



GUÍA DE APRENDIZAJE N° 01

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: Técnico en cocina	Código: Versión:	635503 102		
Nombre del Proyecto: Implementación de procesos operativos en la producción de alimentos para establecimientos gastronómicos.	Código:	662563		
Fase del proyecto: Planeación para la producción de alimentos.				
Actividad (es) del Proyecto: Determinar los procedimientos a seguir para el alistamiento en la producción de alimentos.	Actividad (es) de Aprendizaje: COGNITIVA: Reconocer el valor del procedimiento a seguir en el alistamiento, limpieza, y desinfección de áreas, equipos y utensilios, utilizados para la producción de alimentos. PROCEDIMENTAL: Verificar requerimientos de ingreso al taller según el BPM. Realizar mise en place de puesto de trabajo según normas establecidas. Aplicar proceso de limpieza y desinfección para disminuir la carga bacteriana en el área de trabajo. VALORATIVA: Responder de manera ética, responsable,	Ambiente de formación ESCENARIO(Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva) y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente	MATERIALES DE FORMACIÓN	
			DEVOLUTIVO (Herramienta - equipo) Portátil, Video beam	CONSUMIBLE (unidades empleadas durante el programa) Hojas tamaño carta y oficio. Marcadores borrables.



	honesto y asertivo ante las tareas de limpieza y desinfección asignadas durante el taller de producción.			
Resultados de Aprendizaje: Ejecutar la organización planteada elaborando la clasificación de los desperdicios y los planes de aseo y desinfección	Competencia: Ejecutar los procesos básicos para la prestación del servicio de acuerdo a los procedimientos establecidos por la organización.			
Resultados de Aprendizaje:	Competencia:			
Resultados de Aprendizaje:	Competencia:			
Duración de la guía (en horas):	8			

2. INTRODUCCIÓN

Aprendices reciban un cordial saludo y una bienvenida a esta nueva faceta de la formación en cocina. Como ustedes verán, los procedimientos de limpieza y desinfección en la industria de alimentos forman parte de las actividades que garantizan alimentos seguros para los consumidores. Estos procedimientos deben registrarse y observarse con rigor y deben ser validados y verificados para garantizar su eficacia. Debido a lo anterior en esta guía tendrán la oportunidad de reforzar los conceptos básicos en el alistamiento y desinfección de áreas de producción de alimentos. Los invito entonces desde ya a iniciar y descubrir este mundo fascinante que es la cocina



siempre y cuando utilicemos las debidas normas de higiene y salubridad.

3. ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- 1.- Observar las siguientes imágenes de forma individual.
- 2.- Realizar un comentario según indicaciones del instructor



3.1 Actividades de Reflexión inicial.



¿Qué tan importante es para usted elaborar un plan de limpieza y desinfección para garantizar una mayor calidad en el servicio de alimentos?

¡ REFLEXIONEMOS

- 3.- Reflexionar de forma verbal sobre lo leído según indicaciones de su instructor

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimiento.

3.3 Diligenciar las dos primeras columnas del siguiente cuadro de manera individual



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

GUÍA DE APRENDIZAJE

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Versión: 02

Código: GFPI-F-019

ASPECTO TEMA	S (lo que se al respecto)	Q (lo que quisiera saber al respecto)	A (lo aprendido)
AREAS			
EQUIPOS			
UTENSILIOS			

Socializar el cuadro y experiencias propias sobre el uso y manejo de elementos de desinfección, según lineamientos del instructor.

3.4 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

ACTIVIDAD COGNITIVA

Reconocer el valor del procedimiento a seguir en el alistamiento, limpieza, y desinfección de áreas, equipos y utensilios, utilizados para la producción de alimentos.

SUB ACTIVIDADES

1.- Individual:

- 1.1.- Realizar la lectura de **“Una respuesta al trabajo en equipo...”**.
- 1.2.- Elaborar un comentario respecto a la lectura anterior, mediante un escrito.
- 1.3.- Socializar con sus compañeros e instructor, utilizando una técnica didáctica (mesa redonda).
- 1.4.- Cierre cognitivo y conclusiones y socializar el mensaje referido en esta.

2.- Individual:

- 2.1.- En la sopa de letras que a continuación se presenta, encuentre 20 términos relacionados con el tema que tiene como título **HIGIENIZAR**.
- 2.2.- Seguidamente en equipos de trabajo (indicados por su instructor) investigue los significados de cada uno de estos utilizando las tecnologías de la información. Con lo anterior conseguiremos familiarizarnos con la normatividad reguladora de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
- 2.3.- Socializar de manera dinámica los hallazgos a sus compañeros e instructor utilizando como técnica didáctica para esto, una presentación en power point de manera grupal

ACTIVIDAD PROCEDIMENTAL

Verificar requerimientos de ingreso al taller según el BPM. Realizar mise en place de puesto de trabajo según normas establecidas. Aplicar proceso de limpieza y desinfección para disminuir la carga bacteriana en el área de trabajo.

SUB ACTIVIDADES

- 3.- Formular por parejas de aprendices, teniendo en cuenta lo visto hasta el momento en la normatividad y procesos de limpieza, un plan de aseo y desinfección para una cocina.



3.1.- Plásmelo en un folleto muy sencillo y muy concreto.

3.2.- Investigue utilizando las tecnologías informáticas, los pasos a seguir para lo anterior, teniendo en cuenta también lo visto en la clase.

3.3.- Socializar con sus compañeros e instructor, utilizando una técnica didáctica activa dramatización.

ACTIVIDAD VALORATIVA:

Responder de manera ética, responsable, honesta y asertiva ante las tareas de limpieza y desinfección asignadas durante el taller de producción.

SUB ACTIVIDADES

4.- Determinar cómo desde nuestro quehacer diario podemos contribuir a cuidar el medio ambiente al trabajar con materiales de aseo y desinfección en la cocina teniendo en cuenta las normas establecidas para tal fin.

4.1.- Para lo anterior elaborar un corto escrito plasmando en él, sus ideas primeras sobre el tema en mención.

4.2.- Socialice con sus compañeros e instructor

3.5 Actividades de transferencia del conocimiento.

Elabore y formule una propuesta de plan de limpieza y desinfección para áreas, equipos, y utensilios de un establecimiento gastronómico, de acuerdo a la distribución que haga su instructor en el ambiente de formación. Recordemos que siempre debemos basarnos en la normatividad: el decreto 3075 de 1997, la resolución 2674 del 22 de julio de 2013, la norma USNA SECTORIAL 007, Los POES, y el HACCP, entre otros.

3.6 Actividades de evaluación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<p>Evidencias de Conocimiento :</p> <p>Preguntas sobre higiene y desinfección de áreas de trabajo y producción.</p>	<p>Respuesta a preguntas sobre normas de higiene.</p>	<p>TECNICA: Respuesta a preguntas</p> <p>INSTRUMENTO: cuestionario</p>
<p>Evidencias de Desempeño:</p> <p>Observación directa del procedimiento para realizar el aseo y desinfección de las áreas de trabajo de la cocina.</p>	<p>Observación directa que pasos se siguen en la limpieza y desinfección de áreas, equipos, y utensilios de trabajo.</p>	<p>TECNICA: Observación directa.</p> <p>INSTRUMENTO: Lista de chequeo de desempeño.</p>
<p>Evidencias de Producto:</p> <p>Un documento donde se plasme el debido proceso de aseo y desinfección de un área</p>	<p>Un folleto que contenga el proceso de aseo y desinfección en el área de cocina.</p>	<p>TECNICA: Valoración de producto</p>



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

GUÍA DE APRENDIZAJE

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Versión: 02

Código: GFPI-F-019

especifica de la cocina.

INSTRUMENTO: Lista de chequeo de producto



4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva) y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
Determinar los procedimientos a seguir para el alistamiento en la producción de alimentos	8	Portátil, video beam.	1	Ver anexo	Ver anexo	Administrador Turístico y hotelero.	1	AMBIENTE DE FORMACIÓN.



5. GLOSARIO DE TERMINOS

B.P.M: 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 consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajilla 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 realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma 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.

Restaurante o establecimiento de consumo de alimentos: Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo y expendio de alimentos.

Sustancia peligrosa: Es toda forma material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda 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.

La higienización es un concepto idéntico a limpieza, este proceso consiste en la eliminación de toda la suciedad visible en la superficie a tratar. **La sanitización** es una etapa que tiene como objeto, reducir los niveles de microorganismos presentes en las superficies. Un buen procedimiento de limpieza y sanitización es una herramienta esencial para garantizar la inocuidad de los alimentos.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

GUÍA DE APRENDIZAJE

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Versión: 02

Código: GFPI-F-019

Alzate L, Jaime. **GUIA PROFESIONAL DE COCINA.**
www.gastronomiamia.jimdo.com
Biblioteca virtual Sena.
Decreto 3075 de 1997.
Norma técnica sectorial USNA 007 manipulador de alimentos.
<http://www.aguilafumigaciones.com.ar/bpm.html>.
Resolución 2674 del 22 de julio de 2013.
Norma USNA SECTORIAL 007.
Los POES.
EL SISTEMA HACCP.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO (ELABORADA POR)

DIEGO OSWALDO JIMENEZ MARTINEZ

Instructor

CEGAFE