1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. (complementario)
- **Código del Programa de Formación:** 62130004
- **Nombre del Proyecto:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto**: N/A
- **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- Valorar las buenas prácticas higiénicas en áreas relacionadas con la producción de
- Identificar la normativa y requerimientos relacionados con la manipulación de alimentos
- Reconocer las técnicas higiénico sanitarias en las etapas del proceso de producción de
- alimentos
- Identificar los componentes del plan de saneamiento en un servicio dealimentos.
- **Duración de la Guía:** 12 horas

2. PRESENTACION

- La industria de alimentos ofrece infinidad de alternativas para la empleabilidad y tiende a ser bien remunerada cuando se tienen los conocimientos necesarios para las labores asignadas. Cuando hablamos de buenas prácticas de manufactura (BPM), nos referimos a las normas higiénicas que debe cumplir el manipulador de alimentos con el fin de no atentar contra la salud del consumidor y permitir que los alimentos elaborados, empacados o no, tengan una vida útil prolongada, libre de contaminación y manteniendo sus cualidades nutricionales. El aprendiz en esta guía se sensibilizará sobre la importancia del cuidado de la salud del consumidor en la manipulación de alimentos y de garantizar las condiciones nutricionales de los alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad inicial de reflexión

Nombre de la actividad de aprendizaje: Historia de Mary (TYFOIDEA) Mallón: la cocinera que vivió un cuarto de siglo en cuarentena - paciente asintomático.

De acuerdo a la historia relatada, discuta las siguientes preguntas de reflexión:

a) María fue una víctima o una criminal?
b) Como creen ustedes que se contaminó María?

Técnica didáctica: Relato

Estrategia didáctica: Panel de discusión

Recursos requeridos: Equipos de audio y sonido, tablero, celulares, marcadores, fotocopias.

- Los materiales son marcadores, tablero y demás necesario para la socialización por parte del instructor de la información.

.

3.1 Actividad de contextualización:

Nombre de la actividad de aprendizaje: Lavado correcto de manos
Técnica didáctica: Demostración
Estrategia didáctica: Trabajo en equipos colaborativos
Evidencia: Socialización
Recursos requeridos: Equipos audio visuales, computador, tablero y marcadores.

- El instructor le hace pregunta a los aprendices sobre las consecuencias que se tiene si no se realiza un lavado de manos en la manipulación de alimentos.

  Que le puede ocurrir si una personas no se lava las manos correctamente al manipular los alimentos?

  Es suficiente lavarse las manos con agua y Jabón?

  Que elementos cree usted que son necesarios para un buen lavado de manos?

- Posteriormente, El instructor les enseñara a lavar las manos correctamente de forma demostrativa.

3.2 Actividad de Apropiación del conocimiento: Buenas prácticas de manufactura: conceptos generales

- **Nombre de la actividad de aprendizaje: Socialización y discusión sobre la temática vista**
- **Técnica didáctica:** Trabajo colaborativo
- **Estrategia didáctica:** trabajo en equipo
- **Recursos requeridos:** Equipos audiovisuales, marcadores, computador, hojas, lapiceros.

Teniendo en cuenta la temática desarrollada por el instructor, en grupos colaborativos realice diagrama de flujo explicando las temperaturas seguras de los alimentos y como se pueden dar la contaminación de estos.

- Terminado el proceso se socializará, la actividad y se reforzará por parte del instructor la información correspondiente a la temperatura y contaminación de alimentos.

3.3 Actividad de Evaluación:

Nombre de la actividad de aprendizaje: Participación en las sesiones de clase.
Técnica didáctica: Prueba escrita
Evidencia: Cuestionario
Recursos requeridos: Hojas de papel, marcadores, lapicero.

Los aprendices contestarán la prueba de conocimiento.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Prueba escrita	Aplica las normas higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos.	• **Técnica:** Observación: • **Evidencia:** Prueba desarrollada

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos

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.

ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM. Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo

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.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

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.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, pro- cesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen oexporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológicoaplicado 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 saludpública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sinque dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edifica- ciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el finde 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.

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que sedestina.

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura en Industrias de Alimentos. Andi-Sena. 2000
- ✓ FAO. Código de Practicas Higiénico sanitarias- Codex Alimentarius. 1997
- ✓ Decreto 3075/97 del Ministerio de Salud
- ✓ Resolución 2674 de 2013
- ✓ Decreto 60/02 del Ministerio de Salud
- ✓ Ministerio de Salud. Sistema de análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control HACCP. 1997
- ✓ Revista Alimentación, Equipos y Tecnología.

OMS. Inocuidad de los Alimentos: Una prioridad de la Salud Publica. Asamblea Mundial de la salud. 2000

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	Leonel Rojas Correa	Instructor	Agroindustria	06-08-2024

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**	
Autor						
(es)						