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

TALLER N° 2.

DENOMINACION DELPROGRAMA DE FORMACIÓN:
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
CODIGO DEL DISEÑO: 63550085 V/ 3
FICHA: 2235105
NOMBRE Y APELLIDO: YIBER JULIAN PEREZ ZUÑIGA –REINALDO GENTILMUÑOZ
COMPETENCIA:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
-Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente
1. En base a su conocimiento de la resolución 2674 y teniendo en cuenta la aplicación de la normatividad vigente en cuanto a la inocuidad y manipulación de alimentos responda las siguientes preguntas aplicadas y basadas en la norma.

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 aplicado en la formación con aprendizaje en casa.

1.-REFLEXION INICIAL
Estudio de casos:
El Restaurante del **SEÑOR FRIJOLES**, más conocido en el pueblo **COMO FRIJOLITO**, **FUE SELLADO POR LAS AUTORIDADES LOCALES,** por encontrar algunos hallazgos los cuales no los han dado a conocer, sin embargo, la gente realiza algunos comentarios:
Los habitantes dicen que una persona se intoxicó por los alimentos, otros porque le salió un cabello en la comida, otros porque las instalaciones no eran las más adecuadas, otros porque se encontró una cucaracha en los alimentos, otros porque vendían comida del día anterior y otros porque completaban el pedido con sobras, en fin, muchos comentarios negativos.
Teniendo en cuenta esta situación del señor **FRIJOLITO** y su conocimiento en resolución 2674, responda las siguientes preguntas:

1. Si las autoridades levantan la sanción ¿cree usted que se puede mantener el buen nombre de este negocio?

   Si, porque si propietario sigue a cabalidad los protocolos que la norma, como por ejemplo, las prácticas de higiene en la preparación, elaboración, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, podrá garantizar que las

personas confíen nuevamente en los productos y alimentos que produce este restaurante.

2. ¿Cree usted que después de estos comentarios se puede mantener la clientela?
   Probablemente no se puede mantener la clientela, pero si puede seguir los protocolos e innovación tanto del lugar como de los productos, se podrán realizar una fidelización como de los anteriores como de los nuevos clientes.

3. ¿Visitaría este negocio con su familia para requerir de sus servicios?
   En primer lugar, se generaría la duda en ir al establecimiento por los rumores expuestos, sin embargo, lo visitaría con el fin comprobar por mi propia cuenta.

4. ¿Recomendaría este negocio, si es usted vive en el pueblo a familiares y visitantes?
   Lo recomendaría siempre y cuando haya experimentado la atención y la calidad de los productos que éste ofrezca.

5. ¿Haría parte de esta cadena de información y desprestigio u omitiría el mensaje?
   Primeramente, no haría parte del grupo de personas que desprestigian un lugar sin antes no haber experimentado la atención, calidad y eficacia de los productos y servicios ofertados.

1.1 Con base en el estudio de casos y el desarrollo de las preguntas, escriba 5 aspectos a tener en cuenta, que podría implementar el dueño del restaurante según su conocimiento basado en la norma y aplicando la competencia sobre manipulación de alimentos.

De acuerdo a la norma 5 aspectos importantes para tener en cuenta y que se pueden aplicar son:
-Lavar y desinfectar los productos y utensilios que asi lo requieran
-Mantener una conservación apropiada de cada uno de los productos que se utilizan
-Los manipuladores de alimentos deben tener el curso de manipulación de alimentos vigente.
-Los trabajadores deben tener la dotación de acuerdo al área de trabajo
-Realizar todas las etapas de desinfección

- 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 2** en la sección, **CUESTIONARIO DE CONTEXTUALIZACIÓN.**

Desde su hogar y aplicando su conocimiento en la resolución 2674 del 2013, realice una inspección o verificación del espacio donde se manipulan alimentos en su hogar (Cocina) y encuentre los riesgos más comunes que pueden causar la contaminación de los alimentos por una mala limpieza y desinfección. Esta actividad se debe plasmar en la agenda o realizar un video como evidencia, la cual la estará enviando al igual que el desarrollo de todo el taller al docente encargado de este proceso formativo y aplicando la formación con

aprendizaje en casa.

Uno de los factores de riesgo que puede haber en mi hogar, es la re congelación de alimentos, previamente congelados.
Guardar comida restante en recipientes de metal a refrigerar.
Tener diferentes productos almacenados en un mismo lugar, ya que algunos de ellos pueden generar olores y contaminar a los demás.

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

Dando continuidad al programa de **MANIPULACION DE ALIMENTOS**, buscar el significado de las siguientes palabras, esta actividad la pueden realizar en grupo manteniendo las recomendaciones de bioseguridad frente al COVID 19 o individual.

Alimento alterado: es aquel que, por causas NO provocadas deliberadamente, ha sufrido variaciones en sus características organolépticas (sabor, color, olor, textura), composición química o valor nutritivo. Aunque se mantenga inocuo (no constituye un riesgo para la salud) ya no es apto para el consumo.
Alimento adulterado: es aquel al que, de forma premeditada y con fines fraudulentos, se le ha añadido o quitado alguna sustancia. Se modifican para variar su composición, peso o volumen o para encubrir algún defecto. Puede haber una falsificación de etiqueta para que parezca de una marca conocida o de calidad superior
Contaminación: presencia o acumulación de sustancias en el medio ambiente que afectan negativamente el entorno y las condiciones de vida, así como la salud o la higiene de los seres vivos
Contaminación: es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajenas
Inocuidad: la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano a través de la ingestión como pueden ser alimentos y medicinas a fin de que no provoquen daños a la salud del consumidor
Manipulador: operar con las manos o con un instrumento, manosear algo, intervenir con medios hábiles para distorsionar la realidad al servicio de intereses particulares
BPM: Buenas prácticas de manufactura.
Trazabilidad: la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo
Riesgo físico: fragmentos de vidrio, metal, madera u otros objetos que puedan causar daño físico al consumidor.
Riesgo biológico: bacterias, virus y parásitos patogénicos, determinadas toxinas naturales, toxinas microbianas, y determinados metabólicos tóxicos de origen microbiano.
Riesgo químico: pesticidas, herbicidas, contaminantes tóxicos inorgánicos, anti-bióticos, promotores de crecimiento, aditivos alimentarios tóxicos, lubricantes y tintas, desinfectantes, micotoxinas, ficotoxinas, metil y etilmercurio, e histamina

4- ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

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

Para realizar la actividad de aprendizaje, continua con el **Taller 2,** 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 la instructora y elabora un corto manual con reglas claras que podrías implementar en tu negocio para evitar inconvenientes como el señor: **FRIJOLES** y que garanticen la calidad de tus productos, si no tienes negocio has un ejercicio de simulación.

MANUAL PARA LA DEBIDA MANIPULACION Y DESINFECCION

1. Utilizar materia prima de excelente calidad
2. Evitar toser frente a los alimentos
3. La cocción debe ser superior a los 70 grados centígrados para eliminar las bacterias
4. Lavar y desinfectar todos los productos que se usen
5. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de preparar los alimentos
6. Conservar los productos a usar, en un lugar apropiado.
7. Marcar y separar los botes de basura, cada uno con su respectiva tapa.

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

¡Muchos éxitos!

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