



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

- **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **Denominación del Programa de Formación:** Higiene y Manipulación de alimentos
- **Código del Programa de Formación:** 96151529
- **Nombre del Proyecto:** NA
- **Fase del Proyecto** (si es formación Titulada) NA
- **Actividad de Proyecto**(si es formación Titulada) NA
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
 - ✓ Identificar los factores de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente.
 - ✓ Emplear las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa.
 - ✓ Verificar el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según legislación vigente.
 - ✓ Ajustar los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según recomendaciones técnicas y normativa
- **Duración de la Guía 40** horas

2. PRESENTACIÓN

- Esta guía tiene el propósito de llevar a las personas que manipulan alimentos, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano. Junto con lo anterior, se busca ofrecer la información base en materia de inocuidad de los alimentos, para que en Colombia se adapten los conocimientos expresados en esta formación de acuerdo a las necesidades particulares de cada proyecto. Nos familiarizaremos con términos como normatividad, alimentos, contaminación microorganismos, salud y seguridad en el trabajo, riesgos y ETAs, a la vez que participaran activamente dentro de la aplicación de los procesos de L&D y evaluación perfil sanitario, su programa POES y el diseño de su planta procesadora, mediante un trabajo autónomo sistemático y organizado relacionando conocimientos previos para una construcción significativa, promoviendo el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

GFPI-F-135 V01

- Descripción de la(s) Actividad(es)



3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Observar el video ¿Qué es la inocuidad de alimentos?, identificar 10 palabras clave que le hayan llamado la atención y elaborar una sopa de letras (en un tiempo de 15 min.), terminada la actividad intercambiaran trabajos y ganara el grupo que termine en menos de tres minutos, como retroalimentación socializaran la razón de porque eligieron esas palabras.

3.1.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)

En las actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios se propondrá y se dará a conocer al aprendiz la temática a tratar en el desarrollo de la guía de aprendizaje.

Entre los temas a tratar se tendrá en cuenta:

Contaminación: definición, tipos, agentes, prevención, re contaminación, proliferación, supervivencia, crecimiento, infección e intoxicación.

Enfermedades transmitidas por alimentos: definición, tipos, agentes, enfermedades, sintomatología, prevención, consecuencias.

Normatividad: alimentaria, ambiental, seguridad y salud en el trabajo.

Procedimientos operativos estandarizados: definición, importancia, estructura, componentes, verificación, registros.

Buenas prácticas de manufactura: concepto, normativa,

manipulador de alimentos: definición, tipos, riesgos asociados, conductas.

Plan de saneamiento: definición, importancia, componentes, procedimientos, aplicación, registros.

Indumentaria: definición, tipos, características, uso, restricciones.

Planes y programa de saneamiento: conceptos, estructura, clase, registros asociados.

Limpieza: definición, función, tipos, materiales, protocolos, elementos de protección.

Ajustes: concepto, tipos.

Registros: definición, importancia, clases, formatos, diligenciamiento.

El objetivo que se busca es permitir al Aprendiz la identificación de saberes construidos a partir de experiencias previas relacionadas con la ejecución de alimentos, con que puede orientarse por medio de socialización de experiencias, intercambio de métodos y forma de hacer las cosas, como también actividades de observación.

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

Los conocimientos que se identificarán en esta guía tienen que ver con:

Actividad Cognitiva:

Conceptualizar sobre aspectos como alimentos, composición, propiedades, características nutricionales; conservación de alimentos, principios, conceptos, contaminación, ETAS; materia prima, equipos y elementos; empaques y embalajes; proceso, conceptos, tipos, métodos de producción normatividad, mediante una evaluación que identifique las falencias del aprendiz.

Actividad Procedimental:

Aplicar las normas de higiene personal y salud ocupacional, utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo y elementos de protección, higienizar instalaciones, maquinaria y herramientas, manejar alimentos asegurando calidad e inocuidad, Disponer residuos ocasionados en la fabricación de alimentos

Actividad valorativa-actitudinal:

Reconoce, valora y aplica la importancia de las buenas practicas de manufactura manteniendo p
de de seguridad industrial ocupacional y ambiental.

GFPI-F-135 V01



Se presentarán videos sobre técnicas de manejo de alimentos, elaboración de productos.

Se desarrollarán actividades como mesa redonda, lectura de textos especializados y exposiciones en Normatividad vigente, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), conceptos de limpieza y desinfección y seguridad industrial mediante video, elaboración y diligenciamiento de formatos

3.1.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Estas actividades le permiten al Aprendiz, aplicar los conocimientos adquiridos, la cual debe hacer parte de la carpeta de evidencias:

Aprovechando este análisis los aprendices deben llenar formatos de limpieza y desinfección y de no conformidades implementando las BPM establecidas en la resolución 2674/2013 que le permite evaluar los conocimientos adquiridos.

3.2. Ambiente Requerido:

Planta de Procesamiento de Alimentos dotada con todos los equipos, maquinaria, utensilios, mesas, etc; empleados y necesarios para el procesamiento de alimentos. Aula para el desarrollo de Técnicas dotada con equipos audiovisuales como video beam, sonido y conectividad.

3.3. Materiales:

Materias primas: frutas frescas, huevos, margarina, aditivos como azúcar, sal común, ácido cítrico, ácido ascórbico, pectina, CMC, saborizantes, colorantes, empaques plásticos y envases de vidrio, bolsa ventana.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Evaluación de conocimientos	Describir las condiciones que deben cumplir las áreas, equipos y el personal manipulador para la producción de alimentos teniendo en cuenta la normativa.	TECNICA: Formulación de Preguntas y Respuestas. INSTRUMENTO: Taller
Evidencias de Desempeño Practica de L&D	Reconoce los tipos de contaminantes físicos, químicos y biológicos según la naturaleza del alimento y las condiciones del proceso productivo.	TECNICA: Observación directa. INSTRUMENTO: lista de chequeo de desempeño.
Evidencias de Producto: Diligenciamiento de formatos perfil sanitario y POES	Realiza procesos de limpieza y desinfección para utensilios, equipos y superficie ejecuta los controles para la calidad del agua aplica procedimientos para el control de plagas identifica los tipos de residuos, fuentes de generación	TECNICA: Valoración de producto. INSTRUMENTO: Lista de chequeo de producto.



	y disposición final de estos utiliza los elementos de protección personal y de seguridad en el trabajo opera equipos e instrumentos en procesos de conservación de alimentos siguiendo las normas de seguridad registra variables de proceso y dispone del manejo de productos no conforme ajusta la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas y según los parámetros de la empresa	
--	--	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento: todo producto o mezcla de sustancias naturales o elaboradas, que ingeridas por el hombre aportan a su organismo los materiales y la energía necesaria para el desarrollo de sus procesos biológicos. Incluye además las sustancias o mezcla de sustancias que se ingieren por hábitos, costumbres, tengan o no valor nutritivo.

Alimento adulterado: alimentos a los que se ha adicionado una sustancia o se les ha sustraído un compuesto químico con intenciones de fraude.

Alimento contaminado: contienen gérmenes patógenos o sustancias químicas capaces de provocar

Alimento falsificado: preparados con el fin de simular otro conocido de tal modo que su composición química no se corresponde con la de dicho alimento.

Alimento nocivo: es aquel que contiene sustancias químicas que son nocivas para el organismo.

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.

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.

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.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

Manipulador de alimentos: toda aquella persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

Brey, Cabello Alberto, MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ALTO RIESGO, Madrid, editorial SIDMA, 2010. CEPLF-135 V01

Organización Panamericana de la Salud, Manual de Capacitación para Manipulación de Alimentos, Chile, 2009.



SENA, CEDEAGRO, Temática y Guías para Higiene y Manipulación de Alimentos, Duitama, 2012.

Corporación Industrial Minuto de Dios, Curso manejo Higiénico de Alimentos y Buenas Prácticas de manufactura, Bogotá, 2012.

Resolución 2674 de 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NIDIA JENNY ACUÑA PINTO	INSTRUCTORA	CEDEAGRO	12 FEBRERO 2022

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					