PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO

GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE YMANIPULACION DE ALIMENTOS.**
- Código del Programa de Formación: **96151529 Ficha: 2210359**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia**: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**
  Desde la Revolución Industrial se empezó el desarrollo de las normas y se crean entonces unos estándares de producción industrial inicial y mínimamente se empiezan a hacer adecuaciones en los espacios de producción y transformación de alimentos; es así como las Buenas Prácticas de Manufactura hoy día constituyen un conjunto de procedimientos que garantizan la producción higiénica de los alimentos además es un prerrequisito para la implementación, creación transformación, distribución y expendio de Alimentos para consumo humano.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar**: Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura durante la Elaboración de Productos Alimentarios de Acuerdo con Normatividad Vigente y Estándares de Seguridad Industrial**
- Duración de la Guía: **48 horas**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz:

- En esta capacitación estudiaremos los principales conceptos, hábitos de higiene y buenas prácticas de manipulación de las materias primas y productos alimenticios para la transformación yterminados.
- Se Aplican los principios generales de higiene de los alimentos en toda la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumidor final.
- Establecer las condiciones de higiene necesarias para producir alimentos Inocuos y Saludables.
- Aplicar las medidas mínimas en el manejo de ciertos alimentos de acuerdo la norma y protocolos del establecimiento según normativa vigente.
- Mejorar las prácticas higiénicas tanto del hogar como del negocio, para el bienestar de todos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Reflexionar sobre el siguiente tema asociados a las buenas prácticas higiénicas de los alimentos para el consumo humano.
  Las bacterias tienden a multiplicarse sin control cuando las condiciones son adecuadas para ellas, y muchas de estas son perjudiciales para las personas, los vómitos, diarreas y fiebres son comunes en las intoxicaciones alimentarias, siendo incapacitantes por un periodo de tiempo y que, en los casos más graves, puede incluso causar la muerte a los intoxicados.

  De acuerdo con esto, analice sobre los siguientes interrogantes.

www.sena.edu.co
SENAComunica

De acuerdo con esto, analice sobre los siguientes interrogantes.

¿Qué opinión tiene usted sobre el uso de los implementos mínimos que se deben usar para el proceso de la manipulación de los alimentos como lo son: tapabocas, gorro, delantal, y calzado adecuado?

Como hemos visto, los alimentos por sus cualidades, pueden convertirse en elementos peligrosos para su consumo ¿Qué impresión le genera esto?

- Socialice sus respuestas con cinco (5) compañeros por alguno de los medios de comunicación virtual y generen un criterio para compartir con el resto del grupo y envíelo al grupo que tengan creado para fines educativos.
- Medios de comunicación virtual requerido correo electrónico, Whatsapp
- Material enviado por correo electrónico, LINK, y lecturas recomendadas.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	**Identifica la cadena de manipulación de alimentos con la política de alimentación vigente de la granja a la mesa de acuerdo con normatividad**.	Técnicas**: observación** Instrumento: **Lista de chequeo**
Evidencias de Desempeño:	Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente. Realiza actividades de autocuidado como manipulador de alimentos de acuerdo con normativa vigente. Utiliza ropa de trabajo y elementos de protección personal teniendo en cuenta normatividad sanitaria. Verifica el estado de los alimentos teniendo en cuenta las fichas técnicas.	Técnicas**: observación** Instrumento: **Lista de chequeo**
Evidencias de Producto:	**Aplica medidas de control en los puntos críticos teniendo en cuenta los protocolos establecidos.** **Informa de manera oportuna novedades que puedan afectar la inocuidad de los alimentos de acuerdo con lineamientos establecidos. Aplica principios del buen trato en su desempeño teniendo en cuenta los diferentes entornos y actores.**	Técnicas**: observación** Instrumento: **formatos**

De acuerdo con esto, analice sobre los siguientes interrogantes.

www.sena.edu.co
SENAComunica

5. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	**Identifica la cadena de manipulación de alimentos con la política de alimentación vigente de la granja a la mesa de acuerdo con normatividad**.	Técnicas**: observación** Instrumento: **Lista de chequeo**
Evidencias de Desempeño:	Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente. Realiza actividades de autocuidado como manipulador de alimentos de acuerdo con normativa vigente. Utiliza ropa de trabajo y elementos de protección personal teniendo en cuenta normatividad sanitaria. Verifica el estado de los alimentos teniendo en cuenta las fichas técnicas.	Técnicas**: observación** Instrumento: **Lista de chequeo**
Evidencias de Producto:	**Aplica medidas de control en los puntos críticos teniendo en cuenta los protocolos establecidos.** **Informa de manera oportuna novedades que puedan afectar la inocuidad de los alimentos de acuerdo con lineamientos establecidos.** **Aplica principios del buen trato en su desempeño teniendo en cuenta los diferentes entornos y actores.**	Técnicas**: observación** Instrumento: **formatos**

6. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

ABSORCIÓN: la cantidad de agua, expresada como porcentaje de harina para producir una masa de consistencia
previamente determinada. También se utiliza como guía la prueba de absorción real de la harina, que se realiza en forma práctica.

ACIDO ACÉTICO: (Acido de vinagre): ácido acético diluido incoloro de olor muy picante, miscible con agua, alcohol y glicerina; altamente toxico. Se usa como preservativo en panificación.

ACIDO CITRICO: ácido que actúa como antioxidante, es una agente y regulador de PH.

ALIMENTO: es toda sustancia comida o bebida que al ser ingerida aporta al organismo los nutrientes necesarios para su sostenimiento.

BICARBONATO SÓDICO: es la fuente de anhídrido carbónico en la levadura en polvo conocida como polvo de horneo.

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 huma
el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

DIAGRAMA DE FLUJO: Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

INSUMO: Conjunto de elementos que toman parte en la producción de otros bienes.

HACCP: es un sistema de seguridad de los alimentos que se basa en la prevención.

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**.**

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.

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables. **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.

MISE EN PLACE: previo alistamiento, de los productos,
utensilios y disposición del personal.

NUTRICION: ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo.

Norma: regla que se debe ajustar a las conductas, tareas, actividades, etc.

“La Higiene de Alimentos es Prevención Continua”

7. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Resolución 2674 del 2013. https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de- 2013.pdf

http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/col145241.pdf

Resolución 2674/2013

8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Ana Alexandra Rodríguez**	**Coordinadora Académica de Programas Especiales**	**Coordinación Académica de Programas Especiales**	**15-09-2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					