



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Servicios De Alimentación Y Limpieza
- **Código del Programa de Formación:** 663202
- **Nombre del Proyecto:** Elaboración de una Propuesta de Mejoramiento en las Buenas Prácticas de Manufactura y de Atención al Cliente en Unidades de Negocio de Cali y alrededores.
- **Fase del Proyecto:** Análisis
- **Actividad de Proyecto:** Caracterizar las BPM y la atención al cliente en las unidades de negocio.
- **Competencia:**
Apoyar los servicios de limpieza y desinfección de las instalaciones locativas de acuerdo con los procedimientos estándar de las empresas y normas sanitarias vigentes.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
Aplicar medidas de prevención del riesgo biológico de acuerdo con su actividad laboral y normas técnicas establecidas
- **Duración de la Guía:** 25 horas.

2. PRESENTACION

En este proceso de enseñanza aprendizaje se hace necesario contextualizar al estudiante en formación en los conocimientos básicos sobre los principios fundamentales de los Sistemas de Servicios de atención en alimentación y limpieza que le sirvan de base para afianzar su rol como futuro colaborador de la implementación y mantenimiento de la Calidad de los productos o servicios que ofrece la empresa.

La integración de los conceptos, en esta fase de análisis está orientada hacia la construcción colectiva del rol del Auxiliar en Servicios de alimentación y limpieza, con énfasis en un proyecto de formación que le ubique en el contexto laboral en el cual se va a desempeñar. Para ello, es importante conocer la metodología que se sigue para cumplir con los requisitos establecidos por ley o en las normas a implementar en la empresa.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial.

En plenaria socialice con los compañeros lo siguientes interrogantes:

Si en tu vida diaria mantienes condiciones de limpieza e higiene en tu casa, cosas personales y en ti mismo. Reflexiona: ¿para qué y por qué realizas la higiene personal y en tu casa? Y si es un proceso de todos los días, ¿qué quieres evitar o combatir?



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

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

Por medio de una lluvia de ideas exprese los conocimientos que tiene respecto a la limpieza y la desinfección de superficies, sus diferencias y en una palabra define cada una de ellas.

Explique cuál es su relación con los microorganismos, socialice con los compañeros.

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

3.3.1. Analizar los microorganismos y su impacto en los riesgos biológicos asociados a la limpieza y desinfección de áreas y superficies.

3.3.1.1. De manera individual define los aspectos que se relacionan a continuación, teniendo en cuenta bibliografía actual, socialice en plenaria con los compañeros a partir de las siguientes preguntas exploratorias:

1. ¿Qué es limpieza y cuántos tipos de limpieza hay? Explique en qué consiste cada una de ellas.
2. ¿Qué es desinfección? ¿Cuáles son los niveles de desinfección? Explique qué elimina cada uno de ellos y de un ejemplo de un compuesto para cada nivel.
3. ¿Qué es esterilización? ¿Cómo se clasifica? y explique cada uno de los métodos.

3.3.1.2 De acuerdo a la presentación realizada por el instructor, las consultas de manera autónoma de los conceptos y los procedimientos sugeridos en cuanto a los principios, factores de limpieza y el alistamiento de implementos de trabajo. En grupos de 4 Integrantes desarrolle el siguiente taller y socialice de manera lúdica el concepto asignado. Utilice la técnica de juego de roles.

1. ¿Qué son microorganismos?
2. ¿Cómo se clasifican los microorganismos? Explique cada uno de ellos dando ejemplos de un perjuicio y un beneficio.
3. ¿Cuáles son los factores físicos y químicos que influyen en la reproducción de los microorganismos?
4. De ejemplos de cómo aplicar los principios de técnica aséptica en el desarrollo de sus actividades.
5. De ejemplos de cómo emplear los principios y factores de limpieza en el desarrollo de sus actividades.
6. Represente cómo alistar implementos de trabajo, de acuerdo a las condiciones de la labor.

3.3.1.3 Elabore un mapa conceptual partiendo de los conceptos de limpieza y desinfección y su relación con los microorganismos, resaltando los beneficios de dichos procesos. Entregue al instructor el mapa conceptual como evidencia. Estrategia grupal - Trabajo colaborativo.

3.4 Actividad de Transferencia del Conocimiento



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

3.4. Caracterizar Las Unidades De Negocio Según La Normatividad Vigente.

Aplique lo aprendido en el análisis del presente caso, elabórelo en Word y ubíquelo dentro de la plataforma como evidencia.

Estudio de caso:

“En un restaurante de comidas rápidas (venta de hamburguesas y perros calientes) cada ocho días compran la materia prima para la venta de la semana: carne de hamburguesa y salchicha perro, pan, salsas, lechuga y tomate. Además el local no cuenta con una buena ventilación y el refrigerador tiene un pequeño problema y es que funciona bien durante 6 horas seguidas luego de las cuales hay que desconectarlo y se vuelve a conectar a las 2 horas, el dueño no ha tenido los medios para arreglarlo pero él no le ve problema a que por dos horas la carne y salchichas no estén a la misma temperatura fría. Cada ocho días hacen una limpieza del sitio donde lavan la nevera y mesones y en el día solo limpian mesones y el sitio antes de iniciar la jornada, a veces si no les alcanza el tiempo dejan los platos y estufa sucios para limpiar al día siguiente temprano antes de iniciar la jornada. En cuanto a las verduras lechuga y tomates ellos no los desinfectan porque para ellos es seguro ya que los compran en un sitio de mucha confianza”

De acuerdo a lo estudiado, determine:

- ¿A Qué tipo de riesgos biológicos están expuestas estas comidas?
- ¿Por qué son importante las temperaturas y ambiente (humedad y luminosidad) para evitar contaminación biológica?
- ¿Qué medidas de prevención del riesgo biológico aplicarías?

Justifique sus respuestas.

Ambiente Requerido: Aula de formación

Materiales: Marcadores, pliegos de papel craft.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Define de manera oral la clasificación de los	Reconoce los microorganismos y su impacto en la salud humana, conforme conceptos estudiados.	Técnica: Preguntas contextualizadas Instrumento: Cuestionario



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

<p>microorganismos.</p> <p>Explicación de la clasificación de los microorganismos y su impacto como riesgo biológico relacionados con la asepsia.</p> <p>Evidencias de Desempeño:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aplica los principios de técnica aséptica en el desarrollo de sus actividades.• Emplea los principios y factores de limpieza en el desarrollo de sus actividades.• Mapa conceptual sobre las diferencias entre los microorganismos, sus beneficios y perjuicios en el ser humano. <p>Evidencias de Producto:</p> <p>Análisis del estudio de caso</p>	<p>Reconoce las características de la suciedad y superficie a limpiar, teniendo como referencia, el diagnóstico del área.</p> <p>Aplica principios de técnica aséptica en las actividades realizadas, según teorías estudiadas.</p>	<p>Técnica: Taller - Juego de roles</p> <p>Instrumento: Lista de chequeo.</p> <p>Técnica: Observación de su higiene personal y actuación frente al orden y limpieza.</p> <p>Instrumento: Lista de chequeo.</p> <p>Técnica: Mapa conceptual</p> <p>Instrumento: rúbrica / lista de chequeo</p> <p>Técnica: Estudio de caso</p> <p>Instrumento: Cuestionario.</p>
--	---	--

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Limpieza: Eliminación física de la suciedad en una superficie o área.

Desinfección: Eliminación parcial de microorganismos (excepto esporas) presentes en una superficie

Suciedad: Materia orgánica o inorgánica presente en una superficie, la cual no pertenece a ella y es visible.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

Caparrós Ruiz, F. J. (Enero de 2013). *Limpieza y desinfección en laboratorios e industrias químicas*.

Recuperado el 6 de Julio de 2017, de e-libro:

<http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=10693455>

García Hurtado, M. (Enero de 2012). *Higiene general en la industria alimentaria: operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria*. Recuperado el 6 de Julio de 2017, de e-

libro: <http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=10732720>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	LORENA BARRETO S.	Instructor	CGTS	6 DE ABRIL DE 2017

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	LORENA BARRETO S.	Instructor	CGTS	Mayo 2018.	Ajuste proyecto formativo.
	CARMEN INGRID MEJIA	Pedagoga	CGTS		