LISTA DE ASISTENCA 2021

Fecha del Reporte: 21/10/2020
Ficha de Caracterización: 2186585
Cógigo: 635239
Versión: 1
Denominación: PANIFICACION
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 01/10/2020
Fecha Fin: 30/09/2021
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 19 - REGIONAL CAUCA
Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

				FEBRERO														
Tipo de Documento	**Número de Documento**	**Nombre**	**Apellidos**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**
CC	1002917760	LUISA FERNANDA	GUEVARA RIOS															
CC	1024596388	JEISON STEVEN	CERTUCHE PINO	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	1058675680	JESICA ALEXANDRA	LOPEZ SALAZAR	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	1061800244	LULI GABRIELA	RIVERA CAMAYO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	1061811149	CARLOS ANDRES	CRUZ CUELLO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	1061811947	LAURA ANDREA	JOAQUI PIAMBA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	1061819932	JEISON ANDRES	SANTANDER PALECHOR															
CC	34322199	DERLY MAYOLI	PLAZA TRUJILLO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	34325449	LILIAN EDITH	PIEDRAHITA MEDINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	34327174	LEIDY CONSTANZA	DULCEY QUILINDO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	34330369	LEIDY ROSANA	MORANTE CABRERA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	34565051	CARMENZA	CIRO CARVAJAL	1			1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	41930612	LUZ FANNY	SANCHEZ MONROY															
CC	43729595	ASTRID SULAY	MONSALVE MENESES	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	4612927	EDIL	CHICANGANA MAMIAN	1			1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	76306506	JAIME	VARGAS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	76321465	EMBER	MENDOZA PERDOMO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
CC	76330490	UVEIMAR DAVID	LOPEZ LASSO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
			TOTAL ASISTENCIA	15	13	11	15	15	15	15	15	15	15	15	0	0	0	0

LISTA DE ASISTENCIA TECNICO EN COCINA
FICHA: 2187363

			FEBRERO			
No. Documento	**Nombres**	**Apellidos**	**5**	**12**	**19**	**26**
CC 1063810195	CLAUDIA LORENA	BALANTA MORCILLO				
CC 10291577	YONY ALONSO	ORDOÑEZ BENAVIDES	1			
CC 1058975358	DERLY	GOMEZ QUIÑONES	1			
CC 34329163	LUCY JANETH	GOMEZ MONTENEGRO	1			
CC 1053831693	MELBA MARCELA	JIMENEZ GOMEZ	1			
CC 1002969658	MARINELA	CHACON ROSERO	1			
CC 1010187622	HEIDI JOHANNA	ERAZO HERNANDEZ				
CC 1002953479	OMAR YESID	GUENGUE ARANA	1			
CC 34559299	STELLA PATRICIA	DELGADO DELGADO	1			
CC 1061776094	KAREN YAZMIN	CUASQUER HURTADO	1			
CC 1061785289	KATERINE YULIANA	DURAN PAPAMIJA	1			
CC 1061801719	ESTEFANY	GOMEZ PERAFAN				
CC 34320829	SORAIDA MILENA	MARTINEZ BLANCO	1			
CC 1061729199	JHONNY FELIPE	CORDOBA MOMPOTES	1			
CC 1061813970	MARBEL DAYANE	ZAMBRANO	1			
CC 1002961140	DAVID MAURICIO	CASAS MUÑOZ				
CC 1107507738	BRIGGYTH KARINA	MUELAS CAMPO	1			
CC 1061808453	GINETH NATALIA	DORADO MENESES	1			
CC 1061791583	DANIEL ALEJANDRO	SANJUAN MELO	1			
CC 1061786536	JUAN JOSE	LOPEZ ZAPATA				
TI 1002821756	KEVIN ANDRES	SANCHEZ CHAMORRO	1			
CC 34568522	VILMA MILENA	LUCIO COAJI	1			
TI 1059235044	JUAN DAVID	ALZATE SUAREZ	1			
CC 96124395	JAMES EDUARD	MOLANO GUERRERO	1			
CC 1002959423	MAICOL ESTIVEN	PABON VELASCO	1			
CC 25708005	ELIZABETH	DAMIAN OROZCO	1			
CC 1061815223	MARY ALEJANDRA	OROZCO CALAMBAS	1			
CC 34328030	MELISSA DEL SOCORRO	DELGADO BUSTOS	1			
CC 1061760918	DANIEL SANTIAGO	MAYORGA QUINAYAS	1			
CC 25284541	CONSTANZA LILIANA	SANCHEZ GUZMAN	1			
CC 25276393	MARIBEL	CALAMBAS LAME	1			
		TOTAL ASISTENCIA	26	0	0	0

LISTA DE ASISTENCIA

Fecha del Reporte: 15/02/2021

Ficha de Caracterización: 2264742

Cógigo: 96151461

Versión: 2

Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION

Fecha Inicio: 16/02/2021

Fecha Fin: 18/03/2021

Modalidad de Formación: PRESENCIAL

Regional: 19 - REGIONAL CAUCA

Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

				FEBRERO			
Documento	**No. Documento**	**Nombre**	**Apellidos**	**16**	**18**	**23**	**25**
CC	1024596388	JEISON STEVEN	CERTUCHE PINO				
CC	1058675680	JESICA ALEXANDRA	LOPEZ SALAZAR				
CC	1061771352	CAMILO ANDRES	HURTADO SANCHEZ				
CC	1061800244	LULI GABRIELA	RIVERA CAMAYO				
CC	1061811149	CARLOS ANDRES	CRUZ CUELLO				
CC	1061811947	LAURA ANDREA	JOAQUI PIAMBA				
CC	34322199	DERLY MAYOLI	PLAZA TRUJILLO				
CC	34325449	LILIAN EDITH	PIEDRAHITA MEDINA				
CC	34327174	LEIDY CONSTANZA	DULCEY QUILINDO				
CC	34330369	LEIDY ROSANA	MORANTE CABRERA				
CC	34565051	CARMENZA	CIRO CARVAJAL				
CC	43729595	ASTRID SULAY	MONSALVE MENESES				
CC	4612927	EDIL	CHICANGANA MAMIAN				
CC	76306506	JAIME	VARGAS				
CC	76321465	EMBER	MENDOZA PERDOMO				
CC	76330490	UVEIMAR DAVID	LOPEZ LASSO				

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:

  TECNICO EN PANIFICACIÓN

- Código del Programa de Formación: **635239**

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)

  Estandarización de procesos de panificación para iniciativas empresariales del departamento del Cauca.

- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) **PLANIFICACIÓN**

- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)

  IDENTIFICAR Y APLICAR EL MANEJO Y CONTRO L EN LA RECEPCION, CONTROL, CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR.

- Competencia
  ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - **ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.**
  - **MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.**
  - **DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO.**

- Duración de la Guía **80 HORAS**

2. PRESENTACION

IMPORTNCIA MATERIAS PRIMAS Y PROGRAMA DE PRODUCCION



Querido aprendiz dentro de su proceso de formación es fundamental reconocer la importancia y validez de las materias primas e insumos para la elaboración de los productos en todos las etapas de proceso, partiendo de la recepción, identificación, caracterización, calidad, almacenamiento y costos, independiente que sean materias primas primarias o secundarias; esta guía le ayudara a reconocer la importancia de su integración desde el punto de vista técnico y químico para garantizar las características finales de sus productos en cuanto a la calidad y la satisfacción total de sus clientes.

Con el desarrollo de esta guía le permitirá al final identificar sus destrezas y habilidades mediante el desarrollo de sus competencias necesarias como Operario para la elaboración de los diferentes productos de panificación logrando la calidad de sus productos en todas las etapas de elaboración hasta el consumidor final.

Recuerda que el manejo adecuado de las materias primas es indispensable para lograr la aceptación de tus clientes y la estandarización de tus procesos.

El trabajo en equipo y el liderazgo como principios de aplicación, serán importantes para logar la eficacia del proceso y el logro de los resultados de aprendizaje

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Introducción a la panadería con su historia
- Realizar lectura de “El pan en la Historia” desarrollando en grupo ideas generales de aplicación según la época y al finalizar organizar grupos de 4 aprendices para dramatizar la evolución del pan en sus tiempos dependiendo su región.
- Descripción de materias primas primarias y secundarias orientado por el instructor, identificando las funciones de cada una y su aplicación en la formulación de productos de panadería.
- Desarrollo de actividad de campo por parte del aprendiz identificando en su entorno la industria que provee las materias primas, los cuales debe incluir: mínimo dos cotizaciones y costo de cada una de las materias primas primarias y secundarias.
- Identificar el uso de los productos no conformes en cuanto a su clasificación y uso final, por medio de la orientación del instructor.
- Identificar por parte del aprendiz los diferentes tipos de empaque de productos de panadería, estableciendo su composición y uso para su vida útil, teniendo en cuenta la orientación del instructor.

- Identificar los diferentes métodos de conservación de materias primas para garantizar la calidad final de los productos, orientado por el instructor y el desarrollo practico de los aprendices con los métodos aplicables al proceso de panificación.
- Reconocer la normatividad en cuanto al proceso de almacenamiento de materias primas mediante la herramienta de control denominada cardex, con el fin de establecer que es y para que sirve? Diseñando por parte del aprendiz un modelo sencillo en Excel para el manejo de sus materias primas de panadería.
- Establecer los controles de las materias primas en recepción y almacenamiento, según la orientación del instructor y definir por parte del aprendiz un documento de registro de control de sus materias primas para su recepción, en proceso y producto final.





- Ambiente **de Gastronomía**
- Materiales
- **Papelería para el desarrollo de las actividades.**

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia Prima, insumos y productos terminados. Aplica los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto Terminado según normatividad vigente. Ubica las materias primas, insumos o los productos de	Material de lectura. Exposición Tecnología de Cereales. Lista de materias primas primarias y Secundarias. Lista de materias primas identificando composición, calidad y manejo.

Evidencias de Desempeño: **Evidencias de Producto:**	panificación en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para Almacenamiento de alimentos. Registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa. Presenta balance de fórmulas con base en la ficha técnica del producto y orden de producción. Realiza cálculos y conversiones según criterios técnicos. Evaluar la calidad de las diferentes materias primas según pruebas fisicoquímicas o técnicas sensoriales. presenta los registros manuales o sistematizados de la producción y verificación de los productos de panificación de acuerdo con los procedimientos y políticas de la calidad de la Empresa. Desarrolla formulación y costos para la elaboración de productos de panadería y pastelería. Realiza lista de chequeo para verificar inventario y calidad de materias primas según herramienta de Kardex.	Lista de costos de materias primas. Determinación de gluten de forma práctica. Investigación de Costos de materias primas en el mercado Formulación y costos de productos de panadería y pastelería. Mesa redonda para análisis de resultados de material de lectura. Lista de chequeo para verificar estado de materias primas e inventario según herramienta kardex. Identificación de envases y empaques para alimentos. Investigar qué tipo de envases se consiguen en nuestra región y llevarlos a la clase para su identificación, esto debe ser de forma individual para su respectiva evaluación. Creación de formula estándar para la elaboración de producto de panadería.

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Absorción: Cantidad de agua que admite una harina. Las harinas de más fuerza generalmente tienen una mayor absorción (chupan más agua).

Acondicionar la masa: Trabajar la masa (amasando) para mejorar su comportamiento y favorecer la retención de gas. Los panes que se obtienen tienen más volumen, una miga más fina y uniforme.

Aglutinante: Ingrediente que solidifica proporcionando mayor consistencia.

Amasar: manipular la masa con el objetivo de desarrollar el gluten e incorporar cierta cantidad de aire. No todas las harinas requieren los mismos tiempos de amasado, ni el mismo tipo.

Azúcar en polvo también es conocida como azúcar glas, azúcar glass, azúcar glasé, azúcar flor, azúcar impalpable, azúcar pulverizada, azúcar lustre, azúcar pulverizada, azúcar nevada, nevazúcar, entre los más comunes.

Bolear: Proceso posterior al corte de porciones para dar una ligera forma de bola a la masa y facilitar el formado definitivo.

Cake: Término en inglés que define torta, pastel, bizcocho, tarta, budín, ponqué.

Cobertura de Chocolate: Por su alto contenido de manteca de cacao es especial para la confección de figuras y otras decoraciones en repostería. Las diferentes presentaciones son: Amargo, semi amargo, con leche (dulce) y blanco.

Cortes de cuchilla: Incisiones que se dan al pan antes de hornear y que permiten un mejor desarrollo del pan a través de la greña.

Corteza: la capa exterior del pan. Es más dura que la miga porque durante el horneado ha sufrido una mayor evaporación de agua y, por consiguiente, está más reseco.

Crema Chantilly: Es una crema batida ligeramente azucarada hasta que espese y pueda utilizarse para cubrir tortas, decorar tortas, flanes y postres.

Crem**a de Leche:** La crema de leche o nata es una parte aislada de la leche alta en grasa que se utiliza para batir y volver crema para usar en la preparación/decoración de productos para pastelería o repostería. Crema de leche fresca, nata para montar, heavy cream, whipping cream, heavy whipping cream, vainilla bettercreme icing, son algunos de los nombres de la crema para batir y hacer la crema chantilly.

Cremar: Es la capacidad que tiene el azúcar con las grasas sólidas de incorporar y retener aire para crear burbujas que le den volumen al batido y crecimiento a tortas/pasteles.

Elasticidad: Capacidad que tiene la masa de recogerse después de estirarse.

Embolar: Maquillar con huevo batido el pan inmediatamente antes de meter al horno. Da color y brillo. enfriar el pan es una rejilla, pues así se evita que la base se humedezca.

Empaste: El empaste es la acción de cubrir la masa con margarina o mantequilla para doblarla y extenderla consecutivamente. Doblándola consecutivamente se obtiene un pan de finitas capas de masa y

grasa/margarina. El volumen al hornearse depende de la cantidad de vueltas sencillas y dobles que se den a la masa.

Emulsificante/Emulsionante/Emulgente: Una sustancia o ingrediente que estabiliza. Los más comunes son la yema de huevo (contiene lecitina), la miel y la mostaza.

Enfriado: Fase posterior al horneo, en la que el pan sigue perdiendo parte de la humedad de la miga. Se debe

Extensibilidad: Capacidad que tiene un producto de estirarse sin romperse.

Fermentación o Reposo: Proceso a través del cual, bajo la acción de las levaduras o la masa madre, se transforman los azúcares (glucosa) contenidos en la masa en gas carbónico y alcohol.

Fermentación o Reposo Final: O segunda fermentación. Tiempo de fermentación de la masa que va del formado al horneado.

Formado o Moldeado: Dar a la masa la forma final, teniendo muy en cuenta que hay que proporcionarle tensión para que se expanda en el horno.

Fuerza: Una de las características de las harinas y de las masas. La fuerza otorga a las harinas la capacidad de hidratarse y a las masas la capacidad de desarrollarse reteniendo el gas carbónico de la fermentación.

Glucosa: Es una forma de azúcar encontrada en las frutas y en la miel. Es comúnmente conocida como azúcar de maíz.

En repostería se utiliza un derivado de la sacarosa, producido mediante hidrólisis ácida o enzimática, que se llama azúcar invertido, compuesto a partes iguales de fructuosa y glucosa.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Centro de Producción Más Limpia de Nicaragua. Manual de Eficiencia Energética. Managua, Nicaragua, 2004.
- Delaware Department of Natural Resources and Enviro mental Control. A Pollution Prevention Guide for Food Processors. Three Rs for the 90s: Reduce, Reuse, Recycle.
- http://turnkey.taiwantrade.com.tw
- http://www.alimentacion-sana.com.ar
- http://www.bedfordind.com/espanol/bakery/default.htm. http://www.cdts.espol.edu.ec/index.htm

- http://www.e-ducalia.com/material-escolar-colegios-ies.php
- Briz, J. 2003. Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria. Ediciones MundiPrensa, Madrid.
- Calaveras, J. 1996. Tratado de panificación y bollería. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
- Calvel, R. 1994. El sabor del pan. Editorial Montagud, Barcelona. - Calvel, R. 1983. Panadería Moderna. 2ª Ed. Editorial América Lee cop., Buenos Aires.
- Carnicer, E. 1998. Ventilación industrial: cálculo y aplicaciones. 3ª Ed. Editorial Paraninfo Thomson Learning Cop., Madrid.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**IVAN DARIO SSANCHEZ A.**	**INSTRUCTOR**	**GASTRONOMIA**	**23 OCTUBRE 2017**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

Denominación del programa de formación: **Técnico de Cocina.**
Código del programa de formación: **635503.**
Nombre del proyecto: **Aplicar técnicas de preparación de alimentos optimizando recursos, bajo parámetros de seguridad y calidad alimentaria.**
Fase del proyecto: **Análisis y planeación**
Actividad de proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos**
Competencias:

- ✓ aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social.

Resultados de aprendizaje alcanzar:

- ✓ Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social
- ✓ Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
- ✓ Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.

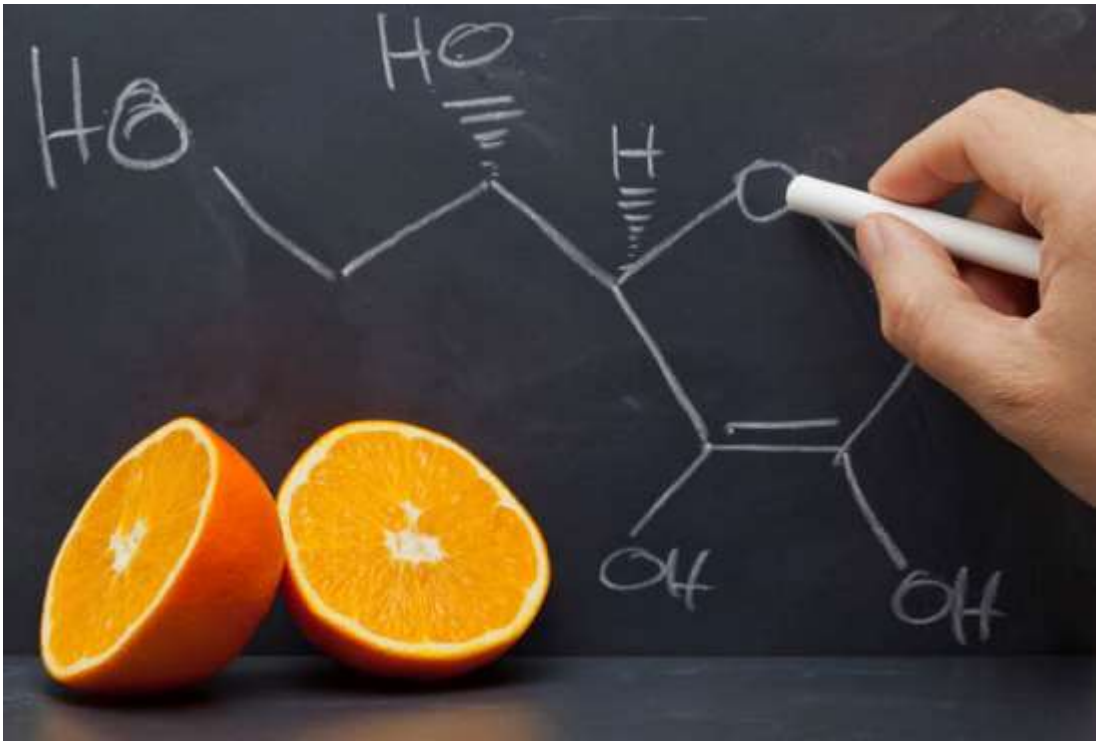
Duración de la guía: 48 horas.

2. PRESENTACION

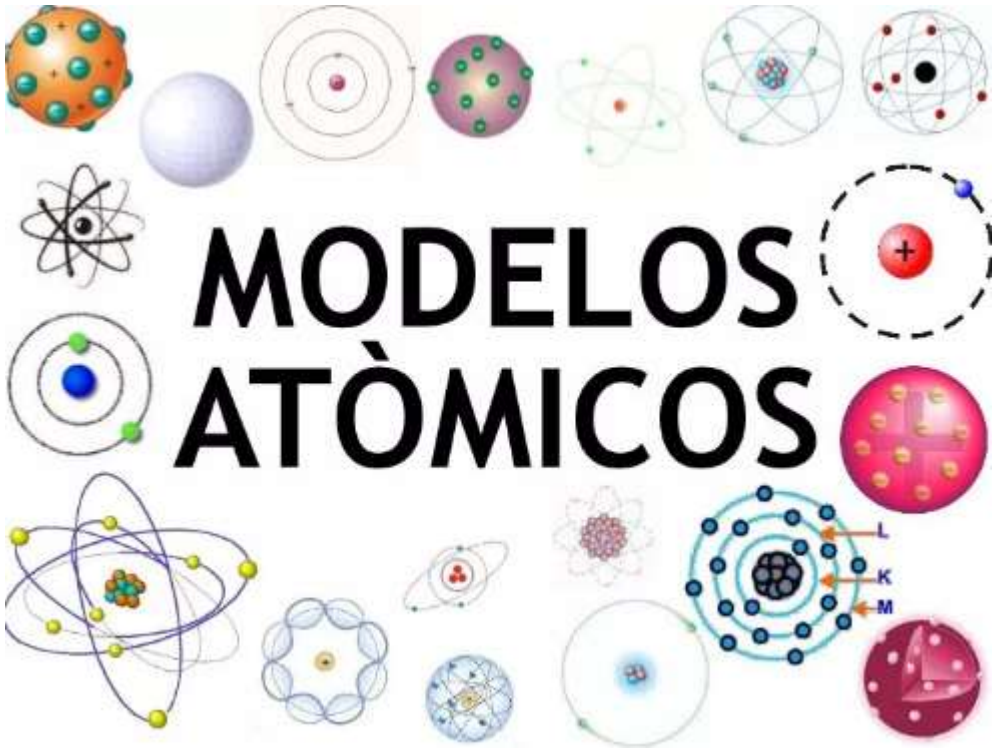
Bienvenido(a) al programa de formación Técnico de Cocina y a la ciencia química en su entorno productivo y social.



Las temáticas propuestas en esta guía de aprendizaje aportan los saberes para el desarrollo de las competencias requeridas para el conocimiento de la materia, trasformación química en todo su contexto, siendo aplicado en la transformación de los alimentos desde el punto de vista nutricional, funcional y organoléptico, al tiempo que permite al aprendiz el descubrimiento del lenguaje técnico en inglés y los actuares éticos para su futuro desempeño en el mundo de la vida.



En ella se enfatizará las ciencias naturales de la rama de la química, en la transformación de la materia identificando sus leyes, fenómenos, teorías, nomenclatura de los elementos, mezclas de compuestos y la aplicación de la química de los alimentos teniendo en cuenta su contexto social y productivo en la elaboración de productos en la cultura de la cocina como símbolo de la gastronomía.



3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

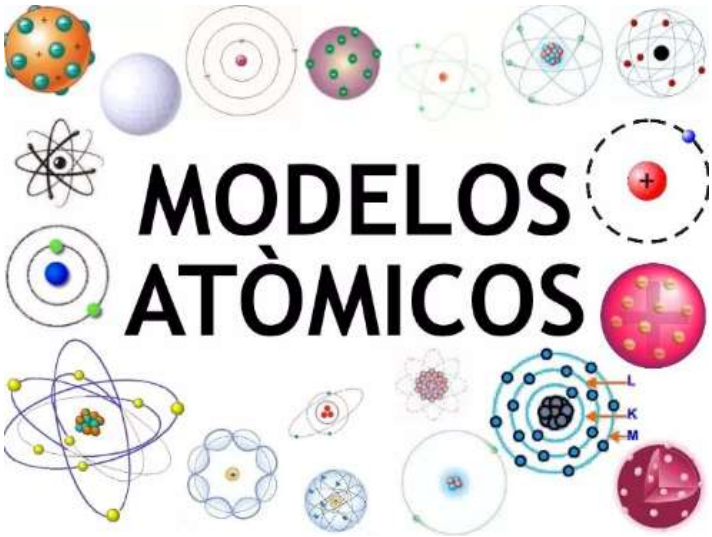
- Introducción y reflexión por parte del Instructor a la ciencia de la química realizando la primer actividad escrita denominada " Como Inicio yo" nombre en el cual el aprendiz dará su propia explicación a sus propios conocimientos que ha adquirido antes de ingresar a la formación, las definiciones que ellos describirán son:
  Que Es Química?
  Que es átomo?
  Que es Molécula?
  Que es Compuesto?
  Que es elemento?
  ¿Qué es Alimento?
  ¿Qué es Contaminación?
  ¿Qué es inocuidad?
  ¿Qué es Higiene?
  ¿Qué es limpieza?
  ¿Qué es Desinfección?

En esta actividad dando inicio se guardara estas definiciones y al final nuevamente se realizara la actividad con nombre “Como termino yo” dando las mismas definiciones.

- Reconocimiento de la química desde su historia, identificando sus fenómenos ocurridos desde los tiempos antiguos, pasando por los descubrimientos como el fuego, la piedra, rayos, elementos y el descubrimiento del átomo según Demócrito.

  La actividad que realizara el aprendiz, inicialmente realizará la lectura de la historia de la química para identificar sus acontecimientos en el tiempo hasta el descubrimiento del átomo según Demócrito.
  Luego desarrollara la actividad en la creación de la definición de la ciencia química y la descripción de la historia de la química por medio de un cuadro sinóptico, esta actividad estará publicada en la blackboard con la fecha de entrega para su calificación.

- Descripción del átomo y las moléculas según los modelos atómicos de los científicos de las épocas hasta el modelo actual en la clasificación del átomo como estructura de masa atómica con protones y electrones en su corteza, explicación orientada por el instructor por medio de video de modelos atómicos en youtube:
  https://www.youtube.com/watch?v=za-nxN1QCrk



La actividad que realizara el aprendiz será la interpretación de la explicación del instructor y el contenido del video “Modelos Atómicos”, realizando una descripción biográfica de los científicos como: Dalton, Thomson, Rutherford, Niels Bohr, Heisemberg, Plank entre otros,

realizar una demostración grafica e ilustrativa en maqueta de cada modelos por cada grupo y la descripción del modelo en la transformación del átomo.

- Descripción de la tabla periódica de sus elementos químicos, teniendo en cuenta sus características y su nomenclatura, el instructor realizara explicación en diapositivas de la descripción de la tabla periódica de forma práctica de algunos elementos comunes según su entorno y su aplicación en la alimentación y salud.
  Teniendo en cuenta la clasificación de los elementos se realizara la explicación del elemento en cuanto a su número atómico y numero másico, con el fin de establecer su distribución electrónica y sus niveles de energía, encontrando la razón por la cual los elementos se unen para formar compuestos que como ejemplo tenemos el agua como disolvente universal.



La actividad a desarrollar por el aprendiz, constara en escoger un elemento de su agrado y realizara la investigación teniendo en cuenta la información de la tabla periódica para determinar su número de protones, neutrones y electrones según su átono y la distribución electrónica en maqueta, realizando la descripción como exposición del elemento con sus propiedades funcionales, posible aplicación en los alimentos y efectos sobre la salud.

-

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Desarrollo de Cuestionario final para evidenciar apropiación de conocimiento de los diferentes temas relacionados a la normatividad sanitaria y procesos.
- Diligenciar registro de limpieza y desinfección teniendo en cuenta las sustancias químicas utilizadas en el proceso y según la tabla de preparación de sustancias químicas.
- Realizar procedimiento estándar de operación para cada equipo y áreas de proceso según plan de saneamiento implementado en el Sena Comercio y Servicios.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Desempeño**	Alimentos y Clasificación limpieza y desinfección ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios cumpliendo el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente aplica las sustancias de higienización para el procesamiento de alimentos según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Material de lectura Normatividad Sanitaria Vigente. Material didáctico Plan de Saneamiento Elaboración de Formatos de Control Trabajos escritos Fichas técnicas productos sustancias químicas para programa de limpieza y desinfección, control de

Evidencias de Producto:	acata las normas de seguridad e higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente presenta registros de las variables de proceso de acuerdo con los procedimientos de la empresa presenta reporte de áreas identificadas en las instalaciones, equipos y utensilios en mal estado que puedan generar contaminación de acuerdo con los procedimientos de la empresa dispone los residuos generados siguiendo el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente	plagas. POE para limpieza y desinfección Cuestionario final. Visita Planta de proceso Externa (licorera del Cauca)

5. GLOSARIO DE TERMINOS

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

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 ADULTERADO. Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;

b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;

c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;

d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;

b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

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.

ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM. Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;

d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

BIOTECNOLOGÍA MODERNA. Aplicación de técnicas *in vitro* de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u

orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

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.

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

EQUIPO. Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud 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.

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

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.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar,

importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Código Alimentario Argentino. Disponible en www.anmat.gov.ar
- Disposición ANMAT Nº 2280/05. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Normativa/Normativa/Alimentos/Disposicion_ANMAT_2280-2005.pdf
- Manual de Procedimientos para el Retiro de Alimentos del Mercado- Autoridad Sanitaria. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual_Retiro_Autoridad_Sanitaria.pdf
- El Boletín del Inspector Bromatológico disponible en http://www.anmat.gov.ar/a1.htm
- Guía de Inspección- Procedimiento de Inspección en Locales de Expendio de Comidas Preparadas- Prevención de SUH. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Comunicados/e_coli/Guia_inspeccion_e_coli.pdf
- Recomendaciones para la correcta Manipulación de Alimentos en Locales que elaboran y venden comidas preparadas. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Comunicados/e_coli/locales.pdf

- Decreto 3075 de 23 diciembre de 1997
https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

- Resolución 2674 22 Julio de 2013
https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

- DECRETO 616 de 28 febrero de 2006
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 1500 de 4 mayo 2007
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 60 de 18 enero de 2002
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 475 de 10 marzo 1998
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- RESOLUCIÓN 5109 de 29 diciembre de 2005
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**IVAN DARIO SANCHEZ**	**INSTRUCTOR**	**GASTRONOMIA**	**12 MARZO 2018**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS.
- Código del Programa de Formación: 96151461
- VERSION: 2
- Nombre del Programa: Complementaria
- Fase del Proyecto:
- Actividad de Proyecto
- Competencia
- MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE Y LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
  IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
  VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS FRENTE A LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE.

- Duración de la Guía: 40H

2. PRESENTACION

Manipular alimentos es un acto que sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario. Bien sea como profesionales de la gastronomía y Mesa y Bar, como amas de casa o como expendedores.

Muchas veces se cree que quienes preparan los alimento son únicamente los operarios y supervisores de plantas, los cheffs y cocineros en hoteles, meseros, confiterías o restaurantes, pero la verdad es que hay muchas otras personas que con su esfuerzo y trabajo pueden contribuir diariamente a que los alimentos que consumimos tengan una calidad higiénica que nos evite a todos el peligro de enfermedades.

Todos hemos escuchado hablar de enfermedades como la diarrea y otras de tipo gastrointestinal, las cuales se presentan no por buena o mala suerte, sino por cuestiones de falta de higiene al preparar los alimentos. Las manos y uñas esconden gérmenes que se multiplican loa alimentos y son los que nos pueden causar las enfermedades.

Las enfermedades transmitidas por alimentos afectan a la población más susceptible como son niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas y se sabe que cerca de dos terceras

partes de las epidemias por esta causa, ocurren por consumo de alimentos en restaurantes, cafeterías, comedores escolares y en las mismas viviendas.
Si manipulamos los alimentos siempre con las manos limpias y practicamos las normas higiénicas adecuadas evitaremos que nuestras familias, o nuestros clientes se puedan enfermar por consumir un alimento contaminado. Las enfermedades transmitidas por los alimentos, además de causar malestar a quienes las padecen, pueden también tener consecuencias más graves a corto o largo plazo.

Además de los males que causan a la salud de las personas, también desprestigian a los negocios de comida y a quienes trabajan en su manipulación, lo cual significa una pérdida de confianza de la gente y un perjuicio para todos y por qué no, también puede significar la pérdida del trabajo!

Razón por la cual que estas buenas practicas se deben volver hábitos para los aprendices del programa de Mesa y Bar ya que son los manipuladores directos y responsables en la atención de los clientes, por tal motivo esta competencia fortalecerá los conceptos básicos como conocimiento para ser aplicados como requisitos higiénicos en el momento de manipular un alimento, logrando el cumplimiento de la normatividad sanitaria y la inocuidad de los productos que se ofrecen.

Esta guía será de gran utilidad para tener la seguridad en cuanto al manejo de los alimentos para evitar contaminarlos y garantizar la inocuidad de los mismos, competencia que será reflejada en sus habilidades al momento de servir al cliente.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Introducción y reflexión por parte del Instructor a la higiene y manipulación de alimentos realizando la primer actividad escrita denominada " Como Inicio yo" nombre en el cual el aprendiz dará su propia explicación a sus propios conocimientos que ha adquirido antes de ingresar a la formación, las definiciones que ellos describirán son:
  ¿Qué es Alimento?
  ¿Qué es Contaminación?
  ¿Qué es inocuidad?
  ¿Qué es Higiene?
  ¿Qué es limpieza?
  ¿Qué es Desinfección?

  En esta actividad dando inicio se guardara estas definiciones y al final nuevamente se realizara la actividad con nombre "Como termino yo" dando las mismas definiciones.

- Reconocimiento de los alimentos y su clasificación dada por el Instructor de forma Magistral con ayuda audiovisual, para demostrar la importancia en su composición y aplicación en la elaboración de diferentes alimentos.

Alimentos Constructores
Alimentos Energéticos
Alimentos Reguladores
La actividad que realizara el aprendiz en grupo será la clasificación de los alimentos de forma simbólica con la investigación de su composición nutricional y funcional, con el fin de identificar su importancia y aplicación en la preparación de los alimentos.
En esta actividad el instructor estará atento a las dudas para ser resultas y poder divulgar a sus demás compañeros la composición de los alimentos de forma real.

- Teniendo en cuenta la clasificación de los alimentos y su composición entraremos a definir por que se presenta la contaminación de los mismos, donde el instructor dará la formación magistral con la ayuda audiovisual y con el apoyo de videos de la clasificación de la contaminación de los alimentos.
  Los temas a desarrollar e impartir son:
  Definición de Contaminación y sus clases como Física, Química y Biológica, donde el la contaminación biológica enfatizara su clasificación en cuanto a la microbiología como Bacterias, Virus, hongos y parásitos.
  Se mostrara videos alusivos al tema y se darán ejemplos e imágenes.
  La actividad que desarrollara el aprendiz y en grupo será de tipo investigativo en la clasificación de las bacterias patógenas que describen las enfermedades trasmitidas por los alimentos, dando a conocer su morfología, enfermedades, sintomatología y como prevenir su contaminación.
  Se completará la actividad desarrollando el taller # 1 recopilando toda la información impartida por sus compañeros de forma explicativa de cada bacteria patógena y se enviara por la plataforma LMS para su respectiva calificación.

- Se desarrollará taller # 2 en grupo, observando video de contaminación en restaurante (https://www.youtube.com/watch?v=JuoW2oGeLgc) demostrando sus habilidades de reconocimiento en cuanto a la clasificación de los alimentos y contaminación por factores biológicos.
- Identificación y reconocimiento de normatividad sanitaria, donde el instructor dará a conocer las diferentes normas sanitarias que aplican a los alimentos derivadas de la ley 09 de 1979 dictada por el gobierno nacional de tipo obligatorio su cumplimiento.
  Normatividad sanitaria según su aplicación a los alimentos son:
  Decreto 1500 del 2007 Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.

Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 Materiales de contacto, envases.
Decreto 1686 del 2012 Requisitos higiénicos de bebidas alcohólicas.
Resolución 5109 del 2005 materias primas etiquetado.
Decreto 616 del 2016 Requisitos Higiénicos de la Leche y sus derivados.
Decreto 60 del 2002.
Resolución 2674 del 2013 Buenas Prácticas de manufactura en la industria de alimentos.
La actividad a desarrollar por parte de los aprendices se realizará en grupo, donde realizaran la lectura de cada una de las normas dadas, determinando sus definiciones, objeto y campo de aplicación, prohibiciones y capítulos de la norma y se dará a conocer en forma grupal a sus compañeros de forma explicativa y real en su entorno de forma de dramatización.

- Se realizara actividad de reconocimiento de los conocimientos adquiridos de forma escrita de forma individual de los temas vistos anteriormente para determinar su habilidad al momento de aplicar en su rol como mesero en alimentos y bebidas.

- Introducción por parte del instructor a las buenas prácticas de manufactura según la Resolución 2674 del 2013

- Dar a conocer el plan de saneamiento por parte del instructor y los programas que hacen parte de su implementación, como el programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Control de Plagas y Programa de Control de Manejo de Residuos Sólidos.

- Identificar la importancia de la limpieza y desinfección con el uso eficiente de sustancias químicas, en cuanto a su preparación, aplicación y registro de las actividades según el proceso.

- Se realiza práctica de aplicación del proceso de limpieza y desinfección con las sustancias químicas definida en la tabla de preparación de sustancias químicas y se procede al desarrollo de la actividad en el área de proceso, teniendo en cuenta el uso de elementos de seguridad.

- Desarrollar taller para el diligenciamiento de los procedimientos estándar de operación para cada equipo y área de proceso y aplicar procedimientos de limpieza a equipos, utensilios y áreas de proceso.

- El proceso de limpieza y desinfección según el plan de saneamiento expuesto por el instructor se debe realizar todos los días que ingresan al área de preparación de alimentos, con el fin de garantizar el cumplimiento a este plan y la inocuidad de lo que se prepara; cada aprendiz debe diligenciar el registro de limpieza y desinfección y hacerlo firmar por el instructor encargado de la formación como verificador del proceso.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Desarrollo de Cuestionario final para evidenciar apropiación de conocimiento de los diferentes temas relacionados a la normatividad sanitaria y procesos.
- Diligenciar registro de limpieza y desinfección teniendo en cuenta las sustancias químicas utilizadas en el proceso y según la tabla de preparación de sustancias químicas.
- Realizar procedimiento estándar de operación para cada equipo y áreas de proceso según plan de saneamiento implementado en el Sena Comercio y Servicios.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Desempeño**	Alimentos y Clasificación limpieza y desinfección ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios cumpliendo el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente aplica las sustancias de higienización para el procesamiento de alimentos según programa de limpieza	Material de lectura Normatividad Sanitaria Vigente. Material didáctico Plan de Saneamiento Elaboración de Formatos de Control Trabajos escritos Fichas técnicas productos sustancias químicas para programa de limpieza y

Evidencias de Producto:	y desinfección y normatividad vigente acata las normas de seguridad e higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente presenta registros de las variables de proceso de acuerdo con los procedimientos de la empresa presenta reporte de áreas identificadas en las instalaciones, equipos y utensilios en mal estado que puedan generar contaminación de acuerdo con los procedimientos de la empresa dispone los residuos generados siguiendo el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente	desinfección, control de plagas. POE para limpieza y desinfección Cuestionario final. Visita Planta de proceso Externa (licorera del Cauca)

5. GLOSARIO DE TERMINOS

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

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 ADULTERADO. Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;

b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;

c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;

d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;

b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

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.

ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM. Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;

d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

BIOTECNOLOGÍA MODERNA. Aplicación de técnicas *in vitro* de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u

orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

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.

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

EQUIPO. Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud 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.

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

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.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar,

importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Código Alimentario Argentino. Disponible en www.anmat.gov.ar
- Disposición ANMAT Nº 2280/05. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Normativa/Normativa/Alimentos/Disposicion_ANMAT_2280-2005.pdf
- Manual de Procedimientos para el Retiro de Alimentos del Mercado- Autoridad Sanitaria. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual_Retiro_Autoridad_Sanitaria.pdf
- El Boletín del Inspector Bromatológico disponible en http://www.anmat.gov.ar/a1.htm
- Guía de Inspección- Procedimiento de Inspección en Locales de Expendio de Comidas Preparadas- Prevención de SUH. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Comunicados/e_coli/Guia_inspeccion_e_coli.pdf
- Recomendaciones para la correcta Manipulación de Alimentos en Locales que elaboran y venden comidas preparadas. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Comunicados/e_coli/locales.pdf

- Decreto 3075 de 23 diciembre de 1997
https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

- Resolución 2674 22 Julio de 2013
https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

- DECRETO 616 de 28 febrero de 2006
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 1500 de 4 mayo 2007
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 60 de 18 enero de 2002
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 475 de 10 marzo 1998
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- RESOLUCIÓN 5109 de 29 diciembre de 2005
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**IVAN DARIO SANCHEZ**	**INSTRUCTOR**	**GASTRONOMIA**	**12 MARZO 2018**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					