PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN PASTELERIA
- Código del Programa de Formación: 635201
- Nombre del Proyecto: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
- Fase del Proyecto: ANALISIS
- Actividad de Proyecto: EJECUTAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA AVANZADA BAJO TENDENCIAS DE CONSUMO
- Competencias:

  Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera

  Almacenamiento de productos alimenticios e Insumos
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  29080109201 Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la norma sanitaria.

  290801010-01 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
- Duración de la Guía 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

- En una Pasteleria se debe mantener las condiciones higiénicas para garantizar la inocuidad de los alimentos que se preparan y debe contar con recurso humano capacitado y empoderado para realizar las labores que puedan llevar al éxito de la organización.
- Las instalaciones, equipos, utensilios y materias primas deben mantenerse con una esmerada limpieza y desinfeccion, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua potable, para garantizar la Inocuidad del producto en todas las etapas de su proceso, desde que se recibe la materia prima, hasta que se entrega el producto al cliente.

- Así mismo, el personal debe estar capacitado para implementar y desarrollar el almacenamiento apropiado que permita conservar los alimentos y materias primas de manera segura reduciendo las posibilidades de contaminación y crecimiento de microorganismos. Los Procedimientos incorrectos pueden hacer que los alimentos se contaminen. Por ejemplo, cuando la temperatura de almacenamiento no es correcta, se hace posible el crecimiento de las bacterias que están naturalmente en los alimentos haciéndolos potencialmente peligrosos para la salud de los consumidores. Los alimentos pueden deteriorarse y no ser seguros para el consumo si no se almacenan adecuadamente o no se consumen dentro del tiempo establecido.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión Inicial:

El conocimiento y cumplimiento de la Normatividad en materia de manipulación de alimentos y seguridad alimentaria es un factor clave para garantizar la calidad, la adecuada conservación o preparación de los mismos, la vida útil, la salud de los consumidores y una nutrición adecuada. La normatividad vigente en Colombia en temas de inocuidad y manipulación de alimentos es la Resolución 2674 de 2013, que modifico el decreto 3075 de 1997.

Observe los siguientes videos y en grupos de trabajo realice la siguiente actividad: . Video 1. Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997. https://www.youtube.com/watch?v=k22TzQekFmw

A través de un cuadro Sinóptico Determine las diferencias entre Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013)

3.2 Actividades de contextualización

3.2.**1 Identifica las condiciones sanitarias en instalaciones, equipos y utensilios para la producción de alimentos según normativa vigente.**

Después de la explicación del instructor sobre legislación sanitaria y Buenas practicas de manufactura, regalmentadas por la Resolución 2674 de 2013, Aplique el “Acta de visita a establecimientos de preparación de alimentos” para la verificación del cumplimiento de las BPM, en el taller de Pasteleria, suminitrada en los documentos de apoyo. (en grupos de trabajo).

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento

3.3.1. **Clasificacion de los alimentos según la función que desempeñan y las sustancias nutritivas que contienen.**

Despues de la explicación del instructor, realice un cuadro sinoptico donde clasifique 5 alimentos según su función nutricional, forma de consumo, vida útil y forma de almacenamiento

NOMBRE DEL ALIMENTO	NUTRIENTES QUE CONTIENE	FUNCION NUTRICIONAL	FORMA DE CONSUMO	VIDA UTIL	FORMA DE ALMACENAMIENTO

3.3.2. Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento

3.3.2.1. Visite varios lugares como tiendas, supermercados, bodegas. Observe cómo están dispuestos los productos de pastelería allí, tome evidencias; Establezca cuales son los recursos (humanos, físicos, tecnológicos, etc.) utilizados para almacenar dichos productos luego, realice la socialización de la actividad a través de un medio visual ante el grupo.

3.3.3. Efectúa la identificación y localización de los productos no conformes y/o en cuarentena, en las áreas asignadas según procedimiento y normativa.

a) Observe el video https://www.youtube.com/watch?v=Pu7KFnumOgQ, "denominado: "Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) en la Industria de Alimentos

b) Consulte la Resolución 2674 de 2013 CAPÍTULO VII "Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos", Artículo 27. y Artículo 28. GFPI-F-135 V02
3.3.3.1 Elabore un cuadro comparativo de los Requisitos de almacenamiento vistos en el video comparado con la resolución.

Requisitos de almacenamiento Resolucion 2674 de 2013	Requisitos de almacenamiento vistos en el Video de BPA

3.3.4 Establece peligros de contaminación según fuentes y mecanismos.

3.3.4.1. Con la orientación del instructor, complete el siguiente cuadro

Alimentos o superficies	**Tipo de peligro**	**Ejemplos**	**Mecanismos de contaminacion**		**Fuentes de contaminacion**	**Prevención de la contaminacion**
			Cruzada directa	Cruzada indirecta		

3.3.4.2. En la siguiente tabla, elabore una lista de 10 microorganismos patogenos (Bacterias, Mohos, Levaduras, Virus y Parásitos) y complete los factores de crecimiento que necesita para poder vivir y multiplicarse.

Microorganismos	**Tipos de Nutrientes**	**Temperatura**	**Acidez (PH)**	**Actividad de agua (aw)**	**Oxígeno.**

3.4 Actividades de Transferencia del conocimiento

3.4.1. Asumir las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.

La seguridad alimentaria depende en gran parte de quién manipula los alimentos, ya que uno de los principales focos de transmisión alimentaria está en el personal que debido a las tareas que realiza, puede actuar como puente entre los microorganismos y los alimentos si no aplica unas buenas prácticas de manipulación.

Lea la resolución 2674 de 2013 Titulo II capítulo 3. MANUPULADOR DE ALIMENTOS; usando imágenes defina:

3.4.1.1 Las prácticas higiénicas que debe tener un manipulador de alimentos dentro de un establecimiento y/o fábrica de alimentos.
3.4.1.2 La dotación o EPP que debe utilizar los manipuladores de alimentos para garantizar la inocuidad de los alimentos y su seguridad al manipularlos.
3.4.1.3 Interpretar mediante un juego de roles, las normas de higiene personal que se deben tener presentes en la manipulación de alimentos. Indicaciones:

En grupos de 5 personas máximo, interprete un juego de roles en vivo, en donde demuestre los conocimientos adquiridos Tenga en cuenta:

• Tiempo de duración: 15 minutos para cada grupo de 5 aprendices.

• Escenario: ambiente de formación virtual.

• Todos los integrantes del grupo deben participar de manera activa.

• El juego de roles debe ejemplificar los contenidos desarrollados en el capítulo 3 de la resolución 2674 de 2013, titulo II

• El juego de roles debe ser pertinente con los contenidos desarrollados

• Con anterioridad debe haber seleccionado el juego de roles a interpretar para el desarrollo de esta actividad.

• Si requiere de algún elemento (medios audiovisuales, vestuario, escenografía, entre otros), hacer el alistamiento antes de iniciar la sesión de formación.

Finalizada la actividad se nombra un veedor por cada grupo de 5 personas máximo, el cual realizara una evaluación sustentada de todos los grupos.

La evaluación de esta actividad se realizara mediante lista de chequeo.

3.4.2. **Organizar áreas y equipos para el almacenamiento e inventario de los productos alimenticios con base en los procedimientos operativos y la normativa**

3.4.2.1. Por grupos de trabajo, elaboren una maqueta donde muestren la forma ideal para el almacenamiento de los materiales que se almacenan en una Pasteleria, resaltando los métodos y cuidados a tener en cuenta para cada uno y las diferentes áreas: Recepcion, inspección, almacenamiento, No conformes o de Cuarentena, etc.; luego socializar la actividad ante el curso.

3.4.3 Rotular los productos en el almacenamiento acorde con la legislación de alimentos vigente.

3.4.3.1. Realice la rotulacion de los productos de acuerdo con la explicación dada por el instructor

- **Ambiente Requerido:** Centro de formación, aulas, talleres de formación, laboratorio, Biblioteca,
- **Materiales**: Conectividad a internet, Computador tablero, marcadores.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Lista de verificación del cumplimiento de las BPM Taler de Clasificacion de alimentos Evaluación de conocimientos **Evidencias de Desempeño:** Desarrollo de talleres en clase **Evidencias de Producto:** **Juego de roles del manipulador** Evidencias de los talleres desarrollados	Identifica las condiciones sanitarias en instalaciones, equipos y utensilios para la producción de alimentos según normativa vigente. Clasifica alimentos según la función que desempeñan y las sustancias nutritivas que contienen. Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento Establece peligros de contaminación según fuentes y mecanismos. Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos	Observación directa Cuestionario Lista de Chequeo Rubrica en LMS

	estandarizados de saneamiento. Efectúa la identificación y localización de los productos no conformes y/o en cuarentena, en las áreas asignadas según procedimiento y normativa. Rotula los productos en el almacenamiento acorde con la legislación de alimentos vigente. Organiza áreas y equipos para el almacenamiento e inventario de los productos alimenticios con base en los procedimientos operativos y la normativa	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Materia Prima: Se conoce como materia prima a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo.

Protección Personal: cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que lo proteja de uno o más riesgos que puedan amenazar su seguridad y/o su salud, así como cualquier complemento destinado al mismo fin

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**GRACIELA TORRES TORRES**	**INSTRUCTORA**	**INDUSTRIAS ALIMENRARIAS**	**Mayo 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					