PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INTEGRALFORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- Código del Programa de Formación: 96151529 V2
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario.
  Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria.
  Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria.
  Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria.
- Duración de la Guía: 48 Horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos a la formación Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas



La inocuidad de un alimento es la garantía de que no causará daño al consumidor, cuando sea preparado o ingerido y de acuerdo con el uso a que se destine. La inocuidad es uno de los cuatro grupos básicos de características que junto con las nutricionales, organolépticas y comerciales componen la calidad de los alimentos.

Los alimentos son la fuente principal de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos (virus, parásitos y bacterias), a los cuales nadie es inmune. Cuando los alimentos se contaminan de agentes patógenos conllevan riesgos sustanciales para la salud de los consumidores, y representan grandes cargas económicas para las diversas comunidades y naciones.

Los consumidores tienen derecho a esperar que los alimentos que comen sean inocuos y aptos para el consumo. Las *Enfermedades de Transmisión Alimentaria* y los daños provocados por los alimentos son, en el mejor de los casos, desagradables, y en el peor pueden ser fatales. Pero hay, además, otras consecuencias. Los *Brotes de Enfermedades* transmitidas por los alimentos pueden perjudicar al comercio yal turismo y provocar pérdidas de ingresos, desempleo, y pleitos legales. El deterioro de los alimentos ocasiona pérdidas, costos y puede influir negativamente en el comercio y en la confianza de los consumidores.

Debido a ello se hace necesario que los aprendices entiendan sobre la importancia de la higiene en la producción de alimentos, identificando de qué manera se formulan y aplican las reglas y principios en materia de higienización, que abarcan prácticas desde la producción primaria hasta el consumidor final (cadena alimentaria).

Todo lo anterior relacionado con la implementación de BPM en la industria hace que sea posible determinar los procedimientos, equipos y variables a controlar en un proceso productivo. A la vez la química de alimentos se apoya en los conceptos fundamentales de la química general, bioquímica, nutrición y microbiología que la hacen una herramienta integradora en la formación de los Operarios en Producción de Panadería.

FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3. Actividad de contextualización. Reflexión inicial.

La higiene de los alimentos comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano. Se busca alcanzar, alimentos libres de contaminantes, tanto microbiológicos, químicos o físicos con el objetivo de que no representen riesgos para la salud del consumidor.

Según cifras de La Organización Mundial de la Salud (2015), al menos 2 millones de personas mueren al año en el planeta, en su mayoría niños, por la falta de inocuidad de los alimentos, esto se convierte en un fuerte problema para la salud pública mundial.

Las BPM puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

Sin embargo, alrededor de 200 enfermedades, que van desde las diarreas, que matan a unos 1,8 millones cada año en el mundo, hasta el cáncer, son fruto de la contaminación. Si un alimento no reúne las condiciones necesarias de inocuidad y luego es ingerido por un individuo, puede generar intoxicaciones o infecciones alimentarias que ponen en riesgo la salud de la población, a pesar de los diferentes controles y normativas que existen en todo el mundo para garantizar la salubridad de los alimentos, esto se ha convertido en un gran reto para la salud pública en el mundo.

●Según el texto anterior y los conocimientos previos que usted como aprendiz maneja del tema, argumente una respuesta para la siguiente pregunta: ¿La preparación adecuada de los alimentos puede evitar la mayoría de las enfermedades transmitidas por ellos?

3.1 FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es):**

  1. Cognoscitiva.

  - Reconocer la normatividad vigente y los criterios operativos para el proceso de higienización en el procesamiento de alimentos según parámetros establecidos por la empresa

  2. Procedimental

  - Almacenar, empacar, verificar, monitorear materias primas, insumos y productos lácteos terminados, según procedimientos técnicos y normas vigentes. -
  Resolver problemas de almacenamiento adaptando una actitud crítica, argumentativa y propositiva según parámetros técnicos y normativos.

  3. Actitudinal

  - Asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas frente a la preparación incorrecta de los equipos y materiales, procedimientos, verificación y monitoreo de materias primas, insumos y productos lácteos terminados.
- **Ambiente Requerido**
  - Aula convencional
  - Ambientes fuera de Centro

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Actividad 0. Según la exposición del instructor y el material de apoyo emita su concepto sobre que es un plan desaneamiento básico y explique cuales son los programas que lo componen.

Actividad 1: Identificación de los tipos de agentes contaminantes y realice Taller de identificación de ETAS

Actividad 2: según la exposición Normatividad vigente sobre Buenas Prácticas de Manufactura: Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, en equipos de trabajo Realice las siguientes actividades:

a) Elabore un informe o un documento con una lista de productos altamente perecederos, mencionando los factores que los hacen susceptibles de contaminación, y otra donde incluya: agentes contaminantes, agentes desinfectantes y detergentes existentes

b) Revise el documento anexo de higienización de los alimentos y presente un informe no superior a 1 una página ydesarrolle los siguientes talleres:

- ✓ Taller Sopa de letras de terminología de BPM
- ✓ Taller de generalidades
- ✓ Taller peligros y riesgos

Actividad 3. Ciclo Deming y Mejora continua, manejo y registro de las actividades y variables de producción

en los formatos establecidos para garantizar la calidad de los procesos alimenticios realice la lectura y los siguientes talleres según el material expuesto BPM decreto 3075/97 y plan de saneamiento básico:

- Taller de L-D Desinfectantes
- Taller de higienización en los alimentos
- material de lectura y taller residuos solidos
- material de lectura y taller de control de plaga

Actividad 4. Revisión de las órdenes de producción, y con base en ello formular correctamente según el tipo de producto a elaborar en práctica; demás realizar un análisis de la funcionalidad de los ingredientes.

Actividad 5. Llevar a cabo el alistamiento de los equipos necesarios y los instrumentos para el control de las variables en el proceso de elaboración particular (según producto indicado por el instructor)**.**

Actividad 6. Realizar un video que contenga la siguiente información:

Mediante un juego de roles, realice un trabajo de inspección en una planta de panificación, teniendo como base la normatividad vigente para elaboración y manipulación de alimentos: Evalué el lugar de trabajo comparándolo con lo estipulado en BPM (Decreto 3075 y Resolución 2674), y con los resultados obtenidos mediante la observación y medición, estructure un *Perfil Sanitario* para dicho establecimiento.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
NO APLICA	**NO APLICA**	Cognitiva: Identifica los conceptos básicos sobre las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con la normatividad vigente	Evidencias de Conocimiento	Reconoce las normas y protocolos de seguridad e higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados. Establece los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente.	Prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario
		Área de Desarrollo Procedimental: Prepara los equipos, utensilios e insumos en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	**Evidencias de Desempeño:**	Ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios	Técnica: Observación-Práctica de campo Instrumento: Lista de chequeo Verificación de Calidad Organoleptica del Producto

		según programa de limpieza y desinfección			
		Valorativa-Actitudinal: Aplica los protocolos de los procedimientos necesarios para la aplicación de las Buenas practicas de manufactura.	**Evidencias de Producto:**	Aplica las sustancias de higienización para el procesamiento de alimentos según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Manipula alimentos garantizando la seguridad y salubridad en su fabricación de acuerdo con la normalización vigente Dispone residuos teniendo en cuenta el procedimiento establecido y el manejo medio ambiental	Producto final Técnica: Valoración Instrumento: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **ALIMENTO:** Es toda sustancia que al ser consumida y absorbidas por el cuerpo, proporciona energía, contribuyen al crecimiento y la reparación de los tejidos del cuerpo, o regulan estos procesos

- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):** Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano con el objetivo que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

- **CONTAMINACIÓN:** Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario

- **MATERIA PRIMA: s**e conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo. Las materias primas que ya han sido manufacturadas pero todavía no constituyen definitivamente un bien de consumo se denominan productos semielaborados, productos semi acabados o productos en proceso.

- **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.

- 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.

- **INFESTACION**: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Aditivos alimentarios. Nuria cubero, Albert Monferrer, Jordi Villalta. Ed. Mundi-prensa
- Análisis de los alimentos. Nielsen, S. Ed. Acribia
- Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Alfonso A. Gardea, Gustavo A. Ed. Trillas
- Conservación Química de los Alimentos. Erich Lück y Martín Jager. Ed. Acribia
- Manual de Química y Bioquímica de los Alimentos. Coultate, T. P. South. Ed. Acribia

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Yadira del Pilar Acosta Ampudia**	**Instrcutor Agroindustria**	**Centro Agropecuario la Granja**	**Junio de 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					