PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE No. 1

- **Denominación del Programa de Formación:** Agroindustria Alimetaria
- **Código del Programa de Formación:** 936161
- **Nombre del Proyecto:** Implementacion De Tecnicas De Procesamiento De Productos Agroalimentarios Sostenibles En Las Instituciones Educativas De La Guajira
- **Fase del Proyecto:** Planeacion y Ejecucion
- **Actividad de Proyecto: A**listamientos de los recursos para las diferentes técnicas en las operaciones y procesos empleados en los sectores de Alimentos
- **Competencia:**
  - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente
  - Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.
  - Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de Alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.

Duración de la Guía: 60 Horas

2. PRESENTACION

Estimado aprendiz, esta guía lo orientará para que usted desarrolle autónomamente actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades que se han preparado y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

La presente guía de aprendizaje aborda las necesidades, capacidades y recursos relevantes en el sector alimentario, en donde intervienen los aspectos de buenas prácticas de manufactura en la producción, a fin de identificar las principales características de los alimentos y los requerimientos para la elaboración de productos inocuos, desde el contexto local, nacional e internacional.

Es por esta razón, necesario fomentar desde la formación integral, el manejo y utilización de las BPM, donde los aprendices puedan elaborar productos con características de excelente calidad para la industria de alimentos que respondan y cumplan con los parámetros que se exige en el mercado y la legislación vigente.

Todas las actividades involucran la revisión de la normatividad sanitaria establecida en la resolución 2674 de 2013 que reglamenta las actividades higiénico-sanitarias que se deben tener en cuenta en la industria alimentaria. Por eso lo invito a que aborde este proceso de aprendizaje con mucha disciplina y compromiso para alcanzar las metas propuestas y lograr un efecto positivo en el desarrollo de su vida profesional.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial



Según la imagen responde las siguientes preguntas con tus propias palabras:

¿Que es limpieza?

¿Que es desinfección?

¿Qué importancia tiene hacer limpieza y desinfección a la hora de elaborar un producto alimenticio?

¿Qué productos conoces para hacer limpieza y desinfección.? Mencionalos

Socializa con tus compañeros

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Observe el video “Mantenimiento inocuo de los alimentos” , resaltando la dirección que se presenta a continuación y llevándolo a una página de internet, se pega en el buscador e inmediatamente aparece el video para ser observado. Recuerde que si tiene algún inconveniente con la observación del video puede comunicarse con el instructor para ayudarle a lograr el objetivo de la actividad.

https://www.youtube.com/watch?v=sEa3TaAhv1A#:~:text=siempre%20los%20suministros%20y%20productos,evitar%20la%20contaminaci%C3%B3n%20de%20estos.

De acuerdo al video anterior, resuelve:

a) Que son microorganimos.
b) En que condiciones causan enfermedades los microorganismos y alergénos.
c) Qué temperaturas son consideradas zona de peligro
d) Que protocolos se recomiendan para el almacenamiento de los alimentos
e) Que es contaminación cruzada
f) Consulta y elabore un cuadro donde relacione las diferentes ETAS, tipos de microorganismos, alimentos involucrados y prevención.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y teorización).

Este momento de la guía de aprendizaje, tiene como intencionalidad pedagógica, activar la asimilación de los conocimientos teóricos y de proceso, necesarios para lograr cada uno de los resultados de la competencia.

a) En grupo de tres aprendices realizaran una lectura autorregulada sobre la Resolución 2674 de 2013 y responderán las preguntas del cuestionario de refuerzo entregado por el instructor y expondrán el contenido de cada uno de los capítulos por el instructor.

b) Individualmente, cada aprendiz realizará una lectura autorregulada sobre el glosario de términos y realizara una actividad entregada por el instructor llamada “El Bingo”, se repartirá una hoja que contiene una sopa de letras para realizar con mínimo 10 palabras claves y deberán cantar bingo una vez finalicen la actividad. Todo será socializado con el grupo.

c) Con las Fichas técnicas de detergentes y desinfectantes entregadas por tu instructor, analiza el contenido de cada una de ellas e indica si es adecuada para utilizar en la industria de alimentos.

d) En grupo de cuatro aprendices realice un afiche que incluya imágenes de las buenas practicas de higiene del manipulador de alimentos, que se deben cumplir en el área de elaboración de alimentos.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

a) Realice una visita dirigida por el instructor, a las instalaciones de la planta de proceso o la cocina de la institución educativa e identifique los tipos de contaminantes y riesgos de contaminación encontrados. Posteriormente presente un resumen de los hallazgos encontrados y plantee posibles soluciones para eliminarlos o reducirlos.

b) En grupo de dos aprendices, realice la practica de limpieza y desinfección, cada grupo deberá:

- Los aprendices deberán cumplir los protocolos de higiene personal, de acuerdo con la normatividad
- preparar las soluciones de detergentes y desinfectantes asignadas
- Realizar paso a paso el proceso de limpieza y desinfección al área establecida por el instructor.
- Presente un informe con el procedimiento de preparación, los cálculos realizados y los pasos desarrollados en la limpieza y desinfección.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Cuestionario sobre la Resolución 2674 de 2013. Sopa de letras sobre Glosario de la Resolución 2674 de 2013	Prepara las soluciones de Higienización en las Concentraciones requeridas para Los procesos de limpieza y Desinfección de acuerdo de Acuerdo con el programa de Higienización establecido. Cumple con las normas de Higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos Terminados. Diferencia y selecciona técnicas y agentes de limpieza y desinfección según protocolos de a empresa. Alista insumos y equipos a utilizar en el desarrollo de las actividades de aseguramiento de la inocuidad de acuerdo con normatividad de la empresa. Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de Higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la Legislación vigente."	Técnica: formulación de las preguntas. Instrumento de evaluación: Cuestionario.
Evidencias de Desempeño Valoración de habilidades y destrezas durante la practica de limpieza y desinfección en la planta de proceso o el comedor escolar de tu institución educativa		Técnica: observacion directa. Instrumento de evaluacion: lista de chequeo
Evidencias de Producto: Documento Word con: • Cuadro sobre las diferentes ETAS. • Formato POES de las diferentes áreas de la planta de proceso o el comedor escolar de tu institución educativa. • Afiche sobre las buenas practicas de higiene del manipulador de alimentos. • Los tipos de contaminantes y riesgos de contaminación encontrados.		Técnica: trabajo escrito. Instrumento de evaluación: lista de chequeo

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

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, 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 prácticas 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 físico-químico 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.

MICROORGANISMOS: Organismos vivos que no se pueden observar a simple vista, para observarlos se necesita de un microscopio.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Manual de manipulación de alimentos
- Resolución 2674 de 2013
- 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.
- Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Hazelwood, D. Malean. A, D. 2000
- Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wildbrett.

- https://biblioteca.sena.edu.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	Stefany Zapa Álvarez	**Instructor**	**C.A.A**	**17/03/2023**
	Jainer Javier Rodríguez			
	Wilmer II Daniel Ibáñez			
	José Alberto García Camargo			
	Patricia Rey Ramos			
	Milena Angulo Elles			
	Dalis Elena Fragozo Vergara			

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					