GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 1

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Programa de formación: Gastronomía colombiana.	**Código:** 66210001 **Versión:** 02
Resultados de aprendizaje: 260201011-01 Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.	**Competencia:** 260201011 Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.
Duración de la guía (en horas):	10 horas.

2. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 1: Reconocer las Buenas Prácticas de Manufactura, teniendo en cuenta la normatividad vigente, del programa de formación **Gastronomía colombiana**.

En esta actividad de aprendizaje se tratan temas relacionados con las buenas prácticas en la elaboración de platos típicos colombianos, la seguridad e higiene y hábitos en la manipulación de alimentos. También los cuidados personales por parte de los operarios de alimentos y normativa vigente.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y realizar consultas en internet.

3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

1. Consulte el botón **Tutoriales**, en el menú del programa de formación para visualizar los videos de la plataforma virtual de aprendizaje.

2. Antes de elaborar las evidencias propuestas en esta actividad de aprendizaje, es preciso verificar que realizó las actividades previas:

a. Actualizar los datos personales.
b. Realizar el Sondeo de conocimientos previos.
c. Presentarse ante su instructor y compañeros en el Foro social.
d. Participar en el Foro de reconocimiento de la plataforma.

Importante: consulte el botón **Información Programa**, en el menú del programa de formación para conocer la descripción del mismo y la metodología a seguir.

3. A manera de reflexión personal y con el fin de conocer su manejo sobre el tema, se le sugiere resolver los siguientes interrogantes:

- ¿Cuando va a un restaurante analiza los criterios de higiene utilizados en la manipulación y preparación de los alimentos?

- ¿Cuáles cree que son los factores de contaminación en los lugares donde se expenden alimentos?

Nota: este ejercicio tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de los temas de esta actividad de aprendizaje, por tal razón no es calificable.

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

Evidencia: Blog "Seguridad alimenticia"

Eliseo es propietario del restaurante Sabor LPQ y acaba de recibir la visita del supervisor de higiene y salubridad de la Secretaria de Salud. Una vez realizada la respectiva inspección se emitió una notificación de sellamiento para el establecimiento, ya que éste presenta diversas situaciones que atentan contra la salud de sus clientes. Entre las situaciones negativas encontradas se destacan las siguientes:

- Residuos orgánicos e inorgánicos que no estaban en su debido depósito.

- La señora encargada de la preparación de los alimentos no portaba sus elementos de

protección.

- El piso se encontraba en mal estado.
- Las ventanas estaban selladas.
- El refrigerador se hallaba descompuesto.

Teniendo en cuenta lo anterior, participe en el blog realizando como mínimo 3 sugerencias, acerca de la manera como pueden ser solucionados los aspectos negativos ya mencionados. También indique el impacto que tienen las fallas encontradas, tanto para los clientes como para los trabajadores del restaurante.

Seguidamente, lea cuidadosamente las participaciones de sus compañeros y comente las dos que más le hayan llamado la atención, indicando si está o no de acuerdo con ellos y el porqué.

Para acceder al blog, remítase al menú principal dando clic en el botón Actividad 1 / Evidencia: Blog “Seguridad alimenticia”.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

Evidencia: Evaluación “Buenas prácticas en la elaboración de alimentos”

La evaluación correspondiente a esta actividad de aprendizaje busca verificar el conocimiento adquirido y validar su competencia en las distintas temáticas tratadas.

La evaluación consta de 10 preguntas y su duración es de 30 minutos. El aprendiz tiene habilitado un único intento, así que una vez empiece la prueba debe terminarla.

La evaluación se encuentra disponible en el botón Actividad 1 / Evidencia: Evaluación “Buenas prácticas en la elaboración de alimentos”.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Evidencia: Buenas Prácticas de Manufactura

La firma organizadora de eventos LPQ Gourmet se encuentra realizando un proceso de certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de garantizarle a sus clientes un servicio de calidad. Por esta razón, han decidido contratarlo a usted como un experto en gastronomía para ayudarlos al logro de sus metas en torno a la certificación y otras labores.

Como primera actividad, se ha solicitado realizar una visita a uno de los lugares de la

firma LPQ Gourmet donde se procesen, expendan y comercialicen productos alimenticios y que realice un informe donde se indique si el establecimiento se encuentra sujeto a la normatividad vigente. Para esto tenga en cuenta:

- Identifique un establecimiento con las características descritas (puede ser un caso real o ficticio).

- Elabore una lista de chequeo basada en la normatividad vigente disponible en el material de apoyo **CAC/RCP 39-1993**, para lo cual debe considerar lo siguiente:

    - Verificar si se utilizan recipientes adecuados para el depósito de residuos sólidos.
    - Indicar si en los baños se utilizan toallas desechables y dispensadores de jabón.
    - Observar si los pisos y paredes del establecimiento cuentan con colores claros y materiales resistentes al lavado.
    - Evidenciar si el personal del sitio encargado de la manipulación de alimentos utiliza uniformes de color claro.

Una vez cuente con la información solicitada, realice el informe acerca del estado del establecimiento, incluyendo recomendaciones orientadas a la aplicación de la normatividad vigente. Utilice imágenes para apoyar la evidencia.

Descargue la evidencia dirigiéndose al botón del menú principal Actividad 1 / Evidencia: Buenas Prácticas de Manufactura y dé clic en **Descargar** para ver la descripción detallada de ésta.

Desarrolle esta evidencia con la herramienta ofimática de su preferencia y envíe el archivo al instructor a través de la plataforma virtual de aprendizaje, en el botón Actividad 1 / Evidencia: Buenas Prácticas de Manufactura.

Nota: si al momento de enviar un archivo (evidencia), el sistema genera el error "Archivo Inválido", tenga en cuenta que es debido a que en el momento en que lo está adjuntando lo tiene abierto, ciérrelo y pruebe nuevamente dando clic en Adjuntar archivo, Examinar mi equipo.

3.5 Actividades de evaluación

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
De conocimiento: • Evidencia: Evaluación "Buenas prácticas en la elaboración de alimentos". **De desempeño:** • Evidencia: Blog "Seguridad alimenticia". **De producto:** • Evidencia: Buenas Prácticas de Manufactura.	• Identifica las normas de seguridad industrial y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo con la normatividad vigente. • Aplica los parámetros básicos de manejo de residuos de acuerdo a las normas establecidas. • Utiliza las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a los estándares establecidos.	• Evaluación. • Blog. • Informe.

4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

Ambiente(s) requerido:

- Ambiente de navegación (computador y conexión a internet).
- Instalación del software: Adobe Reader y Adobe Flash Player.
- Editor de texto.

Material(es) requerido:

- Material descargable de la actividad de aprendizaje 1.
- Material interactivo de la actividad de aprendizaje 1.
- Materiales de apoyo de la actividad de aprendizaje 1.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Para consultar el glosario del programa **"Gastronomía colombiana"** diríjase al botón "Glosario", ubicado en el menú principal del programa.

6. BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA

Para consultar la bibliografía del programa **"Gastronomía colombiana"** diríjase al material de la actividad de aprendizaje 1 y consulte las referencias.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO (ELABORADA POR)

Autores:

Experta temática
Tatiana del Pilar Polania Serrato
Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías - Distrito capital
Diciembre de 2015.

Asesor pedagógico
Andrés Felipe Vargas Correa
Centro Agroindustrial Regional Quindío
Diciembre de 2015.

Líder de Planificación y Adecuación Didáctica
Martha Lucía Giraldo Ramírez
Centro Agroindustrial Regional Quindío
Diciembre de 2015.