PROCESO DE GESTIÓN 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
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) N/A
- Competencia:MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE

Resultados de Aprendizaje Alcanzar: - 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

-
- Duración de la Guía:
- **40 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

Uno de los aspectos más importantes para realizar esto con éxito es la aplicación de procedimientos en la industria de los alimentos que ayuden a prevenir cualquier enfermedad que afecte la salud de los consumidores. debemos trabajar todos los días para corregir los aspectos inadecuados en las diferentes industrias que involucran la preparación, transporte y manipulación de los alimentos.

La presente guía denominada: **actividad de aprendizaje – IMPLEMENTACION DE LAS BPM** del programa de formación **63550085** le permite al aprendiz al final identificar sus destrezas y habilidades mediante el desarrollo de sus competencias necesarias como Manipulador de alimentos, logrando la implementación y aplicación de buenas prácticas de manufactura que garantizan la inocuidad en toda la cadena productiva en elaboración y fabricación de los alimento.

¡Bienvenido y muchos éxitos!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Con el fin de desarrollar las diferentes actividades propuestas para el desarrollo de la presente guía y con la intención que se desarrolle a cabalidad

Primero lea detenidamente el desarrollo de la guía, y posteriormente el material de apoyo en **IMPLEMENTACION DE LAS BPM,** luego desarrolle el **Taller 1** que comprende las siguientes actividades

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- ✓ **Actividades de Reflexión inicial:**

Con el propósito de reflexionar sobre conocimientos previos que tiene sobre el tema en MANIPULACION DE ALIMENTOS e IMPLEMENTACIÓN DE LAS BPM**, Responda** 5 preguntas básicas sobre el tema que se pretende abordar para garantizar la inocuidad de los alimentos y satisfacer al cliente, las cuales se encuentran en la parte inicial del **Taller número 1,** en la sección **reflexión inicial**

- ✓ **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**, siguiendo las indicaciones que en el mismo aparece, y se da respuesta al programa e implementación de las BPM para identificar las características asociadas a la manipulación de alimentos y las que requieren potencializar.

- ✓ **Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización):**

Para realizar esta sección de la actividad de aprendizaje, se desarrolla un ejercicio práctico que busca estimular la creatividad de cada uno de los aprendices.

- ✓ **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 APLICACION E IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje los materiales requeridos en orden para leer son La resolución 2674 del 13 de junio del 2013, la Guía de Aprendizaje 1 (este documento), APLICACION E IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Taller 1, (el cual una vez desarrollado se tomara foto Y enviara al instructor).

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular .

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Taller 1. (Contextualización) Dar respuesta a la la actividad de reflexión y de contextualización dando respuesta al taller 1 en APLICACION E IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	-Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente - Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente - Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación	**Técnica de evaluación:** ejercicio escrito **Instrumento de Evaluación:** Desarrollo del taller
Evidencias de Desempeño: Taller 1 (Apropiación). Desarrollo de taller	Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente - Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente - Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación	**Técnica de evaluación:** Ejercicio práctico, Desarrollo del taller, (trabajo escrito)
Evidencias de Producto: (Transferencia) Desarrollo de **Taller 1.** Material de apoyo y desarrollo de la guía.	-Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente - Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente	**Técnica de evaluación:** Ejercicio práctico **Instrumento de Evaluación:** Desarrollo del taller, (trabajo escrito)

	- Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento: Es toda sustancia comida o bebida que al ser ingerida aporta al organismo los nutrientes necesarios para su sostenimiento.
Alimento perecedero: Es aquel que por su composición, se descompone fácilmente. Carnes, lácteos.
Alimento no perecedero: Aquel tiene menos AW, por lo tanto tiene más durabilidad ej.: granos como frijol, lenteja etc.,
BPM: O buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
Higiene de los alimentos: Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

14-REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

6. http://biblioteca.sena.edu.co/paginas/bases.html

URL https://www.invima.gov.co/
Chacón, Silvia A. Ministerio de agricultura y ganadería. Guía técnica para el balance de masa y otras variables en la industria frutícola. Primera Edición, Julio de 2006.
Resolución 2674 de 2013. Ministerio de salud y protección social. Junio de 2013. **REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**AIDAHERNANDEZ DE DUQUE**	**INSTRUCTOR**	**PROGRAMAS ESPECIALES**	**10/8/2020** GFPI-F-135 V01

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					