PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje:

  Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.

  Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.

  Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial

  Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):40 HORAS

2. PRESENTACIÓN

¡Bienvenidos al Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos!

Nos complace darle la bienvenida a este curso esencial para la salud pública y la seguridad alimentaria. Durante las próximas sesiones, exploraremos un conjunto integral de conocimientos y habilidades que no solo enriquecerán sus capacidades profesionales, sino que también contribuirán a la protección y bienestar de nuestra comunidad.

¿Por qué es importante este curso?

La higiene y manipulación de alimentos es un aspecto fundamental en la cadena alimentaria. Un manejo adecuado no solo previene enfermedades, sino que también garantiza la calidad y seguridad de los productos que consumimos. Al finalizar este curso, serán capaces de:

Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos: Conocerán las causas, síntomas y métodos de prevención de las ETAs, protegiendo así la salud de los consumidores.

Aplicar buenas prácticas de manufactura: Aprenderán a identificar y mitigar los riesgos asociados a la manipulación de alimentos.

Cumplir con la legislación alimentaria: Estarán familiarizados con las normativas y regulaciones que rigen la producción y distribución de alimentos, asegurando el cumplimiento de los estándares de calidad.

Promover un ambiente de trabajo seguro y colaborativo: Fomentarán prácticas de higiene y seguridad en sus lugares de trabajo, colaborando con sus compañeros para alcanzar objetivos comunes.

Este curso está diseñado no solo para impartir conocimientos teóricos, sino también para desarrollar habilidades prácticas y destrezas que serán valiosas en su carrera profesional. A través de actividades dinámicas, talleres interactivos y estudios de casos reales, podrán aplicar lo aprendido de manera efectiva.

Deseo que vean este curso como una oportunidad para crecer y mejorar, tanto individualmente como en equipo. El aprendizaje autónomo y sistemático que promoveremos les permitirá avanzar a su propio ritmo, asegurándose de comprender y dominar cada tema antes de pasar al siguiente.

Comenzaremos relacionando sus conocimientos previos con nuevos conceptos, construyendo una base sólida que facilitará una comprensión significativa y duradera. Cada módulo estará interconectado, permitiendo una integración coherente de la información y una aplicación práctica en situaciones reales.

Fomentaremos el trabajo en equipo, la colaboración y el intercambio de ideas. Creemos firmemente que el aprendizaje es más enriquecedor cuando se comparte y se construye en conjunto. Juntos, superaremos desafíos y celebraremos logros, creciendo como profesionales y como grupo.

Les invitamos a participar activamente, a hacer preguntas, a compartir sus experiencias y a aprovechar al máximo cada sesión. Este curso es una inversión en su futuro y en la seguridad alimentaria de nuestra comunidad. Juntos, haremos una diferencia significativa.

¡Bienvenidos nuevamente, y esperamos que disfruten y se beneficien enormemente de este curso!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

- **Descripción de la Actividad**

La actividad tiene como objetivo inicial incentivar a los participantes a reflexionar sobre la importancia de la higiene y la manipulación de alimentos, relacionando conceptos clave con situaciones prácticas y cotidianas.

- **Ambiente Requerido**

Aula equipada con proyector y acceso a internet o celular , mesas organizadas en forma de U para fomentar la discusión y el trabajo en equipo.

tableros blancos para anotaciones grupales.

- **Estrategias o Técnicas Didácticas Activas**

Discusión en grupos pequeños: Los participantes se dividen en pequeños grupos para discutir diferentes temas como : conceptos básicos de alimentos, alimentos de alto riesgo en salud pública, concepto de inocuidad de alimentos , contaminación, contaminación cruzada,recontaminación, proliferación, supervivencia, crecimiento, infección, intoxicación,peligros en los alimentos, cadena alimentaria,vías de contaminación, programa de control de plagas, factores que favorecen el crecimiento de los microrganismos

Lluvia de ideas: Se realiza una lluvia de ideas en grupo sobre los conceptos clave.

Juego de roles: Los participantes actúan diferentes roles relacionados con la manipulación de alimentos.

Presentaciones grupales: Cada grupo presenta sus reflexiones y conclusiones al resto de la clase.

- **Materiales de Formación**

Folletos y documentos sobre higiene y manipulación de alimentos,presentaciones en PowerPoint sobre los temas a discutir,hojas de trabajo para las discusiones en grupo.

- **Material de Apoyo**

Marcadores y notas adhesivas,tablet, computadores o celulares para búsquedas rápidas de información. Material de lectura adicional (artículos, normativas).

- **Evidencias de aprendizaje**

Cuestionario: Un cuestionario con preguntas de opción múltiple y abiertas que los estudiantes deben responder para demostrar su comprensión de conceptos como contaminación cruzada,peligros de los alimentos,cadena alimentaria, manejo de residuos,limpieza y desinfección.

Mapa conceptual: Creación de un mapa conceptual que ilustre las diferencias y características de cada tipo de alimento.

- **Instrumento de evaluación**

Cuestionarios: Para medir la comprensión de conceptos clave a través de preguntas de opción múltiple y abiertas.

- **Duración de la actividad** : 5 horas por sesión –total 15 horas

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

3.3 Actividades de apropiación:

- **Descripción de la actividad:** La actividad consistirá en una sesión de aprendizaje donde se introducirán y discutirán conceptos básicos sobre los alimentos, su inocuidad, enfermedades transmitidas por los alimentos, y la legislación alimentaria. Se emplearán dinámicas de grupo y actividades prácticas para asegurar la comprensión y aplicación de estos conocimientos.
- **Ambiente requerido**: Un aula amplia y bien ventilada, equipada con tablero, proyector y acceso a internet. Espacio suficiente para trabajos en grupo y discusiones plenarias.

- **Estrategias o técnicas didácticas activas:**

  Estudio de casos**:** Analizar casos reales de enfermedades transmitidas por alimentos

  Debates dirigidos: Sobre la legislación alimentaria y su importancia.

- **Materiales de formación**
  Guías de estudio
  Artículos y casos de estudio

- **Material de apoyo:**
  Conexión a internet
  Folletos y manuales de seguridad alimentaria, diapositivas
  (papel, bolígrafos, post-its)

- **Evidencias de aprendizaje:**

  Resolución de casos: instrumento de evaluación sobre los estudios de caso analizados.
  Retroalimentación: Autoevaluación y coevaluación entre compañeros.

- **Instrumentos de evaluación:**

  Cuestionarios: Preguntas de opción múltiple y abiertas para medir la comprensión.

  Lista de chequeo : Para evaluar la participación y cumplimiento de tareas en grupo.

- **Duración de la actividad: 5 horas por sesion – total 15 horas.**

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

- **Descripción de la actividad:** La actividad consistirá en una sesión práctica donde los participantes aplicarán las buenas prácticas de manufactura (BPM) durante la elaboración de productos alimentarios. Se realizarán simulaciones y prácticas reales en un ambiente controlado, siguiendo la normatividad vigente y los estándares de seguridad industrial. Además, se registrará la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según los criterios establecidos por la empresa.
- **Ambiente requerido:** cocina equipada con las herramientas y equipos necesarios para la elaboración de productos alimentarios. Se requiere acceso a estaciones de lavado, áreas de almacenamiento, y equipos de protección personal (EPP).
- **Estrategias o técnicas didácticas activas:**

  Simulación práctica: Los participantes elaborarán productos alimentarios siguiendo las BPM y registrando los procedimientos en tiempo real.

  trabajo en equipo**:** Formación de grupos para elaborar productos y realizar registros de saneamiento y procedimientos operativos.

  Retroalimentación en tiempo real**:** Evaluación y comentarios inmediatos durante la práctica para corregir y mejorar procesos.
- **Materiales de formación**

  Manuales de BPM y normatividad vigente.

  Formularios y registros del plan de saneamiento básico.

  Videos educativos sobre BPM y seguridad industrial.
- **Material de apoyo:**

  Herramientas y equipos de cocina

  Equipos de protección personal (EPP).

  papel, bolígrafos, registros
- **Evidencias de aprendizaje:**

  Productos elaborados**:** Ejemplares de los productos alimentarios fabricados siguiendo las BPM.

Registros completos**:** Documentación del plan de saneamiento básico y procedimientos operativos.

Informe de grupo: Reporte escrito que detalle el proceso seguido, incluyendo fotos y comentarios sobre la aplicación de las BPM.

Autoevaluación y coevaluación**:** Formularios donde los participantes evalúan su desempeño y el de sus compañeros.

- **Instrumentos de evaluación:**

  Listas de chequeo: Para verificar la correcta realización y registro de los procedimientos operativos y plan de saneamiento.

  Observación directa: Notas de observación durante la práctica para evaluar la aplicación de BPM y el uso adecuado de EPP.

  Cuestionarios: Preguntas de opción múltiple y abiertas sobre normatividad y procedimientos de BPM.

- **Duración de la actividad:** 5 horas por sesión –total **:** 10 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
N/A	**N/A**	**Actividades de reflexión inicial:** La actividad tiene como objetivo inicial incentivar a los participantes a reflexionar sobre la importancia de la higiene y la manipulación de alimentos, relacionando conceptos clave con situaciones prácticas y cotidianas	**Cuestionario**: Un cuestionario con preguntas de opción múltiple y abiertas que los estudiantes deben responder para demostrar su comprensión de conceptos como contaminación cruzada,peligros de los alimentos,cadena alimentaria, manejo de	utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos alimenticios ejecuta responsablemente	**Cuestionarios**: Para medir la comprensión de conceptos clave a través de preguntas de opción múltiple y abiertas.

			residuos,limpieza y desinfección.	los procedimientos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa	
NA	**NA**	**Descripción de la actividad: La actividad consistirá en una sesión de aprendizaje donde se introducirán y discutirán conceptos básicos sobre los alimentos, su inocuidad, enfermedades transmitidas por los alimentos, y la legislación alimentaria. Se emplearán dinámicas de grupo y actividades prácticas para asegurar la comprensión y aplicación de estos conocimientos**	Resolución de casos: instrumento de evaluación sobre los estudios de caso analizados. Retroalimentación: Autoevaluación y coevaluación entre compañeros.	dentifica si los alimentos son elaborados según procedimientos operativos estándar establecidos en la empresa identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos	Estudio de casos**:** Analizar casos reales de enfermedades transmitidas por alimentos. Debates dirigidos: Sobre la legislación alimentaria y su importancia. **Cuestionarios**: Preguntas de opción múltiple y abiertas para medir la comprensión. **Lista de chequeo** : Para evaluar la participación y cumplimiento de tareas en grupo.
NA	**NA**	**Actividades de Transferencia el Conocimiento:** La actividad consistirá en una sesión práctica donde los participantes aplicarán las buenas prácticas de manufactura (BPM) durante la elaboración de productos	Productos elaborados**:** Ejemplares de los productos alimentarios fabricados siguiendo las BPM. Registros completos**:**	verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la empresa registra los resultados del desarrollo de los programas de	**Listas de chequeo**: Para verificar la correcta realización y registro de los procedimientos operativos y plan de saneamiento.

		alimentarios. Se realizarán simulaciones y prácticas reales en un ambiente controlado, siguiendo la normatividad vigente y los estándares de seguridad industrial.	Documentación del plan de saneamiento básico y procedimientos operativos. Informe de grupo: Reporte escrito que detalle el proceso seguido, incluyendo fotos y comentarios sobre la aplicación de las BPM. Autoevaluación y coevaluación**:** Formularios donde los participantes evalúan su desempeño y el de sus compañeros.	saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa.	**Observación directa**: Notas de observación durante la práctica para evaluar la aplicación de BPM y el uso adecuado de EPP. **Cuestionarios**: Preguntas de opción múltiple y abiertas sobre normatividad y procedimientos de BPM.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipulador de alimentos: persona que tiene contacto directo con alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los mismos durante su actividad laboral. Esto incluye la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de alimentos

Peligro : es una condición ó característica intrínseca que puede causar lesión o enfermedad

Riesgo: es la combinación de la probabilidad y la consecuencia de no controlar el peligro

Contaminación cruzada: transferencia involuntaria de microorganismos, como bacterias, virus y parásitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.paho.org/es

https://www.minsalud.gov.co/Portada2021/index.html

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ROSA ELENA BOLAÑO GARCIA**	**INSTRUCTOR**	**CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**	**27-06-2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación: 96151461
Versión: 2

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor:

Competencia:

- ✓ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

.**Resultado de Aprendizaje:**

- ✓ Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
- ✓ Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
- ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
- ✓ Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

.

Actividad:

- ✓ Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje : Analizar y comprender la importancia de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos a través del estudio de un caso real.

  Duración : 5 horas

Instrucciones:

1. **Lectura Inicial**

Lee el siguiente texto sobre higiene y manipulación de alimentos

La higiene y manipulación adecuada de los alimentos son fundamentales para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Las prácticas de higiene incluyen el lavado de manos, la limpieza y desinfección de superficies y utensilios, y el almacenamiento adecuado de los alimentos. Los manipuladores de alimentos deben estar capacitados en buenas prácticas de manufactura (BPM) para minimizar los riesgos de contaminación. Las BPM abarcan desde la recepción de materias primas hasta la preparación y el servicio de los alimentos.

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) son infecciones o intoxicaciones causadas por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos patógenos, toxinas, o sustancias químicas. La higiene y la manipulación adecuada de alimentos son cruciales para prevenir estas enfermedades. La legislación sobre seguridad alimentaria establece normas y procedimientos que los establecimientos deben seguir para garantizar la inocuidad de los alimentos. Entre las leyes más importantes en Colombia tenemos :

Resolución 2674 de 2013:

- **Descripción:** Establece los requisitos que deben cumplir los establecimientos de alimentos y los manipuladores de alimentos para asegurar la inocuidad y calidad de los productos alimenticios.
- **Aspectos Clave:** Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), requisitos de infraestructura, manejo higiénico de alimentos, control de plagas, y condiciones de almacenamiento y transporte.

Decreto 3075 de 1997:

- **Descripción:** Regula las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos donde se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan y comercialicen alimentos y bebidas.
- **Aspectos Clave:** Requisitos de higiene, procesos de saneamiento, capacitación de manipuladores de alimentos, y vigilancia sanitaria.

Resolución 604 de 1993:

- **Descripción:** Regula los requisitos sanitarios que deben cumplir los manipuladores de alimentos.
- **Aspectos Clave:** Exámenes médicos, cursos de capacitación en higiene y manipulación de alimentos, y certificación de manipuladores de alimentos.

Decreto 60 de 2002:

- **Descripción:** Reglamenta las condiciones sanitarias y de operación de los restaurantes y demás establecimientos de expendio de comidas preparadas.
- **Aspectos Clave:** Condiciones de infraestructura, equipamiento, higiene, y manejo de residuos en establecimientos de comidas preparadas.

Resolución 2193 de 2004:

- **Descripción:** Establece las condiciones de higiene y sanidad en los expendios de carnes y productos cárnicos comestibles.
- **Aspectos Clave:** Requisitos para la manipulación, conservación, y transporte de carnes y productos cárnicos.

Ley 9 de 1979:

- **Descripción:** Código Sanitario Nacional, que establece las normas generales de salud pública en Colombia, incluyendo aspectos relacionados con la higiene y seguridad alimentaria.
- **Aspectos Clave:** Principios generales de salud pública aplicables a la producción, manipulación, y comercialización de alimentos.

Cuestionario de Comprensión

Responde las siguientes preguntas basadas en la lectura:

1. ¿Por qué es crucial la higiene en la manipulación de alimentos?
2. Menciona tres prácticas esenciales de higiene que deben seguir los manipuladores de alimentos.
3. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
4. ¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)?
5. Menciona dos ejemplos de cómo pueden prevenirse las ETAs.
6. ¿Qué normativa colombiana regula las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la manipulación de alimentos?

Estudio de Caso 1

Un restaurante ha recibido varias quejas de clientes que reportan malestar estomacal después de comer en el establecimiento. Durante una inspección sanitaria, se encontraron varias irregularidades: los manipuladores de alimentos no se lavaban las manos con regularidad, los alimentos crudos y cocidos se almacenaban juntos, y las superficies de trabajo no se desinfectaban adecuadamente. Además, se observó que algunos empleados no tenían la capacitación necesaria en BPM.

Preguntas de análisis

1.Identifica los principales problemas de higiene y manipulación de alimentos en el restaurante.

2. ¿Qué riesgos para la salud están asociados con las prácticas observadas en el restaurante?
3. Proponer un plan de acción para mejorar la higiene y manipulación de alimentos en el restaurante, incluyendo capacitación y medidas correctivas específicas.

Estudio de Caso 2

En una fábrica de productos lácteos, se reportó un brote de salmonelosis que afectó a varios consumidores. Tras una investigación, se descubrió que la contaminación ocurrió debido a la falta de higiene en la manipulación de la leche cruda y la inadecuada pasteurización. Además, la fábrica no estaba cumpliendo con las normativas y no se seguían las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Las autoridades sanitarias intervinieron, ordenando la suspensión temporal de la producción hasta que se implementaran las medidas correctivas necesarias.

Preguntas de análisis:

1. Identifica los principales factores que contribuyeron al brote de salmonelosis en la fábrica de productos lácteos.
2. ¿Qué medidas legislativas fueron incumplidas por la fábrica?
3. Proponer un plan de acción para que la fábrica cumpla con las normativas y BPM, asegurando la prevención de futuras ETAs.

Estudio de Caso 3

En una panadería de Bogotá, se reportó un brote de intoxicación alimentaria que afectó a varios clientes. Tras una inspección sanitaria, se descubrió que la contaminación ocurrió debido a la falta de higiene en la manipulación de los ingredientes y la inadecuada limpieza de los equipos de cocina. La panadería no estaba cumpliendo con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997. Las autoridades sanitarias ordenaron la suspensión temporal del negocio hasta que se implementaran las medidas correctivas necesarias.

Preguntas de análisis:

1. Identifica los principales factores que contribuyeron al brote de intoxicación alimentaria en la panadería.
2. ¿Qué medidas legislativas fueron incumplidas por la panadería?
3. Proponer un plan de acción para que la panadería cumpla con las normativas de higiene y manipulación de alimentos, asegurando la prevención de futuras ETAs

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de conocimiento del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje.

LISTA DE CHEQUEO

CONOCIMIENTO ( ) PRODUCTO ( ) DESEMPEÑO ( )

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
2	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.			
5	Actitud Apropiación	El aprendiz reconoce los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.			
6	Actitud Apropiación	El aprendiz reconoce las enfermedades de transmision alimentaria , factores de riesgo			
7	Actitud Apropiación	El aprendiz identifica las normas y legislación relacionada			
8	Actitud Apropiación	El aprendiz propone planes de aciion y prevención relacionadas con la problematica			

RESULTADOS:

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: , 2024

_____

Firma del Aprendiz

Firma del Instructor

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	**27/06/2024**
Denominación del Programa de Formación	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	96151461 VERSION 2
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NA**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NA**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Rosa elena Bolaño Garcia** — **Regional y Centro de formación Quindio centro de comercio y turismo** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación** **Nombres y Apellidos** — **Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
NA	NA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS: ALIMENTOS, ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA, PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, POTENCIALMENTE PELIGROSO. C O N CEPTOS DE I N O C U I D A D D E A L I MENTOS: CONTAMINACIÓN, CONTAMINACIÓN CRUZADA, RECONTAMINACIÓN, PROLIFERACIÓN, SUPERVIVENCIA, CRECIMIENTO, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS: CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN. MANIPULADORES DE ALIMENTOS: TIPOS	INTERPRETAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. INTERPRETAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS REALIZAR PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO. IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIOS DE CASOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN Y DE	UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE	Actividades de reflexión inicial: La actividad tiene como objetivo inicial incentivar a los participantes a reflexionar sobre la importancia de la higiene y la manipulación de alimentos, relacionando conceptos clave con situaciones prácticas y cotidianas	30 HORAS	10 HORAS	Cuestionario: Un cuestionario con preguntas de opción múltiple y abiertas que los estudiantes deben responder para demostrar su comprensión de conceptos como alimentos de alto riesgo, perecederos, no perecederos y potencialmente peligrosos. Mapa conceptual: Creación de un mapa conceptual que ilustre las diferencias y características de cada tipo de alimento	Discusión en grupos pequeños: Los participantes se dividen en pequeños grupos para discutir diferentes temas como : conceptos básicos de alimentos, alimentos de alto riesgo en salud pública, concepto de inociudad de alimentos , contaminación, contaminación cruzada,recontaminación, proliferación, supervivencia, crecimiento, infección, intoxicación.	Aula equipada con proyector y acceso a internet o celular , mesas organizadas en forma de U para fomentar la discusión y el trabajo en equipo. tableros blancos para anotaciones	Folletos y documentos sobre higiene y manipulación de alimentos,presentaciones en PowerPoint sobre los temas a discutir,hojas de trabajo para las discusiones en grupo.		

NA	NA		IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	MANIPULADORES DE ALIMENTOS: TIPOS, RIESGOS ASOCIADOS. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: CONCEPTOS, PRINCIPIOS, ESTRUCTURA. FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS : FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS ALÉRGENOS: CONCEPTOS; CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON ALÉRGENOS SANEAMIENTO BÁSICO: DEFINICIÓN, PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS. DILUCIONES, CONCENTRACIONES, PORCENTAJES USO Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE SEGURIDAD EN PLANTA. PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS: CONTROL DE PROVEEDORES, TRAZABILIDAD, CONTROL DE DISTRIBUIDORES, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN. SEÑALIZACIÓN VISUAL Y DE SEGURIDAD ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL: CONCEPTO, PRINCIPIOS ALMACENAMIENTO: TIPOS, EQUIPOS, CAMBIOS EN EL ALIMENTO, ADITIVOS. CONSERVACIÓN: MÉTODOS, TEMPERATURAS ALTAS, BAJAS, CONSERVACIÓN QUÍMICA, NATURAL O FÍSICA. EMPAQUE Y ROTULADO: CONCEPTOS, LEGISLACIÓN, PRINCIPIOS, IDENTIFICACIÓN LOTES DE PRODUCCIÓN, CÓDIGO DE BARRAS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS.NORMATIVIDAD: RESOLUCIONES Y DECRETOS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS REGISTRO SANITARIO, INVIMA.	PROTECCION Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL APLICAR PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS. REGISTRAR LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD	SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA. IDENTIFICA SI LOS ALIMENTOS SON ELABORADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	Actividades de apropiación:La actividad consistirá en una sesión de aprendizaje donde se introducirán y discutirán conceptos básicos sobre los alimentos, su inocuidad, enfermedades transmitidas por los alimentos, y la legislación alimentaria. Se emplearán dinámicas de grupo y actividades prácticas para asegurar la comprensión y aplicación de estos conocimientos			Resolución de casos: Informe escrito sobre los estudios de caso analizados. Retroalimentación: Autoevaluación y coevaluación entre compañeros.	Estudio de casos: Analizar casos reales de enfermedades transmitidas por alimentos Debates dirigidos: Sobre la legislación alimentaria y su importancia	Un aula amplia y bien ventilada, equipada con tablero, proyector y acceso a internet. Espacio suficiente para trabajos en grupo y discusiones plenarias.	Guías de estudio Artículos y casos de estudio	ROSA ELENA BOLAÑO	
NA	NA		APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL				Actividades de Transferencia el Conocimiento: La actividad consistirá en una sesión práctica donde los participantes aplicarán las buenas prácticas de manufactura (BPM) durante la elaboración de productos alimenticios. Se realizarán simulaciones y prácticas reales en un ambiente controlado, siguiendo la normatividad vigente y los estándares de seguridad industrial. Además, se registrará la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según los criterios establecidos por la empresa.			Productos elaborados: Ejemplares de los productos alimentarios fabricados siguiendo las BPM. Registros completos: Documentación del plan de saneamiento básico y procedimientos operativos. Informe de grupo: Reporte escrito que detalle el proceso seguido, incluyendo fotos y comentarios sobre la aplicación de las BPM. Autoevaluación y coevaluación: Formularios donde los participantes evalúan su desempeño y el de sus compañeros.	Simulación práctica: Los participantes elaborarán productos alimentarios siguiendo las BPM y registrando los procedimientos en tiempo real. trabajo en equipo: Formación de grupos para elaborar productos y realizar registros de saneamiento y procedimientos operativos. Retroalimentación en tiempo real: Evaluación y comentarios inmediatos durante la práctica para corregir y mejorar procesos.	cocina equipada con las herramientas y equipos necesarios para la elaboración de productos alimentarios. Se requiere acceso a estaciones de lavado, áreas de almacenamiento, y equipos de protección personal (EPP).	Manuales de BPM y normatividad vigente. Formularios y registros del plan de saneamiento básico. Videos educativos sobre BPM y seguridad industrial.		
NA	NA		REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA													

Copia no controlada

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26 DEL MES DE NOV DEL AÑO 202 4

OBJETIVO (S) Higiene y manipulación de alimento

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Ana Lucia Villa	1097395941				Postres Meraki	luythegoodchotrail.com	3027927446		Ana Lucia Villa
	DIANA [illegible]	2[illegible]				TIENDA VEILO	nanamieta@gmail.com	3224139923		DIANA MARIN
	Adriana Mejia	35693649				Postres Meraki	postresmeraki.pasteleria@gmail.com			Adriana Mejia
	PEDRO NEL VELASQUEZ	19[illegible]654				POSTRES MERAKI	" " "			PEDRO NEL VELASQUEZ
	MYLENA RICO	28916767				meraki	3137832579			MYLENA RICO
	Zoraida Cancel	24816 [illegible]				Meraki	zoraidacancel98@gmail.com			
	Maria Emilsen Villada	1192726[illegible]2				Independi		3126843000		Emilsen Villada
	Mª Mercedes sanchez	24.660.586.						313 378 4546.		Mª Mercedes sanchez.
	Lina Marcela G	1094905349				CONSTRUCTORA	EXPLORANDO ORIZONTES SAS	3225653144		Lina Marcela G
	EYLIZA MURA	1085961[illegible]88				CUNDINAMARCA		3108688948		EYLIZA MURA
	Adriana Cabrina	1059782359				Origin Bread		3208582785		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

CS Escaneado con CamScanner