Hayes
www.maldonado.gub.uy/documentos/malimentos.pdf
www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal
www.engormix.com (disponibles artículos técnicos)
www.mundohelado.com
www.consumaseguridad.com
www.fao.Org
www.agronet.gov

7. CONTROL DEL DOCUMENTO CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**NATALIA CAROLINA ESCOBAR**	**Instructor**	**Agroindustria**	**27/04/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					