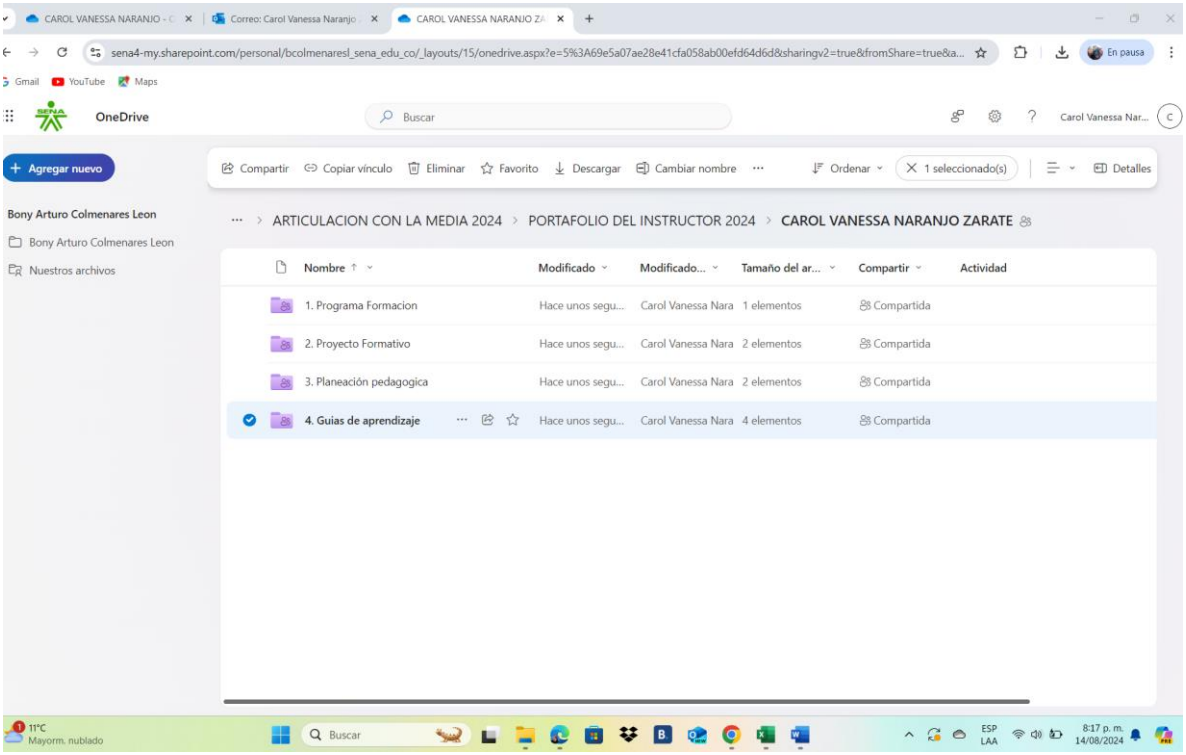
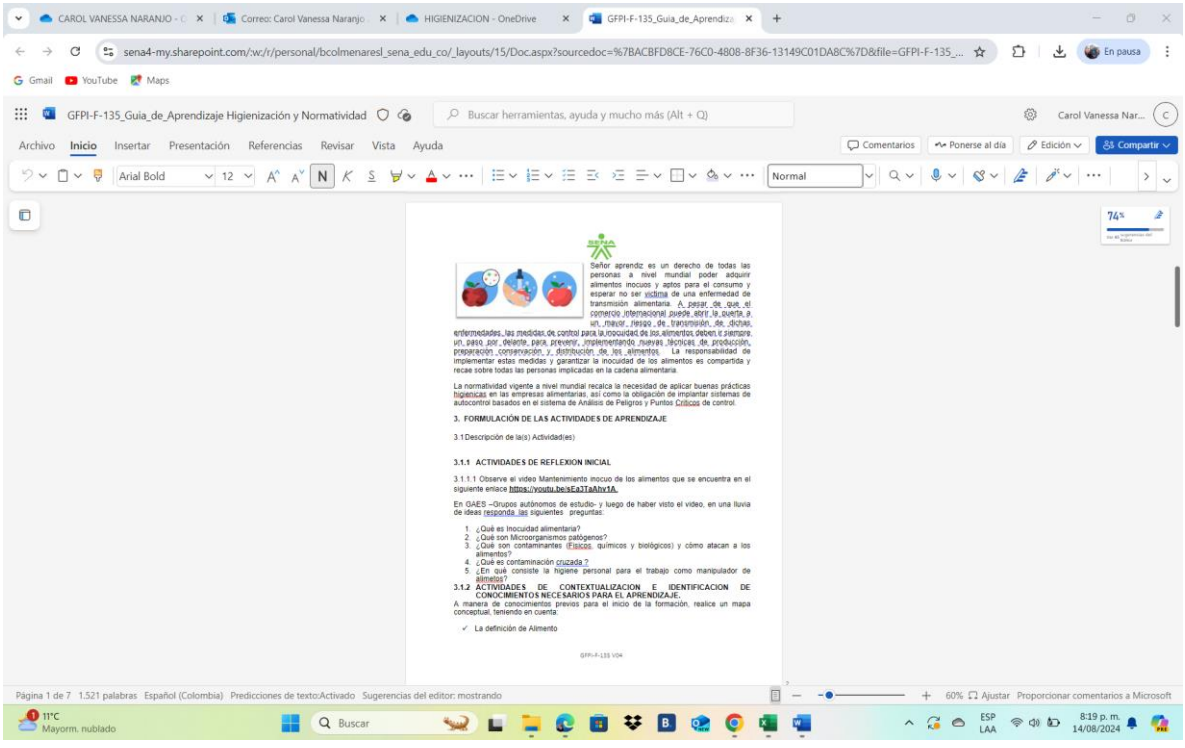

CAROL VANESSA NARANJO - C
Correo: Carol Vanessa Naranjo
CAROL VANESSA NARANJO ZA
sena4-my.sharepoint.com/personal/bcolmenaresl_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3A69e5a07ae28e41cfa058ab00efd64d6d&sharingv2=true&fromShare=true&a...
En pausa
Gmail
YouTube
Maps
OneDrive
Buscar
Carol Vanessa Nar...
Agregar nuevo
Compartir
Copiar vínculo
Eliminar
Favorito
Descargar
Cambiar nombre
Ordenar
1 seleccionado(s)
Detalles
Bony Arturo Colmenares Leon
Bony Arturo Colmenares Leon
Nuestros archivos
ARTICULACION CON LA MEDIA 2024 > PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR 2024 > CAROL VANESSA NARANJO ZARATE
Nombre
Modificado
Modificado...
Tamaño del ar...
Compartir
Actividad
1. Programa Formacion
Hace unos segu...
Carol Vanessa Nara
1 elementos
Compartida
2. Proyecto Formativo
Hace unos segu...
Carol Vanessa Nara
2 elementos
Compartida
3. Planeación pedagogica
Hace unos segu...
Carol Vanessa Nara
2 elementos
Compartida
4. Guias de aprendizaje
Hace unos segu...
Carol Vanessa Nara
4 elementos
Compartida
11°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
8:17 p. m.
14/08/2024


CAROL VANESSA NARANJO - C
Correo: Carol Vanessa Naranjo
HIGIENIZACION - OneDrive
GFPI-F-135_Guia_de_Aprendiza
sena4-my.sharepoint.com/:w:/r/personal/bcolmenaresl_sena_edu_co/_layouts/15/Doc.aspx?sourcedoc=%7BACBFD8CE-76C0-4808-8F36-13149C01DA8C%7D&file=GFPI-F-135_...
En pausa
Gmail
YouTube
Maps
GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje Higienización y Normatividad
Buscar herramientas, ayuda y mucho más (Alt + Q)
Carol Vanessa Nar...
Archivo
Inicio
Insertar
Presentación
Referencias
Revisar
Vista
Ayuda
Comentarios
Ponerse al día
Edición
Compartir
Arial Bold
12
Normal
Señor aprendiz es un derecho de todas las personas a nivel mundial poder adquirir alimentos inocuos y aptos para el consumo y esperar no ser víctima de una enfermedad de transmisión alimentaria. A pesar de que el comercio internacional puede abrir la puerta a un mayor riesgo de transmisión de dichas enfermedades, las medidas de control para la inocuidad de los alimentos deben ir siempre un paso por delante para prevenir, implementando nuevas técnicas de producción, preparación conservación y distribución de los alimentos. La responsabilidad de implementar estas medidas y garantizar la inocuidad de los alimentos es compartida y recae sobre todas las personas implicadas en la cadena alimentaria.
La normatividad vigente a nivel mundial recalca la necesidad de aplicar buenas prácticas higiénicas en las empresas alimentarias, así como la obligación de implantar sistemas de autocontrol basados en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control.
3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
3.1Descripción de la(s) Actividad(es)
3.1.1 ACTIVIDADES DE REFLEXION INICIAL
3.1.1.1 Observe el video Mantenimiento inocuo de los alimentos que se encuentra en el siguiente enlace https://youtu.be/sEa3TaAhv1A.
En GAES –Grupos autónomos de estudio- y luego de haber visto el video, en una lluvia de ideas responda las siguientes preguntas:
1. ¿Qué es Inocuidad alimentaria?
2. ¿Qué son Microorganismos patógenos?
3. ¿Qué son contaminantes (Físicos, químicos y biológicos) y cómo atacan a los alimentos?
4. ¿Qué es contaminación cruzada ?
5. ¿En qué consiste la higiene personal para el trabajo como manipulador de alimetos?
3.1.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACION E IDENTIFICACION DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.
A manera de conocimientos previos para el inicio de la formación, realice un mapa conceptual, teniendo en cuenta:
✓ La definición de Alimento
GFPI-F-135 V04
Página 1 de 7 1.521 palabras Español (Colombia) Predicciones de texto:Activado Sugerencias del editor: mostrando
60% Ajustar Proporcionar comentarios a Microsoft
11°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
8:19 p. m.
14/08/2024

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUIA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación: 936161 v1
- Nombre del Proyecto: Implementación de procesos para la producción de alimentos inocuos en las instituciones educativas articuladas con el sena en el departamento de Boyaca.
- Fase del Proyecto: Ejecucion
- Actividad de Proyecto: Planear y organizar procesos de producción según linea del producto.
- Competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
  - ✓ Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.

- Duración de la Guía: 50 Horas

2. PRESENTACIÓN



Señor aprendiz los alimentos son productos que satisfacen las necesidades de los seres vivos proporcionando las cantidades adecuadas en nutrientes y aportando energía suficiente al organismo, para su buen desarrollo físico y mental.

Los establecimientos para el procesamiento y almacenamiento de alimentos deben cumplir con las normas mínimas requeridas por la

normatividad vigente, evitando el deterioro y posible contaminación de los alimentos por condiciones inapropiadas en el almacenamiento. Debemos garantizar que los productos alimenticios tengan las condiciones higienicas para evitar su deterioro y manteniendo sus caracteristicas organolépticas.

Es necesario tener una buena comunicación con el personal manipulador, procesador y el distribuidor de alimentos ya que todos ellos comparten la responsabilidad de la inocuidad de los alimentos garantizando el almacenamiento, conservación y vida útil de los productos alimenticios.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1.1 Actividade de reflexión inicial:

3.1.1.1. Señor aprendiz realice la siguiente lectura.

Como evitar que se deterioren los alimentos

Evitar que los alimentos se estropeen supone seguir ciertas pautas de almacenamiento y de manipulación, como revisar la temperatura del congelador y la nevera para que la temperatura sea la adecuada (el congelador debe estar a -18ºC y la refrigeración a unos 4ºC). Además, los alimentos deben colocarse en zonas concretas, ya que algunas verduras se estropean más si se almacenan a temperaturas demasiado bajas. Las carnes, en cambio, deben estar en la parte más fría porque necesitan temperaturas más bajas.
Alimentos como el arroz, los cereales o las pastas deben almacenarse en tarros con cierres herméticos para evitar que se introduzca aire. En la despensa, los alimentos deben colocarse por orden de compra, es decir, delante los que se han comprado antes y detrás, los últimos en adquirirse. Otra medida que puede ayudar a reducir el deterioro de alimentos pasa por comprar solo los que se vayan a consumir en los días más inmediatos y planear las comidas para la semana. Siempre que se tenga alguna duda sobre la seguridad de un alimento, deberá desecharse.

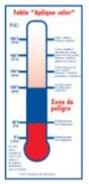
Una manipulación y almacenamiento inadecuados de los alimentos provoca su deterioro, que implica un cambio desagradable y puede prevenirse con ciertas pautas.

Los alimentos son productos perecederos, con un periodo de conservación limitado que varía en función del producto y que puede ser más o menos largo. Microorganismos patógenos, virus, mohos y levaduras están relacionados con el **proceso de deterioro de**

los alimentos. Es importante recordar también que hay ciertas condiciones que aceleran esta descomposición, como la **luz**, el oxígeno, la **temperatura** o la humedad.

A partir de la lectura, resuelva los siguientes interrogantes:

- ¿Cuales son las temperaturas optimas para congelar y refrigerar los alimentos?
- ¿Que condiciones pueden acelerar el deterioro de los alimentos?
- ¿Como podemos evitar el deterioro de lo alimentos para garantizar su inocuidad?
- ¿Qué temperaturas son optimas para almacenamientode productos secos?





3.1.1.2 Elaborar un collage con los siguente productos alimenticios de acuerdo a su tipo de almacenamiento.

Pescado, pollo, embutidos, queso tajado, mantequilla, brocoli, uvas, mandarinas, productos en conservas, mariscos, leche en polvo	Arroz, aguacate, sardina en latada, atun en latado, huevos, palmitos, pan, platano, mermeladas, pulpas

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACION E IDENTIFICACION DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.