GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 1

1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) al programa de formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos, en cual se parte de una conceptualización básica sobre qué son los alimentos y cómo estos se pueden contaminar por agentes externos.

Por esta razón, en la presente actividad de aprendizaje, se definen y clasifican los alimentos de acuerdo a las funciones, especificando que están clasificados como: constructores, reguladores y energéticos; además se describen algunos conceptos relacionados con los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de seleccionar, manipular y conservar un alimento. Es por esta razón, que las actividades que encuentra en esta guía de aprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje ***"ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.",***

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 complementar si es necesario con 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 AA1 ***"Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio".***

2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	**Código:** 92130063 **Versión:** 03
Resultados de Aprendizaje: Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	**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 previas

Luego de haber explorado y comprendido la información suministrada en la pestaña de información de programa y antes de iniciar el desarrollo de las actividades correspondientes a la guía de aprendizaje 1, es necesario que se hayan realizado las actividades iniciales, correspondientes a la presentación personal en el foro social y la realización del sondeo de saberes previos, que le permitirán tener una visión global del nivel en el cual se encuentra con respecto al tema de higiene y manipulación de alimentos y de esta forma poder proyectar el alcance de los conocimientos que desea adquirir.

Actividades de reflexión inicial

Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos en la actividad de aprendizaje 1, realice la siguiente reflexión y compártala con sus compañeros en el foro de dudas e inquietudes.

- ¿Cómo se clasifican los alimentos?
- Cómo se contamina un alimento?

Comparta sus reflexiones en el foro de dudas e inquietudes 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 la participación en el foro de dudas e inquietudes y con base en las reflexiones planteadas, con la posterior lectura de las apreciaciones de sus compañeros respecto al tema de los alimentos y su forma de contaminación, realice una verificación (en su lugar de residencia) de los alimentos que consume y la forma como los almacena. Elabore un listado de estos y ubíquelos (en la alacena o refrigerador/congelador), según sea el caso. Enfatice en sus conocimientos previos del tema y lo qué aprendió del ejercicio académico.

Ingrese al espacio: Foro temático actividad de aprendizaje 1: “Alimentos y contaminación” 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 (OVA1): **CLASIFICACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS**, que se encuentra la plataforma LMS; allí encontrará toda la información que le permitirá analizar la teoría del presente tema en estudio y le orientará en el reconocimiento de las principales características de los alimentos y su forma de contaminación; analícelo y retome las premisas fundamentales de su contenido.

Evidencia 1 (De Conocimiento)

RAP1_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: “Clasificación y contaminación de los alimentos”.

Enlace: Actividades

- **Carpeta :** Actividad de Aprendizaje 1

- **Subcarpeta:** Evidencias Actividad de Aprendizaje 1

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

3.4 Actividades de transferencia de conocimiento

Con esta actividad interactiva, se busca que a través de una situación de simulación el aprendiz seleccione los alimentos de compra, de acuerdo a una serie de especificidades dadas de los productos.

Situación: Camilo está en el supermercado haciendo algunas compras para su restaurante, él siempre es muy cuidadoso al momento de elegir cada uno de los productos que necesita para su negocio, por lo cual, verifica los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de comprar los alimentos, pues él sabe la importancia de seleccionar materias primas de calidad. Ayude a Camilo a seguir dichos parámetros seleccionando el producto adecuado en cada sección y respondiendo la respectiva pregunta para que despeje las dudas que tiene sobre la clasificación y contaminación de los alimentos.

Tenga en cuenta que si responde incorrectamente tres (3) veces, Camilo no tendrá claro los conceptos sobre la clasificación y contaminación de los alimentos.

Evidencia 2 (De producto)

RAP1_EV02

● **Carpeta :** Actividad de Aprendizaje 1

Actividad interactiva "Compra de alimentos"

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

3.5 Actividades de evaluación

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO RAP1_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos".	Reconoce los tipos de contaminación en los alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.	Enlace en LMS Cuestionario de preguntas. "Clasificación y contaminación de los alimentos".
EVIDENCIA DE PRODUCTO **RAP1_EV02** Evidencia: Actividad interactiva "Compra de alimentos**"**	Clasifica alimentos teniendo en cuenta la función que cumplen en el organismo.	Enlace en LMS Actividad interactiva "Compra de alimentos**"**

4. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Abarrote: conjunto de artículos comerciales, especialmente comidas, bebidas y conservas.

Agallas: cada una de las branquias que tienen los peces

Clasificar: ordenar o disponer por clases o grupos

Contaminación: alteración o degradación que sufre un alimento

Empaque: materiales que forman la envoltura y armazón de los paquetes en donde se guardan los alimentos, como papeles, cajas, cartón, frascos, etc.

Materia prima: sustancia natural o artificial que se transforma industrialmente para crear un producto.

Proveedor: empresa que se dedica a proveer o abastecer de productos necesarios a una persona o empresa.

Temperatura: magnitud física que mide la sensación subjetiva de calor o frío de los cuerpos o del ambiente

5. BIBLIOGRAFÍA

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

2. Instituto Nacional de aprendizaje. *Controles en las etapas de preparación de alimentos*. Capítulo 5. Consultado el 04 de mayo de 2016, en: http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%205.pdf.

3. Villanque, B. *Los Alimentos. Ciencia y ambiente*. Consultado el 04 de mayo de 2016 en: http://www.actiweb.es/guanizbondy/archivo6.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