PROCESO DIRECCION DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 3104379
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Resultados de Aprendizaje:

- Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
- Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos solidos de acuerdo con la legislación vigente.
- Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
- Aplicar las buenas practicas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial.
- Duración de la Guía 40 Horas.

- **PRESENTACIÓN**



La “higiene y manipulación de alimentos”, es requisito básico para todas las personas que, en el ejercicio de sus funciones laborales, en una empresa del sector alimentario tiene contacto directo con los alimentos. Durante el proceso de formación iniciado, se estudiarán temáticas de gran importancia para el fortalecimiento de sus conocimientos, habilidades y competencias en el área gastronómica, que buscan cualificarlo y hacerlo más competitivo en

el mercado laboral.

Durante el desarrollo de esta guía de aprendizaje abordaremos los siguientes temas: higiene y manipulación de alimentos, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento – (POES): definición, alcance y normatividad, Agentes para lavado y desinfección: clasificación, concentraciones, procedimientos de dosificación y manejo, Limpieza y desinfección: concepto, técnicas, métodos, programa, protocolos, procedimientos de limpieza y desinfección y Buenas Prácticas de Manufactura: definición, alcance y normatividad, a través de diferentes técnicas de aprendizaje que le permitirán alcanzar como resultado del aprendizaje Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.

- **FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

ACTIVIDAD APRENDIZAJE: Realizar el Plan de saneamiento: concepto, componentes, programa; necesarios para el servicio de restaurantes.

Actividad 3.1. de Reflexión Inicial. Reconocer los diferentes productos utilizados para limpieza y desinfección en el área Gastronómica.

- Mediante una mesa redonda de cuatro aprendices, enunciar que productos se necesitan para la limpieza y desinfección de un restaurante y con que frecuencia se deben utilizar estos, además cuales serían los riesgos a los que se ven expuestos los manipuladores de estos productos, según la normatividad vigente.
- Como evidencia debe entregar de forma física el documento y la ejecución del mismo en clase.
- Duración de la Actividad 4 Horas.

Actividad 3.2. de Contextualización.

- A través de una exposición con los mismos integrantes de la actividad anterior, describir los productos ya vistos de limpieza y desinfección en el área de Restaurantes, estos deben ser escogidos por su instructor técnico, debe tener alcance, periodicidad, contraindicaciones.
- Como evidencia debe entregar de forma digital y evidencia fotográfica de la exposición. el documento y la ejecución del mismo en clase.
- Duración de la Actividad 4 Horas.

Actividad 3.3. de Apropiación.

Actividad de aprendizaje : Realizar el Plan de saneamiento: concepto, componentes programas; necesarios para el servicio de restaurantes.

- Elaborar ficha técnica y tabla de preparación de solución de dos desinfectantes (hipoclorito de sodio al 5,25% y Timsem). (Actividad individual).

Ficha técnica. Estimado aprendiz, para el desarrollo de la actividad debe consultar la información técnica de dos desinfectantes utilizados en la industria alimentaria, lo puede hacer del material de apoyo disponible en la plataforma o en la web y elaborar la ficha técnica y la tabla guía para la preparación de soluciones, de acuerdo al formato sugerido por el instructor.

Como evidencia debe entregar al instructor la ficha técnica y la tabla de preparación de soluciones : Actividad 3. Ficha técnica. Consultar instructivo Nº1.

Actividad 3.4. de Transferencia.

- Realizar procedimiento operativo para limpieza y desinfección de un equipo o utensilio de uso gastronómico según asignación del instructor (Actividad individual)

Descripción de la actividad:

Procedimiento operativo. Estimado Aprendiz, esta actividad es de construcción individual, el objetivo es aplicar sus conocimientos en la elaboración de un instrumento de uso practico en la cocina. El instructor le indicara a que equipo y/o herramienta debe elaborar elprocedimiento de limpieza y desinfección según el formato sugerido por él.

Como evidencia debe presentar en formato PDF el procedimiento diligenciando todos los item indicados en el formato.
Demás lineamientos para presentar la evidencia de desempeño se detallan en el Instructivo 2.

- **Ambiente requerido:** Ambiente de Formación mediado con herramientas virtuales,
- **Materiales:** Computador, conexión a internet, papel, lapicero y lápiz. Material de apoyo dispuesto en la plataforma.
- **Duración:** 4 horas
- **Medio de entrega:** En físico : Actividad 4. **Procedimiento operativo**

Actividad 3.5. de transferencia del conocimiento.

- Realizar práctica de aplicación de conceptos de limpieza y desinfección en ambiente de preparación de alimentos.

Descripción de la actividad:

Practica. Estimado aprendiz para el desarrollo de esta práctica debe tener como insumo el producto de la actividad anterior. El desarrollo de la practica consiste en ejecutar y validar los procedimientos de limpieza y desinfección elaborados.

- **Ambiente requerido:** Ambiente Cocina de Restaurante CGDSS.
- **Materiales:** Computador, conexión a internet, papel, lapicero y lápiz. Material de apoyo dispuesto en la plataforma.
- **Duración:** 10 horas
- **Medio de entrega:** En físico : Actividad 4. **Procedimiento operativo**

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

- **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos De Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Exposición.	• Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos.	**Técnica: Observación. Instrumento: Lista de Chequeo.**
Evidencias de Producto: POES	• Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programade limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento.	**Técnica:** Observación **Instrumento:** Lista de chequeo de producto.
Evidencia de Proceso: Sustentar el POES	• Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento.	**Técnica:** Observación **Instrumento:** Lista de verificación.

- **GLOSARIO DE TÉRMINOS**

Ambiente: conjunto de componentes físicos, químicos, y biológicos externos con los que interactúan los seres vivos.

✓ **Controlado:** Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los

criterios marcados.

✓ **Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.

✓ **Diagrama de Flujo o Flujograma**: Esquema que representa, gráficamente y por medio de símbolos convencionales, los componentes y las etapas de un algoritmo, o proceso para la solución de un problema.

✓ **Insumo**: Conjunto de elementos que toman parte en la producción de otros bienes.

✓ **Desviación**: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

✓ **Diagrama de flujo:** Representación sistemática de la secuencia de fases y operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado productoalimenticio.

✓ **Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumofinal.

✓ **Inventario**: Asiento de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, hecho con orden y precisión.

✓ **Límite crítico:** Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del procesoen una determinada fase.

✓ **Materia Prima**: Sustancia natural susceptible de sufrir cambio, que se transformaindustrialmente para crear un producto y que es perceptible a través de los sentidos.

✓ **Medida correctiva**: Acción que hay que realizar cuando los resultados de lavigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

✓ **Medida de control:** Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

✓ **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

✓ **Plan de HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidadde los alimentos en el segmento de la cadenaalimentaria considerado.

✓ **Punto crítico de control (PCC):** Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentoso para reducirlo a un nivel aceptable.

✓ **Procedimiento**: Método para ejecutar cosas.

✓ **Sistema de HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligrossignificativos para la inocuidad de los alimentos.

✓ **Validación:** Constatación de que los elementos del plan de HACCP son efectivos.

✓ **Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones,además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.

✓ **Vigilar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones delos parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

- **REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**

https://www.invima.gov.co/resoluciones-en-alimentos/resolucion-2674-2013-pdf/detail.html

file:///C:/Users/JOBASTO/Downloads/RESOLUCION_2674_2013%20(1).pdf

file:///C:/Users/asx%20%20%20%20gghbj/Documents/SENA%20ARAUCA/COCINA/Anexo%205% 20Tipos%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf

file:///C:/Users/asx%20%20%20%20gghbj/Documents/SENA%20ARAUCA/COCINA/Anexo%207% 20Manual%20para%20la%20Formaci%C3%B3n%20de%20Manipuladores.pdf

file:///C:/Users/asx%20%20%20%20gghbj/Documents/SENA%20ARAUCA/COCINA/Anexo%206% 20Principios%20generales%20de%20seguridad%20alimentaria.pdf

file:///C:/Users/asx%20%20%20%20gghbj/Documents/SENA%20ARAUCA/COCINA/Anexo%204% 20Enfermedades%20Transmitidas%20Alimentos.pdf

- **CONTROL DEL DOCUMENTO**

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LUIS JURADO**	**INSTRUCTOR**	**GASTRONOMIA**	**05/06/2024**

- **CONTROL DE CAMBIOS** (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio