

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación:** 96151461 VERSIÓN 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada)**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)**
- **Competencia:**
 1. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
 2. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente
 - 3.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
 - ✓ Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
 - ✓ Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
 - ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos
 - ✓ alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
 - ✓ Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa
 - ✓ Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos
 - ✓ Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad
 - ✓ Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido
 - ✓ Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas

Duración de la Guía: 40 Horas

SOLIDARIDAD: Brindo mi ayuda a las personas cuando lo necesitan sin esperar algo a cambio, entiendo que hago parte de una comunidad.

2. PRESENTACIÓN

Apreciados Aprendices, bienvenidos al curso de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS., bajo el enfoque de competencias laborales, con metodologías de formación basadas en didácticas activas como clases magistrales, preguntas, videos y talleres prácticos. Durante su proceso de formación, tiene a su disposición recursos como: el instructor-tutor-formador, el entorno, las Tic, ambiente presencial de formación colaborativo, a partir de los cuales, podrá construir en equipo, las evidencias de aprendizaje concertadas.

Las temáticas propuestas en esta guía de aprendizaje aportan los saberes para el desarrollo de las competencias requeridas para la producción y la manipulación de alimentos, de acuerdo con la normatividad vigente, con actividades prácticas, las cuales se fundamentan en los conocimientos transmitidos y sustentados en el autoaprendizaje.

El éxito y logro del aprendizaje depende de su compromiso, disciplina, puntualidad, responsabilidad, autonomía, creatividad, iniciativa y transparencia.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN:

Desde la antigüedad el hombre ha descubierto empíricamente la forma de sustento, encontrando diferentes formas de supervivencia dentro de su alimentación como la caza, el fuego, exploración de diferentes productos que fuesen aptos para su consumo y sostenimiento.

Durante esta etapa de identificación y evolución en su alimentación, no se tenían unos fundamentos básicos en cuanto a la higiene de los alimentos, lo cual trajo como consecuencias intoxicaciones, muertes, enfermedades, entre otros; es hasta la etapa de la creación de los primeros lugares de sacrificio de animales, conocidos como mataderos, que se comienzan las primeras normas de higiene y manipulación de alimentos, entendiendo que era la manipulación de estos insumo cárnicos los que producían mayores enfermedades e intoxicaciones

3.2. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN

- ✓ Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
- ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
- ✓ Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos
- ✓

Actividad 1 : Buenas prácticas de manipulación

- ✓ Ver los videos carne contaminada en escocia y contaminación en restaurantes y desarrollar el siguiente cuadro comparativo y pregunta anexa
- ✓

PREGUNTA	VIDEO 1 CARNE CONTAMINADA	VIDEO 2 RESTAURANTE
Mencionar en que aspectos se presentó contaminación física, química y biológica		
Que equipos y utensilios estaban contaminados y se usaron en ambos casos		
De acuerdo a la resolución 2674 en la pagina 18 Capitulo IV requisitos higiénicos de fabricación: Mencionar dos		

aspectos en los que se violó este capítulo dentro de las prácticas de ambos expendios de comidas		
Si usted fuera el responsable de la preparación de los alimentos, mencione 2 aspectos que pondría en práctica para evitar las malas prácticas vistas en los dos casos, de acuerdo a lo explicado en clase.		
Como cree que se manejó la parte ética en la manipulación de alimentos		

- ✓ Reflexión personal: ¿ La ética tiene importancia en el área de manipulación de alimentos? justifique el porque y de su punto de vista sobre lo analizado en los dos videos.
- ✓ Subirlo a la plataforma territorio en el espacio habilitado
- ✓ Ambiente Requerido: Aula convencional o espacio de trabajo en casa
- ✓ Materiales: Esfero, cuaderno de anotaciones, pc e internet.

Actividad 2: ¿ETAS? (Manipulación de alimentos)

Participe activamente en la sesión magistral orientada por el instructor sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos-ETAS, tome atenta nota de los conceptos desarrollados y realice consultas en la biblioteca de su centro y en documento “Enfermedades Transmitidas por Alimentos” (Anexo 4).

Elabore un mapa conceptual donde aborde los siguientes principios (Actividad Individual):

- ✓ Inocuidad
- ✓ Contaminación
- ✓ Agentes contaminantes (Agentes Patógenos)
- ✓ Características de los agentes contaminantes
- ✓ Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)
- ✓ Tipos de ETAS
- ✓ Sintomatología de las ETAS

identifique 10 ETAS, mencione sus síntomas y las posibles causas o fuentes de contaminación determinando así los agentes contaminantes que las causan. Puede tomar la tabla 4 como ejemplo y apoyarse con la información disponible en

<http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> (Actividad grupal).



ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTO	AGENTE CONTAMINANTE	SINTOMAS	CAUSAS	RECOMENDACIONES

Ambiente: Aula convencional

Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

3.3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN

1. Interpretar la normatividad vigente relacionada con la manipulación de alimentos
2. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas

Descripción de la Actividad: Normatividad y perfil sanitario

- ✓ Lectura de la resolución 2674 de 2013, (Documento adjunto).
- ✓ Realizar una infografía de cada uno de los 8 capítulos del título II de la resolución
- ✓ Entregar en un documento pdf, Word, power point, canvas o trabajo a mano
- ✓ Ambiente Requerido: Espacio de estudio
- ✓ Materiales: Documentos de apoyo subido a la plataforma class room, pc e internet.

3.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA: DESEMPEÑO Y PRODUCTO

Descripción de la Actividad: Plan de saneamiento

1. Ejecuta responsablemente los procedimientos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa.
2. Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa
3. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
4. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
5. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad
6. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido

.Descripción de la Actividad:

- ✓ Actividad practica: Realizar UNA de las siguientes preparaciones (jugo, huevos, arroz) en el caso de escoger preparaciones calientes debe incluir la en el cuadro la limpieza y desinfección completa de la estufa, en el caso de los jugos solo de la licuadora y utensilios que use.
- ✓ Con base al resultado de su preparación completar los siguientes cuadros de informe

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EQUIPO Y UTENSILIOS USADOS.

NOMBRE DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	
INTRODUCCION (según documento de apoyo en sus palabras)	
OBJETIVOS-GENERAL Y ESPECIFICO (según documento de apoyo en sus palabras)	
ALCANCE (según documento de apoyo en sus palabras)	
DEFINICIONES (glosario de 4 términos)	
PROCESO (Paso a paso para la limpieza de sus equipos y utensilios)	
FICHA TECNICA (Productos que uso, dosificación, imagen de referencia)	
IMÁGENES DEL PROCESO (Imágenes que evidencien la limpieza de la licuadora desarmado etc 3 IMÁGENES MINIMO)	

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA APLICADAS A UNA PREPARACION

BMP APLICADAS	DESCRIPCION	IMAGEN
HIGIENE DEL PERSONAL		
HIGIENE EQUIPOS Y UTENSILIOS		
HIGIENE SITIO DE TRABAJO		
HIGIENE MATERIA PRIMA		
DISPOSICION DE BASURAS		
TEMPERATURAS Y CONSERVACION DE LOS INGREDIENTES Y PRODUCTO FINAL		

- ✓ Entregarlo en documento Word o Excel.
- ✓ Ambiente Requerido: Espacio propio de trabajo
- ✓ Materiales: Documentos de apoyo subido a la plataforma pc e internet...

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
---------------------------	-------------------------	---------------------------------------



	RAP 1 Y 2	RAP 1 Y 2
<p>RAP 1 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.</p> <p>RAP 2 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.</p> <p>Evidencias de Conocimiento :</p> <p>Cuadro análisis de videos</p> <p>Evidencias de Desempeño:</p> <p>Actividad análisis Etas</p> <p>Evidencias de Producto:</p> <p>Cuadro análisis de normatividad</p>	<p>Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos alimenticios</p> <p>Utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional</p> <p>Identifica si los alimentos son elaborados según procedimientos operativos estándar establecidos en la empresa</p> <p>identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos.</p> <p>Interpretar la normatividad vigente relacionada con la manipulación de alimentos</p> <p>Elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad legal vigente</p> <p>Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la empresa.</p> <p>Aplica las tics en el desarrollo de los procesos de formación según protocolos establecidos por la empresa</p> <p>RAP 3 Y 4</p> <p>Ejecuta responsablemente los procedimientos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa.</p> <p>Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la empresa</p> <p>Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa</p>	<p>CUADRO COMPARATIVO VIDEOS</p> <p>ANALISIS ETAS</p> <p>Solución análisis normatividad (cuadro análisis)</p>

manejo 4 programas en el plan de saneamiento Evidencias de Desempeño: desarrollo programa limpieza y desinfeccion Evidencias de Producto: ENTREGA programa limpieza y desinfección equipos y utensilios y aplicación BPM en preparación		Desarrollo programa limpieza y desinfección equipos y utensilios y aplicación BPM en preparación
--	--	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Alimento que contiene microorganismos patógenos, favorece la formación de toxinas o contiene productos químicos nocivos.

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o 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.

AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

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.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continua, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Sanchez.M. (2017). IC Editorial. Aprovechamiento de materias primas. Recuperado de:

<https://ebookcentral-proquest-com.proxy.umb.edu.co/lib/biblioumb/reader.action?docID=5350020&query=cocina+basica>

Caro. A (2017). IC Editorial. Realización, de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir elaboración. Recuperado de

<https://ebookcentral-proquest-com.proxy.umb.edu.co/lib/biblioumb/reader.action?docID=5350063&query=cocina+basica>

Ministerio de Salud y Protección Social (2013, 22 de julio). Resolución 2674 de 2013. Recuperado el 6 de julio de 2017

Medin, Silvina, et al. Alimentos seguros: manipulación (2a. ed.), Fundación Proturismo, 2015. ProQuest Ebook Central

Varon.A.(16 de julio de 2016). Programa pre requisitos POES. Recuperado de <https://www.invima.gov.co/documents/20143/352609/2POESOS.pdf/7e3143f4-e126-534f-cb45-5e751b61accc>

Gobernación de Tolima (16 de octubre de 2015). Plan de saneamiento básico. Recuperado de: <http://www.saludtolima.gov.co/plan-de-saneamiento-basico/>

Ortiz.A. (28 de febrero de 2017). Implementación de los Sistemas de Gestión Ambiental e Inocuidad de los alimentos. Recuperado documentos de formacion universidad Manuela Beltrán.

ISO 2200.Norma Internacional.(1 de septiembre de 2005). Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

Cotelco y Alcaldía de Bogotá. (2007). Manual de buenas prácticas de manufactura (BPM) en hoteles.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NIDYA AIDEE RISCANEVO	Instructor	Centro de Desarrollo Agroempresaria I	18/09/2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

