GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 3

1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 3 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.

En la presente guía se analizarán los establecimientos que almacenan, producen y transportan alimentos, los cuales deben cumplir con unas condiciones óptimas de higiene, limpieza y desinfección en el área de procesos para garantizar la calidad e inocuidad de los productos elaborados. Es por esta razón, que las actividades que se encuentran en la guía de trabajo lo acercarán al desarrollo de las temáticas y a su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje: "***PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE".***

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 AA3 ***"Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas".***

2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos	**Código:** 92130063 **Versión:** 03
Resultados de Aprendizaje: Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	**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

Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos en la actividad de aprendizaje 3, realice la siguiente reflexión, compártala con sus compañeros en el foro de dudas e inquietudes.

- ¿Cuáles son los requerimientos que se necesitan para la ubicación de un planta de proceso o local comercial donde se transformen alimentos?

- ¿Una adecuada limpieza y desinfección del lugar donde se procesan los alimentos permiten la no contaminación?

Comparta su análisis 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 las actividades de reflexión inicial, realice su aporte en el foro temático 3, teniendo en cuenta la siguiente caso:

En Colombia es frecuente que las autoridades incauten alimentos por su inadecuada manipulación, es decir, por ser adulterados, alterados o falsificados para su distribución, incumpliendo con las normas de higiene y manipulación. Las sanciones para este tipo de casos dependen del riesgo al cual se esté exponiendo la salud de la comunidad.

Con base en su experiencia, responda en un texto las siguientes preguntas:

- Luego de la consulta y según su criterio ¿Considera que en Colombia los establecimientos que producen y distribuyen alimentos cumplen con los requerimientos mínimos en cuanto a edificios e instalaciones?

- Elabore un paso a paso de la forma en que realizaría la limpieza en el área de procesos donde labora, teniendo en cuenta la instalación y especificando en que momento usaría desinfectante, detergente, cepillo u otros elementos.

También debe comentar la participación de un compañero y argumentar por qué está o no de acuerdo con la opinión dada por ellos. Participe en el foro, teniendo en cuenta el conocimiento previo que posee o que resulte de una consulta con alguna persona.

Ingrese al espacio: Foro temático actividad de aprendizaje 3: "Manejo adecuado de alimentos" 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 (OVA3): **BUENAS PRÁCTICAS EN LA HIGIENE 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 la buena práctica que debe tener con los alimentos y en todo su proceso de manejo, analícelo y retome las premisas fundamentales de su contenido.

Evidencia 1 (De Conocimiento)

RAP3_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "Buenas Practicas e Higiene".

Enlace: Actividades

- **Carpeta :** Actividad de Aprendizaje 3

- **Subcarpeta:** Evidencias Actividad de Aprendizaje 3

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

Con esta actividad interactiva, se busca que a través de una situación de simulación el aprendiz seleccione el mejor proceso a la hora de realizar un ejercicio de limpieza y desinfección en un sitio de trabajo, de acuerdo a una serie de especificidades dadas.

Situación: Andrés es el encargado de realizar el proceso de limpieza de los utensilios en una planta procesadora de leche, él debe limpiar y desinfectar el área de procesos aplicando sus conocimientos acerca de higiene y desinfección. Ayude a Andrés a

realizar dicho proceso dando clic sobre el elemento requerido en cada paso y respondiendo la respectiva pregunta para que él despeje las dudas que tiene sobre las buenas prácticas higiénicas de los alimentos.

Tenga en cuenta que si responde incorrectamente tres (3) veces, Andrés no tendrá claro los conceptos relacionados con las buenas prácticas higiénicas de los alimentos.

Evidencia 2 (De producto)

RAP3_EV02

● **Carpeta :** Actividad de Aprendizaje 3

Actividad interactiva " Higiene de los utensilios"

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 RAP3_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "Buenas prácticas e higiene".	Establece acciones para el manejo de residuos y control de plagas según normatividad vigente.	Enlace en LMS Cuestionario de preguntas. "Buenas Practicas e Higiene".
EVIDENCIA DE PRODUCTO **RAP3_EV02** Evidencia: Actividad interactiva "Higiene de los utensilios**"**	Plantea estrategias de limpieza y desinfección en las áreas de elaboración de alimentos, con base en los parámetros establecidos.	Enlace en LMS Actividad interactiva "Higiene de los utensilios**"**

4. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Basura: todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Biodegradables: son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran los vegetales, residuos alimenticios no infectados, papel higiénico, papeles no aptos para reciclaje, jabones y detergentes biodegradables, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica.

Biológicos: son aquellos provenientes de animales de experimentación, inoculados con microorganismos patógenos y/o los provenientes de animales portadores de enfermedades infectocontagiosas.

Desecho: cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Desperdicio: residuo de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.

Disposición Final: es el emplazamiento final o definitivo de todo tipo de residuos, previamente sometidos a sistemas de tratamientos que eliminan sus fracciones peligrosas, para que no representen riesgo en la salud de las personas o deterioro del medio ambiente.

Disposición Sanitaria De Basuras: proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, entre otras.

Inertes: son aquellos que no permiten su descomposición, ni su transformación en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran: el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

Infestación: es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas

Ordinarios O Comunes: son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

Programa: conjunto de actividades que incluye objetivos, metodologías y procedimientos, resultados, evaluación y conclusiones

Químicos: son los restos de sustancias químicas y sus empaques o cualquier otro residuo contaminado con éstos, los cuales, dependiendo de su concentración y tiempo de exposición tienen el potencial para causar la muerte, lesiones graves o efectos adversos a la salud y el medio ambiente.

Residuo Sólido: es la última fase del ciclo de vida del bien o producto que por sus características físicas o su acondicionamiento debe manejarse independiente de los residuos líquidos y de los liberados a la atmósfera.

Tratamiento: proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

Reciclables: son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, telas, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros.

5. BIBLIOGRAFÍA

Ávila, F. *Manual de manejo higiénico de los alimentos*. Consultado 26 de enero del 2013, en:

http://www.sectur.gob.mx/work/models/sectur/Resource/14932/MHA.pdf

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

Resolución 2674. (2013, 22 de julio). Diario Oficial, 48862, 2013, 25 de julio.

Decreto 2676 del 2000. Ministerio de la Protección Social.

Ministerio de la Protección Social. (1997). *Plan de manejo seguro de los residuos a nivel instituciones de salud*. Subdirección ambiente y salud, Programas de Riesgos Físicos. Santa Fe de Bogotá.

Barrero, B. *Manipulador de alimentos* (2015). Consultado el 11 de mayo de 2016, en www.manipulador-de-alimentos.com

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