PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2

- **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos.
- Código del Programa de Formación: 62130004
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer**
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):**
- **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos.
- comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente.
- Duración de la Guía: 20 horas

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- ***Descripción de la(s) Actividad(es):***
- Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente.
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria

- ***Ambiente Requerido:***
  Salón de clases, con sillas y tablero

- ***Estrategias o técnicas didácticas activas:*** *Preguntas abiertas*
- ***Materiales de formación:*** *NA*
- ***Material de apoyo: NA***

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
• Evidencias de Conocimiento • Evidencias de Desempeño • Evidencias de Producto	• comprende el concepto y las características de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta referentes técnicos y normativos. • identifica los agentes de contaminación según clasificación, variables e incidentes en el crecimiento de microorganismos según referentes técnicos. • Aplica los requisitos higiénico-sanitarios de la fábrica de alimentos según legislación vigente. • Realiza limpieza y desinfección de manos, áreas, equipos-utensilios y alimentos, teniendo en cuenta protocolo establecido. • Controlar, verifica y caracteriza inventario de su área, de acuerdo a los estándares establecidos. • Actúa idóneamente consigo mismo, con los demás y la naturaleza, en los contextos laboral y social, en el marco del desarrollo sostenible. • Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos técnicos.	• Talleres evaluativos • Métodos de conservación de materias primas • Evaluación práctica • Pantallazos WhatsApp • Reconocimiento de materias primas. • Fotografías de procesos y prácticas. • Técnica: Observación • Instrumento: Rubrica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Manipulador de Alimentos:** Se le llama Manipulador de alimentos a las personas que, en el desempeño de su actividad laboral, suele tener contacto con los alimentos durante los procesos de fabricación, envasado, transporte, distribución, almacenamiento, venta o servicio.

- **Contaminación cruzada:** Transferencia no deseada de microorganismos patógenos (bacterias, virus, etc.) o alérgenos de un alimento o superficie a otro, generalmente de un alimento crudo a uno cocido o a alimentos que no requieren cocción.

- **Higiene de los Alimentos:** Son el 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.

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

- **Materia Prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- **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.

- **Materias primas:** son materiales que obtenemos directamente de la naturaleza. Ejemplos de materias primas son la madera, el algodón, el petróleo, la lana, rocas y minerales, etc. Según su origen, podemos clasificar las materias primas en tres grupos: • Origen animal: lana, seda, cuero,…….• Origen vegetal: madera, corcho, algodón,... • Origen Mineral: arena, arcilla, carbón, hierro.

- **Pastelería:** Conjunto de las preparaciones dulces o saladas que precisan de la presencia de una pasta como soporte o como envoltorio, y por lo general cocidas al horno. La pastelería también designa el establecimiento en el que se elaboran y se venden estos productos.

- **panadería:** negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a la harina y a los bollos de masa. ... Sin embargo, una panadería puede vender productos de alta calidad y muy exquisitos como las tortas o las masas finas.

- **Bollería:** Se entiende por productos de bollería aquellos productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentadas y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado. Pueden contender otros alimentos, complementos panarios y aditivos autorizados.

Por norma general, existen dos tipos de bollería: bollería ordinaria, sin relleno ni guarnición de ningún tipo. Y bollería rellena o guarnecida, que antes o después del tratamiento térmico adecuado, se ha rellenado o guarnecido con diferentes productos alimenticios dulces o salados.

6. REFERENTES INFOGRÁFICOS

https://isu.edu.mx/que-es-la-gastronomia-internacional/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20Cocina%20Internacional,m%C3%A1s%20que%20s%C3%B3lo%20la%20comida.

https://www.definicionabc.com/general/panaderia.php

https://es.wikipedia.org/wiki/Reposter%C3%ADa

https://laroussecocina.mx/palabra/pasteleria/

https://gastronomiaycia.republica.com/2013/07/23/bolleria-reposteria-y-pasteleria-definiciones/

https://elgourmet.com/glosario/harina
https://concepto.de/levadura/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JORGE MARIO GARCIA	**INSTRUCTOR ALIMENTOS – PUERTO BERRIO**	**Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial**	**15/04/2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					