PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **92130026 V 1**
- Nombre del Proyecto (N/A)
- Fase del Proyecto (N/A)
- Actividad de Proyecto(N/A)
- Competencias: **REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.**
- Resultados de aprendizaje alcanzar:
    - **Garantizar la inocuidad de los productos preparados o procesados, según la legislación y normatividad de la empresa.**
    - **Aplicar buenas prácticas de manufactura según normas de bpm y salud y seguridad vigentes**
    -
- Duración de la Guía: **40 horas**

2. PRESENTACION

Bienvenido al programa de formación complementario Manipulacion de alimentos

Las temáticas propuestas en esta guía de aprendizaje aportan los saberes para el desarrollo de la competencia requerida para el manejo y la manipulación de alimentos, al tiempo que permite al aprendiz el descubrimiento de nuevos conceptos referentes a la pandemia por la que nos enfrentamos en este momento y busca ayudarlo a Usted como manipulador de alimentos a vivir los actuares éticos para un mejor desempeño en el mundo de la vida y el futuro de la alimentacion.

En ella se enfatizará en el reconocimiento de los peligros de contaminación como el virus llamado coronavirus que hoy nos afecta a todos y en la identificación y prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos contaminados.

La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se ingresa al lugar de manipulación hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población. Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades trasmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos. El personal que prepara alimentos, en cualquiera de sus modalidades, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa. Aplicar los conceptos básicos de esta guía, relacionados con la protección de alimentos de acuerdo con los requerimientos legales para garantizar la calidad y seguridad higiénico- sanitaria de los mismos y la vida de todos los consumidores de alimentos.

¿Cuál es el problema?	Información adicional
Todos los días, personas de todo el mundo enferman por los alimentos que comen. Estas enfermedades se denominan “enfermedades de transmisión alimentaria” y son causadas por microorganismos peligrosos y/o sustancias químicas tóxicas. La mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria se pueden prevenir con una manipulación apropiada de los alimentos.	Enfermedades de transmisión alimentaria: ♦ son un problema tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo; ♦ suponen un lastre para los sistemas de atención de la salud; ♦ afectan gravemente a lactantes, niños pequeños, ancianos y enfermos; ♦ crean un círculo vicioso de diarrea y mal nutrición; y ♦ perjudican la economía y el desarrollo de los países y el comercio internacional.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad 1: Actividad de Reflexion inicial y conocimiento.

Luego de realizar la lectura del fracmento de la pandemia del COVID-19 que se encuentra a continuación, responda las siguientes preguntas debajo de cada una:

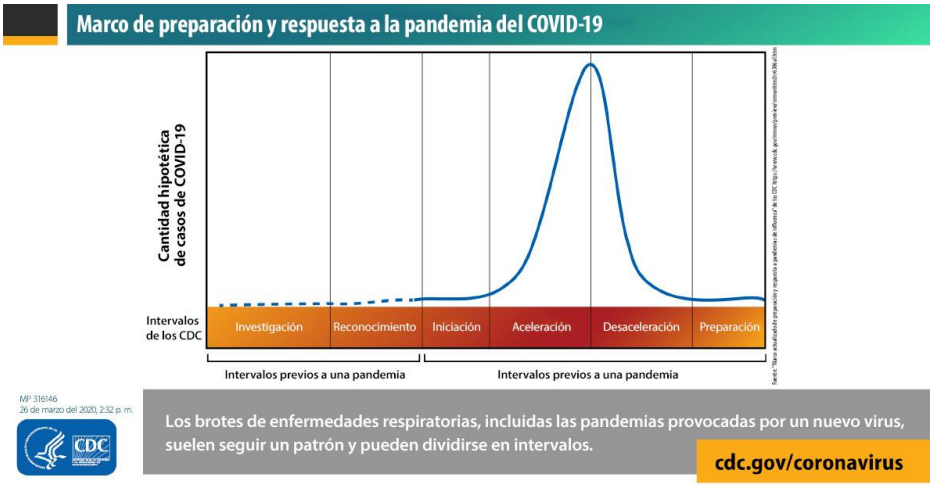
- ¿Que es una pandemia?
- ¿Cuántas pandemias se han presentado en el siglo pasado?
- ¿En que fase de la pandemia ocurre la mayor cantidad de contagios?

- ¿Cómo se llama la enfermedad ocacionada por el coronavirus?
- ¿Alguna vez ha presentado alguna infección o afección por algún virus?
- Si la respuesta anterior es afirmativa ¿Qué síntomas presento?
- ¿Qué hace usted para prevenir la contaminación por algún tipo de virus?
- ¿En que animales se encuentra el coronavirus?
- ¿Cómo se porpago el virus a las personas?

Adelante!!!

La pandemia del COVID-19

Una pandemia es un brote mundial de una enfermedad. Las pandemias suceden cuando surge un nuevo virus que infecta a las personas y puede propagarse entre ellas de manera sostenible. Dado que existe poca o nula inmunidad prexistente contra el nuevo virus, este se propaga por todo el mundo.



Fuente: "Marco actualizado de preparación y respuesta ante pandemias de influenza" de los CDC.

El virus que provoca el COVID-19 está infectando a la población y se propaga fácilmente de persona a persona. El 11 de marzo, la OMS caracterizó al brote de COVID-19 como pandemiaícono de sitio externo.

Esta es la primera pandemia que se sabe que ha sido causada por un nuevo coronavirus. En el siglo pasado hubo cuatro pandemias provocadas por la aparición de nuevos virus de la influenza. Como resultado, la mayoría de las investigaciones y guías con respecto a las pandemias son específicas de la influenza, pero es posible aplicar las mismas premisas a la actual pandemia de COVID-19. Las pandemias de enfermedades respiratorias siguen

una determinada progresión que ha sido detallada en el "marco de intervalos de una pandemia". Las pandemias comienzan con una fase de investigación, seguidas por fases de reconocimiento, iniciación y aceleración. La cantidad máxima de casos de enfermedad ocurre al final de la fase de aceleración para luego dar lugar a la fase de desaceleración durante la cual se produce la disminución de los casos de enfermedad. Los países pueden encontrarse en diferentes fases de la pandemia en cualquier momento dado, y diferentes partes de un mismo país también pueden estar atravesando fases distintas de la pandemia.

La causa del COVID-19 es un nuevo coronavirus. Los coronavirus constituyen una gran familia de virus que son comunes en las personas y en numerosas especies diferentes de animales, incluidos los camellos, el ganado vacuno, los gatos y los murciélagos. En raras ocasiones, los coronavirus en animales pueden infectar a las personas y luego propagarse entre ellas como sucedió con el MERS-CoV, el SARS-CoV y ahora con este nuevo virus denominado SARS-CoV-2.

El virus SARS-CoV-2 es un betacoronavirus, como el MERS-CoV y el SARS-CoV. Estos tres virus tienen su origen en murciélagos. Las secuencias de los pacientes en los Estados Unidos son similares a las que China publicó inicialmente, lo que sugiere una probable aparición reciente y única de este virus en un reservorio animal.

Al principio, muchos de los pacientes en el epicentro del brote en Wuhan, provincia de Hubei, China, registraban algún tipo de vínculo con un gran mercado de pescados, mariscos y animales vivos, lo que sugería la propagación de animales a personas. Con posterioridad, se informó que un creciente número de pacientes no había estado expuesto a mercados de animales, lo que indicaba la propagación de persona a persona. La propagación de persona a persona se notificó luego fuera de Hubei y en países fuera de China, incluidos los Estados Unidos. La mayoría de los destinos internacionales registran en este momento una propagación comunitaria en curso del virus que causa el COVID-19, al igual que los Estados Unidos. La propagación en la comunidad significa que algunas personas han sido infectadas y se desconoce cómo o dónde estuvieron expuestas al virus.

Ambiente: Aula convencional de sistemas, salsa de estudio o lugar de residencia.

Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, computador, teléfono inteligente.

3.2 Actividad 2: CINE FORO

Análisa el video institucional educativo en la manipulación de los alimentos. Higiene y manipulación de alimentos capítulo 1, y responde el siguiente cuestionario debajo de cada pregunta

Video uno: https://www.youtube.com/watch?v=9KjtusOsu1c

1. ¿Qué son los microorganismos?
2. ¿Qué es la peste bubónica o peste negra y donde ocurrió?
3. ¿Qué es la toxoplasmosis?
4. ¿Qué microorganismos produce la toxoplasmosis?
5. ¿Cuales animales trasmiten esos microorganismos?
6. ¿Cuáles son los 3 tipos de contaminantes en los alimentos?
7. Mensione 5 ejemplos de cada contaminante
8. ¿Qué **E**nfermedades **T**rasmitidas por **A**limentos se mensionan en el video?
9. ¿Cual es el sintoma mas común que se presenta al contraer una **ETA**?
10. ¿Qué métodos se utilizan para asegurar que el agua sea potable?
11. ¿Cuál es la direncia entre una infección y una intoxicación?

Ambiente: Aula convencional de sistemas, salsa de estudio o lugar de residencia.

Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, computador, teléfono inteligente.

3.3 Actividad 3: Actividad de desempeño con una experiencia práctica sobre las enfermedades trasmitidas por alimentos.

Despues de adquirir el conocimiento anterior realice un dibujo y coloreelo a mano de Cinco microrganismos **(Virus – Bacterias – Parasitos – Hongos - Mohos)** con sus respectivos nombres y enfermedades que producen en los seres humanos y que son trasmitidas por alimentos. Luego adjunte la imagen de su dibujo en siguiente cuadro.

Ambiente: Aula convencional de sistemas, salsa de estudio o lugar de residencia.

Material: Cuaderno de anotaciones, Esfero, Material para dibujar, marcadores, lapiz, colores, computador, teléfono inteligente.

Cuadro del Dibujo de los Microorganismos

Ambiente: Aula convencional de sistemas, salsa de estudio o lugar de residencia.

Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, computador, teléfono inteligente, marcadores, colores, temperas.

3.4 Actividad 4: Actividad de Apropiación del conocimiento. CINE FORO.

Analiza el video institucional educativo de Higiene y manipulación de alimentos capítulo 2 y responde el siguiente cuestionario debajo da cada pregunta.

Video dos: https://www.youtube.com/watch?v=iAHkJqQp8Bc

12. ¿Por qué es importante consumir alimentos de cultivos orgánicos o ecológica y sin aditivos químicos?
13. ¿Qué cualidades deben tener las materias primas al adquirirlas?
14. ¿Mencione cuales son las cinco claves para la inocuidad de los alimentos según la Organización Mundial de la Salud?
15. ¿Cuál es ingrediente mas usado en la cocina para desinfectar?
16. ¿Cuánta es la cantidad que debo usar de ese ingrediente para desinfectar mis alimentos?
17. ¿Qué es la contaminación cruzada?
18. ¿Cuáles son los puntos críticos de control que hay cuidar en la elaboración de los alimentos?
19. ¿Qué debemos hacer para mantener la cadena de frio en un alimento congelado?

Ambiente: Aula convencional de sistemas, salsa de estudio o lugar de residencia.

Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, computador, teléfono inteligente.

3.5 Actividad 5: Actividad de Reflexión y conocimiento.

Investigue algún caso de una persona que haya contraído una enfermedad de transmisión alimentaria y descríbalo aquí abajo:

_____
_____
_____
_____
_____

3.6 Actividad 6: Actividad de Apropiación del conocimiento.

¿Qué son los microorganismos?	Información adicional
Los microorganismos son seres vivos muy pequeños, tanto que son invisibles al ojo humano. Hay tres tipos diferentes de microorganismos: buenos, malos y peligrosos. Los microorganismos buenos son útiles: ♦ están presentes en el proceso de elaboración de ciertos alimentos y bebidas (por ejemplo, el queso, el yogur, la cerveza y el vino); ♦ se utilizan en la fabricación de medicinas (como la penicilina); y ♦ ayudan a digerir los alimentos en el intestino. Los microorganismos malos, o microorganismos de alteración, no suelen provocar enfermedades a las personas, pero pueden hacer que los alimentos huelan y sepan mal y tengan un aspecto repulsivo. Los microorganismos peligrosos causan enferme- dades a las personas y pueden incluso matar. Se denominan "patógenos". La mayoría de ellos no altera el aspecto de los alimentos.	Los microorganismos son tan pequeños que haría falta 1 millón de ellos para llenar el espacio que ocupa una cabeza de alfiler. Ejemplos de microorganismos son las bacterias, los virus, las levaduras, los mohos y los parásitos. El olor, el sabor y la apariencia de los alimentos no son indicadores fiables de su inocuidad. Algunos microorganismos de alteración cambian efectiva- mente el aspecto de los alimentos y son peligrosos. Un ejemplo es el moho verde que aparece sobre el pan, que puede producir toxinas. Algunos de los microorganismos de transmisión alimentaria peligrosos más comunes son: ♦ Bacterias - *Salmonella, Shigella, Campylobacter y E. coli;* ♦ Parásitos - *Giardia, Trichinella;* y ♦ Virus – *Hepatitis A, Norovirus.*

En el siguiente cuadro realicé un dibujo de un alimento en mal estado por causa de los microbios, y de una persona con síntomas de una Enfermedad de transmisión alimentaria, puede ser al estilo de una caricatura mencionando todos los síntomas que pueda tener la persona enferma.

3.7 Actividad 7: Actividad de Apropiación del conocimiento.

¿Dónde viven los microorganismos?	Información adicional
Los microorganismos se encuentran en todas partes, pero sobre todo en: ♦ las heces; ♦ la tierra y el agua; ♦ las ratas, los ratones, los insectos y otros animales molestos; ♦ los animales domésticos, marinos y de granja (como perros, peces, vacas, gallinas y cerdos); y ♦ las personas (vísceras, boca, nariz, intestinos, manos, uñas y piel).	Las heces de personas y animales contienen microorganismos que provocan enfermedades. Una sola cucharilla de tierra contiene más de mil millones de microorganismos. Todos los seres vivos tienen microorganismos asociados a ellos. Los animales portan microorganismos en sus patas, boca y piel. En cada centímetro cuadrado de piel humana hay una media de 100.000 bacterias.

¿Qué animales se encuentran presentes en su hogar? Escriba su respuesta aquí abajo:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

3.8 Actividad 8: Actividad de Apropiación del conocimiento

¿Cómo se desplazan los microorganismos?	Información adicional

Los microorganismos dependen de alguien o algo para desplazarse. La transferencia de microor-ganismos de una superficie a otra se denomina “contaminación”. Las manos son uno de los vehículos más habituales con que se desplazan microorganismos de un lugar a otro. Los microorganismos pueden transmitirse a través de alimentos o agua contaminados. Las mascotas y los animales domésticos también pueden ser una fuente de contaminación.	Si un manipulador de alimentos está infectado por un virus y continúa preparando comida, algunos virus pueden pasar al consumidor a través de ella. La hepatitis A y el norovirus son ejemplos de virus que pueden transmitirse de esta forma. Las zoonosis son enfermedades transmisibles causadas por microorganismos transmitidos de animales a seres humanos. La gripe aviar y las infec ciones por E. coli 0157 son ejemplos de zoonosis. La gripe aviar puede transmitirse a las personas mediante el contacto directo con un ave infectada o con objetos contaminados por sus heces.

¿Qué cuidados tiene usted para que sus alimentos no se contaminen con microorganismos? Escriba su respuesta aquí abajo:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

3.9 Actividad 9: Actividad de transferencia del conocimiento

No hay que olvidarse de las sustancias químicas	Información adicional

Los microorganismos no son la única causa de las enfermedades de transmisión alimentaria. Las personas también enferman a causa de sustancias químicas tóxicas, entre ellas:

- las toxinas naturales;
- los metales y los contaminantes ambientales;
- las sustancias químicas utilizadas para tratar animales;
- los plaguicidas utilizados de forma inadecuada;
- los productos químicos de limpieza; y
- los aditivos alimentarios utilizados de forma inadecuada.

Algunas medidas simples, como el lavado y el pelado, pueden reducir el riesgo que representan las sustancias químicas presentes en la superficie de los alimentos.

Una conservación adecuada puede evitar o reducir la formación de algunas toxinas naturales.

"Intoxicación" es un término empleado para describir una enfermedad provocada por una conta-minación química.

Algunas toxinas "naturales" (como la aflatoxina) son generadas por mohos que crecen en los alimentos.

La ingesta de aflatoxinas puede tener efectos nocivos para el hígado que pueden producir cáncer.

Mencione en este espacio algunos alimentos que necesiten ser lavados y pelada para eliminar sustancias toxicas:

1._tomate, zanahoria, papa._____

2.Sidra o Guatila, Cebolla _____

3.__Lechuga, Legumbres, Habichuela._____

4._____Mango, Alcachofas, Fresas, Mangos __

5.___Mora, pepino, frijol._____

6._____Embutidos _____

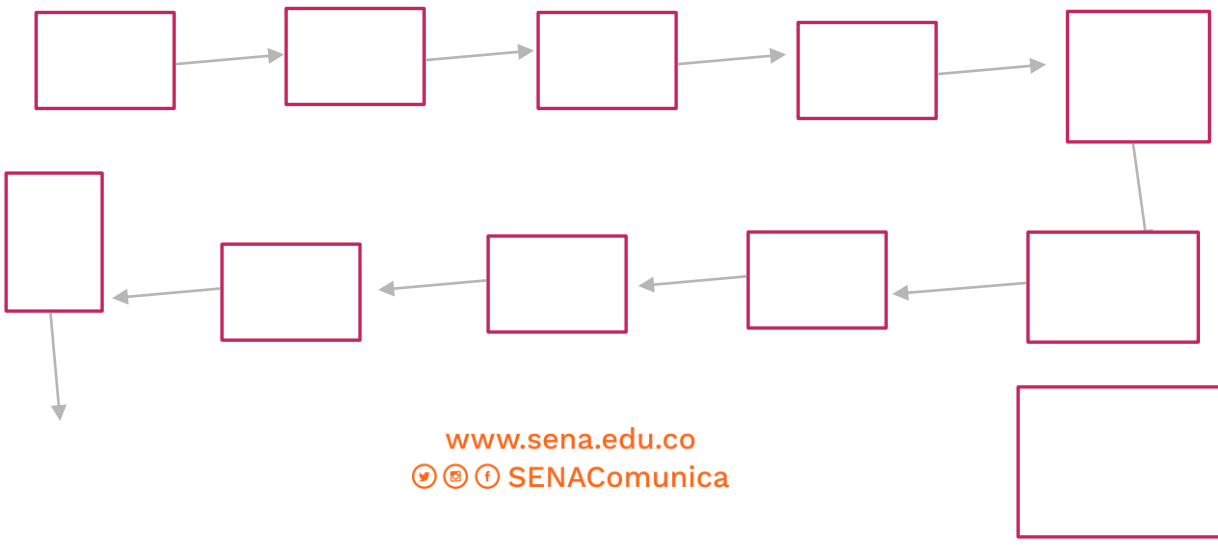
7._____

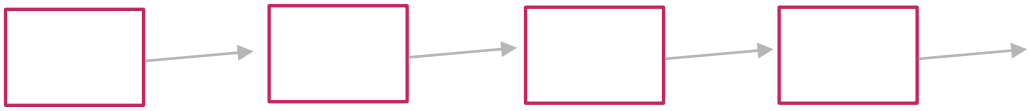
8.

3.10 Actividad 10: Actividad de transferencia del conocimiento ¡Usted puede hacer algo!

Elabore un paso a paso de lavado de manos indicando la técnica que utilizara en su propia casa y la frecuencia del lavado de manos así como los tiempos de exposición al jabón. Lo puede hacer a su elección mediante un dibujo, o un diagrama de flujo, o una lista de chequeo. Según su creatividad siempre y cuando lo plasme aquí abajo:

Plasme aquí su protocolo de lavado de manos.





3.11 Actividad 11: Actividad de Transferencia del conocimiento LAS CINCO CLAVES

Realizar un análisis del siguiente Cartel de las cinco claves para la inocuidad de los alimentos según la Organización Mundial de la Salud adjunto en el siguiente enlace y realice las actividades desde su hogar explicando su aplicación en el siguiente formulario.

https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf?ua=1

CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



Mantenga la limpieza

- Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación
- Lávese las manos después de ir al baño
- Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos
- Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, mascotas y de otros animales (guarde los alimentos en recipientes cerrados)

¿Porqué?

En la tierra, el agua, los an
gente se encuentran micro
peligrosos que causan en
originadas en los alimento
llevados de una parte a o
manos, los utensilios, rop
limpieza, esponjas y cual
elemento que no ha sido
lavado y un contacto lev
contaminar los alimento



Separe alimentos crudos y cocinados

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer
- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos.
- Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos

¿Porqué?

Los alimentos crudos, es
carne, pollo y pescado y
pueden estar contamina
microorganismos peligr
pueden transferirse a o
alimentos, tales como
cocinadas o listas para
durante la preparación
alimentos o mientras

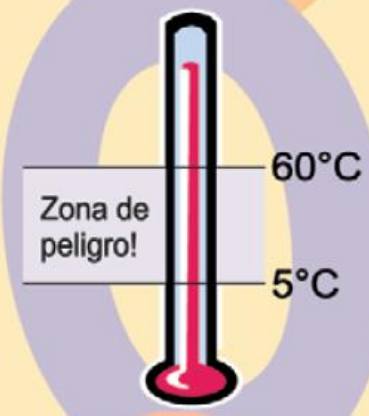


Cocine completamente

- Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado
- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcanzaron 70°C (158°F). Para carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de termómetros
- Recaliente completamente la comida cocinada

¿Porqué?

La correcta cocción mata casi to
croorganismos peligrosos. Estud
cocinar el alimento tal que todas
alcancen 70°C (158°F), garantiz
estos alimentos para el consum
Existen alimentos, como trozos
pollos enteros o carne molida,
especial control de la cocción.
El recalentamiento adecuado
microorganismos que puedan
desarrollado durante la conse
alimentos.



Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas
- Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (preferiblemente bajo los 5°C (41°F))
- Mantenga la comida caliente (arriba de los 60°C (140°F))
- No guarde comida mucho tiempo, aunque sea en la heladera. Los alimentos listos para comer para niños no deben ser guardados
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente

¿Porqué?

Algunos microorganismos
plicarse muy rápidamente
conservado a temperatura
necesitan alimento, humed
y tiempo para reproducirs
Bajo los 5°C (41°F) o arri
(140°F) el crecimiento mi
más lento o se detiene. A
nismos patogénicos pue
en temperaturas bajo lo



Use agua y materias primas seguras

¿Porqué?

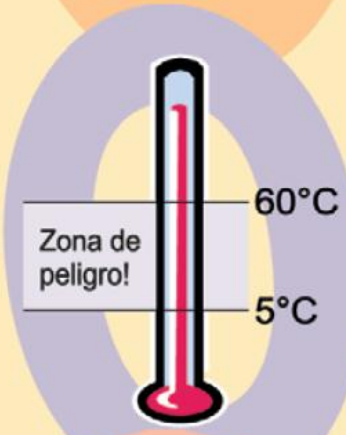


Cocine completamente

- Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado
- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcanzaron 70°C (158°F). Para carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de termómetros
- Recaliente completamente la comida cocinada

¿Porqué?

La correcta cocción mata casi todos los microorganismos peligrosos. Estudios enseñan que cocinar el alimento tal que todas las partes alcancen 70°C (158°F), garantiza la inocuidad de estos alimentos para el consumo.
Existen alimentos, como trozos grandes de carne, pollos enteros o carne molida, que requieren especial control de la cocción.
El recalentamiento adecuado mata los microorganismos que puedan haberse desarrollado durante la conservación de los alimentos.



Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas
- Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (preferiblemente bajo los 5°C (41°F))
- Mantenga la comida caliente (arriba de los 60°C (140°F))
- No guarde comida mucho tiempo, aunque sea en la heladera. Los alimentos listos para comer para niños no deben ser guardados
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente

¿Porqué?

Algunos microorganismos pueden multiplicarse muy rápidamente si el alimento es conservado a temperatura ambiente, pues necesitan alimento, humedad, temperatura y tiempo para reproducirse.
Bajo los 5°C (41°F) o arriba de los 60°C (140°F) el crecimiento microbiano se hace más lento o se detiene. Algunos microorganismos patogénicos pueden todavía crecer en temperaturas bajo los 5°C (41°F).



Use agua y materias primas seguras

- Use agua tratada para que sea segura
- Seleccione alimentos sanos y frescos
- Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada
- Lave las frutas y las hortalizas, especialmente si se comen crudas
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento

¿Porqué?

Las materias primas, incluyendo el agua, pueden contener no sólo microorganismos sino también químicos dañinos. Es necesario tener cuidado en la selección de los productos crudos y tomar medidas de prevención como lavarlos y pelarlos que reducen el peligro.

Inocuidad de Alimentos
Organización Mundial de la Salud

Conocimiento = Prevención

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Aborda procesos de trabajo autonomo orientados hacia la construcción según los requerimientos de los contextos sociales y productivos para la adecuada aplicación de las normas en higiene y manipulación de alimentos.

4.2 Actividad 2: Actividad de Aplicación de conocimiento responda el siguiente cuestionario

Despues de estudiar el Cartel de las cinco claves para la inocuidad de los alimentos según la Organización Mundial de la Salud adjunto y realice las actividades desde su hogar explicando su aplicación en el siguiente formulario.

- ¿Considera apropiado el nivel de lenguaje del póster Cinco claves para la inocuidad de los alimentos?

  □ Sí □ No

- ¿Cree que el Cartel presenta con claridad la información relativa a las cinco claves para la inocuidad de los alimentos?

  □ Sí □ No

  Si su respuesta es negativa, exponga las razones

_____
_____
_____
_____

- ¿Cómo adaptó la clave 1 (Mantenga la limpieza) ?

  _____
  _____
  _____
  _____

- ¿Cómo adaptó la clave 2 (Separe alimentos crudos y cocinados)?

  _____
  _____
  _____
  _____

- ¿Cómo adaptó la clave 3 (Cocine completamente)?
  _____
  _____
  _____
  _____
- ¿Cómo adaptó la clave 4 (Mantenga los alimentos a temperaturas seguras)?
  _____
  _____
  _____
  _____
- ¿Cómo adaptó la clave 5 (Use agua y materias primas seguras)?
  _____
  _____
  _____
  _____

4.2 Actividad 2: Actividad de Aplicación de conocimiento "CONOCIMIENTOS"

En este formulario se evalúan los conocimientos de los Aprendices en relación con la inocuidad de los alimentos. Sírvase llenarlos después de la sesión de formación.

Clave 1 – Mantenga la limpieza

1a. es importante lavarse las manos antes de manipular alimentos. ☐ Verdadero ☐ falso

1b. Los trapos de limpieza pueden esparcir microorganismos. ☐ Verdadero ☐ falso

Clave 2 – Separe alimentos crudos y cocinados

2a. Se puede utilizar la misma tabla de cortar para los alimentos crudos y los cocinados, siempre que parezca limpia. ☐ Verdadero ☐ falso

2b. Los alimentos crudos y los cocinados se deben guardar por separado. ☐ Verdadero ☐ falso

Clave 3 – Cocine completamente

3a. Los alimentos cocinados no tienen que recalentarse completamente. ☐ Verdadero ☐ falso

3b. Para una cocción adecuada, cocine la carne hasta los 40°C. ☐ Verdadero ☐ falso

Clave 4 – Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

4a. La carne cocinada puede dejarse a temperatura ambiente durante la noche para que se enfríe antes de meterla en el refrigerador. ☐ Verdadero ☐ falso

4b. Los alimentos cocinados deberían mantenerse muy calientes antes de servirse.

☐ Verdadero ☐ falso

4c. La refrigeración de los alimentos sólo ralentiza el crecimiento bacteriano.

☐ Verdadero ☐ falso

Clave 5 – Use agua y materias primas seguras

5a. La salubridad del agua se puede determinar por su apariencia. ☐ Verdadero ☐ falso

5b. Lavar la fruta, la verdura y las hortalizas elimina las bacterias. ☐ Verdadero ☐ falso

4.3 Actividad 3: Actividad de Aplicación de conocimiento "ACTITUDES"

En este formulario se evalúan las actitudes de los Aprendices en relación con la inocuidad de los alimentos. Sírvase llenarlos después de la sesión de formación

Clave 1 – Mantenga la limpieza

1a. Merece la pena dedicar tiempo adicional al lavado frecuente de las manos durante la preparación de alimentos.

☐ estoy de acuerdo ☐ No estoy seguro/a ☐ Discrepo

1b. Mantener limpias las superficies de la cocina reduce el riesgo de enfermedad.

☐ estoy de acuerdo ☐ No estoy seguro/a ☐ Discrepo

Clave 2 – Separe alimentos crudos y cocinados

2a. La separación de los alimentos crudos y los cocinados contribuye a prevenir enfermedades.

☐ estoy de acuerdo ☐ No estoy seguro/a ☐ Discrepo

2b. Vale la pena molestarse en utilizar diferentes cuchillos y tablas de cortar para los alimentos crudos y los cocinados.

☐ estoy de acuerdo ☐ No estoy seguro/a ☐ Discrepo

Clave 3 – Cocine completamente

3a. Los termómetros para la carne son útiles para asegurarse de que los alimentos están completamente calientes.

☐ estoy de acuerdo ☐ No estoy seguro/a ☐ Discrepo

3b. Las sopas y los guisos deberían hervirse siempre para garantizar su inocuidad.

☐ estoy de acuerdo ☐ No estoy seguro/a ☐ Discrepo

Clave 4 – Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

4a. es más seguro descongelar los alimentos en un lugar fresco.

☐ estoy de acuerdo ☐ No estoy seguro/a ☐ Discrepo

4b. Creo que no es seguro dejar alimentos cocinados fuera del refrigerador durante más de dos horas.

☐ estoy de acuerdo ☐ No estoy seguro/a ☐ Discrepo

Clave 5 – Use agua y materias primas seguras

5a. Conviene examinar los alimentos para comprobar su frescura y salubridad.

☐ estoy de acuerdo ☐ No estoy seguro/a ☐ Discrepo

5b. Creo que es importante tirar los alimentos caducados.

☐ estoy de acuerdo ☐ No estoy seguro/a ☐ Discrepo

4.3 Actividad 3: Actividad de Aplicación de conocimiento “HÁBITOS PERSONALES”

En este formulario se evalúan los hábitos de los Aprendices en relación con la inocuidad de los alimentos. Sírvase llenarlos después de la sesión de formación.

Clave 1 – Mantenga la limpieza

1a. Me lavo las manos antes y durante la preparación de los alimentos.

☐ Siempre ☐ Casi siempre ☐ Algunas veces
☐ Con poca frecuencia ☐ Nunca

1b. Limpio las superficies y los equipos usados en la preparación de alimentos antes de reutilizarlos con otros alimentos.

☐ Siempre ☐ Casi siempre ☐ Algunas veces
☐ Con poca frecuencia ☐ Nunca

Clave 2 – Separe alimentos crudos y cocinados

2a. Utilizo utensilios y tablas de cortar diferentes para manipular alimentos crudos y cocinados.

☐ Siempre ☐ Casi siempre ☐ Algunas veces
☐ Con poca frecuencia ☐ Nunca

2b. Guardo por separado los alimentos crudos y los cocinados.

☐ Siempre ☐ Casi siempre ☐ Algunas veces
☐ Con poca frecuencia ☐ Nunca

Clave 3 – Cocine completamente

3a. Compruebo que las carnes están completamente cocinadas verificando que los jugos son claros o utilizando un termómetro.

☐ Siempre ☐ Casi siempre ☐ Algunas veces
☐ Con poca frecuencia ☐ Nunca

3b. Recaliento los alimentos cocinados hasta que están completamente calientes.

☐ Siempre ☐ Casi siempre ☐ Algunas veces
☐ Con poca frecuencia ☐ Nunca

Clave 4 – Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

4a. Descongelo los alimentos en el refrigerador o en otro lugar fresco.

☐ Siempre ☐ Casi siempre ☐ Algunas veces

☐ Con poca frecuencia ☐ Nunca

4b. Tras cocinar alimentos, guardo las sobras en un lugar fresco antes de que transcurran 2 horas.

☐ Siempre ☐ Casi siempre ☐ Algunas veces
☐ Con poca frecuencia ☐ Nunca

Clave 5 – Use agua y materias primas seguras

5a. Compruebo las fechas de caducidad y tiro los alimentos caducados.

☐ Siempre ☐ Casi siempre ☐ Algunas veces
☐ Con poca frecuencia ☐ Nunca

5b. Lavo la fruta, la verdura y las hortalizas con agua salubre antes de comerlas.

☐ Siempre ☐ Casi siempre ☐ Algunas veces
☐ Con poca frecuencia ☐ Nunca

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : EXPRESA SUS OPINIONES Y ARGUMENTOS SOBRE LOS TEMAS, MEDIANTE EL CINE FORO Y LA PARTICIPACION DEL MISMO **Evidencias de Desempeño** DIBUJOS SOBRE EL CONCEPTO CLARO DE LOS MICROORGANISMOS **Evidencias de Producto:** REALIZA LA APLICACIÓN DE LA NORMA EN UNA PREPARACION DE UN ALIMENTO (ALIMENTO PREPARADO HIGIENICAMENTE)	**TIENE CLARIDAD DE LOS CONCEPTOS PRESENTADOS EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE** **ANALIZA Y RELACIONA LOS FACTORES DE PROLIFERACIÓN Y SUPERVIVENCIA DE LOS MICROORGANISMOS.** **MANIPULA ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.**	**FORMULARIO DE PREGUNTAS** **DESARROLLO DEL CINE FORO** **RUBRICA**

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Contaminante de los alimentos	Todo agente biológico o químico, materia extraña o sustancia incorporada de forma no deliberada a los alimentos y que puede poner en peligro su inocuidad o idoneidad.
Control de los alimentos	Actividad de reglamentación de carácter obligatorio para lograr la cumplimiento de las disposiciones por parte de las autoridades nacionales o locales con el fin de conseguir la protección del consumidor y garantizar que todos los alimentos durante la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, se atengan a los requisitos de calidad e inocuidad y estén etiquetados de manera correcta y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.
Higiene de los alimentos	Conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
Inspección de los alimentos	Examen, realizado por un organismo facultado para desempeñar funciones de reglamentación u observancia, de los productos o sistemas para el control de las materias primas, su elaboración y distribución. Se incluyen las pruebas de los productos en preparación y terminados para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en la reglamentación.
Vigilancia de los alimentos	Supervisión continuada del suministro alimentario para evitar que los consumidores estén expuestos a componentes de los alimentos, como contaminantes químicos o peligros biológicos, que representen un riesgo para su salud.
Buenas prácticas de manufactura (BPM)	Conformidad con los códigos de prácticas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes.
OMG	Organismo modificado genéticamente.
Plan HACCP	Documento preparado de conformidad con los principios del HACCP para garantizar el control de los peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria que es objeto de consideración.
Sistema HACCP	El sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) es una forma científica y sistemática de mejorar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final mediante la identificación y evaluación de peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. El HACCP es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control, en que se hace hincapié en la

	prevención y no en las pruebas realizadas con los productos finales.
Peligro	Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste que puede provocar un efecto nocivo para la salud.
Análisis de peligros	Proceso de recopilación e interpretación de información sobre los peligros y condiciones que dan lugar a su presencia con el fin de determinar cuáles son importantes para la inocuidad de los alimentos, y por lo tanto, deben considerarse en el plan HACCP.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS Y WEBGRAFIA Y MATERIALES DE APOYO

https://coronaviruscolombia.gov.co/Covid19/decretos.html#minComercio

https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/cases-updates/summary.html

https://www.invima.gov.co/resoluciones-en-alimentos/resolucion-2674-2013-pdf/detail.html

https://id.presidencia.gov.co/Documents/200424-Resolucion-666-MinSalud.pdf

Http://www.fao.org/docrep/006/y8705s/y8705s07.htm

https://www.youtube.com/watch?v=9KjtusOsu1c

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	CESAR AUGUSTO PATIÑO JIMENEZ	INSTRUCTOR	CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL	10 DE JULIO DE 2019

8. CONTROL DE CAMBIOS (Diligenciar por parte del aprendiz y enviar resuelta al correo electrónico **cocinando12345@gmail.com**)

	Nombre	Cedula	Empresa Cargo	Correo electronico	Celular
Autor (es)					