1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

Denominación del Programa de Formación: Preparación de Alimentos

Código del Programa de Formación: 96150340
Nombre del proyecto: N/A
Fase del proyecto: N/A
Actividad de proyecto: N/A

Competencia:
Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts Usna 001 del min comercio, industria y turismo)

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
Utilizar los equipos, utensilios y áreas de trabajo aplicando normas establecidas.
Manipular alimentos cumpliendo la normatividad vigente.
Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.
Alistar materia prima de acuerdo a la programación y a la receta estándar.

Duración de la Guía: 150 horas

2. PRESENTACION

Bienvenido(a) al programa de formación complementaria Preparación de alimentos.

Las temáticas propuestas en esta guía de aprendizaje aportan los saberes para el desarrollo de las competencias requeridas para el manejo de las materias de primas en la producción de alimentos y la manipulación de alimentos, al tiempo que permite al aprendiz el descubrimiento del lenguaje técnico en inglés y los actuares éticos para su futuro desempeño en el mundo de la vida.

En ella se enfatizará en la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos, en la identificación y prevención de peligros de contaminación que afectan la producción y en la caracterización de materias primas a partir del reconocimiento de los factores físicos y químicos que las componen.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. Actividades de Reflexión inicial.

Reflexione sobre los siguientes aspectos (Actividad Individual):

- Como garantizamos la Verificación y las condiciones de las instalaciones, instrumentos y elementos de preparación para la correcta medida de higiene del proceso y del producto?
- Como vamos a prevenir y minimizar el rechazo del producto en el mercado debido a residuos tóxicos o características inadecuadas en sabor o aspecto para el consumidor?
- Como se Identifican los Puntos críticos de contaminación y Minimizan las fuentes de contaminación de los productos, durante la producción y empaque de los productos elaborados?
- Preparar productos de acuerdo con los estándares de la industria alimentaria ¿qué características deben tener los insumos y materias primas empleados en la fabricación de productos
- ¿Cuál es la responsabilidad del manipulador de alimentos en el manejo de los alimentos para su preparación?

Ambiente: Aula convencional
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Ejecutar buenas prácticas de BPM para para elaboración de alimentos	Implementar las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos en cada una de las etapas productivas procedimientos de acondicionamiento, técnicas de uso	Técnica: Pregunta Instrumento: Cuestionario oral Técnica: Observación

Evidencias de Desempeño: Elaborar productos de manera técnica. **Evidencias de Producto:** Listado de materias primas agrupadas según su clasificación.	seguro de las herramientas y normas de manipulación. Obtiene montajes de preparaciones según estándares de calidad y técnicas de preparación de productos.	Instrumento Rubrica Desempeño y producto Técnica: Taller Instrumento: Rubrica Desempeño y producto

5. GLOSARIO DE TERMINOS

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.

Panela en polvo o granulada: Aquella que por el proceso de deshidratación y/o molienda se obtiene en forma de polvo o granulada.

Panela redonda: Aquella cuya forma se puede comparar con una semiesfera irregular, bien sea achatada o aplanada.

Panela en otras formas: Aquella que por el proceso de elaboración se obtiene en diferentes formas.

Materias extrañas: Los restos de vegetales, arena, tierra, insectos u otro tipo de impurezas sedimentales o no presentes en la panela.

Textura: Característica de la pareja debida a la relación de azúcares reductores y sacarosa, la cual determina su consistencia o dureza.

Número de defectos: Cantidad en unidades de materia extraña del tipo de restos de vegetales, insectos, huevos de insectos y larvas.

Sólidos sediméntales: Cantidad de materia extraña, arena, tierra, y otras que se determinan por sedimentación.

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 este, sin serlo.

Congelar: Someter una sustancia orgánica, especialmente un alimento, a una temperatura lo bastante baja como para que el líquido que este contiene se transforme en sólido.

Conservar: Hacer que un alimento se mantenga en buen estado, guardándola en determinadas condiciones o haciendo lo necesario para que así sea.

Insumos: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

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.

Merma: Disminución o reducción del volumen o la cantidad de una cosa.

No perecedero: Son alimentos que no requieren un cuidado tan amplio como con los demás, se caracterizan por tener poca cantidad de agua y dependen de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados.

Organoléptico: Es lo que se puede percibir por medio de los sentidos, (untuosidad, aspereza, sabor, brillo, etc.), a diferencia de las propiedades químicas, microscópicas, etc.

Perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas 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.

PH: Coeficiente que indica el grado de acidez o basicidad de una solución acuosa.

"el pH neutro es 7: si el número es mayor, la solución, es básica, y si es menor, es ácida.

Refrigerar: Enfriar en cámaras especiales, una temperatura de cerca entre 5°C y 0 ºC, alimentos para que se conserven.

Sápidos: Se refiere a los sabores.

Semiperecedero: Son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo. Ejemplos de estos son los frutos secos, los tubérculos y otros vegetales, como las gramíneas.

Temperatura: Magnitud física que refleja la cantidad de calor.

Umami: representa el quinto sabor agradable, induce la salivación y su sensación aterciopelada en la lengua estimula la garganta, el paladar y la parte posterior de la boca.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 7: Riesgo Eléctrico.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8: Riesgo Químico.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8A: Inspección y Rotulación de Riesgos Químicos.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 9: Riesgo Biologíco.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Diccionario SO.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/
- DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Glosario y Definiciones.* Obtenido de https://desalud.jimdo.com/cartillas/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Leonel Rojas Correa	INSTRUCTOR	Complejo Minero Agroempresarial	01/10/2023