PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Higiene y Manipulación de Alimentos.
- **Código del Programa de Formación**: 63550085
- **Nombre del Proyecto:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto:** N/A
- **Competencia:** N/A.

  Resultados de Aprendizaje:.
  1. 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.
  2. aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente
  3. generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.
  4. adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad.

- Duración de la Guía 40 horas

2. PRESENTACIÓN

El Curso de Higiene y manipulación de alimentos, tiene como objetivo desarrollar conocimientos, habilidades y actitudes que le permitirán ser competitivo en el contexto social y productivo. Con la ejecución de las actividades planteadas en esta guía, lograran alcanzar los resultados de aprendizaje; y si realiza de manera sistemática y organizada las actividades del proyecto: Realizar el proceso de alistamiento y seguimiento a la propuesta gastronómica del proyecto teniendo en cuenta la normatividad vigente.

Durante la aplicación de estas actividades deben hacer uso de las TICS, el trabajo autónomo y colaborativo, el buen uso de los ambientes de aprendizaje y el acompañamiento y asesoría del instructor.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividad de reflexión inicial.

Se muestran dos imágenes a los aprendices para realizar una serie de preguntas.





¿Qué sensación le producen estas dos imágenes?
¿Cuál le genera más seguridad para consumir alimentos?
¿Cree usted que es importante implementar en las BPM en nuestras casas y en los establecimientos de alimentos y bebidas? Porque?

Una vez desarrollada las preguntas, cada grupo de trabajo socializara sus respuestas.

3.2. Actividad de contextualización:

Para entender el concepto de alimentación sana y la importancia de la higiene en los procesos de manipulación de alimentos en todos los eslabones de la cadena vamos a observar el siguiente video “HIGIENE DE LOS ALIMENTOS”

https://www.youtube.com/watch?v=c1GLCYp525U

- Están de acuerdo con el video
- ¿Cuál es el mensaje mas importante?

Esta actividad debe ser socializada y sustentada ante todo el grupo

3.3. Actividad de apropiación del conocimiento: (Conceptualización y Teorización)

Estimado aprendiz, a lo largo de la aplicación de la presente guía, se impartirá los siguientes temas. (Revisar material de apoyo)

Normatividad sanitaria vigente sobre manipulación de alimentos. decreto 3075/97, Resolucion 2674/2013.

Conceptos y terminología en manipulación de alimentos

Buenas Prácticas de Manufactura

Conocimientos básicos de conservación de alimentos

Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos

Analizar riesgos y fuentes de contaminación.

Establecer factores de riesgo de contaminación.

Listar posibles síntomas de enfermedades trasmitidas por alimentos.

Conocer los puntos críticos de control en la elaboración de alimentos.

3.4. Acción interpretativa:

Evidencia:

- 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 normatividad sanitaria vigente
- generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes
- adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad.

Elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos, aplicando criterios en los procesos de almacenamiento y conservación de materias primas según procesos establecidos en la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.

Actividad de aprendizaje: Aplicar los criterios de almacenamiento y conservación de materia prima, según procesos establecidos.

Ambiente Requerido: Ambiente convencional

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de conocimiento: • Documento donde de se clasifiquen los contaminantes de los alimentos . • buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente	Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan. Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores, fuentes y puntos críticos de control. Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento	Aprendizaje Colaborativo, Simulacion de Situaciones, Lectura dirigida, Método de pregunta, Lluvia de ideas, Exposiciónes, documentos técnicos.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

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.

COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan,

comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EMBALAJE. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

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

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

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.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 3075 y resolución 2674 del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Angelica Maria Angulo**	**Instructor**	**Comercio y Turismo**	**/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					