	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **Centro Comercio y Servicios – Regional Cauca** **PROGRAMAS ESPECIALES** **Instructora: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE**	

TALLER NÚMERO 1.

DENOMINACION DELPROGRAMA DE FORMACION:
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE LAIMENTOS
CODIGO DEL DISEÑO: 63550085 V/ 3
COMPETENCIA:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
NOMBRE: EFRAIN SARRIA SOTELO
FICHA N°:2185664

. RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar- PAE y reglamentación sanitaria
-Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con la
normatividad sanitaria vigente

Responda las siguientes preguntas en su agenda:

Se identificaron conocimientos previos, como estrategia para la activación cognitiva y con el propósito de articular Significativamente en esta formación

Conforme grupos de 3 máximos 4 personas que tengan un móvil (celular), o acceso a internet y manteniendo las medidas preventivas otorgadas por el gobierno, responda los siguientes interrogantes:

1.-REFLEXION INICIAL

En la **actualidad**, ha descendido el consumo de algunos alimentos debido a malas prácticas de elaboración y fabricación por tal motivo nos hemos propuesto a desarrollar algunas actividades que nos serán de gran ayuda en la formación e implementación de buenas prácticas a la hora de trabajar con los alimentos por tal motivo te invito a responder las siguientes preguntas:

a. **¿Que son las buenas prácticas de manufactura?**
b. **¿Qué establecimientos comerciales conoce que apliquen dichas prácticas?**
c. **¿Cuál es la normatividad que rige en Colombia para la aplicación de dichas normas?**
d. **¿Por qué es importante aplicar los principios básicos de manipulación de alimentos?**

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

- La actividad es grupal o individual y se desarrolla en su agenda, no olvide enviar sus evidencias al docente, como fotos, videos o capturas fotográficas.

2.-Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:
Con el fin de desarrollar esta segunda actividad se responderá en el mismo **Taller 1** en la sección, **CUESTIONARIO DE CONTEXTUALIZACIÓN.**

Tabla de relación
Relaciones los conceptos de la izquierda con las definiciones de la derecha que usted considere lo definen de la mejor manera, únalas con una línea.

Tratamiento térmico	Procedimiento de higienización de las manos que debe realizarse de forma constante para garantizar la limpieza.
ETA	Desarrollo de una enfermedad producida por toxinas que han ingresado al cuerpo humano
Infección	Suministro de temperatura que se le realiza a un alimento para eliminar las bacterias
Intoxicación	Enfermedad Transmitida por Alimentos
Desinfección	Buenas Prácticas de Manufactura
Hipoclorito de sodio	Procedimiento de higienización de superficies o utensilios que se lleva a cabo para eliminar las bacterias
Lavado de manos	Producto químico utilizado para eliminar bacterias
Utensilios	Herramientas pequeñas de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos.
Equipos	Desarrollo de una enfermedad producida por bacterias que ingresaron al cuerpo humano
BPM	Herramientas grandes de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos

3- ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN):

En equipos de trabajo de 3 a 4 integrantes, como mínimo conservando su distancia y utilizando los métodos de bioseguridad, analizar y resolver los siguientes problemas basados en “estudios de caso”, los cuales están basados en las siguientes temáticas:

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

1. La tienda de comidas rápidas EL GORDO Y EL FLACO, ha presentado en 3 ocasiones el reclamo de clientes que argumentan que han sufrido enfermedades estomacales por culpa de las comidas allí consumidas. De acuerdo con su concepto argumente si sí es posible que aquello pueda ocurrir y defina 10 medidas que usted implementaría para prevenir nuevos reclamos.
2. La secretaria de salud municipal llega a la tienda de comidas rápidas y encuentra 10 hallazgos relacionados con la mala manipulación de alimentos y decide cerrar el establecimiento. Dichos incumplimientos son los siguientes
    a. Los manipuladores de alimentos no presentan curso de manipulación de alimentos vigente
    b. Los manipuladores de alimentos no presentan exámenes médicos vigentes
    c. Los manipuladores presentan uñas largas y con esmalte
    d. Los manipuladores tocen encima de los alimentos.
    e. Los manipuladores mastican chicle en la cocina
    f. No cuentan con la dotación de color claro y limpia
    g. Mezclan alimentos crudos con alimentos cocidos (contaminación cruzada)
    h. No utilizan un protocolo de limpieza y desinfección para las áreas.
    i. No tienen separadas las basuras en tarros con su respectiva tapa
    j. La nevera no funciona bien.

De acuerdo con su criterio realice acciones de mejora para cada uno de los hallazgos que permitan que el establecimiento abra nuevamente al público

4- ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

Para realizar la actividad de aprendizaje, continua con el **Taller 1,** en la sección **transferencia del conocimiento,** la cual consiste en el desarrollo de la guía de **APLICACION E IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM).** Utiliza como apoyo el material enviado por el instructor y elabora con las palabras más significativas **una sopa de letras,** para que nos ayude a recordar con facilidad las recomendaciones más reiterativas que se deben emplear.

NOTA:
- Favor enviar las evidencias vía correo o fotos de grupo y desarrollo del taller.

¡Muchos éxitos!

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

DESARROLLO

1. REFLEXION INICIAL

a. ¿Que son las buenas prácticas de manufactura?

Las **BPM** son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.

- Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

- Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

- Se asocian al control a través de inspecciones del establecimiento.

b. ¿Qué establecimientos comerciales conoce que apliquen dichas prácticas?

Nuestro país cuenta con una industria muy amplia y atípica en productos que producen una gran demanda no sólo para los diferente departamentos, municipios o ciudades si no para los dueños y socios de estos negocios que cada vez van a flote.

Muchos de estos negocios son restaurantes de comida (típica, mexicana, cubana), establecimientos de comidas urbanos donde se encuentra la venta de (perros, pizzas, hamburguesas, sándwich), cafés con una amplia para poder escoger.

Sin embargo, creo que del único lugar del cual podría hablar seria de mi establecimiento donde garantizamos la calidad, seguridad y el buen estado de los productos que manejamos brindándole al usuario una buena preparación y degustación de lo que piden.

c. ¿Cuál es la normatividad que rige en Colombia para la aplicación de dichas normas?

En Colombia las BPM para alimentos están regulados por el Decreto 3075 de 1997 y vigilados por el Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos (invima).

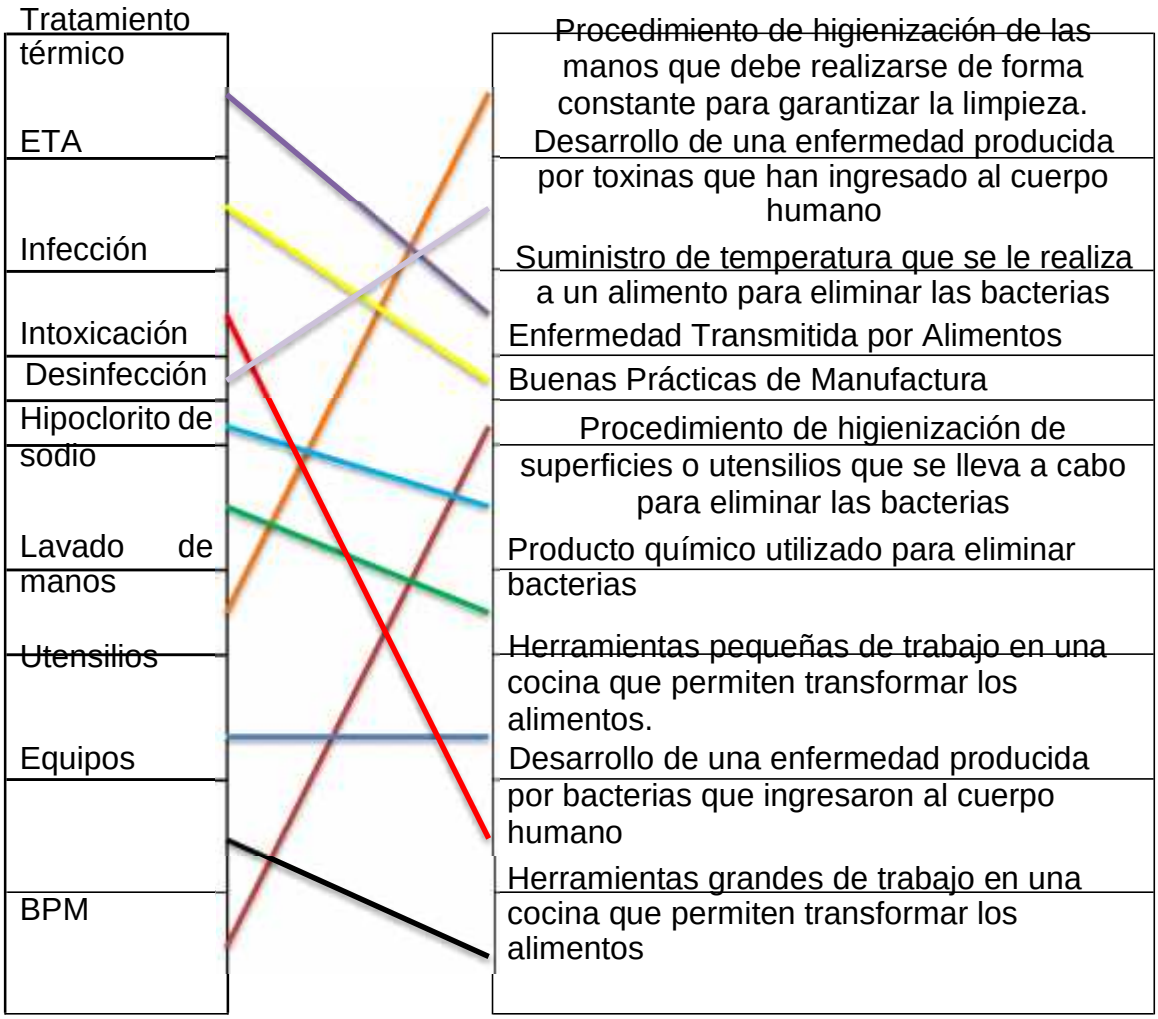
INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

d. ¿Por qué es importante aplicar los principios básicos de manipulación de alimentos?

La aplicación de las BPM constituye una garantía de calidad e inocuidad que redunda en el beneficio y en la de los consumidores en consideración con aspectos de higiene y saneamiento que debe de ajustarse a cualquier cadena rentable.

Es de gran importancia que cada uno de los diferentes programas, con los cuales se evalúa y se retroalimenta los procesos, siempre en función de proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos procesados pueden llevar a cabo su compromiso fundamental al ser sanos, seguros y nutricionalmente viables.

2. TABLA DERELACIÓN



INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

3. ACTIVIDADES DE APROPIACION DEL CONOCIMIENTO

- **TIENDA DE COMIDAS RAPIDAS EL GORDO Y EL FLACO**

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

- Abarcar totalmente la dirección dando seguimiento a los planes y programas para la implementación de las BPM.

- Documentar planes y programas que mejoren la higiene tanto de los equipos como del medio.

- El personal de trabajo deberá ser responsable para llevar a cabo las tareas y el cumplimiento de las políticas.

- Emplear un plan de saneamiento básico que contemple las zonas a limpiar, desinfectar y una metodología de verificación.

- El personal de trabajo deberá contar con la dotación adecuada de uniformes.

- Contar con un conteo microbiológico de medio ambiente, personal, equipos y productos que validen los programas implementados.

- Emplear adecuadamente la separación de residuos sólidos con los tres tipos de botes de basura.

- El personal de trabajo deberá contar con un plan de capacitación para el manejo adecuado de los alimentos.

- La infraestructura del lugar de trabajo deberá encontrase en óptimas condiciones para mantener inspecciones periódicas que brinden un buen servicio al cliente.

- No se beberá consumir paquetes o bebidas en el lugar donde se prepara los alimentos.

- **INCUMPLIENTOS HAYADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL**

a. Mantener al día los cursos de manipulación de alimentos.

b. El equipo de trabajo deberá contar con exámenes médicos constantes.

c. El equipo de trabajo deberá contar con una adecuada higiene personal.

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

d. El equipo de trabajo deberá contar con tapabocas a la hora de la manipulación y preparación de los alimentos.

e. El equipo de trabajo no deberá consumir ningún empaquetado en el lugar de preparación (cocina).

f. La dotación de trabajo deberá encontrarse en muy buen estado de color y limpieza.

g. Se deberá tener un conocimiento pleno en la preparación y cocción de los diferentes productos.

h. Se deberá contar con productos químicos para la desinfección y limpieza de la zona de trabajo.

i. Se deberá contar con los tres tipos de botes de basura para cada residuo.

j. Contar con un adecuado técnico que mantenga en óptimas condiciones los diferentes equipos de trabajo.

4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

- Limpieza
- BPM
- Higiene
- Productos
- Envasado
- Manipulación
- Elaboración
- Equipos
- Utensilios
- Hipoclorito

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

U	S	D	F	G	H	J	K	L	Ñ		F	S	D	A
T	R	B	P	M	I	Z	A	Q	O	E	Y	E	W	L
E	P	S	Z	X	Ñ	Q	E	W	T	L	T	U	A	I
N	L	I	J	K	B	V	N	F	I	A	G	O	Z	M
S	R	D	F	G	V	H	L	Ñ	R	B	H	T	X	P
I	F	E	Q	U	I	P	O	S	O	O	J	P	C	I
L	D	I	N	S	Z	X	V	Ñ	L	R	I	N	S	E
I	G	K	L	V	Q	E	W	R	C	A	L	S	O	Z
O	H	J	S	G	A	V	D	X	O	C	O	G	T	A
S	J	N	C	K	L	S	H	T	P	I	P	L	C	T
M	A	N	I	P	U	L	A	C	I	O	N	I	U	I
A	B	M	F	V	A	X	L	D	H	N	D	B	D	V
V	V	J	V	M	Ñ	P	I	P	O	W	Y	S	O	B
X	N	K	D	G	R	E	W	Q	F	E	T	Y	R	X
H	I	G	I	E	N	E	T	Y	U	F	D	V	P	J

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com