PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Manipulación higiénico sanitaria de alimentos
- **Código del Programa de Formación:** 96150443 VERSIÓN 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada)**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)**
- **Competencia:** 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

    1. CONOCE, INTERPRETA Y CONTROLA LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA MULTIPLICACIÓN MICROBIANA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS.IDENTIFICA Y CONTROLA LAS FUENTES Y CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
    2. CONOCE E INTERPRETA LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS..

Duración de la Guía: 10 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 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS., bajo el enfoque de competencias laborales, estrategia de aprendizaje por proyectos formativos y 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 el manejo de la higiene alimentaria, la producción y la manipulación de alimentos, de acuerdo con la normatividad vigente, con actividades prácticas, las cuales se fundamentan en los conocimientos trasmitidos 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 la importancia de la higiene en los alimentos y las buenas prácticas de manipulación
- ✓ Conocimiento de las diferentes causas de las enfermedades de trasmisión alimentaria
- ✓ Asemejar los diferentes métodos de conservación y su aplicación
- ✓ Comprender la normatividad vigente en el área de manipulación alimentos.

a. Para esta actividad se dará una charla presencial . donde se socializaran las bases de la higiene y manipulación de alimentos, buenas practicas, identificación de la normatividad vigente y se analizara los parámetros básicos de la conservación de alimentos.
b. Se realiza una actividad de socialización por grupos de apropiación de conocimientos al final de la charla.

3.3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN

- ✓ Entender la importancia la importancia de la manipulación de alimentos, creando una conciencia ética frente a cada uno de los procesos que se realizan.
- ✓ Desarrollar un conocimiento práctico frente a diferentes situaciones que se pueden presentar dentro los procesos productivos en la elaboración de alimentos.
- ✓ Identificar los riesgos que se pueden presentar en aspectos claves como manejos de temperatura, conservación, almacenamiento y limpieza.
- ✓ Aplicar de acuerdo a la normatividad vigente los protocolos adecuados del manipulador de alimentos.

Descripción de la Actividad:

a. Elaborar el taller el cual se ejecutara en la segunta parte del curso como parte del trabajo en casa
b. Para este taller contara con un material de apoyo el cual incluye los siguientes videos

- Video carne contaminada en escocia
- Video Higiene de alimentos sena
- Documento de la resolución 2674 de 2013

3.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA:

Descripción de la Actividad:

- ✓ Entrega del taller desarrollado en su totalidad a través del link de drive
- ✓ https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeFOoNHzWcXjLYfh3Iq9N5KxTnXAJKufz6OdAWHIBeQ5Y6V-w/viewform?usp=header
- ✓

.

AMBIENTES:

- Salon de clases o espacio dispuesto por la comunidad para el desarrollo del curos

MATERIALES REQUERIDOS:

- Computador y conexión a internet
- Cuaderno de apuntes y esfero.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
	RAP 1 Y 2	**RAP 1 Y 2**
Evidencias de Conocimiento : **Test de preguntas desarrollado en clase por grupos**	**Conocimiento de terminos basicos de manipulaicon de alimentos**	Test de preguntas.
Evidencias de Desempeño: **Desarrlollo taller escrito (trabajo autónomo)**	**Aplicación correcta en de los conceptos básicos de la manipulaicion de alimentos en casos de estudio, identificando los puntos correctos e incorrectos.**	Desarrollo del taller en casa conforme a los lineamientos dados
Evidencias de Producto: **Entrega del taller escrito en casa.**	**Identifica los diferentes tipos de contaminación, alimentos de riesgo para la salud publica, programas del plan de saneamiento y deberes básicos de un manipulado de alimentos**	Presentacion del taller en casa conforme a los lineamientos dados, usando las herramientas TIC escogidos en el tiempo y plataforma establecida

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 continúa, 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 BILBIOGRÁFICOS

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

https://ebookcentral-proquest-com.proxy.umb.edu.co/lib/biblioumbsp/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/biblioumbsp/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 Agroempresarial**	**18/09/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					