

## **1-IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

### **Denominación del Programa de Formación:**

Higiene y manipulación de alimentos

Código del Programa de Formación: 96151461 V02

**Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

### **Resultados de aprendizaje alcanzar:**

Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.-

Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.-

Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.-

Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido.-

Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.-

Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.-

Registrar la información del Plan de Saneamiento Básico y los Procedimientos Operativos según criterios establecidos por la empresa.-

Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.

**Duración de la guía: 40 horas.**

## **2. PRESENTACION**

¡Apreciado aprendiz! Con la **Ley 09 de 1979, y la Resolución 2674 de 2013** reglamentando el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, de conformidad con la regulación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social. Establecer los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias y los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de manufactura de alimentos y materias primas de alimentos.

La presente guía se enfoca en ofrecer las herramientas de comprensión e interpretación de la normatividad vigente para la manipulación higiénica de alimentos. Bienvenido apreciado aprendiz a

esta guía de aprendizaje, te invito a que te comprometas con el proceso formativo, que seas participativo, proactivo y que no olvides la importancia del trabajo autónomo, muchos éxitos. ¡Ánimo!

## **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Procedimiento de Desarrollo Curricular**

### **GUÍA DE APRENDIZAJE**

#### **3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

##### **3.1. ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL**

##### **3.2. Descripción de actividad:**

El instructor solicita que forma individual responder la siguiente pregunta:

¿Qué entiende usted de los conceptos de epidemia y pandemia?

Plásmelo en su libreta de apuntes. Posterior se realizará un debate con el resto de compañeros, y se consolidará un concepto general de los dos términos.

- Ambiente requerido: Aula convencional.
- Materiales:
- Libreta de apuntes, lápiz o lapicero, marcadores y tablero.
- Técnica didáctica:
- Debate
- Tipo de actividad:
- Individual.
- Duración:
- 15 minutos

##### **3.3. ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.**

##### **Descripción de actividad:**

Para esta actividad el instructor entregará un documento con una serie de términos que se definirán utilizando como medios de consulta las herramientas o elementos disponibles en el ambiente, que se realizará de manera individual, para esta actividad se contará con un periodo de una (1) hora

.Luego de haber terminado la consulta se confrontará con las definiciones en la legislación colombiana vigente para consolidar dichos conceptos. Al finalizar el instructor en compañía de los aprendices realizarán una retroalimentación y se resolverán las inquietudes generadas en la subactividad.

- Ambiente requerido:
- Aula convencional - Sala de sistema
- Biblioteca.
- Materiales:

Documento con conceptos a definir, lapicero, computador portátil o de escritorio, enciclopedia o diccionario, acceso a internet, marcadores borrables, tablero.

- Técnica didáctica:
- Búsqueda guiada.
- Instrumento de evaluación:
- Lista de chequeo.
- Tipo de actividad:
- Individual.

Duración de la actividad : 3 horas.

### **3.4. ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE. 3.3.1. ALIMENTO ADULTERADO.**

#### **Descripción de actividad:**

Con un formato de rifa que contiene los números equivalentes a los aprendices en formación, se sortea tres números que corresponden a tres términos que serán actuados con improvisación alestilo del espectáculo

“Laura en América ” , y se hace referencia a los alimentos adulterados y cada actor(riz) defenderá con argumentos su posición siendo él, alguno de los siguientes papeles:-

#### **Adulterador:**

El actor (riz) será el vendedor del alimento adulterado

#### **Adulterado:**

El actor (riz) será el alimento que se venden en las condiciones mencionadas.-

#### **Adultero:**

El actor (riz) será la persona que compra el alimento adulterado y se encuentra inconforme con lo que adquirió. Al finalizar la actividad, se retroalimentará los términos mencionados.

Ambiente requerido: Aula convencional.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Procedimiento de Desarrollo Curricular

GUÍA DE APRENDIZAJE

Materiales:

Formato de rifa, computador portátil o de escritorio, marcadores borrables, tablero.

Técnica didáctica:

Juego de rol.

- Instrumento de evaluación:
- Rúbrica.
- Tipo de actividad:
- Individual.
- Duración de la actividad : 15 minutos.
- 

### **3.5. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN.3.4.1. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA'S)**

#### **Descripción de actividad:**

Entre los aprendices del curso se conforman grupos de cinco (5) personas(en la eventualidad pueden ser de cuatro (4) personas), a los cuales el instructor suministra el documento:

“Enfermedades Transmitidas por Alimentos -ETA-

” emitido por Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, se realizará una lectura exhaustiva a dicha información.

Después seleccionamos del Anexo 1. (Enfermedad Transmitida por Alimentos. Clasificación por síntomas, periodos de incubación y tipo de agentes) una (1) ETA con la cual realizaremos una dramatización con un guion de un noticiero nacional (nombre del noticiero debe ser de fantasía) para la sección de salud del mismo, en el que trataremos el tema de infección, intoxicación o toxoinfección desglosando:

- ✓ Agente etiológico y fuente.
  - ✓ Periodo de incubación o latencia.
  - ✓ Signos y síntomas.
  - ✓ Alimentos implicados.
  - ✓ Factores que contribuyen a la contaminación.
  - ✓ Incidencia demográfica. (Lugar donde se presentados casos)
  - ✓ Y demás información relacionada. En set de grabación debemos contar con al menos:
- Dos (2) presentadores. (Dependiendo el número de integrantes puede ser uno (1)).
- ✓ Un (1) especialista en epidemiología.
  - ✓ Un (1) entrevistador realizando sus labores en la calle o negocio.
  - ✓ Un (1) paciente sano que haya padecida dicha enfermedad, entrevistado casualmente en la calleo negocio.

La sección de la noticia en emisión al aire debe durar entre 5 a 8 minutos, el video será presentado en el próximo día de formación.

Finalizada la actividad se realizará una retroalimentación en compañía con el instructor con los aspectos comunes entre las ETA's.

Ambiente requerido: Aula convencional.

**Materiales:**

Documento Enfermedades Transmitidas por Alimentos -ETA-, lapicero, computador portátil o de escritorio, enciclopedia o diccionario, acceso a internet, marcadores borrables, tablero, hojas de papel, libreta de apuntes.

- Técnica didáctica:
- Simulación y dramatización
- Instrumento de evaluación:
- Escala valorativa.

Tipo de actividad: Grupal.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Procedimiento de Desarrollo Curricular

GUÍA DE APRENDIZAJE

Duración de la actividad : 2 horas.

3.4.2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Descripción de actividad:

Con la Resolución 2674 de 2013, en el capítulo III: Personal manipulador de alimentos del artículo 11 al 14, se realiza una lectura exhaustiva de dicho capítulo. Después de terminada la lectura, se procede a realizar un crucigrama con siete (7) definiciones, el cual resolverá un aprendiz de forma aleatoria diferente al que realizó la actividad.

Ambiente requerido: Aula convencional.

**Materiales:**

Hoja de papel, lapicero, computador portátil o de escritorio, enciclopedia o diccionario, libreta de apuntes, regla graduada.

Técnica didáctica:

Infograma

Instrumento de evaluación:

Rúbrica

Tipo de actividad:

Individual.

Duración de la actividad : 2 horas.

#### 4. CRITERIOS DE EVALUACION :

EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION	TECNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION
De conocimiento: Conceptos Básicos Características Generales de las Frutas y Hortalizas	NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. CONDICIONES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS.	<b>Cuestionario Nro1::</b> DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. .
De producto: Evidencias Mapa conceptual "Componentes de frutas y hortalizas".	PREPARAR SOLUCIONES DE AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECTANTES. HIGIENIZAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS. HIGIENIZAR VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.	Mapa conceptual "HIGIENIZAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS."
De producto: 4.2 Evidencia de producto Taller práctico "Respiración y senescencia".	HIGIENIZAR VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.	4.2 Evidencia de producto Taller práctico ;PREPARAR SOLUCIONES DE AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECTANTES. HIGIENIZAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS. HIGIENIZAR VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
De conocimiento: Manipular las técnicas de cosecha y postcosecha para conservar las frutas y hortalizas.	DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	5.2 Cuestionario Nro2: Taller Evaluación DILIGENCIAR FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS CONTROLES A EFECTUAR EN LAS CADENAS DE PRODUCCION Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

#### 5. GLOSARIO DE TERMINOS6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

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