PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE I

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación**: HIGIENE Y MANIPULACION 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.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABOIRACION DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTANDARES DE SEGUIRIDAD INDUSTRIAL.**
- **IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS**
- 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.
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

Aprendices, es importante reflexionar, compartir y discutir con sus compañeros o de manera individual sobre el siguiente Referente:

Que compromisos adquiere usted al ingresar a un establecimiento donde se manipulen y preparen materias primas Para la elaboración de un producto.
Presente una conclusión de acuerdo con el análisis de su grupo.

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

La preparación, presentación, servicio de alimentos al igual que la inocuidad de estos es una constante exigencia de los consumidores, que convierten estas condiciones en requisitos competitivos. Eso significa que los alimentos deben prepararse y servirse bajo estrictas normas de sanidad e higiene, con el objeto de evitar la contaminación alimentaria de los productos y por ende las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs).

Los establecimientos gastronómicos deben cumplir con la normativa sanitaria vigente en el país (Resolución 2674 de 2013) en cuanto a infraestructura, equipos, manejo de materias primas y personal manipulador de alimentos.

De acuerdo con su experiencia, responda los siguientes cuestionarios y socialice los resultados de manera virtual al correo jarivera38@misena.edu.co o por el medio de comunicación que se le facilite.

Cuestionario:

Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y al ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?

¿Qué aspectos de calidad en cuanto a preparación, presentación, servicio y calidad sanitaria cree que tienen los alimentos que se consumen en los restaurantes de su región?

¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?

En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.

Caracterice un establecimiento gastronómico de su región e identifique puestos de trabajo, áreas de servicio y materias primas que utiliza para la preparación y servicio de alimentos.

3.2 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Es necesario contextualizar y fundamentar la historia y evolución de la gastronomía, brigadas de cocinas y servicios alimentarios, la normativa vigente y el manejo adecuado de las materias primas, por consiguiente, se desarrollarán las siguientes actividades para su aplicación en los procedimientos.

Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción.

Teniendo en cuenta las características físicas, químicas y sensoriales de las materias primas, desarrollar el protocolo para su manejo, almacenamiento y conservación de materias primas para la preparación de alimentos

3.3 Actividades de transferencia del conocimiento.

Para realizar un control adecuado de las materias primas es importante conocer sus características fisicoquímicas de los alimentos con el fin de para darles un almacenamiento adecuado. Además, como cocinero usted debe conocer su valor nutricional para diseñar platos balanceados y estar a la vanguardia de las exigencias de los consumidores actuales. El control de materias primas requiere también el correcto diligenciamiento de los formatos de control que permita realizar un seguimiento en el costo y calidad de las preparaciones. Por favor desarrolle las siguientes actividades:

De manera individual aplique los conocimientos adquiridos relacionados con la normativa vigente y manejo de alimentos en una cafetería o restaurante de, puede tomar como referencia la Resolución 2674 de 2013.

Clasifique las materias primas teniendo en cuenta sus características biológicas y sensoriales y determine el tipo de almacenamiento que dará a cada materia prima.

3.4- Actividades de transferencia de conocimiento

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

Desarrolle los siguientes interrogantes:

¿Quién puede ser un manipulador de alimentos?

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

¿Qué es un alimento Inocuo?

¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos

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:	Aplica los diferentes métodos de conservación de alimentos a materias primas procesadas y sin procesar. Aplica el concepto de mise en place y flujos de producción, en la conservación de los alimentos**.**	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 diferentes métodos de cocción en los alimentos, comprendiendo los cambios físicos y organolépticos generados por acción del calor	Técnicas**: observación** Instrumento: **Lista de chequeo**

5. GLOSARIO DE TERMINO

ACTIVIDAD ACUOSA: 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.

“Cuidar tus alimentos es cuidar tu salud”

6 . Referente bibliográfico.

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	YONNI RIVERA GARCIA	INSTRUCTOR	COMERCIO Y SERVICIOS	09-06-2020