

## INFORMACIÓN DEL MÓDULO

# CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



# IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO

**NOMBRE DEL MÓDULO:**

CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

**ÁREA:**

Formación específica

**PRERREQUISITOS:**

Ninguno

**COMPONENTE:**

Gastronomía

**NÚMERO DE CRÉDITOS:**

4

**CÓDIGO**

M37909

**TOTAL HORAS DE TRABAJO TUTORIAL:**

(HTC) 64

**TOTAL HORAS DE TRABAJO COLABORATIVO:**

(HTC) 64

**TOTAL HORAS DE TRABAJO INDEPENDIENTE:**

(HTC) 64



# 1

## COMPETENCIA A DESARROLLAR

Aplica normatividad, métodos y sustancias, utilizados en los alimentos para ofrecer un producto óptimo para el consumo humano.

### ELEMENTOS DE COMPETENCIA

Los aprendizajes a lograr por unidad de formación son los siguientes:

- 1 Utiliza la normatividad sobre buenas prácticas de manufactura (BPM), para cumplir sus funciones como manipulador de alimentos.
- 2 Identifica y aplica los métodos de conservación de alimentos para la obtención del producto final, según su utilización.
- 3 Aplica sustancias adicionales para mejorar las características del alimento, teniendo en cuenta la función que desempeñan en la obtención del producto final.
- 4 Utiliza métodos de control de calidad para estandarizar la elaboración de un producto inocuo para el consumo humano.

# 2

## PERFIL DE INGRESO PARA EL ESTUDIANTE

Interés por revisar los contenidos y desarrollar las actividades propuestas para el aprendizaje de las técnicas, para la conservación y manipulación de alimentos.



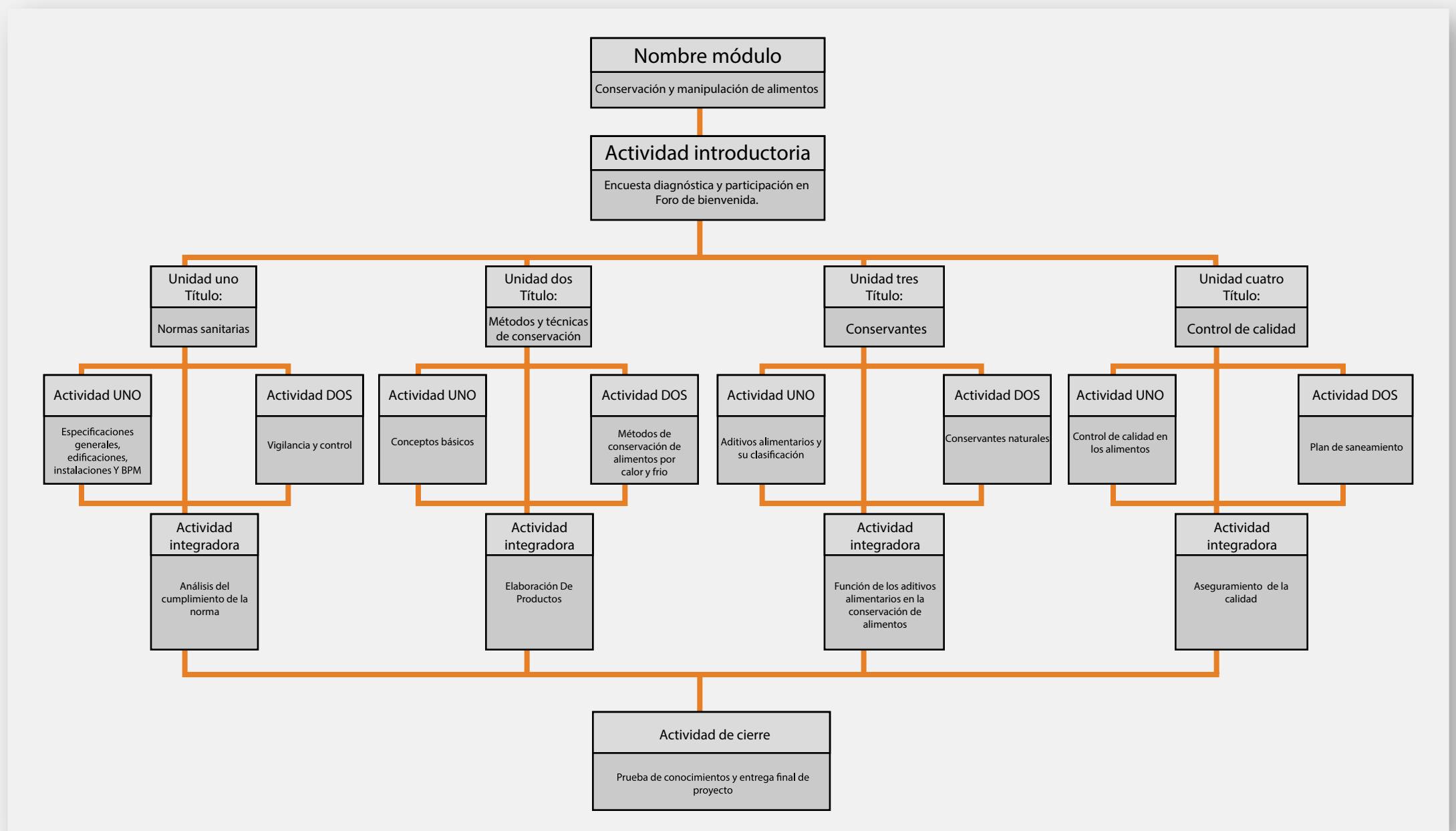
## 3

## CONTENIDOS

UNIDAD	TEMA GENERAL	TEMA ESPECÍFICO
<b>A</b>	Manejo e interpretación de la legislación sanitaria (decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título I Disposiciones Generales.</li> <li>• Título II BPM (buenas prácticas en manufacturas).</li> <li>• Título III Vigilancia y Control (calidad de alimentos, compra, producción y consumo).</li> </ul>
<b>B</b>	Introducción a métodos y técnicas de conservación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservación por calor.</li> <li>• Conservación por frío.</li> </ul>
<b>C</b>	Clases de conservantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservantes Naturales.</li> <li>• Conservantes Artificiales.</li> <li>• Características.</li> </ul>
<b>D</b>	Control de calidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos de limpieza y desinfección.</li> <li>• Conservación de frutas, verduras y hortalizas.</li> <li>• Conservación de lácteos.</li> <li>• Conservación de cárnicos.</li> <li>• Conservación de alimentos.</li> </ul>

# ESTRUCTURA DE MÓDULO

El siguiente gráfico muestra la estructura general del módulo de conservación y manipulación de alimentos.



# REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

García Fajardo, Isabel (2010). Alimentos seguros: guía básica sobre seguridad alimentaria. Editorial: Ediciones Díaz de Santos



Castro Ríos, Katherin (2011). Tecnología de alimentos. Editorial: Ediciones de la U



Amores de Gea, Diego (2013). Manual manipulación de alimentos e higiene alimentaria. Editorial: Editorial CEP, S.L.



Segura, Manuel & Varó, Pedro (2010). Manipulador de comidas preparadas. Editorial: ECU



Pascual Anderson, María del Rosario (2006). Enfermedades de origen alimentario: su prevención. Editorial: Ediciones Díaz de Santos



CaspVanaclocha, Ana & Abril Requena, José (2008). Procesos de conservación de alimentos (2a. ed.). Editorial: Mundi-Prensa



## DESARROLLO VIRTUAL

**Experto temático:** Martha Consuelo Aparicio y Ximena Gómez Sánchez

**Pedagogo:** Richar Rangel

**Comunicador:** Claudia Duarte

**Diseñador:** Walter Rodriguez

**Desarrollador:** Mauricio Bernal

Ha finalizado el documento Informativo de su módulo.

Por favor regrese a la plataforma y diríjase al Contenido.