PROCESO DE GESTION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: higiene para manipuladores de alimentos
- Código del Programa de Formación: 63550085
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 1. Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente
  2. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado Aprendiz, a través de esta guía usted podrá identificar y aplicar las B.PM (Buenas prácticas de manufactura) En Colombia, las buenas prácticas de manufactura (BPM) para alimentos están reguladas por el Decreto 3075 de 1997, resolución 2674 de 2013 y vigiladas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) las cuales son una serie de normas establecidas para regular el control en el proceso de manipulación, preparación, conservación, transporte, distribución y comercialización de alimentos, en los cuales el objetivo principal es dar al consumo un producto optimo sin ningún defecto ni contaminación que pueda poner en riesgo al consumidor.

Podrá identificar y utilizar la indumentaria completa al ingresar al área de cocina

Podrá identificar y realizar el adecuado lavado de manos antes y después de cada proceso

Podrá identificar y aplicar las B.PM (Buenas prácticas de manufactura) donde garantice la inocuidad de los alimentos

Podrá identificar y aplicar el decreto 3075.

Podrá identificar y aplicar la resolución 2674 de 2013.

Podrá Identifica y utilizar adecuadamente los diferentes tipos de detergentes y desinfectantes utilizados en el proceso de limpieza y desinfección en el área de cocina

Podrá identificar y aplicar formulación de solución para la desinfección de manos, frutas, verduras, mesones, pisos, paredes, utensilios, equipos y sifones

Podrá identificar y aplicar en el área de cocina técnicas de limpieza y desinfección de acuerdo a la normatividad vigente

Podrá identificar y evitar toda clases de contaminación que pueden afectar a los alimentos en su manipulación

Podrá identificar y clasificar adecuadamente los diferentes tipos de residuos que se generan en una cocina.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Dar a conocer al Aprendiz el contenido del tema mediante documento suministrado por la tutora; Realizar Sondeo de conocimientos y establecer actividades a cumplir durante el proceso de aprendizaje. Evaluar en conocimiento, desempeño y producto al aprendiz en los siguientes aspectos:
¿Identifica y utiliza la indumentaria completa al ingresar al área de cocina?
¿Identifica y realiza el adecuado lavado de manos antes y después de cada proceso?
¿Identifica y aplica las B.PM (Buenas prácticas de manufactura) donde garantiza la inocuidad de los alimentos?
¿Identifica y aplica el decreto 3075?
¿Identifica y aplica la resolución 2674 de 2013
¿Identifica y aplica adecuadamente los diferentes tipos de detergentes y desinfectantes utilizados en el proceso de limpieza y desinfección en el área de cocina?
¿Identifica y aplica formulación de solución para la desinfección de manos, frutas, verduras, mesones, pisos, paredes, utensilios, equipos y sifones?
¿Identifica y aplica en el área de cocina las técnicas de limpieza y desinfección de acuerdo a la normatividad vigente?
¿Identifica y evita toda clase de contaminación que pueden afectar a los alimentos?

3.1. ¿Identifica y clasifica adecuadamente los diferentes tipos de residuos que se generan en una cocina?

3.2. Salón de preparación de cocina o panadería

- Materiales

  Matteriales que usted disponga en su hogar

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

4.1. Identificar los rangos a usar dependiendo el tipo de desinfección a realizar .
4.2. Calcular el agua necesaria según el tipo superficie a desinfectar con hipoclorito.
4.3. Manejar los equipos utilizados en el proceso.
4.4. Prevenir accidentes en el proceso de desinfección.
4.5. Aplicar las buenas practica de manufactura. (B.P.M.)
4.6. Conversión de Formulas de porcentaje a cantidad y Viceversa.
4.7. Realizar ejercicios de conversión de medida

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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.
BPM: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son una serie de normas establecidas para regular un control en el proceso de alimentos, en los cuales el objetivo principal es dar al consumo un producto optimo sin ningún defecto ni contaminación que pueda poner en riesgo al consumidor.
LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano. Se busca alcanzar, alimentos libres de contaminantes, tanto microbiológicos, químicos o físicos con el objetivo de que no representen riesgos para la salud del consumidor.
DECRETO 3075 DE 1997: El decreto compuesto por 3 títulos 14 capítulos y 125 artículos que nos da a conocer como debe ser la manipulación en la fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización dependiendo el tipo de alimento, para que este no genere factores de riesgo en la salud de los consumidores. También nos indica cómo deben ser las instalaciones, las áreas de elaboración, (paredes, pisos, techos, ventanas, puertas e iluminación) equipos y utensilios, el estado de salud del personal manipulador de alimentos, (cual deberá pasar por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función) control de calidad, saneamiento, registro sanitario entre otros.
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, de las conferidas en la Ley 09 de 1979, el artículo 2° del Decreto-ley 4107 de 2011 y el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012, y CONSIDERANDO: Que el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

Que conforme con lo anterior, se hace necesario establecer los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o no-tificaciones sanitarias. Que la presente resolución fue notificada a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante los documentos identificados con las signaturas G/SPS/N/COL/249 y G/TBT/N/COL/191 del 19 y 20 de marzo de 2013. En mérito de lo expuesto,
LOS MICROORGANISMOS: Son aquellos seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio. En este extenso grupo podemos incluir a los virus, las bacterias, levaduras y mohos que pululan por el planeta tierra**.**
ETAS: Enfermedades transmitidas por Alimentos mejor conocidas por sus siglas como se refieren a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la salud del consumidor.
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. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia
LA INOCUIDAD ALIMENTARIA: Es un proceso que asegura la calidad en la producción y elaboración de los productos alimentarios. Garantiza la obtención de alimentos sanos, nutritivos y libres de peligros para el consumo de la población. La preservación de alimentos inocuos implica la adopción de metodologías que permitan identificar y evaluar los potenciales peligros de contaminación de los alimentos en el lugar que se producen o se consumen, así como la posibilidad de medir el impacto que una enfermedad transmitida por un alimento contaminado puede causar a la salud humana
SISTEMA HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control es un sistema de control de proceso científico ordenado para lograr la seguridad de los alimentos. Este concepto conforma la estructura básica de un sistema preventivo para la elaboración segura de productos alimenticios. Cabe mencionar que la clave para este sistema es que es un enfoque preventivo para la elaboración más segura posible de productos alimenticios para el consumo humano. Esto significa que los peligros de seguridad de alimentos biológicos, físicos o químicos potenciales, ya sea que ocurran de manera natural en los alimentos, sean aportados por el medio ambiente o sean generados por una desviación del proceso de producción, se evitan, eliminan o reducen para elaborar productos alimenticios seguro
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 reconocidas internacionalmente.
MATERIA PRIMA: Son todos los elementos que se incluyen en la elaboración de un producto. La materia prima es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final. Un producto terminado tiene incluido una serie de elementos y subproductos, que mediante un proceso de transformación permitieron la confección del producto fina
LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Se puede producir en cualquier momento desde su cosecha, pasando por la elaboración a nivel industrial, hasta cuando se prepara la comida en el hogar. Un alimento está contaminado cuando hay en él sustancias extrañas. Estas sustancias extrañas pueden ser de naturaleza química, física o biológica.
LA CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Se produce cuando el alimento se pone en contacto con sustancias químicas. Esto puede ocurrir durante los procesos de producción, elaboración industrial y/o casera, almacenamiento, envasado, transporte. Las sustancias involucradas pueden ser plaguicidas, residuos

de medicamentos de uso veterinario (antibióticos, hormonas), aditivos en exceso, productos de limpieza, materiales de envasado inadecuados, materiales empleados para el equipamiento y utensilios, etc.
LA CONTAMINACIÓN FÍSICA: Consiste en la presencia de cuerpos extraños en el alimento. Estos son en general mezclados accidentalmente con el alimento durante la elaboración. Algunos ejemplos son: vidrios, metales, polvo, hilachas, fibras, pelos, etc. La contaminación biológica puede deberse a la presencia de bacterias, virus, hongos, parásitos. Estos organismos son muy pequeños para ser vistos a simple vista y su peligro radica en que generalmente no alteran de manera visible al alimento.
LA CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA: Es la contaminación por bacterias patógenas (dañinas), es la causa más común de intoxicación alimentaria. La fuente más común de bacterias es la persona. Esto se da por una inadecuada higiene personal de aquellas personas que manipulan o venden alimentos. De ahí, la importancia que tiene conocer y observar las normas de manipulación.
LA CONTAMINACIÓN CRUZADA: Se produce cuando microorganismos patógenos (dañinos), generalmente bacterias, son transferidos por medio de alimentos crudos, manos, equipo, utensilios a los alimentos sanos. Este tipo de contaminación se puede producir de dos formas:
LA CONTAMINACIÓN CRUZADA DIRECTA: Ocurre cuando un alimento contaminado entra en contacto directo con otro que no lo está. Por lo general se produce: Cuando se mezclan alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción como en ensaladas, platos fríos, tartas con crema, postres, etc. Cuando hay una mala ubicación de los alimentos en la nevera. Los alimentos listos para comer toman contacto con los alimentos crudos y se contaminan. **LA CONTAMINACIÓN CRUZADA INDIRECTA:** Es la producida por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesadas, tablas de cortar, etc. Por ejemplo, si con un cuchillo se corta un pollo crudo y con ese mismo cuchillo mal higienizado, se trocea un pollo cocido, los microorganismos que estaban en el pollo crudo, pasarán al pollo cocido y lo contaminarán. También por una mala higiene personal de quien manipula o vende los alimentos.
RESIDUOS: Es todo material considerado como desecho y que se necesita eliminar. La basura es un producto de las actividades humanas al cual se le considera de valor igual a cero por el desechado. No necesariamente debe ser odorífica, repugnante e indeseable; eso depende del origen y composición de ésta.
RESIDUO ORGÁNICO: Todo desecho de origen biológico, que alguna vez estuvo vivo o fue parte de un ser vivo, por ejemplo: hojas, ramas, cáscaras y residuos de la fabricación de alimentos en el hogar, etc.
RESIDUO INORGÁNICO: Todo desecho de origen no biológico, de origen industrial o de algún otro proceso no natural, por ejemplo: plástico, telas sintéticas, etc.
RESIDUOS PELIGROSOS: Todo desecho, ya sea de origen biológico o no, que constituye un peligro potencial y por lo cual debe ser tratado de forma especial, por ejemplo: material médico infeccioso, residuo radiactivo, ácidos y sustancias químicas corrosivas, etc.
CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS SEGÚN SU ORIGEN: Residuo domiciliario: basura proveniente de los hogares y/o comunidades. Residuo industrial: su origen es producto de la manufactura o proceso de transformación de la materia prima. Residuo hospitalario: deshechos que son catalogados por lo general como residuos peligrosos y pueden ser orgánicos e inorgánicos.

Residuo comercial: provenientes de ferias, oficinas, tiendas, etc., y cuya composición es orgánica, tales como restos de frutas, verduras, cartones, papeles, etc. Residuo urbano: correspondiente a las poblaciones, como desechos de parques y jardines, mobiliario urbano inservible, etc. Basura espacial: satélites y demás artefactos de origen humano que estando en órbita terrestre ya han agotado su vida útil.
LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento físico-químico 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.
INVIMA: Es El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Reconocida con la sigla INVIMA. Es una entidad pública del orden nacional, de carácter científico y tecnológico, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, perteneciente al Sistema de Salud, adscrito al Ministerio de la Protección Social y con sujeción a las disposiciones generales que regulan su funcionamiento. ejecuta las políticas formuladas por el Ministerio de la Protección Social en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de: medicamentos, productos biológicos, alimentos, bebidas alcohólicas, cosméticos, dispositivos, elementos médico quirúrgicos, odontológicos, productos naturales, homeopáticos y los generados por biotecnología, reactivos de diagnóstico y otros que puedan tener impacto en la salud individual y colectiva

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 3075
Resolución 2674 de 2013
Página web del ministerio de salud, INVIMA. Secretaria de salud publica
https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2017/10/6.Tipos-de-contaminaci%C3%B3n-alimentaria.pdf
https://www.gestiopolis.com/lavado-manos-clave-manipulador-alimentos/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**HUGO AGUDELO SILVA**	**INSTRUCTOR**	**Centro de Comercio y Servicio**	**03/05/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					