PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Emprendedor en producción de derivados carnicos
- **Código del Programa de Formación:** 03000021 VERSION 1
- **Nombre del Proyecto:** Procesamiento y comercialización de derivados cárnicos en Cordoba.
- **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente
  CODIGO: 290801025

Resultados de Aprendizaje Alcanzar

- Identificar las condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos cárnicos de acuerdo con la normativa vigente.
- Registrar la información manual o sistematizada siguiendo los procedimientos establecidos.
- Realizar la higienización de las instalaciones, equipos, utensilios para el procesamiento de alimentos, de acuerdo con la normativa vigente.
- Aplicar protocolos de seguridad industrial, salud ocupacional, y responsabilidad ambiental conforme a la normativa vigente.
- Verificar las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipos, utensilios de acuerdo normativa vigente

- **Duración de la Guía: 64 horas**

2. PRESENTACIÓN

Mediante esta guía de aprendizaje, conocerán las normativas vigentes relacionadas con la manipulación de alimentos, especificamente en la trasnformación del pastas y emulsiones carnicas. Aplicando las normas minimas de higiene personal, seguridad y salud en el trabajo, garantizando asi la inocuidad de los alimentos y a su vez generando valor agregados a los productos, el cual se verá reflejado en el desarrollo socioeconómico personal y de la unidad productiva.

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
    - Saludo de bienvenida y presentación.
    - Orientación del cronograma a desarrollar.
    - Reflexión inicial (para retomar temas de clase)
    - Dinámica grupal para tratar temas de forma; activa, participativa e inclusiva.
    - Implementación de normatividad vigente para manipular y procesar derivados cárnicos.
    - Socializacion de formatos de control de los programas higienico sanitarios.

- Ambiente Requerido

Ambientes de aprendizajes (casa comunal) que generen confort en el aprendiz para el desarrollo cada una de las actividades. Ambientes para prácticas (cocina que cumpla los requisitos y condiciones minimas de higiene para el procesamiento y transformación de derivados carnicos)

- Materiales

Papel, lapiceros, marcadores de colores, cartulinas, libretas, fotocopias, lápiz, borrador, carpetas, grapadoras, ganchos,gorros,tapabocas,batas,jabón para manos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Talleres grupales.
- Listas de chequeo.
- Trabajo campo.
- Dinamicas retroalimentativas
- Socialización grupal.
- Preguntas orales y escritas.

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 : ✓ Reconocimiento de la normativa vigente para manipulación de alimentos. ✓ Idenficacion de causas, consecuencias y tipos de contaminación alimentaria.	✓ Establecer factores riesgos de contaminación de alimentos y sus medidas preventivas según normatividad vigente. ✓ Relacionar las enfermedades trasmitidas por	✓ Talleres. ✓ Test grupales. ✓ Dinámicas pedagógicas didácticas retroalimentativas. ✓ Listas de chequeo.

✓ Reconocimiento de la indumentaria de trabajo y elementos de protección. ✓ Reconocimientoy dilegencia formatos de control higienico-sanitario. **Evidencias de Desempeño:** ✓ Responsabilidad de aprendices con relación al proyecto. ✓ Conocer medidas de manipulación de alimentos para el procesamiento de productos. ✓ Aplican programas limpieza y desinfección. **Evidencias de Producto:** ✓ Evidencias fotográficas ✓ Elaboración de formatos ✓ Diligencia de formatos. ✓ Elaboración de productos a base de plátano.	contaminación de alimentos. ✓ Cumplir con las normas que rigen a un manipulador de alimentos. ✓ Diligenciar formatos. ✓ Disponer de los residuos teniendo en cuenta el procedimiento establecido y el manejo medio ambiental. ✓ Recopilar información necesaria para desarrollar la metodología adecuada del proceso tecnológico.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **ACTIVIDAD ACUOSA (Aw):** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos
- ✓ **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.
- ✓ **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.
- ✓ **AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE**: Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto
- ✓ **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.

- ✓ **DESINFECCION - DESCONTAMINACION**: 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
- ✓ **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.
- ✓ **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables
- ✓ **REGISTRO SANITARIO:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ✓ **Decreto 3075/1997**
- ✓ **Resolución 2674 del 2013.**

Pagina web: Ministerio de Salud y Protección Social *www.minsalud.gov.co.*

- ✓ www.invima.gov.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ENOT DE JESUS MERCADO SARMIENTO**	**INSTRUCTORES**	**PROGRAMA SER.** **CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO.**	**18-03-2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					