1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- ***Denominación del Programa de Formación:*** Manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
  Código del Programa de Formación: 6621009

- ***Competencia:*** HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- ***Resultados de Aprendizaje Alcanzar:***
  Aplicar los hábitos higiénicos y medidas de protección durante la manipulación de los alimentos.

- ***Duración de la Guía:*** 20 HORAS

2. PRESENTACION

Las empresas productoras y procesadoras de alimentos, tienen la necesidad de implementar procesos educativos que contribuyan a mejorar la calidad de los procesos y las buenas practicas, con el propósito de mejorar la inocuidad durante la producción de y servicio de alimentos ofertados en la industria.

En esta guía se desarrollan actividades relacionadas, con la contaminación, tipos de contaminación que afecta a los alimentos y sus orígenes, incluyendo los microorganismos que pueden producir la contaminación biológica en los alimentos.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

3.1.1 Sensibilizar a los aprendices acerca de la importancia del manejo adecuado de los alimentos, de acuerdo a la aplicación de las buenas prácticas de manufactura.

Para iniciar la formación, usted debe observar detenidamente la imagen que será entregada por el instructor. De la imagen usted deberá, identificar los aspectos que más le llamen la atención y desarrollar la pregunta relacionada en la imagen ¿Qué está mal en esta imagen?;

posteriormente participe en el conversatorio que será orientado por el instructor, para reflexionar sobre los aspectos a tener en cuenta en la manipulación de los alimentos.

El instructor orientará el conversatorio con la pregunta descrita en la imagen.

Ambiente requerido: Ambiente convencional de formación
Materiales de formación: Imagen.
Devolutivos: Video beam, computador.
Consumibles: Hojas, lapiceros, marcadores.

3.2 Actividades de identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

3.2.1 Identificar los conocimientos que tiene cada aprendiz, a cerca de la manipulación de los alimentos.

En equipos colaborativos, los aprendices, deberán resolver el taller de identificación de saberes previos que será entregado por el instructor, una vez finalizado el taller, participe de la socialización orientada por el instructor, con el fin de aclarar dudas e identificar debilidades en los aprendices.

Ambiente requerido: Ambiente convencional de formación
Materiales de formación: taller reconocimiento previo de aprendizajes acerca de higiene y manipulación de los alimentos.
Devolutivos: Video beam, computador.
Consumibles: Hojas, lapiceros, marcadores.

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

3.3.1 Reconocer las diferentes tipos de contaminación de los alimentos y los microorganismos que pueden causar la contaminación biológica.

Escuche la explicación que hará el instructor a cerca de los tipos de contaminación de los alimentos y sus posibles causas, posteriormente ponga atención a la explicación del instructor sobre los microorganismos que pueden contaminar los alimentos. Luego el instructor resolverá las dudas de los aprendices, dando respuesta a sus preguntas.

Ambiente requerido: Ambiente convencional de formación
Materiales de formación: taller reconocimiento previo de aprendizajes acerca de higiene y manipulación de los alimentos.
Devolutivos: Video beam, computador.
Consumibles: Hojas, lapiceros, marcadores.

3.3.2 Identificar los factores que favorecen el desarrollo de los microorganosmos; las vías de acceso de los microorganismos y las enfermedades causadas por éstos.

Escuche el documento sobre sobre los factores que favorecen el crecimiento microbiano, conteste las preguntas y participe de la socialización. Posteriormente observe el video y contruyaun documento de 10 renglones explicando cuales son las vías por las cuales penetran los microornismos al alimento. Para finalizar presete atención a la explicación del instructor sobre el origen, causa, síntomas de las ETAS (Enfermedades, Tranmitidas por alimentos). Luego desarrollo el apareamiento relacionado con las ETAS y participe de la socialización que hará el instructor.

Ambiente requerido: Ambiente convencional de formación
Materiales de formación: taller reconocimiento previo de aprendizajes acerca de higiene y manipulación de los alimentos.
Devolutivos: Video beam, computador.
Consumibles: Hojas, lapiceros, marcadores.

3.3.3 Reconocer las conductas que debe tener el manipulador de alimentos para lograr ofrecer un alimento inocuo a sus comensales.

Con el apoyo de dos de sus compañeros construya un linfograma en que relacione:higiene personal y vestuario, hábitos higiénicos del manipulador, estado de salud del manipulador.Para finalizar escuche atentamente la exposición de cada grupo y paraticipe de las conclusiones que hará el instructor.

Ambiente requerido: Ambiente convencional de formación
Materiales de formación: taller reconocimiento previo de aprendizajes acerca de higiene y manipulación de los alimentos.
Devolutivos: Video beam, computador.
Consumibles: Hojas, lapiceros, marcadores.

3.3.4 Examinar las prácticas correctas en la manipulación de de los alimentos.

Participe de la explicación que hará el instructor a cerca de las prácticas adecuadas de la manipulación de las alimentos, porteriormente con su grupo colaborativo elaboré un cuestionario de 10 preguntas e intercámbielo con otro grupo y de solución al cuestionario que el grupo le entrego. Para finalizar participe de la socialización que hará el instructor.

Ambiente requerido: Ambiente convencional de formación
Materiales de formación: taller reconocimiento previo de aprendizajes acerca de higiene y manipulación de los alimentos.
Devolutivos: Video beam, computador.
Consumibles: Hojas, lapiceros, marcadores.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

3.4.1 Socializar a través de un mapa conceptual, los temas vistos durante el curso de manipulación de alimentos.

En equipos colaborativos, realicen un mapa conceptual, donde resuman lo aprendido en la formación, teniendo en cuenta los temas abordados por el instructor, seguidamente expóngalo ante el grupo.

Ambiente requerido: Ambiente convencional de formación
Materiales de formación: papel bond, marcadores.
Devolutivos: Video beam, computador.
Consumibles: Hojas, lapiceros, marcadores.

3.5 Actividades de evaluación del conocimiento

3.5.1 Evaluar los conocimientos adquiridos durante la jornada de formación a partir de la solución del cuestionario entregado por el instructor.

En equipos colaborativos de 2 (dos) aprendices, lea detenidamente las preguntas y resuelva la sopa de letras entregada por el instructor; una vez finalizada, dispóngase para la socialización de la misma, con el fin de aclarar dudas y ampliar los conocimientos.

4. *EVIDENCIAS*

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Identifica las clases de contaminación de los alimentos **y sus posibles causas.**	- Acata la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente. - Porta la indumentaria	- **Cuestionario sobre contaminación de los alimentos y microorganismos.**

Evidencias de Desempeño: Utiliza elementos de protección personal al manipular los alimentos. **Evidencias de Producto:** Recepciona materia prima no contaminada.	requerida y se observan hábitos de higiene.	

5. *GLOSARIO DE TÈRMINOS*

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. 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,

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 DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

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.

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.

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.

INFESTACION: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

6. *REFERENTES BILBIOGRAFICOS*

Ministerio de salud. Diario oficial 44686 de 24 de enero de 2002. Decreto 60 de 2002.
Ministerio de salud y Protección social. Resolución número 2674 de 2013.
Presidente de la república de Colombia. Decreto 3075 de 1997.
http://es.wikipedia.org/wiki/Resolución_administrativa
http://es.wikipedia.org/wiki/Resoluci%C3%B3n_administrativa
http://produccionmaslimpia-karenvictoria.blogspot.com/2009/08/diferencia-entre-ley-decreto-resolucion.html
http://prezi.com/h_99tezlhirw/decreto-3075-resolucion-2674/

7. *CONTROL DEL DOCUMENTO*

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	Adalgisa Echeverri Echavarrìa.	Instructoras	Complejo Técnológico Minero Agroempresarial	14/04/2024

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					