PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE I

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE YMANIPULACION DE ALIMENTOS.**
- Código del Programa de Formación**: 96151461**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- Competencia: **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**
  Desde la Revolución Industrial se empezó el desarrollo de las normas y se crean entonces unos estándares de producción industrial inicial y mínimamente se empiezan a hacer adecuaciones en los espacios de producción y transformación de alimentos; es así como las Buenas Prácticas de Manufactura hoy día constituyen un conjunto de procedimientos que garantizan la producción higiénica de los alimentos además es un prerrequisito para la implementación, creación transformación, distribución y expendio de Alimentos para consumo humano.

- Resultados de Aprendizaje a Alcanzar: **Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura durante la Elaboración de Productos Alimentarios de Acuerdo con Normatividad Vigente y Estándares de Seguridad Industrial.**
- Duración de la Guía: **40 horas**

2. PRESENTACIÓN:

Estimado aprendiz:

En esta capacitación estudiaremos los principales conceptos, hábitos de higiene y buenas prácticas de manipulación de las materias primas y productos terminados de panadería y repostería.
Se Aplican los principios generales de higiene de los alimentos en toda la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumidor final; estableciendo las condiciones de higiene necesarias para producir alimentos Inocuos y Saludables.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE

APRENDIZAJE 3.1- Actividad de reflexión inicial

Los invito a Leer y a reflexionar sobre el siguiente tema:

Las bacterias tienden a multiplicarse sin control cuando las condiciones son adecuadas para ellas, y muchas de estas son perjudiciales para las personas. Vómitos, diarreas y fiebres son comunes en las intoxicaciones alimentarias, siendo incapacitantes por un periodo de tiempo y que, en los casos más graves, puede incluso causar la muerte a los intoxicados.

De acuerdo con esto, analice sobre los siguientes interrogantes.

¿Qué opinión tiene usted sobre el uso de los implementos mínimos que se deben usar para el proceso de la manipulación de los alimentos como lo son: tapabocas, gorro, delantal, y calzado adecuado?

Como hemos visto, los alimentos por sus cualidades, pueden convertirse en elementos peligrosos para su consumo ¿Qué impresión le genera esto?

Socialice sus respuestas con cinco (5) compañeros por alguno de los medios de comunicación virtual y generen un criterio para compartir con el resto del grupo y envíelo al grupo que tengan creado para fines educativos.

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

Tus aportes son valiosos y ayudan a la construcción de conocimientos, los invito a que participen activamente en su grupo virtual, con tus compañeros y reflexiones sobre:

- Importancia del tema de la Manipulación de Alimentos en el contexto social, económico, y turístico de la región.
- Identifique los diferentes tipos de higiene y presentación personal, tanto en el sitio de transformación de los alimentos como en el mostrador o en el empaque y venta al consumidor final.
- Manifieste desde su punto de vista de acuerdo con la situación que se está viviendo actualmente por el **Coronavirus - Covid-19 -** su contribución al mejoramiento a la calidad en la preparación, presentación y servicio de alimentos.
- Envíe al correo de su instructor una conclusión de acuerdo a lo plateado. mariams-123@misena.edu.co

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

La actividad de apropiación le facilitará fortalecer y fundamentar su conocimiento en relación con normas de seguridad y normativa vigente, para elaboración y presentación de los productos de panadería y repostería.

Interprete la Resolución 2674/2013 haciendo énfasis en el - **Capítulo III** - Personal Manipulador de

Alimentos.

Familiarizarse con el vocabulario técnico de la Resolución 2674 /2013

3.4- Actividades de transferencia de conocimiento

https://youtu.be/aeqWCTYT-qk

De manera individual y de acuerdo al video compartido: Higiene y Manipulación de Alimentos
TV WEB EDUCATIVA cap 4

Normas de Higiene Personal y Conductual que son responsabilidad del manipular de alimentos.

Desarrolle los siguientes interrogantes:

¿Quién puede ser un manipulador de alimentos?

a- cualquier persona que está en contacto directo con los alimentos durante todo el proceso de transformación del mismo.

b- Toda persona que trabaja en un restaurante o panadería.

c- Persona dedicada a cocinar.

¿Por qué se siente la necesidad de abrir escuelas técnicas como el SENA, para

Formar a las personas sobre Normas técnicas mínimas?

a- Por las medidas mínimas en términos de manejo de ciertos alimentos.

b- Para brindar un alimento higiénico.

c- Por cumplir unas normas que son requisito para el establecimiento.

¿Cuál es el desarrollo mínimo de higiene en los lugares de producción de alimentos?

a- La asepsia de las cocinas y asepsia de las personas
b- La limpieza general del local
c- Lavar y trapear a cada vez que se requiera.

Una vez realizado el cuestionario, socialice con el instructor al correo: mariams-123@misena.edu.co o al W**h**atAssap: 315 766 6741

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:	**Identifica la cadena de manipulación de alimentos con la política de alimentación vigente de la granja a la mesa de acuerdo con normatividad**.	Técnicas: **Formulación de preguntas - taller** Instrumento: **Cuestionario**
Evidencias de Desempeño:	Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente. Realiza actividades de autocuidado como manipulador de alimentos de acuerdo con normativa vigente. Utiliza ropa de trabajo y elementos de protección personal teniendo en cuenta normatividad sanitaria. Verifica el estado de los alimentos teniendo en cuenta las fichas técnicas.	Técnicas**: observación** Instrumento: **Lista de chequeo**
Evidencias de Producto:	**Aplica medidas de control en los puntos críticos teniendo en cuenta los protocolos establecidos.** **Informa de manera oportuna novedades que puedan afectar la inocuidad de los alimentos de acuerdo con lineamientos establecidos.** **Aplica principios del buen trato en su desempeño teniendo en cuenta los diferentes entornos y actores.**	Técnicas**: observación** Instrumento: **Lista de chequeo**

5. GLOSARIO DE TERMINO

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de Microorganismos.

ABSORCIÓN: la cantidad de agua, expresada como porcentaje de harina para producir una masa de consistencia previamente determinada. También se utiliza como guía la prueba de absorción real de la harina, que se realiza en forma práctica.

ACIDO ACÉTICO: (Acido de vinagre): ácido acético diluido incoloro de olor muy picante, miscible con agua, alcohol y glicerina; altamente toxico. Se usa como preservativo en panificación.

ACIDO CITRICO: ácido que actúa como antioxidante, es una agente y regulador de PH.

ALIMENTO: es toda sustancia comida o bebida que al ser ingerida aporta al organismo los nutrientes necesarios para su sostenimiento.

BICARBONATO SÓDICO: es la fuente de anhídrido carbónico en la levadura en polvo conocida como polvo de horneo.

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 huma el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

DIAGRAMA DE FLUJO: Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

INSUMO: Conjunto de elementos que toman parte en la producción de otros bienes.

HACCP: es un sistema de seguridad de los alimentos que se basa en la prevención.

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**.**

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

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

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MISE EN PLACE: previo alistamiento, de los productos, utensilios y disposición del personal.

NUTRICION: ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo.

Norma: regla que se debe ajustar a las conductas, tareas, actividades, etc.

“La Higiene de Alimentos es Prevención Continua”

6. Referente bibliográfico.

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

http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/col145241.pdf
Resolución 2674/2013

7. Control documento.

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Ana Alexandra Rodríguez	Coordinadora Académica de Programas Especiales	Coordinación Académica de Programas Especiales	
María Mercedes Salcedo M.	Instructora		11-07-2020