PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: Emprendedor en elaboracion de derivados lacteos

Código del Programa de Formación: 96151514

Competencia: 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

RESULTADO DE APRENDIZAJE 1:

- ✓ Valorar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura relacionadas con la fabricación de alimentos

Actividades a Desarrollar

a) Importancia de las BPM en la industria alimentaria

b) Trabajo en equipo: relacionar los aspectos fundamentales para obtener productos inocuos a partir de la obtención de harinas para consumo humano y animal.
c) Higiene alimentaria: Definición, objetivo, clasificación, importancia, aplicación.
d) Socialización de los programas de limpieza y desinfección, programa de control de plagas y programa de manejo de residuos sólidos.

Metodología

Talleres grupales
Exposiciones
Videos
Debates

RESULTADO DE APRENDIZAJE: 2

- ✓ Aplicar las buenas prácticas para la fabricación de alimentos según procedimiento establecido

Actividades a desarrollar

a) Normatividad vigente: ambiental, alimentaria, seguridad y salud en el trabajo.
b) Manipuladores de alimentos: aplicacion de las técnicas de recepción y conservacion de la materia prima
c) Socialización de la indumentaria del personal manipulador de alimentos.
d) Aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria.
e) Normas técnicas colombianas relacionadas con el procesamiento de productos derivados de la leche.

Metodología

Talleres y trabajos grupales
Socialización
Exposiciones
Lista de chequeo

RESULTADO DE APRENDIZAJE: 3

- ✓ Identificar los factores de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente.

Actividades a desarrollar

f) Normatividad vigente: ambiental, alimentaria, seguridad y salud en el trabajo.
g) Manipuladores de alimentos: concepto, capacitación, riesgos asociados, responsabilidad social.
h) Socialización del decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 del 2013
i) Aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria.
j) Normas técnicas colombianas relacionadas con el procesamiento de frutas y hortalizas.
k) Requisitos mínimos para la fabricación de alimentos.

Metodología

Talleres y trabajos grupales
Socialización
Exposiciones

RESULTADO DE APRENDIZAJE: 4

- ✓ Registrar el cumplimiento de las condiciones sanitarias durante la manipulación de los Los alimentos de acuerdo con la legislación alimentaria vigente.

Actividades a desarrollar

a) Formatos requeridos por la normativa vigente para verificar las condiciones sanitarias en la fabricación de alimentos

b) Perfil higiénico – sanitario y requisitos mínimos que debe cumplir cualquier persona natural o jurídica que transforme materias primas en productos finales.

c) Formatos: concepto, tipos importancia.

d) Producto no conforme: concepto, manejo.

Metodología

Talleres y trabajos grupales
Socialización
Exposiciones
Mesa redonda

Duración de la Guía: 90 horas

2. PRESENTACIÓN

Es importante estudiar la normatividad alimentaria en colombia, como manipuladores de alimentos es fundmental reconocer la responsabilidad legal y social que se adquiere, en esta competencia abordaremos temas relacionados con los principios de higinene y calidad en la manipulación de alimentos, desarrollando un proceso de aprendizaje colaborativo mediante técnica activa y estrategias activas de aprendizaje que permitan al aprendiz ooobtener la competencia, ejecutar las buenas practicas de manufactura y programas respectivos que permitan construir y aplicar los conocimientos necesarios para aplicar en su proceso productivo con la finalidad de garantizar la calidad de sus productos.

1. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

a. Actividades de reflexión inicial
b. Saludo de bienvenida
c. Orientación de la actividades desarrollar
d. Talleres Grupales, en los cuales se desarrollen los temas tratados de forma activa y participativa.

e. Implementación de la normatividad vigente para procesar alimentos derivados de frutas y hortalizas.
f. Inocuidad en los alimentos
g. Formatos de control de los programas higiénico-sanitarios

3.2 DEFINICION DE CONCEPTOS

- Normatividad vigente, manipulación de alimentos y riesgos alimentarios.
- Alimentos, enfermedades transmitidas por alimentos, métodos de conservación.
- Conceptos claves: BPM, alimento, ETAS, calidad, inocuo, conservación, limpieza, desinfección, plagas, residuos, formatos.

3.3 AMBIENTES REQUERIDOS

- Ambientes de aprendizaje, ambientes para etapa práctica (cocina que cumpla los requisitos mínimos normativos de procesamiento o plantas de procesamiento).
-

3.4 MATERIALES

Papel, lapiceros, papelografo, libreta, fotocopias, carpetas plásticas, borrador.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : • **Reconocimiento de la normativa vigente respecto a la manipulación de alimentos** • **Identifica las causas, consecuencias y tipos de**	• **Establecer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normatividad vigente**	• **Talleres, test de conocimiento y evaluaciones grupales** • **Lista de chequeo**

riesgos de contaminación alimentaria • Reconocimiento de la indumentaria de trabajo y elementos de protección • Dispone de los residuos ocasionados en la fabricación de alimentos • Diligenciamiento de los formatos de control higiénico-sanitario. Evidencias de Desempeño: • Responsabilidad de los aprendices con relación al proyecto • Conocer el proceso de transformación de la materia prima al producto final. • Aplicar los programas de limpieza y desinfección en las áreas de procesamiento Evidencias de Producto: • Evidencias fotográficas • Elaboración de Productos derivados de frutas y hortalizas	• Relacionar las enfermedades transmitidas por contaminación de alimentos • Cumplir con las normas de higiene personal, que requiere el manipulador de alimentos. • Disponer de los residuos teniendo en cuenta el procedimiento establecido y el manejo medio ambiental • Diligenciar formatos respectivos • Recopilar información necesaria para desarrollar la metodología adecuada del proceso tecnológico	

• **Formatos diligenciados**		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **ACTIVIDAD ACUOSA (Aw):** es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos
- **ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
- **ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que contiene agentes y/o Sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocida internacionalmente.
- **AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE:** Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto
- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y Practicas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para 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.
- **DESINFECCION - DESCONTAMINACION:** Es el tratamiento fisicoquímico 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
- **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.
- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos dealimentos u otras materias extrañas o indeseables
- **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.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Libros y páginas web

- Decreto 3075 de 1997, Ministerio de la protección social. Disponible en: https://www.invima.gov.co/component/content/article.html?id=484:decreto-3075
- http://www.banrepcultural.org/sites/default/files/lablaa/ciencias/sena/cursos-de-capacitacion/manejo-post-cosecha-borojo/modulo%205/modulo%205%20-%20iv.pdf.
- http://app.ute.edu.ec/content/3460-124-20-1-6-16/LECTURA1_%20SESI%C3%93N60001.pdf.
- http://repiica.iica.int/DOCS/B0635E/B0635E.PDF.
- http://inta.gob.ar/documentos/manual-sobre-conservacion-de-frutas hortalizas/at_multi_download/file/INTA-Manual%20de%20conservaci%C3%B3n%20FyH.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ENOT DE JESUS MERCADO SARMIENTO**	**INSTRUCTOR**	**PROGRAMA SER**	**05-03-2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					