PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
- Código del Programa de Formación: 96151529 V2
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
  Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- Duración de la Guía: 48H

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos, a esta nueva competencia Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.



Querido aprendiz, en la industria alimentaria, el primer paso para obtener alimentos inocuos y de calidad, que satisfagan las necesidades del cliente, es garantizar que los procesos de producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, cumplan con la normatividad vigente contemplada en el decreto 3075 de 1997.

Por esta razón la recepción y el manejo de las materias primas “alimentos”, son los primeros parámetros de control antes de iniciar cualquier proceso de trasformación. Siendo necesario el conocimiento de su naturaleza.

Clasificación y condiciones de almacenamiento debido a que son los responsables de las ETA’S

(Enfermedades trasmitidas por los alimentos) que ponen en riesgo la salud pública y el bienestar del consumidor.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de contextualización. Reflexión inicial.

Según cifras de La Organización Mundial de la Salud (2018), al menos 2 millones de personas mueren al año en el planeta, en su mayoría niños, por mala manipulación de los alimentos, esto se convierte en un fuerte problema para la salud pública mundial.
Alrededor de 200 enfermedades, que van desde las diarreas, alergias hasta el cáncer, son los responsables de los altos índices de mortalidad, 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.

La inocuidad de los alimentos 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.

Teniendo en cuenta la información de contextualización, en equipos de trabajo explique que es un alimento, métodos de conservación de los alimentos y mencione alguna situación conocida por ustedes que haya desencadenado en una ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos), incluyendo tipo de establecimiento, alimento implicado, población afectada, síntomas y posibles causas que generaron el episodio.

Ambiente Requerido: Campo, ambiente de formación
Materiales: Marcadores, borrador, papel, computador, portátil

3.2 Actividad de apropiación del conocimiento.

De acuerdo con la exposición realizada por el instructor emita un concepto de que es un alimento e importancia del personal de manipulación de alimentos; En equipos de trabajo realizar los siguientes talleres:

- Cuestionario de manipulación de alimentos
- Taller - los alimentos y su clasificación
- Taller Crucigrama -Los Alimentos

3.2.1 Describa o enumere brevemente los elementos de protección personal o indumentaria que debe tener el personal manipulador de alimentos:

1. _____
2 _____
3 _____
4 _____

3.3 Actividad de aplicación del conocimiento.

Teresa es una mujer de 35 años, que actualmente no posee trabajo, ha decidido montar un restaurante de comidas rápidas en la ciudad de Neiva, dicha propietaria desconoce la normatividad vigente, por ello requiere saber cuáles son los requisitos mínimos que debe cumplir la puesta en marcha de su actual establecimiento, que decreto lo rige y cuáles son los requisitos de ingreso del personal de manipulación de alimentos. Su tarea es explicarle a Teresa cuales son las condiciones que debe cumplir el establecimiento y cuáles son los requisitos mínimos que deben cumplir los manipuladores de acuerdo conforme a la normatividad vigente (decreto 3075/97). Para ello En grupos de trabajo, de acuerdo con la exposición realizada por el instructor y material de apoyo sumistrado y el caso planteado explique a teresa:

1. Queson las buenas prácticas de manufactura "BPM", para que sirven y campo de aplicación.
2. Enumere cuales son y en qué consisten los exámenes médicos que el personal de manipulación de alimentos debe tener vigente en el momento de su vinculación.
3. Describe cuales son las prácticas higiénico-sanitarias que debe tener el personal de manipulación de alimentos.
4. Que requisitos debe cumplir las instalaciones, equipos y utensilios según lo contemplado en el decreto 3075 de 1997 y ventajas y desventajas de la aplicación de BPM.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
NO APLICA	**NO APLICA**	**Evidencias de Conocimiento:**	Conceptualiza y conoce la importancia de los alimentos en la industria alimentaria. Conoce y Clasifica los alimentos según su Origen, su función, descripción, tiempo de duración y su grado de contaminación. Identifica agentes contaminantes físicos, químicos y microbiológicos que generan ETAS. Reconocer las enfermedades transmitidas por alimentos principales causas, síntomas	Técnica: Preguntas Instrumento: Cuestionario

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
NO APLICA	**NO APLICA**	**Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	Manipula productos de acuerdo con procedimiento establecido y legislación sanitaria de alimentos Almacena alimentos perecederos, semiperecederos y no perecederos según su composición y necesidades de conservación Emplea la indumentaria para manipular alimentos según requerimientos de la legislación sanitaria de alimentos. entrega información de la aplicación de prácticas higiénicas y medidas de protección delos manipuladores de alimentos según procedimiento de registro	Técnica: Observación sistemática sobre desarrollode los ejercicios planteados. 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)					