



## **GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR GUÍA DE APRENDIZAJE**

### **1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA.
- Código del Programa de Formación: 936161.
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): MEJORAMIENTO CONTINUÚO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES.
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): EVALUACION Y CONTROL.
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): REALIZAR SEGUIMIENTO AL DESARROLLO DE LAS OPERACIONES PROPIAS DEL PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
- Competencia: 290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 152371 - REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA
- Duración de la Guía: 15 HORAS

### **2. PRESENTACION**

En la industria Alimentaria, es de gran importancia reconocer y registrar los diferentes tipos de plagas, debido a que son vectores de contaminación de las áreas de procesamiento de alimentos. Por ende es muy importante que los aprendices del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria aprendan a identificar, reconocer y a documentar los avistamientos de plagas en las áreas de producción de alimentos en cualquier línea; también es importante desarrollar formatos y programas de control de plagas para cumplir con el plan de saneamiento exigido en la resolución 2674 de julio 2013 Capítulo V, Artículo 26, Numeral 3.

#### **ACTIVIDAD DE REFLEXION INICIAL**

1. Indique con sus propias palabras que es una plaga?
2. Con sus propias palabras describa que clases de plagas existen en el entorno en que vive?
3. Para usted cuales son las plagas más comunes en la industria alimentaria?

Para la elaboración de cuadros sinópticos, consulte el siguiente link:

<http://www.slideshare.net/javiercontreras02/presentacion-cuadros-sinopticos>

Para la elaboración de mapas conceptuales, consulte el siguiente link:

<http://galeon.com/alimentosefren/mapaconcept.pdf>

Consulte el Link y desarrolle las siguientes actividades:

<http://repository.unad.edu.co/bitstream/10596/8117/5/1118547691.pdf>



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**  
**Procedimiento de Desarrollo Curricular**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

**3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

**ACTIVIDAD N° 1: GENERALIDADES DE PLAGAS**

**Ambiente requerido:** salón de clases.

**Materiales:** computador, acceso a internet

Actividad: trabajo en grupo.

LEA EL DOCUMENTO “PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS, CAPITULO 5, PAGINA 1 A 6, que se encuentra en Blackboard ítem GUÍAS Y MATERIAL DE APOYO Y en grupo de 2 aprendices elabore un cuadro sinóptico en donde se clasifique e identifique las plagas urbanas más comunes en la industria alimentaria, los ambientes de formación de plagas y las acciones que se deben generar para evitar su desarrollo

**ACTIVIDAD N° 2: CARACTERIZACION DE LAS ESPECIES DE PLAGAS Y MAPA DE RIESGOS**

**Ambiente requerido:** salón de clases, planta piloto del colegio.

**Materiales:** computador, acceso a internet.

LEA EL DOCUMENTO “PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS, CAPITULO 6, PAGINA 6 A 18, que se encuentra en Blackboard ítem GUÍAS Y MATERIAL DE APOYO Y en grupo de 2 aprendices elabora un mapa de riesgos de la planta del colegio (similar al del documento anterior que se encuentra en la página n° 18), en donde se ubique los sitios de riesgo, y en el mismo indicar las especie de plaga que se puede encontrar en cada lugar.

**ACTIVIDAD N° 3: PREVENCION Y CONTROL DE PLAGAS**

**Ambiente requerido:** salón de clases, planta piloto del colegio.

**Materiales:** computador, acceso a internet.

LEA EL DOCUMENTO “PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS, CAPITULO 5, PAGINA 19 A 36, que se encuentra en Blackboard ítem GUÍAS Y MATERIAL DE APOYO y realice un mapa conceptual en donde se trate todo el tema de prevención y control de plagas en la industria alimentaria.

**4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:** Evidencia de conocimiento.

| <b>Evidencias de Aprendizaje<br/>(ENTREGABLES)</b>                                                                                                                    | <b>Criterios de Evaluación</b>                                                                                                               | <b>Técnicas e Instrumentos de<br/>Evaluación</b>                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Evidencias de Conocimiento:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Elaboración de cuadro sinóptico de clasificación de plagas y acciones correctivas.</li></ul> | Plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control.<br><br>Formatos y registros: conceptos, tipos, características, presentación. | <b>Cuadro sinóptico.</b><br><br><b>Mapa conceptual.</b><br><br><b>Mapa de riesgos.</b><br><br><b>Diligenciamiento de formatos.</b> |



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**  
**Procedimiento de Desarrollo Curricular**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Mapa de riesgos de la planta del colegio.</li><li>• Mapa conceptual de prevención y control de plagas.</li><li>• Evaluación de conocimientos control de plagas.</li></ul> <p><b>Evidencias de Desempeño:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diligenciamiento de formato control y avistamiento de plagas en la planta de alimentos del colegio.</li></ul> <p><b>Evidencias de Producto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diligenciamiento de formato control y avistamiento de plagas en la planta de alimentos del colegio.</li></ul> |  | <b>Evaluación de conocimientos.</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|

## **5. GLOSARIO DE TERMINOS**

**PLAGA:** Son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

**CONTROL DE ROEDORES:** Desde el punto de vista sanitario, de protección de alimentos y otros bienes, sólo revisten importancia los roedores comensales, es decir, aquellos que viven en estrecho contacto con el hombre. Estos animales pueden ser vectores de importantes enfermedades para el hombre con la Contaminación de los alimentos.

**CONTROL DE INSECTOS:** El procedimiento de manejo y control de plagas deberá estar diseñado para controlar los insectos que generan contaminación cruzada por acarreo pasivo como Moscas, mosquitos, Cucarachas y Hormigas.

**DESINFESTACIÓN:** Es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

**DES RATIZACIÓN:** Es la acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánicos o químicos.



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**  
**Procedimiento de Desarrollo Curricular**  
**GUÍA DE APRENDIZAJE**

**ROEDOR:** Orden de mamíferos caracterizados por poseer un único par de dientes incisivos de gran tamaño, de crecimiento continuo; son generalmente de pequeña envergadura, con el cuerpo cubierto de pelo y vegetarianos. Los roedores (ratas, ratones) pueden transmitir enfermedades si tienen acceso a los lugares donde se almacenan comestibles, siendo la aparición de excremento señal de su presencia. Estos animales llevan gérmenes patógenos, causantes de enfermedades, en sus patas, piel y aparato intestinal, ya que suelen andar y alimentarse en basureros y cloacas, constituyendo así un importante foco de infección.

**VECTOR:** Se denomina vector a todo organismo que actúa como mecanismo trasmisor de un agente patógeno entre el medio ambiente y el hombre o de un organismo a otro.

**VÍA VERTICAL:** El vector o plaga es transportado en forma pasiva dentro del proceso o instalación ya sea a través de insumos, personas, animales a faenar, etc.

**VÍA HORIZONTAL:** El vector o plaga entra en forma activa o por sus propios medios (vuelo, caminando, etc.) dentro del proceso o instalación.

#### **6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS**

[1]. Niño,J; Programa Integrado de Plagas. AMBITEST Ambiente responsable. Colombia; 10 de Febrero de 2016

#### **7. CONTROL DEL DOCUMENTO**

|            | Nombre               | Cargo      | Dependencia                          | Fecha                |
|------------|----------------------|------------|--------------------------------------|----------------------|
| Autor (es) | Andres Gómez Saldaña | Instructor | Articulación con la Educación Media. | 06 de marzo de 2017. |

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

|            | Nombre                | Cargo      | Dependencia                         | Fecha               | Razón del Cambio                 |
|------------|-----------------------|------------|-------------------------------------|---------------------|----------------------------------|
| Autor (es) | Harold Steven Briceño | Instructor | Articulación con la Educación Media | 20 de junio de 2018 | Actualización Material de apoyo. |