GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 2

1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 2 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.

En esta segunda actividad de aprendizaje encontrará la descripción de algunos microorganismos, tales como: bacterias, virus y hongos que producen intoxicaciones alimentarias a los seres humanos; lo anterior es causado a una inadecuada manipulación y conservación de los alimentos. Es por esta razón que las actividades que encuentra en esta guía de aprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y a su respectiva aplicación; desde el resultado de aprendizaje ***"IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS".***

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 AA2 ***"Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas; en relación a la acción que pueden ejercer los microrganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano".***

2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	**Código:** 92130063 **Versión:** 03
Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	**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

Actividades de reflexión inicial

Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos en la actividad de aprendizaje 2, realice la siguiente reflexión, compártala con sus compañeros en el foro de dudas e inquietudes.

- ¿Qué es intoxicación alimentaria?
- ¿Cuál es la temperatura óptima de reproducción de las bacterias?

Comparta su análisis en el foro y aprenda de los saberes de sus compañeros.

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 ***wiki*** teniendo en cuenta el siguiente caso:

Las personas se pueden intoxicar por la ingesta de alimentos y/o líquidos contaminados por microorganismos; con base en este ejercicio de simulación, participe en el wiki escribiendo un aporte a cerca de la siguiente pregunta: ¿Qué estrategias utilizaría desde el rol de manipulador de alimentos para evitar que un cliente o una persona que consuma sus productos elaborados no llegue a enfermarse?

Escriba este aporte en el wiki sin repetir las opiniones dadas por sus compañeros. Puede editar o sugerir cambios, la finalidad de esta actividad es realizar un documento entre los participantes.

Para acceder al wiki, remítase al menú principal, haga clic en el botón actividades.

Ingrese al espacio:

Actividades

Actividad de aprendizaje 2

Wiki “Intoxicación alimentaria”

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 (OVA2): **ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA) Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**, 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 el reconocimiento de las principales enfermedades transmitidas por los alimentos, analícelo y retome las premisas fundamentales de su contenido.

Evidencia 1 (De Conocimiento)

RAP2_EV01 Evaluación cuestionario de preguntas “Microorganismos y conservación de alimentos”.

Enlace: Actividades

● **Carpeta :** Actividad de Aprendizaje 2

● **Subcarpeta:** Evidencias Actividad de Aprendizaje 2

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

3.4 Actividades de transferencia de conocimiento

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) se dan generalmente por la presencia de microorganismos patógenos en las comidas, debido a la mala manipulación y/o conservación de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior resuelva el siguiente ítem:

- Elabore un listado donde plasme paso a paso su forma y tiempo de adquirir productos en los lugares de compra (tienda, supermercado, plaza), es decir ¿Por cuál alimento o producto inicia su recorrido y por cuál termina? Autoevalúe si lo está realizando adecuadamente: Cuando termina de hacer su compra, ¿Se dirige a su lugar de residencia? O por el contrario, ¿Se queda a realizar otra actividad?

- Analice la situación de la forma más adecuada y conteste en el foro las respectivas preguntas. También, comente la participación de mínimo dos compañeros y argumente porqué está o no de acuerdo con la opinión dada por ellos. Participe en este foro teniendo en cuenta el conocimiento previo que posee, el aprendizaje obtenido en la guía anterior o las ideas que haya adquirido consultando con otra persona.

El foro se encuentra disponible en:

Evidencia 2 (De producto)

RAP2_EV02 Foro temático actividad de aprendizaje 2: "Conservación y ETA"

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

Enlace: Actividades

- **Carpeta :** Actividad de Aprendizaje 2
- **Subcarpeta:** Evidencias Actividad de Aprendizaje 2

Nota: si al momento de enviar una evidencia, el sistema genera un aviso de error "Archivo Inválido", debe tener en cuenta que es debido a que el archivo se encuentra abierto, ciérrelo e intente nuevamente dando 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 RAP2_EV01 Evaluación cuestionario de preguntas "Microorganismos y Conservación de alimentos".	Analiza las circunstancias de intoxicación por alimentos de acuerdo a los microorganismos implicados.	Enlace en LMS Enlace a evaluación interactiva "Microorganismos y Conservación de alimentos".
EVIDENCIA DE PRODUCTO RAP2_EV02 Evidencia: Foro temático actividad de aprendizaje 2: "Conservación y ETA"	Plantea estrategias de limpieza y desinfección en las áreas de elaboración de alimentos, con base en los parámetros establecidos.	Enlace en LMS Enlace a Foro temático 2 " Conservación y ETA"

4 GLOSARIO DE TÉRMINOS

Bacteria: microorganismo unicelular, sin núcleo definido por una membrana. Interviene en procesos como la fermentación y puede ser la causa de enfermedades como Salmonelosis.

Calidad: propiedad o conjunto de propiedades inherentes a una persona o cosa que permiten apreciarla con respecto a las restantes de su especie.

Clostridium botulinum: bacteria que se encuentra en el suelo y en aguas no tratadas.

Escherichia Coli: bacteria que integra parte de la flora intestinal del hombre y los animales

Frigorífico: cámara o mueble que se enfría artificialmente para conservar alimentos u otros productos.

Gastroentérico: inflamación de las mucosas del estómago y de los intestinos debida a una infección.

Inocuidad: alimentos libres de contaminación incapaz de hacer daño.

Incubación: fase inicial de una enfermedad antes de que aparezcan los síntomas externos.

Inmunodeprimido: depresión inmunológica.

Irreversible: que no es reversible.

Listeria monocytogenes: bacteria que se encuentra en la tierra y el agua. Puede encontrarse en una variedad de alimentos crudos, así como en alimentos procesados y hechos con leche no pasteurizada.

Método: modo estructurado y ordenado de obtener un resultado, descubrir la verdad y sistematizar los conocimientos.

Micotoxina: metabolitos secundarios tóxicos, de composición variada, producidos por organismos del reino de los hongos, que incluye setas, mohos y levaduras.

Organoléptico: se utiliza para calificar una sustancia que favorece la excitación de un receptor sensorial. Así como el gusto, la textura, el olor y sabor

Salmonella: bacteria muy extendida en la naturaleza, que habita el intestino de múltiples animales, entre ellos el hombre.

Staphylococcus aureus: bacteria que se encuentra como el principal causante de las infecciones nosocomiales.

Toxiinfeccioso: enfermedades transmitidas por la ingesta de alimentos contaminados.

Trascendencia: consecuencia grave o muy importante de algo.

5 BIBLIOGRAFÍA

1. Bravo, F. (2004) consultado el 05 de mayo de 2016. *Manejo higiénico de los alimentos*. México. Limusa.

2. Klayton, K et al., *Metodos para la conservación de alimentos*. Revista Emprendimientos Alimentarios. University Purde. Consultado el 05 de mayo de 2016, en:

https://www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-15-S-W.pdf

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