PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE

Higiene Y Manipulacion De Alimentos

96151461

Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Los establecimientos que almacenen, produzcan y transporten alimentos deben cumplir con unas condiciones óptimas de higiene, limpieza y desinfección en el área de proceso para garantizar la calidad e inocuidad de los productos elaborados. es por esto, que las actividades que encuentra en esta guía deaprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y su respectiva aplicación.

Resultados de aprendizaje alcanzar:

Interpretar la normatividad vigente relacionada con la manipulación de alimentos.

Interpretar procedimientos operativos estándar para obtención de alimentos realizar perfil higiénico sanitario. identificar las causas, consecuencias y tipos de contaminación de alimento y de las etas.

Aplicar las buenas prácticas de manufactura en estudios de casos de la industria alimentaria.

Utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo, elementos de protección y de seguridad industrial aplicar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos.

Registrar los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico.

Verificar el cumplimiento del programa de control de calidad

Conceptos básicos de alimentos: alimentos, alimentos de alto riesgo en salud pública, perecederos, no perecederos, potencialmente peligroso.

Conceptos de inocuidad de alimentos: contaminación, contaminación cruzada, recontaminación, proliferación, supervivencia, crecimiento, infección, intoxicación. enfermedades transmitidas por los alimentos etas: causas, enfermedades, sintomatología, prevención.

Manipuladores de alimentos: tipos, riesgos asociados.

Legislación alimentaria: conceptos, principios, estructura.

Factores de contaminación de los alimentos : físicos, químicos y biológicos alérgenos.

Conceptos; contaminación de alimentos con alérgenos saneamiento básico: definición, programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos.

Diluciones, concentraciones, porcentajes uso y mantenimiento de los equipos de seguridad en planta.

Programas complementarios: control de proveedores, trazabilidad, control de distribuidores, mantenimiento preventivo y calibración.

Señalización visual y de seguridad análisis de peligros y puntos críticos de control.

Concepto, principios almacenamiento: tipos, equipos, cambios en el alimento, aditivos. conservación: métodos, temperaturas altas, bajas, conservación química, natural o física.

Empaque y rotulado: conceptos, legislación, principios, identificación lotes de producción, código de barras, tipos, características.

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

¿Cuáles son los parámetros de higiene para la manipulación de alimentos?
¿Una adecuada manipulación de los alimentos permite que estos se conserven?

5. glosario de términos

conceptos básicos de alimentos: alimentos, alimentos de alto riesgo en salud pública, perecederos, no perecederos, potencialmente peligroso. conceptos de inocuidad de alimentos: contaminación, contaminación cruzada, recontaminación, proliferación, supervivencia, crecimiento, infección, intoxicación. enfermedades transmitidas por los alimentos etas: causas, enfermedades, sintomatología, prevención. manipuladores de alimentos: tipos, riesgos asociados. legislación alimentaria: conceptos, principios, estructura. factores de contaminación de los alimentos : físicos, químicos y biológicos alérgenos: conceptos; contaminación de alimentos con alérgenos saneamiento básico: definición, programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos. diluciones, concentraciones, porcentajes uso y mantenimiento de los equipos de seguridad en planta. programas complementarios: control de proveedores, trazabilidad, control de distribuidores, mantenimiento preventivo y calibración. señalización visual y de seguridad análisis de peligros y puntos críticos de control: concepto, principios almacenamiento: tipos, equipos, cambios en el alimento, aditivos. conservación: métodos, temperaturas altas, bajas, conservación química, natural o física. empaque y rotulado: conceptos, legislación, principios, identificación lotes de producción, código de barras, tipos, características.