

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:**
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- **Código del Programa de Formación:**
96151461
- **Nombre del Proyecto** (No aplica)
- **Fase del Proyecto** (No aplica)
- **Actividad de Proyecto** (No aplica)
- **Competencia:** MANIPULAR
ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje:**
 - Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
 - Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
 - Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial.
 - Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
- **Competencia 2: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD.**
- **Resultados de Aprendizaje:**

- **DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS.**
- **VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD.**
- **EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDOS.**
- **REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS.**
- **Duración de la Guía: 40 Horas.**

2. PRESENTACIÓN:

- Estimados aprendices cordial saludo, deseando se encuentren muy bien en compañía de sus seres queridos, siguiendo los protocolos de seguridad y las directrices dadas por el gobierno nacional, departamental y local referente a todo lo que tiene que ver con el covid-19.
- Es así como procederemos a continuar con nuestra formación de manera virtual desde nuestras casas, de la siguiente manera: video subido en youtube en el siguiente link: <https://youtu.be/y9yknug0srm>
- <https://www.youtube.com/watch?v=7BZVinnqElw>
- Leer la guía que es este documento que les estoy enviando por medio del grupo de whatsapp, que creamos para este fin.
- Realizar el taller enviado al grupo de whatsapp, todo este material lo estaremos retroalimentando y despejando dudas a través del grupo.
- Receta realizada en el video: guarnición: ensalada fresca con vinagreta de cítricos: ingredientes: lechugas al gusto c/n.

Tomate larga vida	1 unidad
Piña Oro Miel	60 gramos
Pepino Cohombro	40 gramos

Pera	30 gramos
<p>Para la vinagreta de Citricos: Limon al gusto C/N. Naranjas C/N. Miel, Mostaza, Aceite de oliva, Pimienta negra molida y Sal C/N. emulsionar todos los ingredientes.</p>	

Para preparar la ensalada seguir el paso a paso en el video, Por favor realizar para sus menus diarios esta u otras recetas; si desean en la BIBLIOTECA VIRTUAL DEL SENA POR EL SIGUIENTE LINK: <http://biblioteca.sena.edu.co/> Libros de Cocina colombiana o en internet los de su preferencia. Con su numero de documento de identidad y contraseña es el mismo numero de documento de identidad.

Diccionario Culinario.2020/01/20.Recuperado de.<http://glosarios.servidor-alicante.com/glosario-gastronomia>.

Estimados aprendices es muy importante que tengamos claro, la responsabilidad, la importancia y el compromiso que como Manipuladores de Alimentos tenemos frente a nuestros seres queridos, comensales y comunidad en general, debido a que al elaborar, procesar, fabricar o producir alimentos estos deben buscar ser saludables, nutritivos e higienicos cumpliendo con Buenas Prácticas de Manufactura; ya sea como emprendedores o empleados se debe presentar alimentos cultivados, preparados, procesados, empacados y/o transportados con las Normas de Higiene y Seguridad que rigen en Colombia, aplicando los protocolos establecidos.

Esta formacion le permitirá adquirir o renovar sus conocimientos en la higiene y manipulación de alimentos. Esto con la finalidad de mejorar su nivel y calidad de vida al poder aplicarlos en distintas áreas del procesos de restauración; La importancia de una buena manipulación de alimentos parte desde la presentación personal y se desarrolla con higiene y la asepsia en el cumplimiento de las labores

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDAD 1:

La instructora orienta sobre los valores institucionales del Sena: misión, visión, expone en que consiste el programa de formación en el cual están matriculados, como podrán aplicar los conocimientos adquiridos a nivel laboral y mejorar su calidad de vida.

Presentacion personal de los aprendices,y las expectativas sobre la formación.

Una de las problemáticas a lo largo de la historia de la humanidad ha radicado en la capacidad de conservar los alimentos frescos; de la misma manera gracias a la anterior idea y a los avances en el campo de la biología fue posible el identificar que para poder mejorar el tiempo de duración de los alimentos se relaciona con la erradicación de microorganismos en los alimentos.

Mediante los conocimientos aprendidos en la formación de higiene y manipulación de alimentos no solo ponemos en práctica los conocimientos aprendidos en años de investigación, sino que hacemos que las preparaciones que se realicen sean más sanas al no contar con elementos perjudiciales como lo son los gérmenes y bacterias nocivos para el cuerpo humano, de esta manera ayudamos a mejorar las condiciones de salud y por consiguiente se están creando preparaciones sanas.

El decreto 3075 y paralelo a el la Resolución 2674 de 2013 (Julio 22) contiene la Normatividad y legislación que establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario.

para ello se requiere que el aprendiz contribuya en su proceso de aprendizaje, aplicando la capacidad de autoaprendizaje y el trabajo en equipo, aportar y retroalimentar los conocimientos previos de sus compañeros para fortalecer el conocimiento y lograr una mejor aplicación del mismo.

ACTIVIDAD 2:

Taller de investigación teórico, por medio de la aproximación a los textos y utilizando las páginas web afines a los temas se busca la información correspondiente, decreto, Resolución, leyes y textos relacionados al tema. Con esta información se crea un espacio de estudio en el que los aprendices individual o divididos en grupos se distribuyen los temas y comienzan a estudiarlos, posteriormente se realizan socializaciones en la que cada grupo o aprendiz comparte lo que aprendió sobre los documentos.

La segunda parte involucra la información anteriormente aprendida, se busca que los aprendices realicen una preparación de su preferencia teniendo presente las normas de manipulación de alimentos adquiridos; una vez que todos realizarán sus platillos se procede a un conversatorio o por escrito en el que los aprendices evidencien sus falencias y sus fortalezas con la finalidad de crear un espacio de retroalimentación cooperativo.

ACTIVIDAD 3:

Cada aprendiz o en los grupos de trabajo leer y analizar la Resolución 2674 de 2013 y eligen uno de los ocho capítulos y elaboran o exponen sus conclusiones.

ACTIVIDAD 4:

Cada aprendiz o en los grupos de trabajo presentar un caso donde se aplique la Normatividad que regula y controla la Higiene y Manipulación de Alimentos.

ACTIVIDAD 5:

Cada aprendiz debe realizar una evaluación o cuestionario sobre la formación.

- Ambiente Requerido:

Ambiente con elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional, un salón con sillas y mesas, tablero, marcadores, pliegos de papel, computadores,

Una cocina con los elementos básicos como meson, estufa, ollas, sartenes, cuchillos, tablas para picar, insumos para hacer limpieza y desinfección, indumentaria requerida para los manipuladores de alimentos, entre otros.

Las materias primas para la elaboración del platillo que el aprendiz o cada grupo de estudiantes haya decidido, esto se confirma previo a la realización de la práctica,

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

El proceso de evaluación de la formación se va a realizar de manera integral, se va a medir los conocimientos adquiridos con la Normatividad vigente en Colombia así como el componente de trabajo individual y en equipo, este último con la finalidad de entender que los procesos en Higiene y Manipulación de Alimentos se hacen de manera colectiva, por lo que es importante el aprender a centrar una meta y proyectarse a alcanzarla como grupo e individualmente.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Presentación de exposiciones y trabajos escritos relacionados con el tema y respondiendo con claridad los interrogantes, Investigación realizada sobre la BPM y la importancia de la aplicación de estas en la cocina. Evidencias de Desempeño:	☐ Interpreta y aplica la receta estándar y la resolución 2674 de 2013. ☐ Utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional. ☐ Elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad legal vigente. ☐ Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos alimenticios.	Lista de chequeo para evaluar desempeño, Cuestionario.

<p>El dominio del lenguaje técnico así como las recomendaciones realizadas durante el transcurso de la formación son el principal indicativo de lo aprendido,</p> <p>Socializaciones y sustentaciones de las actividades propuestas en la Guía de Aprendizaje.</p> <p>Evidencias de Producto:</p> <p>Evidenciar que las preparaciones que realizarán cumplen con las normas de salubridad cumplidas según la normatividad vigente y presentar un caso donde se Aplique.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Ejecuta responsablemente los procedimientos del programa de limpieza y desinfección, ☐ control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa. ☐ Identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según ☐ protocolos de seguridad y procedimientos establecidos ☐ verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la ☐ empresa. 	
--	---	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Inocuidad: Es un concepto que se refiere a la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano a través de la ingestión como pueden ser alimentos y medicinas a fin de que no provoquen daños a la salud del consumidor; aunque el concepto es más conocido para los alimentos.

BPM: O Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Certificado de Inspección Sanitaria: Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

Desinfección-Descontaminación: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Higiene de los alimentos: Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

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

Manipulador De Alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Registro Sanitario: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

Sustancia Peligrosa: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

Vigilancia Epidemiológica De Las Enfermedades Transmitidas Por Alimentos: Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; la tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Descargar la resolución de manipulación de alimentos:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Otros materiales:

Manipulador de alimentos.Coformador.2011. Recuperado de.<https://manipulador-de-alimentos.com/higienealimentaria-y-manipulacion-de-alimentos/>

Higiene, protección y manipulación de alimentos. [Glosario.Mailxmail.com.2012.Recuperado de.http://www.mailxmail.com/curso-higiene-proteccion-manipulacion-alimentos/higiene-proteccionmanipulacion-alimentos-glosario](http://www.mailxmail.com/curso-higiene-proteccion-manipulacion-alimentos/higiene-proteccionmanipulacion-alimentos-glosario)

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

<http://biblioteca.sena.edu.co/>

GUIA PROFESIONAL DE COCINA – JAIME ALZATE L.

Diccionario Culinario.2020/01/20.Recuperado de.<http://glosarios.servidor-alicante.com/glosario-gastronomia>.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ROSIRIS SOFIA LIZCANO MORALES	Instructora	Centro de Comercio y servicios Regional Cauca	18 de Julio de 2020

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					