PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: : HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) N/A
- Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
    - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
    - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
    - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
    - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
- Duración de la Guía 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Debido al alto índice de enfermedades transmitidas por alimentos en el valle del cauca se hace necesario mejorar la manipulación de frutas y hortalizas en la industria de alimentos, con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos que se ofrecen en la región a propios y turistas.

Fuente: SIVIGILA .Secretaria Departamental de Salud – Valle del Cauca 2015.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es):

ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL.

Aprendiz, con base en la presentación realizada por el instructor elabore con su grupo de trabajo una sopa de letras con mínimo 20 términos relacionados con la temática tratada en la formación.

Dispone de 30 minutos, al cabo de los cuales socializará la actividad con los demás integrantes del grupo y el instructor Sena.

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN.

- Aprendiz, por medio de mesa redonda socialice los conocimientos que tenga de las BPM en su puesto de trabajo.

ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO.

1. Realizar un análisis de las etapas productivas de su puesto de trabajo y cómo se aplican las BPM en éste.

   1.1. Aprendiz, con base en la presentación realizada por el instructor determine cuáles son los puntos críticos a controlar en la fase del proceso que a usted le corresponde y genere un informe con listado de los puntos críticos.

   1.2. Aprendiz, teniendo en cuenta el video observado con su grupo de trabajo, participe en el taller sobre BPM y presente informe escrito al instructor Sena. Realice en una mesa redonda la retroalimentación de lo aprendido en la formación y aclare las dudas surgidas en la observación del video.

2. Determinar riesgos para la inocuidad del producto en su puesto de trabajo y las formas cómo se puede mejorar.

   2.1. Aprendiz, apoyado en su grupo de trabajo y en las orientaciones dadas por el instructor, debata sobre los diferentes conceptos de BPM, tenga en cuenta lo visto en las formaciones anteriores y aclare las dudas que puedan surgir al respecto.

2.2. Tomando como referencia la orientación del instructor y la retroalimentación del grupo de aprendices, construya con su grupo de trabajo una tabla o matriz de los pasos para realizar sus labores aplicando las BPM.

2.3. Aprendiz, con el acompañamiento dado por el instructor, realice el diseño y diligenciamiento de los formatos necesarios para el control del proceso.

- Ambiente Requerido: Aula de clases, salas de proceso de las empresas.
- Materiales: Marcadores borrables, video beam.

ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA

De acuerdo a los conocimientos adquiridos realice labores habituales de su puesto de trabajo cumpliendo con los parámetros de BPM, el instructor lo observarà y evaluarà su desempeño y producto

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia las técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Cuestionario	DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES. R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA	

Evaluación de costos y precio de venta **Evidencias de Desempeño:** Ejecución en la elaboración de producto **Evidencias de Producto:** Producto presentado en feria gastronómica	DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA. R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA. R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 EMPLEA LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ACORDE CON ACCIONES PREVENTIVAS INCLUIDAS EN LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. R2 PRESENTA REGISTROS DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RECURSOS DISPONIBLES. R3 MONITOREA LOS CONTROLES BAJO SU RESPONSABILIDAD ACORDE CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. R3 DISPONE PRODUCTO NO CONFORME Y RESIDUOS	

	SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS Y LEGISLACIÓN SANITARIA. R3 EXPLICA LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R3 ENTREGA INFORMACIÓN DE LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE REGISTRO. R4. EXPLICA LOS AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS HALLAZGOS IDENTIFICADOS DURANTE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. R4 PRESENTA AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. R4 DESARROLLA LAS ACTIVIDADES PARA AJUSTAR LAS PRÁCTICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Anexo recetario con dosificaciones y procedimientos

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Anexo recetario con dosificaciones y procedimientos

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Carolina Carvajal**	**Instructor**	**Campesena**	**15 Feb 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					