PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO**
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Nombre del Proyecto : NO APLICA
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) NO APLICA
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) NO APLICA
- **Competencia:**
  - Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

  Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- **Aplicar** prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- **Realizar** ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- **Verificar** el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- **Planear** recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guía: 48 Horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado Aprendiz todos los días en el mundo, miles de personas se enferman por los alimentos, e incluso pueden morir por complicaciones con alimentos contaminados. Estas enfermedades se denominan ETAS.
Los consumidores exigen, cada vez, más atributos de calidad en los productos que adquieren. La inocuidad de los alimentos es una característica de calidad esencial, por lo cual existen normas que regulan el buen manejo de los productos alimenticios, permitiendo asegurar su calidad.
por esta razón formar el trabajador del sector alimentario como referente y comunicador del rol frente a la normatividad aplicada a industrias agroalimentarias, en sus procesos y sus equipos de trabajo.
Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humanos, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación,

también son útiles para el diseño y funcionamiento del establecimiento, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación, además pueden contribuir al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de las Actividades:

- **3.1 ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTOS PREVIOS, TEST DEL MANIPULADOR**

Realizar el test evaluativo individualmente por los aprendices por medio de la misma saber sus conocimientos al momento de iniciar la formación.
Ambiente requerido: Aula
Materiales: test y lápiz

- **3.2 ACTIVIDAD DE REFLEXION INICIAL**

Observe el video, denominado “Manipulador de alimentos”, el cuál será proyectado por su instructor y socialice con el grupo de aprendices del curso, cuáles son los aspectos, positivos y negativos que puede identificar en el video, con relación a prácticas de manipulación de alimentos.
https://www.youtube.com/watch?v=O7xJuA5nWCs

Se cometieron muchos errores identifíquelos y escríbalos.

Ambiente Requerido: Aula

Materiales: las Tic

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

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 : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					