



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR  
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

|                                                                                                   |                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fecha de Elaboración                                                                              | 4/04/2020                                                                                                                      |
| Denominación del Programa de Formación                                                            | MANIPULACIÓN DE ALIMENTO                                                                                                       |
| Modalidad de Ejecución                                                                            | FORMACION COMPLEMENTARIA                                                                                                       |
| Código y versión del Programa                                                                     | 62130010 VERSION 1                                                                                                             |
| Nombre del Proyecto ( Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada) | N/A                                                                                                                            |
| Código del Proyecto ( Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada) | N/A                                                                                                                            |
| Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica                                               | <b>Nombres y Apellidos</b><br>CESAR AUGUSTO TORRES ACEVEDO <b>Regional y Centro de formación</b> Quindío<br>Comercio y Turismo |

| FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada) | ACTIVIDAD DE PROYECTO ( si el programa es titulada) | COMPETENCIA                                              | RESULTADOS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                   | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR                                                                                                                                                                                                                                                                            | DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS) |                             | ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS    | AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS              |                         |                                              | CRITERIOS DE EVALUACIÓN                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  |                                                     |                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | HORAS TRABAJO DIRECTO                     | HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE |                                   | AMBIENTE                                          | MATERIALES DE FORMACIÓN | INSTRUCTORES RESPONSABLES                    |                                                                                                                                                                                                             |
| N/A                                              | N/A                                                 | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | LA LIMPIEZA E HIGIENE PERSONAL CORRESPONDE A LA EXIGIDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE.LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES QUE PUEDAN OCASIONAR RIESGOS EN LA | Verificar la higiene personal correspondiente a la exigida según procedimiento y legislación sanitaria vigente<br>Identificar los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgo en la inocuidad de los alimentos según procedimientos establecidos<br>Identificar los riesgos de contaminación en el proceso | 60                                        | 0                           | Demostraciones Talleres practicos | AMBIENTE DE APRENDIZAJE DOTADO CON MESAS Y SILLAS |                         | TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS | interpreta los conceptos básicos referentes a la manipulación y transformación de alimentos. aplica la normatividad vigente decreto 3075 del 1997 en los procesos de manipulación, transformación, empaque, |
|                                                  |                                                     |                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                           |                             |                                   |                                                   |                         |                                              |                                                                                                                                                                                                             |
|                                                  |                                                     |                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                           |                             |                                   |                                                   |                         |                                              |                                                                                                                                                                                                             |
|                                                  |                                                     |                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                           |                             |                                   |                                                   |                         |                                              |                                                                                                                                                                                                             |
|                                                  |                                                     |                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                           |                             |                                   |                                                   |                         |                                              |                                                                                                                                                                                                             |
|                                                  |                                                     |                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                           |                             |                                   |                                                   |                         |                                              |                                                                                                                                                                                                             |

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

| DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | OBSERVACIONES |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <p>Verificar la higiene personal correspondiente a la exigida según procedimiento y legislación sanitaria vigente</p> <p>Identificar los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgo en la inocuidad de los alimentos según procedimientos establecidos</p> <p>Identificar los riesgos de contaminación en el proceso según procedimiento</p> |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |

**PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

**1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE**

- **Denominación del Programa de Formación:** Manipulación de Alimentos.
- **Código del Programa de Formación:** 62130010 V1.
- **Nombre del Proyecto:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto:** N/A
- **Competencia:** 290801023. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

**Resultados de Aprendizaje:** 29080102303. La limpieza e higiene personal corresponde a la exigida según procedimiento y legislación sanitaria vigente. los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgos en la inocuidad de los alimentos son identificados y reportados según procedimiento establecido. las normas de higiene y seguridad se aplican según normatividad vigente. las manos se mantienen con uñas cortas y sin esmalte y son lavadas y desinfectadas con la frecuencia y el método establecido de acuerdo al procedimiento. los accesorios personales y objetos que puedan ocasionar contaminación en los alimentos no se utilizan en las áreas de procesos, según la normatividad. los riesgos de contaminación en el proceso son identificados y reportados según procedimiento. el producto alimenticio es manipulado según su naturaleza de acuerdo al procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente. los puntos de control críticos bajo su responsabilidad son monitoreados según

- Duración de la Guía 60 horas

**2. PRESENTACIÓN**

El propósito es formar trabajadores competentes y calificados, que estén en capacidad de responder a la demanda de la comunidad en general, en la conformación de unidades productivas con calidad, pertinencia y efectividad que le ayuden a mejorar su calidad de vida con negocios rentables. Es por ello que se ha diseñado un programa de formación complementaria atendiendo así la necesidad de la comunidad del barrio la nevada donde participan jóvenes, madres cabezas de familia y adultos los cuales han planteado una idea de negocio referente a la manipulación higiénica de los alimentos con prácticas en productos lácteos de acuerdo con la inquietud planteada con este proyecto se pretende capacitar a este grupo de personas en los conceptos y principios básicos referentes a la manipulación adecuada de los alimentos con la aplicación de la normatividad vigente, con el objeto de formar unidades productivas que ayuden a mejorar la calidad de vida de la comunidad del barrio la nevada. Durante la aplicación de estas actividades deben hacer uso de las TICS, el trabajo autónomo y colaborativo, el buen uso de los ambientes de aprendizaje y el acompañamiento y asesoría del instructor.

### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

#### 3.1. Actividad de reflexión inicial.

Se muestran imágenes a los aprendices para realizar una serie de preguntas.



- ¿Qué sensación le producen estas dos imágenes?
- ¿Le generan seguridad las imágenes anteriores para consumir alimentos y porque?
- ¿Cree usted que es importante implementar en las BPM en nuestras casas y en los establecimientos de alimentos y bebidas? Porque?

#### 3.2. Actividad de contextualización:

Teniendo en cuenta la actividad anterior, en equipos de trabajo elaborar una lista de hábitos que le gustaría ver en el personal que manipula alimentos.

### 3.3. Actividad de apropiación del conocimiento: (Conceptualización y Teorización)

Normatividad sanitaria vigente sobre manipulación de alimentos. decreto 3075/97, Resolucion 2674/2013.

Conceptos y terminología en manipulación de alimentos

Buenas Prácticas de Manufactura

Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos

Analizar riesgos y fuentes de contaminación.

Establecer factores de riesgo de contaminación.

### 3.4. Acción interpretativa:

Evidencia: (Producto)

Elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos, aplicando criterios según procesos establecidos en la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.

**Actividad de aprendizaje:** Verificar la higiene personal correspondiente a la exigida según procedimiento y legislación sanitaria vigente Identificar los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgo en la inocuidad de los alimentos según procedimientos establecidos Identificar los riesgos de contaminación en el proceso según procedimiento

Ambiente Requerido: Ambiente convencional

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

| Evidencias de Aprendizaje                   | Criterios de Evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Evidencias de Producto:<br>Lista de chequeo | Interpreta los conceptos básicos referentes a la manipulación y transformación de alimentos. aplica la normatividad vigente decreto 3075 del 1997 en los procesos de manipulación, transformación, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos. Interpreta y aplica las buenas prácticas de manufactura | Valoración de producto                |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

**ALIMENTO.** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

**ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

**ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.** Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.** Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**COMERCIALIZACIÓN.** Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

**CONCEPTO SANITARIO.** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan,

comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

**DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN.** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**DISEÑO SANITARIO.** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

**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.

**INSUMO.** Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

**LIMPIEZA.** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**LOTE.** Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS.** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u 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.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Decreto 3075 y resolución 2674 del 2013

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

|           | Nombre                       | Cargo      | Dependencia        | Fecha      |
|-----------|------------------------------|------------|--------------------|------------|
| Autor(es) | Cesar Augusto Torres Acevedo | Instructor | Comercio y Turismo | 04/04/2020 |

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

|           | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|-----------|--------|-------|-------------|-------|------------------|
| Autor(es) |        |       |             |       |                  |

**REGIONAL:** QUINDIO

**CENTRO:** COMERCIO Y TURISMO

**1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH**

**Programa de Formación:**

**Código:** 62130010

**No. Ficha**

**Competencia a Desarrollar:** 290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

**Resultado(s) de Aprendizaje:** La limpieza e higiene personal corresponde a la exigida según procedimiento y legislación sanitaria vigente. los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgos en la inocuidad de los alimentos son identificados y reportados según procedimiento establecido. las normas de higiene y seguridad se aplican según normatividad vigente. las manos se mantienen con uñas cortas y sin esmalte y son lavadas y desinfectadas con la frecuencia y el método establecido de acuerdo al procedimiento. los accesorios personales y objetos que puedan ocasionar contaminación en los alimentos no se utilizan en las áreas de procesos, según la normatividad. los riesgos de contaminación en el proceso son identificados y reportados según procedimiento. el producto alimenticio es manipulado según su naturaleza de acuerdo al procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente. los puntos de control críticos bajo su responsabilidad son monitoreados según normatividad.

**Actividad de aprendizaje:**

Verificar la higiene personal correspondiente a la exigida según procedimiento y legislación sanitaria vigente. Identificar los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgo en la inocuidad de los alimentos según procedimientos establecidos. Identificar los riesgos de contaminación en el proceso según procedimiento.

**Evidencia:** Lista de chequeo.

Nombre del Aprendiz: \_\_\_\_\_ Nis SOFIA PLUS: \_\_\_\_\_

|                                         |                 |
|-----------------------------------------|-----------------|
| Nombre del Instructor:                  | Nis SOFIA PLUS: |
| Duración de la evaluación: (60) Minutos |                 |

## 2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

**Señor Aprendiz:**

La lista de chequeo que aparece a continuación, le permite verificar su desempeño como aprendiz en la competencia a evaluar. Usted debe diligenciar los datos personales y firmar la evaluación.

## 3. CUERPO DEL INSTRUMENTO: (Preguntas o Lista de chequeo)

### LISTA DE CHEQUEO (o Lista de verificación, o de observación)

| No. | INDICADORES/FACTORES<br>A EVALUAR                                                         | CUMPLE |    | OBSERVACIONES |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|---------------|
|     |                                                                                           | SI     | NO |               |
| 1   | Aplica la normatividad vigente en la elaboración de alimentos.                            |        |    |               |
| 2   | Identifica los diferentes tipos de contaminación en la elaboración de alimentos.          |        |    |               |
| 3   | Establece los procedimientos para la preparación de alimentos.                            |        |    |               |
| 4   | Realiza procedimientos de limpieza y desinfección en las diferentes áreas de preparación. |        |    |               |
| 5   | Implementa hábitos deseables en la elaboración de los alimentos.                          |        |    |               |

**4.RESULTADOS:** Aprobado ☐ Deficiente ☐

## 5. OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES

Armenia \_\_\_\_\_ 2020.

---

**Firma del Aprendiz**

---

**Firma Instructor**