	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **Centro Comercio y Servicios – Regional Cauca** **PROGRAMAS ESPECIALES** **Instructora: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE**	

TALLER NÚMERO 1.

DENOMINACION DELPROGRAMA DE FORMACION:
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE LAIMENTOS
CODIGO DEL DISEÑO: 63550085 V/ 3
FICHA N° 2235105
NOMBRE Y APELLIDO: SORLEY MAYERLY ZUÑIGA.
ADRIANA MARIBEL ZUÑIGA
COMPETENCIA:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
.RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
- 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

Responda las siguientes preguntas en su agenda:

Se identificaron conocimientos previos, como estrategia para la activación cognitiva y con el propósito de articular Significativamente en esta formación

Conforme grupos de 3 máximos 4 personas que tengan un móvil (celular), o acceso a internet y manteniendo las medidas preventivas otorgadas por el gobierno, responda los siguientes interrogantes:

1.-REFLEXION INICIAL

En la **actualidad**, ha descendido el consumo de algunos alimentos debido a malas prácticas de elaboración y fabricación por tal motivo nos hemos propuesto a desarrollar algunas actividades que nos serán de gran ayuda en la formación e implementación de buenas prácticas a la hora de trabajar con los alimentos por tal motivo te invito a responder las siguientes preguntas:

a. ¿Que son las buenas prácticas de manufactura?

R/ Las buenas prácticas de manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación, estas prácticas se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos que tienen el propósito de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

b. ¿Qué establecimientos comerciales conoce que apliquen dichas prácticas?

R/ En los restaurantes como la cosechada parrillada

-Fabricas como Papas Margarita, Gaseosas Postobon, Pan Bimbo.

-Comidas frías como Zenu y diferentes empresas encargadas de la distribución y venta de los productos como tiendas D1 y Justo y Bueno.

c. ¿Cuál es la normatividad que rige en Colombia para la aplicación de dichas normas?

R/ El decreto 3075 de 1975 del Ministerio de la Protección Social en Colombia define las BPM como principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, embazado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano con el objeto de garantizar que los colombianos tengan buenas normas sanitarias.

d. ¿Por qué es importante aplicar los principios básicos de manipulación de alimentos?

R/ Es importante porque se toman medidas eficaces en la prevención de enfermedades al manipular los alimentos ya que el manipulador es el vehículo de trasmisión por hacer actuaciones incorrectas.

- La actividad es grupal o individual y se desarrolla en su agenda, no olvide enviar sus evidencias al docente, como fotos, videos o capturas fotográficas.

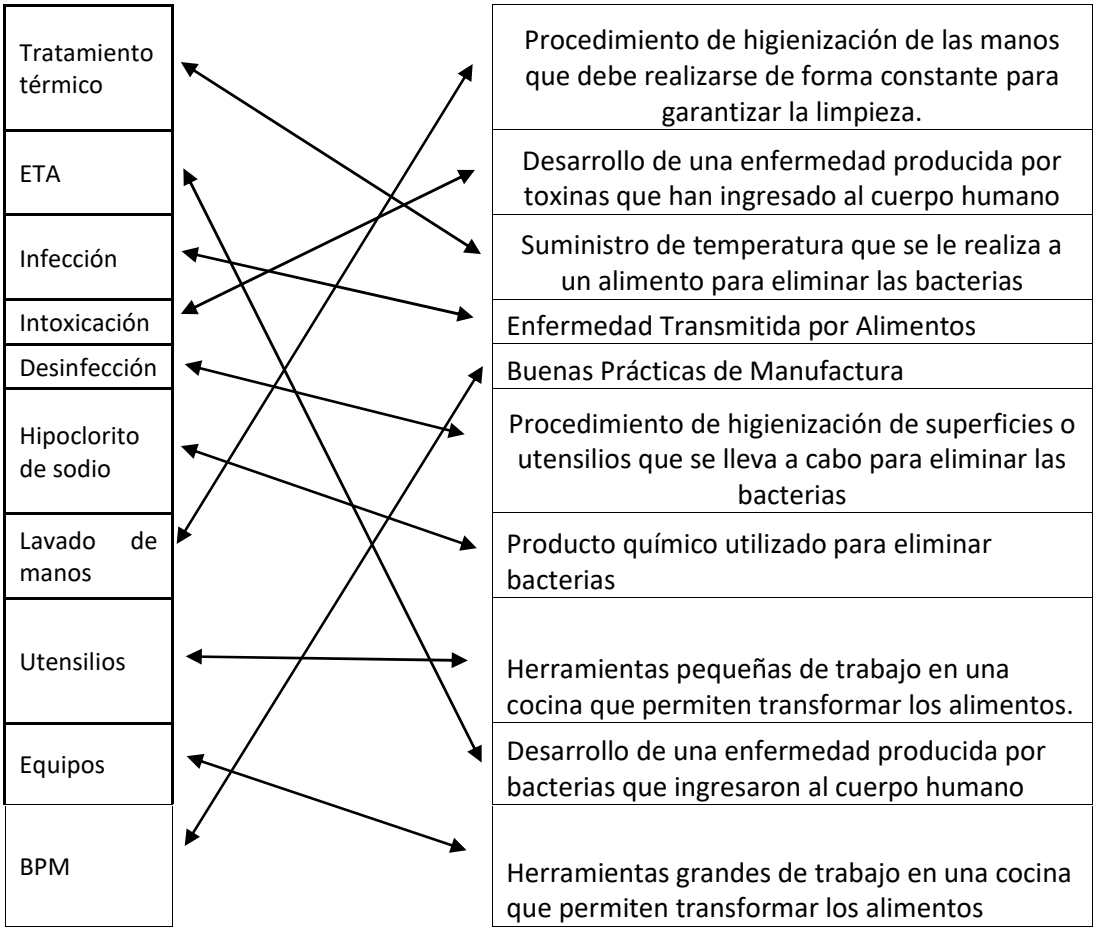
2.-Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Con el fin de desarrollar esta segunda actividad se responderá en el mismo **Taller 1** en la sección, **CUESTIONARIO DE CONTEXTUALIZACIÓN.**

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

Tabla de relación

Relaciones los conceptos de la izquierda con las definiciones de la derecha que usted considere lo definen de la mejor manera, únalas con una línea.



Tratamiento térmico	Procedimiento de higienización de las manos que debe realizarse de forma constante para garantizar la limpieza.
ETA	Desarrollo de una enfermedad producida por toxinas que han ingresado al cuerpo humano
Infección	Suministro de temperatura que se le realiza a un alimento para eliminar las bacterias
Intoxicación	Enfermedad Transmitida por Alimentos
Desinfección	Buenas Prácticas de Manufactura
Hipoclorito de sodio	Procedimiento de higienización de superficies o utensilios que se lleva a cabo para eliminar las bacterias
Lavado de manos	Producto químico utilizado para eliminar bacterias
Utensilios	Herramientas pequeñas de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos.
Equipos	Desarrollo de una enfermedad producida por bacterias que ingresaron al cuerpo humano
BPM	Herramientas grandes de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos

3- ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN):

En equipos de trabajo de 3 a 4 integrantes, como mínimo conservando su distancia y utilizando los métodos de bioseguridad, analizar y resolver los siguientes problemas basados en "estudios de caso", los cuales están basados en las siguientes temáticas:

1. La tienda de comidas rápidas EL GORDO Y EL FLACO, ha presentado en 3 ocasiones el reclamo de clientes que argumentan que han sufrido enfermedades estomacales por culpa de las comidas allí consumidas. De acuerdo con su concepto argumente si sí es posible que aquello pueda ocurrir y defina 10 medidas que usted implementaría para prevenir nuevos reclamos.

   R/ Si es posible que hubo mala manipulación de los alimentos por parte de los empleados y las medidas que tomaría seria las siguientes:

   -Tener en buena ubicación las basuras.

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

-Que todo este aseado y limpio
-Que las carnes, las verduras y los lácteos estén fresco y bien refrigerados.
-Que el personal esté capacitado para la manipulación de los alimentos.
-Que los alimentos no estén vencidos.
-Un buen lavado de manos al preparar los alimentos.
-Que los implementos de preparación estén limpios y desinfectados.
-El agua que esté limpia y que sea potable para el consumo.
-Que no haya roedores, moscas y cucarachas.
-Que los alimentos estén bien preparados y cocinados.

2. La secretaria de salud municipal llega a la tienda de comidas rápidas y encuentra 10 hallazgos relacionados con la mala manipulación de alimentos y decide cerrar el establecimiento. Dichos incumplimientos son los siguientes
    a. Los manipuladores de alimentos no presentan curso de manipulación de alimentos vigente
    b. Los manipuladores de alimentos no presentan exámenes médicos vigentes
    c. Los manipuladores presentan uñas largas y con esmalte
    d. Los manipuladores tocen encima de los alimentos.
    e. Los manipuladores mastican chicle en la cocina
    f. No cuentan con la dotación de color claro y limpia
    g. Mezclan alimentos crudos con alimentos cocidos (contaminación cruzada)
    h. No utilizan un protocolo de limpieza y desinfección para las áreas.
    i. No tienen separadas las basuras en tarros con su respectiva tapa
    j. La nevera no funciona bien.

    R/ -Hacer el curso y certificarlo de manipulación de alimentos.
    -Se les prohíbe tener uñas largas y con esmalte a los empleados.
    -Utilizar tapabocas y gorro.
    -Prohibir consumir alimentos mientras preparan los alimentos.
    -Se les exige uniformes aptos para la preparación.
    -Se les implementa una tabla para carnes y otra para verduras.
    -Se les capacita para el aseo y desinfección de todas las áreas a trabajar.
    -Cada tarro especial de basuras para residuos orgánicos y otro para reciclar.
    -Tener un buen almacenamiento de los alimentos a una temperatura adecuada para cada uno

De acuerdo con su criterio realice acciones de mejora para cada uno de los hallazgos que permitan que el establecimiento abra nuevamente al público

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

4- 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 de **APLICACION E IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM).** Utiliza como apoyo el material enviado por el instructor y elabora con las palabras más significativas **una sopa de letras,** para que nos ayude a recordar con facilidad las recomendaciones más reiterativas que se deben emplear.

N	T	E	M	P	E	R	A	T	U	R	A
U	T	E	N	S	I	L	I	O	S	S	D
T	A	L	I	R	E	P	M	A	O	O	E
P	A	H	I	G	I	E	N	E	T	I	M
O	L	S	A	M	E	I	L	S	N	A	R
D	I	T	E	M	P	L	A	S	E	R	E
S	A	D	A	O	O	I	R	A	M	P	F
D	E	S	I	N	F	E	C	C	I	O	N
I	T	E	F	O	P	L	A	Z	L	S	E
P	A	T	R	E	C	I	C	L	A	R	A

PALABRAS CLAVES

-TEMPERATURA
-UTENSILIOS
-HIGIENE
-ASEO
-DESINFECCION
-RECICLAR
-ALIMENTOS
-ENFERMEDAD

NOTA:

- Favor enviar las evidencias vía correo o fotos de grupo y desarrollo del taller.

¡Muchos éxitos!

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

ANEXOS FOTOS DE GRUPO





INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com