PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:**
  Higiene y Manipulación de Alimentos
- **Código del Programa de Formación:**
  96151461 Versión 2
- **Nombre del Proyecto**:
  N.A
- **Fase del Proyecto:**
  N.A
- **Actividad de Proyecto:**
  N.A
- **Competencia:**
  Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
  Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- **Resultados de aprendizaje:**
  Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
  Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
  Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
  Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
  Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos
  Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad

Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido.

Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.

- **Duración de la Guía:**

  40 Horas

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura son instrumentos básicos para la obtención de alimentos salubres, inocuos y de calidad para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación. Las condiciones y prácticas están especificadas en la legislación sanitaria según la **Resolución 2674/2013,** que modifica el **decreto 3075/1997**. Esta normativa da a conocer el desarrollo y cumplimiento de hábitos de Higiene y de Manipulación de alimentos, tanto por el personal involucrado en los procesos, como el estado de las instalaciones donde se efectúa el proceso, estado y condiciones de limpieza de los equipos que se utilizan en los procesos de fabricación a la hora de hacer un producto, como se realiza la selección de los proveedores, requisitos higiénicos a tener en cuenta a la hora de la recepción de materias primas, productos alimenticios e insumos, con el fin de reducir el riesgo de contaminación de los alimentos.

La **HIGIENE** se presenta como el eje fundamental de cualquier proyecto alimenticio o sistema de calidad. La Higiene consta de dos (2) actividades **la limpieza y la desinfección**, las cuales se deben realizar por separado y siempre muy bien, bajo protocolos que garanticen su efectividad, nunca se debe realizar una desinfección si la etapa previa de limpieza.

La limpieza y desinfección de manos es determinante como actividad de prevención para evitar la contaminación cruzada de los alimentos y la transmisión de enfermedades por alimentos (ETA). Pese a la tecnificación y mecanización, revisten las manos decisiva importancia en la elaboración y preparación de alimentos; solo hay que pensar en el trabajo de los panaderos, pasteleros, carniceros, ordeñadores, trabajos en donde la intervención de las manos es inevitable; de igual manera las máquinas, equipos y otros utensilios deben manipularse adecuadamente con las manos limpias, porque en caso de estar infectadas aumentan de forma drástica la contaminación cruzada. Anatómicamente la topografía de las manos y el microclima de las manos son óptimos para la multiplicación bacteriana, ya que los surcos papilares y las líneas de las manos y los dedos, en unión de la oferta de nutrientes que suponen el sudor y la suciedad, ofrecen las mejores condiciones para la vida de microorganismos.

Podemos concluir que **“LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN NO SON NEGOCIABLES BAJO NINGÚN ASPECTO.”**

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividades de Reflexión inicial y sensibilización.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.





https://prosalus.es/es/noticias/es-inocua-nuestra-alimentacion

¿Conteste el anterior interrogante?, socializar la repuesta con los participantes del curso?

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



Para la identificación de conocimientos previos, usted debe dar respuesta a los siguientes interrogantes:

- ¿Qué es un alimento?
- ¿Qué alimentos son de alto riesgo en salud pública?
- ¿Qué es inocuidad?
- ¿Cómo se contaminan los alimentos?
- ¿Qué tipos de contaminación usted conoce?
- ¿Cuáles son los agentes de contaminación de los alimentos?
- ¿Cómo se puede prevenir la contaminación de los alimentos?
- ¿Qué es un manipulador de alimentos?



3.3. Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

3.3.1 Después de ver la presentación en power point Higiene y Manipulación de Alimentos. desarrollar la **Actividad 1 "Desarrollo de taller cuestionario con generalidades en higiene y manipulación de alimentos.",** enviar a través del medio indicado por el instructor.

3.3.2. Después de ver la presentación en power point sobre el plan de saneamiento Conforme a la Resolución 2674 del 2013: Limpieza y desinfección, control de plagas, Residuos sólidos, abastecimiento de agua potable, realizar la **Actividad 2 "Desarrollo de taller cuestionario Plan de saneamiento"** enviar a través del medio indicado por el instructor.

3.3.3. Revisar actividad asociada a la elaboración de los procedimientos operativos estandarizados (POES), en la cual los aprendices desarrollan la **Actividad 3. Realice exposición mediante fotos de un proceso de limpieza y desinfección, indicando cómo preparar las soluciones para la limpieza y el desinfectante utilizado para la superficie escogida, donde se evidencie la dotación del manipulador de alimentos y los pasos para el correcto lavado de manos.**



3.3.5. Actividades de transferencia del conocimiento.

Actividad 4: De forma individual resolver la actividad final planteada, enviar de acuerdo a las instrucciones dadas por el instructor. Elaboración de un producto alimenticio aplicando conceptos y principios impartidos en el curso complementario Higiene y manipulación de alimentos. Evidencia presentada en fotos o video.



Ambiente Requerido: Ambiente de aprendizaje dotado de herramientas tecnológicas, internet y/o

Materiales: marcadores, hojas blancas, pliegos bond.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Respuesta a pregunta sobre conocimientos relacionados con la aplicación de las BPM. **Actividad 1** ". Desarrollo de taller cuestionario con generalidades en higiene y manipulación de alimentos."	Reconoce los conceptos básicos de alimentos, manipulación, higiene, inocuidad, limpieza y sanidad. Elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad vigente. Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos Alimenticios. Ejecuta los protocolos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa. Identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos. Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la Empresa. Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa.	Formulación de preguntas Cuestionario
Evidencias de Desempeño: **Actividad 2.** Desarrollo de taller cuestionario Plan de saneamiento. **Actividad 3.** Exposición, fotos de un proceso de limpieza y desinfección, indicando cómo preparar las soluciones para la limpieza y el desinfectante utilizado para la superficie escogida, donde se evidencie la dotación del manipulador de alimentos y los pasos para el correcto lavado de manos.		Observación directa: Lista de chequeo para valorar desempeño.

	Aplica las tics en el desarrollo de los procesos de formación según protocolos.	
Evidencias de Producto: **Actividad 4:** De forma individual resolver la actividad final planteada, enviar de acuerdo a las instrucciones dadas por el instructor. Elaboración de un producto alimenticio aplicando conceptos y principios impartidos en el curso complementario Higiene y manipulación de alimentos. Evidencia presentada en fotos o video.		Valoración de producto; Lista de chequeo para valorar producto.

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

BROTE DE ETA: Episodio en el cual dos o más personas presentan la misma enfermedad, luego de ingerir alimentos del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículos de la misma.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

CONTAMINACIÓN: Presencia de un agente en el cuerpo, o en cualquier objeto, o en un alimento que son capaces de causar enfermedad en una persona.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FABRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MICROORGANISMO: Son organismos vivos (bacterias, virus, hongos, parásitos) que sólo se pueden ver a través de un microscopio.

PATÓGENO: Cualquier organismo que puede causar enfermedades o iniciar un proceso patológico.

PELIGRO: Es una propiedad biológica, química o física que puede determinar que el alimento deje de ser inocuo.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Angela M. Fraser, Ph.D., Profesora Asociada/Especialista en Inocuidad Alimentaria Departamento de Ciencia de Alimentos y Nutrición HumanaClemson University, Clemson, SC. 29634.

Resolución 2674 de 2013, Buenas Prácticas de Manufactura

WEBGRAFÍA:

http://www.panalimentos.org/comunidad/educacion1.asp?id=75
http://www.invima.gov.co
http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Angela Ibeth Avendaño F**	**Instructor**	**Cedeagro**	**09-03-2019**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Angela Ibeth Avendaño F**	**Instructor**	**Cedeagro**	**15-09-2023**	**Actualización de formato y actividades**
Autor (es)	**Edwin León Clavijo**	**Instructor**	**Cedeagro**	**09-10-2023**	**Actualización de formato y actividades**
Autor (es)	**José David Ramírez**	**Instructor**	**Cedeagro**	**15-08-2023**	**Actualización de formato y actividades**