PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
  COMPLEMENTARIO-**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **66210009 V2**
- Nombre del Proyecto: N.A/ EN COMPLEMENTARIA
- Fase del Proyecto: N.A/ EN COMPLEMENTARIA
- Actividad de Proyecto: N.A/ EN COMPLEMENTARIA
- Competencias:

  290801023- **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE**.

  Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  -IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.
  -RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
  -APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.
  -IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

- Duración de la Guía: **20 horas**

2. PRESENTACIÓN

Apreciados Aprendices,

Manipular alimentos hoy día es un tema que suscita gran interés por la sociedad en general, fomentando el estudio, la investigación y la innovación en cualquier negocio relacionado con la industria de los alimentos.

Con el desarrollo de esta guía reconocerá e identificara los procesos de Manipulación de Alimentos, aseo y desinfección, la Normatividad vigente y la inocuidad alimentaria; esto sumado a que todos los resultados de aprendizaje están relacionados de forma integral.

Su excelente **ACTITUD** a la hora de aprender nuevas técnicas, su entusiasmo y el amor por la profesión le permitan a usted ser un excelente Manipulador de alimentos cumpliendo con todos sus requerimientos.

¡El éxito en su proceso de Formación Profesional, se basa en la Pasión y Dedicación con que realiza sus actividades!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

1. Realice la siguiente lectura:

   Conforme un equipo de trabajo de máximo 3 personas, realicen lectura del Título II, Capítulo III del Decreto 3075 de 1997 – *Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones* y del Título II, Capítulo III de la Resolución 2674 de *2013 - Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*, disponible en el Sistema de Bibliotecas del SENA http://biblioteca.sena.edu.co/ en la Base de Datos Leyex.info.

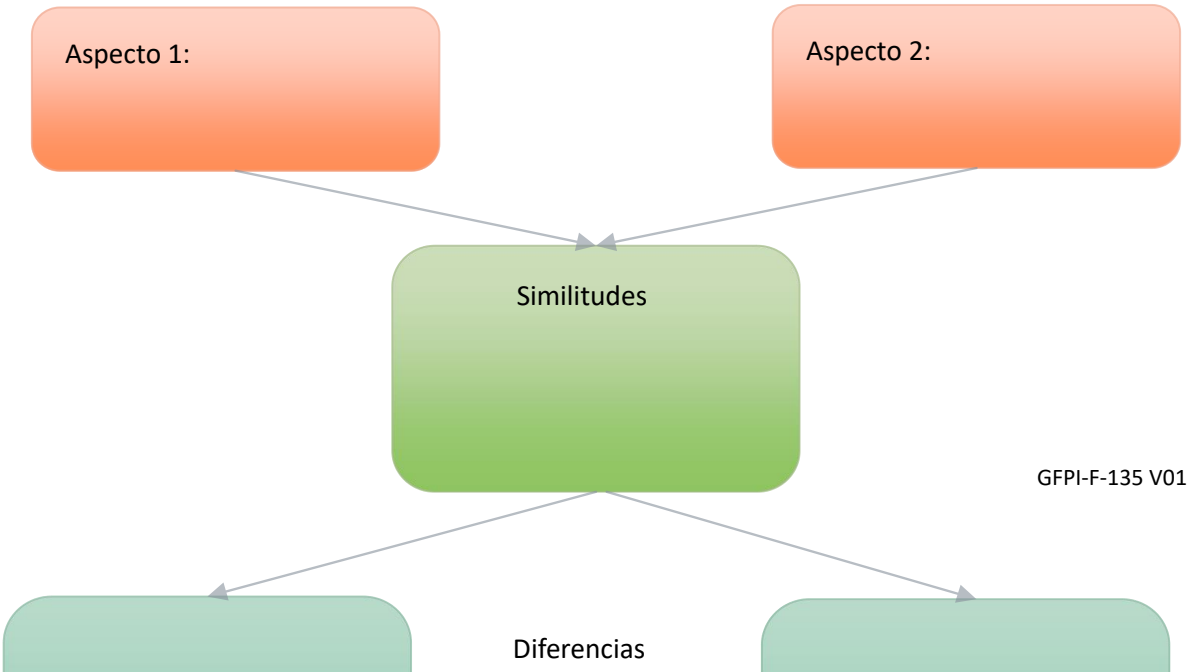
   [redacted]

   - Ingrese a: http://biblioteca.sena.edu.co/paginas/bases.html
   - Busque la base de datos de su preferencia y regístrese con su usuario y contraseña, el cual corresponde, en ambos casos, al número de documento de identificación.

   Identifique las semejanzas y las diferencias de las normas y diligencie el organizador gráfico de la Figura 1.

Figura 1

Comparativo Normas Manipuladores de Alimentos



La normatividad vigente, las leyes que rigen el servicio de Alimentos y Bebidas
Decreto 3075 de 1997 - Resolución 2674 del 2013
http://www.manipulaciondealimentoscolombia.com/normatividad

Observe los videos Higiene y Manipulación de Alimentos Cap. 03, disponible en YouTube https://www.youtube.com/watch?v=D3TjyRtdrPg
Buenas Prácticas de Manufactura ANETIF, disponible en YouTube https://www.youtube.com/watch?v=uz4XmIVcJwc

2. Desarrolle las siguientes actividades con base en la lectura anterior en grupos de trabajo colaborativo definidos por el instructor:

   a. ¿Cuáles son los aspectos relacionados con la Manipulación de Alimentos que le parecen relevantes o que llaman la situación?
   b. ¿Cómo le parecieron los procesos relacionados con la limpieza y el orden a la hora de preparar o transformar los alimentos?
   c. Mencione algunos de los aspectos importantes relacionados con el personal manipulador de los alimentos y las estrategias que utiliza para evitar contaminación y ETAS.
   d. Escriba algunas recomendaciones que desde su perspectiva contribuirían a darle al comensal la INOCUIDAD alimentaria.
   e. Si contase con mayores recursos económicos, ¿Cómo sería su cocina ideal según la normatividad? Descríbala al detalle, pisos, techos, paredes, ventanas, iluminación, etc.
   f. ¿Cuáles serían las razones para capacitarse en Manipulación de Alimentos?

Socialice las respuestas mediante una mesa redonda orientada por su instructor.

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE SABERES PREVIOS

1. Lea el artículo HIGIENE ALIMENTARIA, publicado en el siguiente enlace:

https://manipulador-de-alimentos.com/higiene-alimentaria-y-manipulacion-de-alimentos/

Desarrolle:

- ✓ ¿Qué entiende por sector higiene alimentaria de acuerdo con la lectura?
- ✓ ¿Qué tipo de prácticas debe tener en cuenta el Manipulador de alimentos? Enumere 3 retos prácticas.
- ✓ Consulte, los microorganismos que provocan las ETAS.

Comparta la información encontrada con sus compañeros e instructor en sesión de formación.

2. Resuelva los siguientes casos:

Estudio de casos empresa Cárnicos SA

En una empresa de alimentos Cárnicos SA, que poco tiempo en el mercado, está presentando problemas de devoluciones y quejas por parte de los distribuidores y clientes porque los productos se dañan muy rápido.

Se conoce que el dueño apenas está empezando a conocer la normatividad para aplicar buenas prácticas de manufactura (BPM), que se hallan en el decreto 3075 de 1997 y quizás no aplican correctamente aspectos como desinfección que pueden afectar la calidad de los cárnicos.

a. ¿Usted cree que es vital que el dueño de la empresa aplique la normatividad para que su empresa no tenga problemas de higiene en los alimentos que produce? ¿Por qué?
b. Explique el paso a paso el proceso de desinfección de mesas y áreas de trabajo.
c. Que productos puedo usar para la desinfección de este tipo de negocio, que sean agentes físicos y químicos.
d. En que temperatura es la zona de peligro para los alimentos ¿cuáles son las condiciones de conservación y almacenamiento de la carne?
e. ¿Cuáles son los elementos de protección y manipulación de alimentos que debe utilizar el carnicero?

c. ¿Piensa usted que los operarios que trabajan en una empresa de alimentos y manipulan estos a diarios deberían estar certificados como manipuladores de alimentos?

Analicen el siguiente caso:

La organización Caritas Felices, dedicada a la elaboración de Almuerzos para niños en edad escolar, cuyos clientes son varios colegios de la ciudad, presenta falencias en sus prácticas de manipulación. Hace un par de

semanas uno de sus clientes (Colegio San Paco) efectuó una auditoría a la entidad, dejando el siguiente hallazgo de no conformidad:

"Al entrevistar al personal del proceso de producción y servicio, se evidencia la falta de conocimiento de conceptos y procesos relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, incumpliendo con el requisito que dicta la norma"

El gerente de la entidad solicita a su grupo, como conocedores del tema de Higiene y Manipulación de Alimentos, que por favor le brinde una solución a esta no conformidad mediante la definición de una estrategia, documentación, soportes, cartillas, manuales y cualquier otro documento que permita al personal apropiar la terminología y desarrollar los procedimientos para mantener las Buenas Prácticas de Manufactura en las áreas de producción y servicio teniendo en cuenta la normativa aplicable.

Desarrollen en grupo de trabajo colaborativo los siguientes ítems, con el fin de dar solución al problema presentado en la auditoría del cliente:

a. Un documento, cartilla, video, guía o aquello que considere pertinente para orientar al personal manipulador sobre las actividades que debe desarrollar para mantener las Buenas Prácticas de Manufactura en las áreas de producción y servicio. Dicho documento debe contener como mínimo:
   - Una Introducción en la que se destaque el concepto, la importancia y beneficios de la manipulación de alimentos en las áreas de producción y servicio.
   - El Objetivo General y los Específicos que se alcanzarán con el desarrollo y aplicación de las actividades descritas en el documento.
   - Referenciación de los recursos documentales y gráficos conservando los derechos de autor con normas APA.
b. Formatos que considere necesarios para el registro del cumplimiento de las actividades propuestas.

ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN Y TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO

1. Conforme un equipo de trabajo de máximo 5 aprendices y mínimo 3 aprendices. Planeen y organicen una visita de a un lugar ya sea restaurante, tienda o supermercado, carnicería o cualquier lugar de interés donde pueda ver las condiciones higiénicas de la manipulación de los alimentos.
Identifique los tipos de contaminación

Lista de chequeo verificación de contaminación. Tome el registro fotográfico de las fuentes y factores de contaminación y adjúntelas como soporte de la actividad.

2. Participe en la lluvia de ideas, orientada por su instructor, en la que se haga un listado de los actores que intervinieron en cada uno de los procesos por los que pasa un alimento.
   También construyan la definición del concepto manipulador de alimentos, limpieza, desinfección, inocuidad a partir de la lectura.
   file:///C:/Users/JONATHAN/Downloads/manipulacion_higienica_alimentos.PDF

3. La organización Mundial de la salud tiene 5 claves para la inocuidad de los alimentos, consulte, muestre la imagen correspondiente. Para tenerla presente siempre.
   http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf?ua=1

4. Reconoce los siete principios HACCP y su importancia en un servicio de alimentación. Investiga, explica cada uno de los principios.

   Presente a su instructor para retroalimentación.

5. Establezca la diferencia entre alimento alterado, adulterado, falsificado y perecedero. Haga un cuadro bien organizado con cuatro columnas.

6. Lea el documento *ESTIMACIONES DE LA OMS SOBRE LA CARGA MUNDIAL DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA,* disponible en *la página web de la OMS*
   https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/200047/WHO_FOS_15.02_spa.pdf;jsessio nid=CB8C31BB5F24F52CBA0D731E16CF4AB6?sequence=1

Elabore una gráfica circular en la que se muestre la representatividad de las enfermedades relacionadas en la lectura y desarrolle un glosario con los términos representativos.

7. Lea los documentos relacionados a continuación y tome nota de los aspectos necesarios para responder las preguntas:
   Unidad 2 Enfermedades de Transmisión Alimentaria, disponible en
   https://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguri dad-alimentaria-documentos/basico02.pdf
   ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA), disponible en
   EDUALIMENTARIA

https://www.edualimentaria.com/enfermedades-transmitidas-poralimentos

Preguntas para resolver

a. Características de los alimentos de alto riesgo.
b. Definición de Enfermedades Transmitidas por Alimentos
c. Principales enfermedades de transmisión alimentaria.
d. Causas y síntomas de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos
e. Métodos y procedimientos de prevención de enfermedades alimentarias
f. Microorganismo Presentes
g. Paso a paso de la preparación higiénica de alimentos
h. Métodos de conservación y preservación de alimentos

8. Con la información adquirida, diligencie la Tabla 4 Contaminación alimentaria.

Tabla 1

Contaminación alimentaria

Microorganismo	Enfermedad	Síntomas	Alimentos involucrados	Medidas de Control
Salmonella				
Estafilococos				
Clostridium Botulinum				
Escherichia Coli				
Listeria				
Shigella				

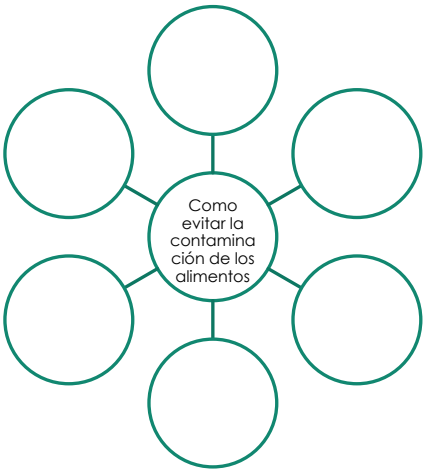
Ubique en las figuras 1 y 2 y 3 los aspectos solicitados.

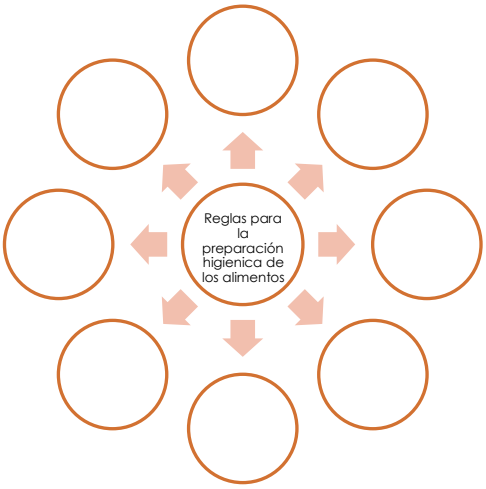
Figura 2

Como evitar la contaminación de los alimentos

Figura 4

Reglas para la preparación higiénica de los alimentos

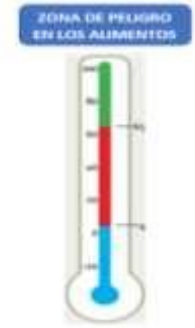




Ubique en la Figura 3 los alimentos congelados, refrigerados, procesados, en cocción, precocidos y recalentados, según la zona de peligro a la que pertenecen.

Figura 5

Zona de peligro de los alimentos



9. Observe con su instructor el video *¿Qué es eso que las personas comen y las enferma?*, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=VkT2mv3qR1w

10. Lea el documento “Nuevos problemas - alérgenos alimentarios” que se encuentra en el link http://www.fao.org/3/X2670S/X2670S.htm

Elabore una presentación en Mapa mental donde se encuentre toda la información de la sesión presencial y la adquirida en el documento.

Presente la actividad a su instructor para realimentación

Evidencia Practica: Preparación de un yogurt casero en grupo de trabajo enviar la evidencia Donde aplique todo lo aprendido en esta formación.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Alimento: Concepto, tipos, características, función, importancia, deterioro, factores Contaminación: Tipos, contaminación, proliferación, supervivencia, crecimiento, infección, intoxicación Contaminación de alimentos: concepto, tipos, alimento adulterado, alterado, higienización, sanitización. Manipuladores de alimento: concepto, tipos, riesgos asociados Legislación alimentaria: conceptos, principios, estructuras Análisis de peligro y puntos críticos de control. - concepto Principios de almacenamiento: tipos, equipos, cambios en el alimento. Empaque y rotulado, conceptos, legislación, principios, identificación, lotes de producción, código de barras, tipos, características Registro sanitario invita **Evidencias de Desempeño:** Aplicar la normatividad vigente relacionada con higiene y manipulación de alimentos en la EVIDENCIA PRACTICA Reconocer procedimientos operativos estándar para la obtención de alimentos Aplicar buenas prácticas de manufactura en estudios de casos de la industria alimentaria Utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo, elementos de protección y de seguridad industrial	Reconocer los conceptos básicos de alimentos, manipulación, higiene, inocuidad, limpieza y sanidad Elaborar perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad vigente Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos alimenticios Aplica las Tic`s n el desarrollo de los procesos de formación según protocolos establecidos por la empresa **Evidencias de Producto:** Informar al jefe inmediato la presencia de enfermedades infectocontagiosas, antes de ingresar a un área de procesamiento de alimentos. Aplicar normas almacenamiento, refrigeración congelación y descongelación de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.	Emisión de juicios evaluativos de cada actividad.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Actividades de Reflexión Inicial:** Constituye el primer momento, esto es **"antes de aprender"**. Es promover **concienciación** en el Aprendiz, fomentar la importancia de que sea este quien descubra la necesidad sentida de conocimiento, la cual se va a lograr esclarecer con el estudio y desarrollo de las actividades propuestas. Estas permiten el análisis, la meditación y la crítica constructiva de la realidad. Estas dinámicas reflexivas enriquecen el quehacer pedagógico, fortalecen la práctica formativa y generan metacognición en el aprendiz. A través de este momento pedagógico el instructor despierta, dirige, motiva y orienta una acción determinada, que sirve para generar interés o expectativa, porque estimulan y direccionan los comportamientos de los aprendices frente a una actividad concreta.
- **Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:** Constituye el primer momento, esto es **"antes de aprender"**. La característica esencial es permitir al Aprendiz la identificación de saberes construidos a partir de experiencias previas con el fin de promover tanto la evaluación auto diagnóstica como la metacognición y que puede orientarse por medio de diversas las técnicas tales como preguntas, lluvia de ideas, socialización de experiencias, intercambio de métodos y formas de hacer las cosas, actividades de observación. Estas actividades facilitan y promueven una práctica guiada para comprobar la comprensión de los conceptos y procedimientos aprehendidos y transferencia de los mismos.

- **Actividades de Apropiación:** Es propia del segundo momento del aprendizaje, **"mientras aprendo"**, aquí se inicia y cuyo propósito es el de desarrollar capacidades para la elaboración de marcos conceptuales, la construcción y apropiación de los saberes inherentes a las competencias específicas, básicas y transversales.
  Estas actividades se enfocan hacia la Construcción integral del conocimiento: conceptos, procedimientos, valores. Son actividades que pretende diseñar y desarrollar el proceso de formación a partir de la toma de conciencia, por parte del aprendiz y del instructor, de las estructuras o los marcos conceptuales con los cuales integran las experiencias técnicas, científicas y culturales en el interior de los esquemas mentales que le dan sentido a lo vivenciado, a lo experimentado, a lo manipulado. Permiten desarrollar capacidades para la construcción y apropiación de los saberes de acuerdo con los aportes de expertos, de la comunidad científica y académica.
- **Actividades de Transferencia de Conocimiento:** Este momento alude al **"después de aprender"** el cual busca que los aprendices apliquen o transfieran el aprendizaje desarrollado en la fase anterior a contextos reales, de acuerdo con lo planteado en la Situación Problémica definida en el primer momento. El propósito es que los aprendices transfieran el 100% de sus conocimientos y habilidades de acuerdo con las funciones productivas, lo que daría como resultado la calidad de los desempeños y como de la gestión de la FPI.
- **Cadena de Valor:** herramienta que ayuda a determinar las actividades que se llevan a cabo dentro de la empresa y agregan valor al producto o servicio, con la finalidad de brindar la

máxima calidad de servicio y producto al cliente, y crear una ventaja competitiva en el mercado.

- **Categorización:** actividad que consiste en poner las cosas en categorías según sus similitudes o criterios comunes.
- **Decreto:** es un tipo de acto administrativo emanado por el poder ejecutivo y legislativo que, generalmente, posee un contenido normativo reglamentario, por lo que su rango es jerárquicamente inferior a las leyes.
- **Estadística**: es la rama de las matemáticas que estudia la variabilidad, así como el proceso aleatorio que la genera siguiendo las leyes de la probabilidad.
- **ETA:** sigla que indica Enfermedad Transmitida por Alimentos.
- Evidencia de aprendizaje: Manifestación del aprendizaje, que refiere a la comprobación de lo que “sabe”, “sabe hacer” y “es” el aprendiz. Pueden ser de conocimiento y de desempeño, de las cuales se pueden inferir los logros de aprendizaje y establecer el desarrollo o no de las competencias.
- **Evidencia de aprendizaje:** Manifestación del aprendizaje, que refiere a la comprobación de lo que **“sabe”**, **“sabe hacer”** y **“es”** el aprendiz. Pueden ser de conocimiento y de desempeño, de las cuales se pueden inferir los logros de aprendizaje y establecer el desarrollo o no de las competencias.
- **Evidencia de conocimiento:** Son las evidencias de conceptos, teorías, principios, e información importante que el aprendiz aplica para lograr resultados de aprendizaje que utilizará en su desempeño laboral. Las pruebas de conocimiento complementan las evidencias de desempeño y de producto referenciadas en el programa de formación.
- **Evidencia de desempeño:** Pruebas del saber hacer, relativas a cómo el Aprendiz ejecuta (proceso) una actividad y al resultado obtenido (producto). Permite obtener información directa, de mejor calidad y más confiable, sobre la forma como el Aprendiz desarrolla el proceso técnico o tecnológico para, así, poder identificar las competencias que posee y las que aún debe desarrollar. Las evidencias de desempeño pueden ser tanto reales como simuladas
- **Evidencia de producto:** El aprendiz demuestra que sabe ejecutar una función productiva, en condiciones del criterio de desempeño, de acuerdo a manuales, instructivos, procedimientos u otros documentos, que aportan información que permita tener un referente para verificar las características que debe reunir el producto.
- **FPI:** Siglas para la Formación Profesional integral. Es el proceso mediante el cual la persona adquiere y desarrolla de manera permanente conocimientos, destrezas, y aptitudes e identifica, genera y asume valores y actitudes para su realización humana y su participación activa en el trabajo productivo y en la toma de decisiones sociales.
- **Fuentes de conocimiento:** Son los principios, fundamentos u orígenes que dan lugar a que los seres humanos conozcan e interioricen las leyes y normas del funcionamiento de la vida natural y social. En el ámbito de la Formación, se reconocen cuatro fuentes de conocimiento:

1) el entorno, real o simulado en los Ambientes de aprendizaje, 2) el Instructor-tutor, 3) las Tecnologías de la Información y la Comunicación y 4) el trabajo colaborativo.

- **Gastronomía:** es la ciencia y arte que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre la salud.
- **Ley:** Regla o norma establecida por una autoridad superior para regular, de acuerdo con la justicia, algún aspecto de las relaciones sociales.
- **Lista de chequeo o cotejo:** Es un instrumento estructurado que registra la ausencia o presencia de un determinado rasgo, conducta o secuencia de acciones. La escala se caracteriza por ser dicotómica, es decir, que acepta solo dos alternativas: si, no; lo logra, no lo logra; presente, ausente; entre otros. Debe contener aquellos conocimientos, procedimientos y actitudes que el aprendiz debe desarrollar.
- **Manipulador de alimentos:** toda 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.
- **Proceso de formación:** Actividades de Aprendizaje y Evaluación, tanto presenciales como desescolarizadas (virtuales), que se desarrollan de manera articulada y con la incorporación de diversas fuentes de conocimiento, con el fin de que el Aprendiz desarrolle, como mínimo, las competencias definidas para el programa de formación.
- **Resultado de aprendizaje:** Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor-tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.
- **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
- **BUENAS PRACTICAS 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **DESINFECCIÓN:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento
- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

6. REFERENTES

Manipulación de Alimentos

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura & Organización Panamericana de la Salud. (2017). MANUAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS - ALUMNO.

Decreto 3075 de 1997 – Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Presidencia de la Republica de Colombia.

Resolución 2674 de 2013 - Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

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

Pino Martín, M.; Solís Lara, C.; Jiménez Romero, M. N. (2011). Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Editorial: IC Editorial

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Martha Isabel Rincón** **Juan Simbaqueba**	**Acompañamiento Pedagógico**	**Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos**	**13/04/2020**
Fecha de finalización y aprobación:			**28 de septiembre de 2020**	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Jeiny Johana Pachón izquierdo**	**Instructor SENA**	**Alimentos y Bebidas**	**15/02/2024**	**Enfoque en Manipulación de Alimentos**