GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 4

1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 4 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.

En esta actividad de aprendizaje se resalta la importancia de una adecuada manipulación de los alimentos por parte de los operarios en la fabricación, almacenamiento y distribución de los productos terminados; además se describe el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) con sus principios. Es por esta razón, que las actividades que encuentran en la guía de trabajo lo acercarán al desarrollo de las temáticas y a su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje: ***"MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP".***

Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y complementarios si es necesario, a través de consultas en internet. El objetivo básico de la guía es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema. Lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje AA4 ***"Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP".***

2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	**Código:** 92130063 **Versión:** 03
Resultados de Aprendizaje: Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	**Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Duración de la guía:	10 Horas

3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Reflexione sobre las siguientes preguntas:

Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos en la actividad de aprendizaje 4, realice las siguientes reflexiones, compártala con sus compañeros en el foro de dudas e inquietudes.

- ¿Cuáles son las prácticas de higiene y medidas que se deben de tener en cuenta para una correcta manipulación de alimentos?
- ¿Qué es un manipulador de alimentos?

Nota: esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de los temas de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no es calificable.

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

Luego de haber realizado las actividades de reflexión inicial, realice su aporte en el foro temático actividad de aprendizaje 4, teniendo en cuenta las siguientes cuestiones:

- ¿Por qué se deben cumplir con las prácticas de higiene y medidas de protección?
- Mencione cual sería el procedimiento adecuado para realizar lavado de manos.
- Explique algunas recomendaciones para evitar accidentes en las áreas de trabajo.

Explore las participaciones de sus compañeros y comente respetuosamente lo que piensa de los aportes socializados.

Ingrese al espacio: Foro temático actividad de aprendizaje 4: “Prácticas de higiene” y coloque allí el producto desarrollado.

Esta actividad, al ser de contextualización no es evaluable, pero es fundamental en el éxito de las subsiguientes actividades tanto de apropiación como de transferencia.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Ubique el Objeto Virtual de Aprendizaje (OVA4): **PRINCIPIOS Y CONTROL EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE, SISTEMA HACCP,** que se encuentra la plataforma LMS; allí encontrará toda la información que le permitirá analizar la teoría del presente tema de estudio y le orientará en la buena práctica que debe tener con los alimentos en todo el proceso de manipulación, almacenamiento y transporte, analícelo y retome las premisas fundamentales de su contenido.

Evidencia 1 (De Conocimiento)

RAP4_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: “Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP”.

Enlace: Actividades

● **Carpeta :** Actividad de Aprendizaje 4

● **Subcarpeta:** Evidencias Actividad de Aprendizaje 4

Para dar total cumplimento a la evidencia de apropiación de conocimiento, el aprendiz responderá el cuestionario correspondiente.

La evaluación correspondiente a esta actividad de aprendizaje busca verificar el conocimiento adquirido y validar su competencia en las distintas temáticas tratadas.

La evaluación consta de 10 preguntas y la duración es de 1 hora. El aprendiz tiene habilitado un único intento, así que una vez empiece la prueba, debe terminarla.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Teniendo ya estudiados los temas completos correspondiente al programa de Higiene y manipulación de alimentos, como trabajo final, realice la siguiente actividad práctica de observación:

Visite un lugar de expendio de comidas que no se encuentre bajo la normatividad exigida, (Ej., Ventas callejeras de empanadas, comidas fritas, comidas rápidas); e identifique:

- Higiene personal
- Prácticas de higiene (Lavado de manos)
- Condiciones de edificación e instalación
- Utensilios
- Procedimiento de limpieza y desinfección
- Manejo de residuos sólidos
- Manejo de temperatura de productos que requieran de refrigeración/congelación
- Clasificación de alimentos
- Contaminación cruzada
- Almacenamiento de la materia prima

Realice un cuadro con la evidencia que encontró y compárelo con la forma de cómo debe de manejarse las situaciones encontradas.

Evidencia 2 (De producto)

RAP4_EV02

Envíe al instructor un archivo de texto en Word con la evidencia, a través de la plataforma.

● **Carpeta :** Actividad de Aprendizaje 4

● **Subcarpeta:** Evidencias Actividad de Aprendizaje 4.

Para dar total cumplimento a la evidencia de producto, el aprendiz desarrollará el ejercicio respectivo.

Nota: si al momento de enviar una evidencia, el sistema genera un aviso de error "Archivo Inválido", tenga en cuenta que es debido a que el archivo se encuentra abierto, ciérrelo y pruebe nuevamente haga clic en: Adjuntar archivo, Examinar mi equipo.

3.5 Actividades de evaluación

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO RAP4_EV01 Evidencia: Cuestionario de preguntas sobre: "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP".	Analiza los puntos críticos de control de acuerdo al plan HACCP.	Enlace en LMS Cuestionario de preguntas. "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP".
EVIDENCIA DE PRODUCTO RAP4_EV02 Evidencia: Actividad práctica de observación.	Aplica las prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos, con base en la normatividad vigente.	Enlace en LMS Actividad práctica de observación.

4. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Embalaje: materiales o procedimientos que acondicionan, presentan y transportan la mercancía.
Empaque: es el encargado de cubrir promocionalmente al producto.
Envase: es un objeto o recipiente que guarda un producto, lo protege y facilita su transporte.
Estiba: distribución y colocación adecuada de la carga.
Etiquetado: acción que consiste en etiquetar algo o en colocar la etiqueta a una cosa.
Formato: forma, tamaño y modo de presentación de una cosa, especialmente de un libro o publicación semejante.
Lote: serie de números que especifican fecha de fabricación, cantidad de producción, fecha de vencimiento.
Registro: controla producción diaria, tiempo, distribución.

5. BIBLIOGRAFÍA

- Bravo, F. (2012) consultado el 05 de mayo de 2016. *Manejo higiénico de los alimentos*. México. Editorial Limusa S.A.

- Barrero, B. (2015). *Manual del Manipulador de alimentos*. Consultado el 16 de mayo de 2016, en: www.manipuladordealimentos.com

- FAO. (2016). *Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y directrices para su aplicación*. Consultado el 16 de Mayo de 2016, en: http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Fecha
ELABORÓ	Beatriz Elena Marín Rodríguez	Experta Temática Contratista- Centro de Industria – Regional Tolima.	Mayo de 2016
REVISÓ	Janet Lucía Villalba Triana, Zulma Yurany Vianchá Rodríguez	Asesora Pedagógica, Líder línea de producción Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial Regional Boyacá	Mayo de 2016

APROBÓ	Zulma Yurany Vianchá Rodríguez, Janet Lucía Villalba Triana	Líder línea de producción, Asesora Pedagógica Centro de desarrollo Agropecuario y Agroindustrial Regional Boyacá	Mayo de 2016