PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: **TÉCNICO EN COCINA**

- Código del Programa de Formación: 635503
  Nombre del Proyecto: **TÉCNICO EN COCINA**
- Fase del proyecto: Ejecución.
- Actividad de proyecto: Realizar un glosario de los conceptos básicos para el control de las materias primas.
- Definir los riesgos que se puede encontrar en los alimentos.
- Competencia: **CONTROL DE MATERIAS PRIMAS.**
- Resultados de Aprendizaje: Control de Materias Primas.
- Investigar conceptos básicos.
- Investigar y evidenciar los riesgos y peligros que se pueden encontrar en los alimentos.
- Implementar las buenas prácticas de manufactura y almacenamiento.
- Elaborar plan de trabajo de aseo y desinfección de materias primas.
- Elaborar plan de trabajo de lavado de manos.
- Duración de la Guía: **6 horas**

DOCENTE: LUIS HELY DOZA VANEGAS

2. PRESENTACIÓN:

Apreciado (a) aprendiz teniendo en cuenta que es necesario que conozca la correcta manipulación de alimentos y los diferentes peligros que podemos encontrar en el mal manejo de las materias primas y además de los diferentes técnicas de lavado, aseo, higiene y desinfección de alimentos, esta guía le permitirá integrar este conocimiento con la siguientes guías ya que todos los resultados de aprendizaje están relacionados de forma integral y son necesarios para el desempeño óptimo de su labor, lo invitó a sumarse a esta aventura de aprendizaje por el fantástico mundo de la gastronomía recordando que no está solo; usted contará con el apoyo permanente del instructor y las TIC.

Espero que esta guía le sea de gran utilidad y para su proyecto de vida y por consiguiente el ejercicio de su profesión sea exitoso. El interés que usted aplique en el desarrollo de las actividades propuestas en la guía es fundamental para alcanzar los logros y resultados de aprendizaje

establecidos en la competencia. Lo invito a emplear todas las fuentes de conocimiento, con el fin de obtener una mejor profundización de los contenidos temáticos y lograr un aprendizaje significativo dando respuestas a todas sus expectativas y le permitan desenvolverse con idoneidad en el sector productivo.

3. **FORMULACION ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE:**

1, investigar los siguientes conceptos y definirlos.

Alimento	
Materias primas	
Invima	
HACCP	
NTC	
Contaminación cruzada	
Patógeno	
Zona de peligro	
BPM	
Calor	
Temperatura	

Virus	
Bacteria	
Parásito	
Alérgeno	
Calor	
Mise en place	
Diagrama de flujo	
OGM	
Ficha técnica	

2. Ver el siguiente video en YouTube sobre Contaminación en Alimentos.
https://youtu.be/zUWMrXHKiWY

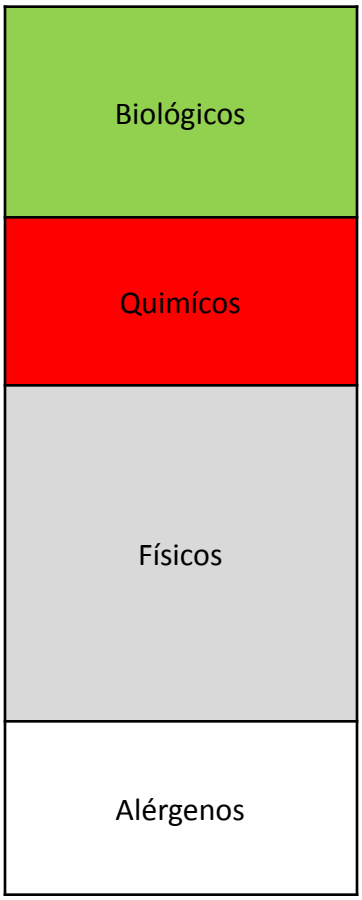
Ver el siguiente video en YouTube sobre Manipulación de Alimentos.
https://youtu.be/habUrCTznEU

Ver el siguiente video en YouTube sobre cómo evitar la contaminación cruzada.
https://youtu.be/r9FBtKkjurs

NOTA: para el desarrollo de esta actividad usted primero debe leer y después comenzar a desarrollar ya que tiene puntos específicos de antes y después.

Según la formulación de actividades en la guía y el material de apoyo para realizar la siguiente actividad se van a realizar en grupos de 5 personas, deben hacer una hoja de presentación con los nombres de los integrantes y 1 sola persona sube la actividad al Drive en la carpeta Actividades enviadas por el Aprendiz.

° Escriba los posibles riesgos que existen en los alimentos.



° Elaborar un video corto explicando cómo puedo prevenir la contaminación cruzada.

° Elaborar un mapa conceptual sobre el proceso de traslado de materias primas desde el proceso hasta el consumidor.

° Realice una explicación clara del debido proceso de lavado de manos para la manipulación de materias primas.

Tiempo de entrega:

3. **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:**

° Comprende y aplica el concepto de contaminación cruzada en los alimentos.
° Conoce y realiza el lavado de manos cumpliendo con las técnicas y protocolos de desinfección para la manipulación de alimentos.
° Identifica los riesgos alimentarios.
° Reconoce los conceptos alimentarios.

EVIDENCIAS:

1. Entrega evidencia sobre BPM.
2. Elabora vídeo y registro fotográfico explicando cómo prevenir la contaminación cruzada en los alimentos.
3. Desarrolla la guía individual .

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	**Elabora guía de aprendizaje**	**Lista de chequeo, para evidenciar el trabajo realizado.**
Evidencias de Desempeño	**Elaborar evidencia fotográfica y video de las técnicas implementadas.**	**Evidencias del trabajo realizado.**
Evidencias de Producto:	**Realiza mapa conceptual del debido traslado de materias primas.**	**Evidencias del trabajo realizado.**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

° ETA

° BPM

° HACCP

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS:

Guías alimentarias – ministerio de salud.

Manual uso correcto de los ingredientes.

Enfermedades transmitidas por alimentos el gran libro de la salud

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	**LUIS HELY DOZA VANEGAS**	**Instructor**	**CNHTYA**	**Fecha de inici**

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					