PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE 001

- **Denominación del Programa de Formación:** MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación:** 260201011
- **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.
- **Duración de la Guía:** 10 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices, en esta guía encontrarán algunas pinceladas acerca de la importancia de la química, la ciencia y la tecnología en la vida diaria y en el desarrollo de la gastronomía en la sociedad actual y, tomando en consideración que la química es la ciencia de la materia y su transformación, se describen algunas concepciones acerca de la naturaleza de la materia y sus cambios.

1. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Ambiente Requerido:

- Laboratorio o taller:

* Materiales: Audiovisuales.

3.1. REFLEXIÓN INICIAL

La historia de la relación entre el hombre y los alimentos es extensa, al igual que la forma en la que el término gastronomía es conceptualizado. En su forma más simple, la gastronomía se deriva de la palabra griega *gastros*, que significa estómago (incluye el aparato digestivo y la boca) y de la palabra*nomos*que se refiere al conocimiento o regulación. La palabra griega hace referencia al conocimiento de aquellos alimentos que se ingieren; aunque la gastronomía también se ha definido como "el arte y ciencia de los alimentos".

Las actividades que se realizarán estarán orientadas principalmente a concientizar a los aprendices sobre la importancia de esta ciencia en nuestra vida diaria, además de resaltar la contribución de la química en todos los órdenes del bienestar humano. En esta segunda guía se harán una serie de actividades acerca de la importancia que tiene la química (enmarcada dentro de la ciencia y la gastronomia) en la vida diaria y en el desarrollo de las sociedades modernas.

3.2. CONTEXTUALIZACIÓN

En esta actividad de aprendizaje, el aprendiz aprender a a correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social; A efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades.

transformar la materia prima en un producto final inocuo y óptimo para el consumo también se enfrentará en un escenario donde logrará adaptar los conocimientos base en su diario vivir.

3.3. APROPIACIÓN

COGNITIVA

Actividad: Apropiar las características del qué hacer gastronómico con el propósito de emprender acciones hacia el mejoramiento de restaurantes y servicio de alimentación que permitan desarrollar competencias y habilidades en la preparación de platos nacionales e internacionales. GFPI-F-135 V01

Duración: 64 horas

Ambiente: ambiente de alimentos.
Recursos: WhatsApp y MLS Territorium.

3.4. PROCEDIMENTAL

Actividad: Aplicar técnicas y métodos de coccion en la preparación y tranformacion de insumos de calidad.

Descripción: juego de roles.

a. Simulación de un restauarante con servicio de alimentación en el cual se ponga en practica los diferentes roles dentro de la producción de alimentos y bebidas.

Duración: 2 HORAS
Ambiente: Virtual.
Recursos: Equipo de Cómputo, Internet, Aplicación de Zoom, WhatsApp y MLS Territorium.

3.4. TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO

Actividad: Entregar platos nacionales e internacionales inocuos y de gran valor nutricional, enfatizando las técnicas y métodos de coccion según requerimientos del cliente o comensal.

Descripción: presentación de platos con características nacionales e internacionales cumpliendo con la normativida técnica y formulación establecidas según las normas de buenas practicas de manufactura, métodos de coccion, receta y diseño.

Duración: 2 HORAS
Ambiente: Virtual.
Recursos: Equipo de Cómputo, Internet, Aplicación de Zoom, WhatsApp y MLS Territorium.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	1.Armoniza los componentes	Instrumento: Rúbrica Técnica: Observación

Mapa Conceptual.	racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo. 2.Aporta elementos para la construcción colectiva del conocimiento 3.Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos.	
Evidencias de Desempeño: Estudio de Casos		Instrumento: Rúbrica
Evidencias de Producto: Inventarios de Emociones		Instrumento: Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Higiene de los Alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo
- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **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.
- **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 BILBIOGRAFICOS

https://www.redalyc.org/pdf/666/66629446009.pdfInvima
https://www.invima.gov.co/
Ministerio de Salud
https://www.minsalud.gov.co/_layouts/15/osssearchresults.aspx?k=&k=leish

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ERWIN AYALA	Instructor Cocina	Complejo Tecnologico Minero Agroempresarial	15/04/2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio