PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 63550085
- 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:

. Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae yreglamentación sanitaria.
. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividadsanitaria vigente
. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentossegún lineamientos normativos vigentes.
. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad.

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40

2. PRESENTACIÓN

Estimado (a) Aprendiz, es de gran importancia identificar y aplicar las B.P.M (Buenas prácticas de manufactura) estas son unas series de normas establecidas para regular el control en el proceso de manipulación, preparación, conservación, transporte, distribución y comercialización de alimentos, en los cuales el objetivo principal es brindar un producto inocuo para el consumo humano, por tal motivo debemos aplicar desde nuestros hogares una adecuada manipulación de los alimentos desde la compra hasta el producto final que llevamos a nuestras mesas. En Colombia, las buenas prácticas de manufactura (BPM) para alimentos están reguladas por el Decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, las cuales están vigiladas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

3.1.1 Descripción de la actividad: A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) video cada aprendiz reflexionará sobre el contenido del video (normas de higiene para manipuladores de alimentos) que se encuentra en el siguiente enlace https://youtu.be/aoOh7wqNpDM?si=mGn_Mq4yD7fUcYXv y analizará las siguientes preguntas:

. Mencione algunas normas de higiene para manipuladores de alimento.

. Porque es de gran importancia aplicar estas normas

. Que puede causar un alimento mal manipulado en el consumidor.

. Socialice sus respuestas en un conversatorio atendiendo a las orientaciones del instructor y con el grupo genere las conclusiones de la actividad.

Ambiente requerido: Ambientes polivalente

Estrategias o técnicas didácticas activas: Socialización de conceptos.

Materiales de formación: Hojas de block, lapiceros, cuaderno, computadro, conexión de internet, celular, wifi.

Material de apoyo: Video y dccumento que contiene las Normas de higiene para manipuladores de alimentos

Duración de la actividad: horas. 4



fuente de imagen: https://www.laloncherademihijo.org/padres/inocuidad-alimentos-salud.asp

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

Descripción de la actividad: Estimado aprendiz, aplicar las normas de higiene en la manipulación de los alimentos garantiza productos aptos para el consumo humano.
A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) sondeo de saberes, desde sus conocimientos, saberes previos, y de acuerdo al material de apoyo facilitado por la instructora, Temas higiene y desinfección, enfermedades causas por alimentos, contaminación alimentaria, de forma individual desarrollo lo siguientes talleres y Socialice las respuestas en un conversatorio atendiendo a las orientaciones del instructor y con el grupo, genere las conclusiones sobre los puntos en común, destaque aquellos que se poseen e identifiquen los que se deben apropiar.

ACTIVIDAD: 1. HIGIENE Y DESINFECCIÓN

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo facilitado por la instructora y clase magistral sobre las técnicas de limpieza y desinfección, lea, analice y realice fórmula para elaboración de solución para aplicar desinfección en: mano, frutas, verduras, pisos, paredes, mesones, utensilios, equipos, sifones, baños.

ACTIVIDAD: 2. ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS)

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo facilitado por la instructora y clase magistral sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos, (ETAS), lea, analice y desarrolle taller.

ACTIVIDAD: 3. CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo facilitado por la instructora y clase magistral sobre Contaminación alimentara, lea, analice y desarrolle taller.

Ambiente requerido: Ambientes polivalente

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis de objeto y socialización de conceptos.

Materiales de formación: Computador o celular, hojas de block, conexión a internet, wifi, materias primas perecederas y no perecederas

Material de apoyo: Documentos en Word impreso o digital temas higiene y desinfección, enfermedades transmitidas por los alimentos, contaminación alimentaria

Duración de la actividad: horas. 16

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Descripción de la actividad: Estimado aprendiz, aplicar las normas de higiene en la manipulación de los alimentos garantiza productos aptos para el consumo humano.
A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) sondeo de saberes, desde sus conocimientos, saberes previos, y de acuerdo al material de apoyo facilitado por la instructora, Temas métodos de conservación de los alimentos, resolución 2674, clasificación de residuos, plan de saneamiento básico, forme equipos de trabajo y desarrollo lo siguientes talleres, Socialice las respuestas en un conversatorio atendiendo a las orientaciones del instructor y con el grupo, genere las conclusiones sobre los puntos en común, destaque aquellos que se poseen e identifiquen los que se deben apropiar.

ACTIVIDAD: 1. METODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo facilitado por la instructora y clase magistral sobre Los métodos de conservación de los alimentos, lea, analice y desarrolle taller.

ACTIVIDAD: 2 RESOLUCIÓN 2674
Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo facilitado por la instructora y clase magistral sobre la resolución 2674, lea, analice y desarrolle taller.
ACTIVIDAD: 3 CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS
01. Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo facilitado por la instructora y clase magistral sobre clasificación de residuos, lea, analice y desarrolle taller
ACTIVIDAD. 4 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo facilitado por la instructora y clase magistral sobre el plan de saneamiento básico, lea, analice y desarrolle taller
Ambiente requerido: Ambientes polivalente

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis de objeto y socialización de conceptos.

Materiales de formación: Computador o celular, hojas de block, conexión a internet, wifi,

Material de apoyo: Documentos en Word impreso o digital temas métodos de conservación de los alimentos, resolución 2674, clasificación de residuos, plan de saneamiento básico
Evidencias de aprendizaje: Participación activa

Instrumentos de evaluación: observación

Duración de la actividad: horas. 10

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Estimado aprendiz de acuerdo a lecturas, análisis, desarrollo de las actividades asignadas, clase magistral.
De manera individual realice un adecuado lavado de manos antes y después de cada proceso en el área de cocina.
En quipos de trabajo elabore y aplique fórmula para aplicar desinfección en manos, frutas, verduras, equipos, pisos, paredes, mesones, sifones, canaletas.
De manera individual garantice la inocuidad de los alimentos en su manipulación.
Ambiente requerido: Ambientes polivalente

Estrategias o técnicas didácticas activas: procesos

Materiales de formación: Computador, celular, hojas de block, cuadernos, lapiceros, conexión a internet Marcadores, tablero. materias primas perecederas y no perecederas
Material de apoyo: Documentos en Word digitales o impreso

Evidencias de aprendizaje: practica y participación activa

Instrumentos de evaluación: observación

Duración de la actividad: horas. 10

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.	Talleres, practica. Parcipacion activa	Evidencias de Conocimiento: Desarrollo de talleres asignados. Respuestas a preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia. Evidencias de Desempeño: Trabajo en equipo o individual en el desarrollo de talleres asignados, trabajo en equipo prácticas en la manipulación de alimentos. Evidencias de Producto: Desarrollo y entrega de talleres asignados. Aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos	acuerdo con normatividad. Clasifica los rangos de temperatura de los alimentos de acuerdo con características Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente Identifica el alcance de los programas que conforma el plan de saneamiento de acuerdo con normativa vigente Identifica puntos críticos en la manipulación de alimentos de acuerdo con las etapas del proceso Describe signos y síntomas de una enfermedad transmitida por alimentos teniendo en cuenta el manual de prevención y manejo de etas en establecimientos educativos	Observación.

				Verifica el buen estado y limpieza de los implementos de uso personal teniendo en cuenta la vida útil de los mismos, recomendaciones del fabricante y protocolos institucionales. Almacena alimentos teniendo en cuenta sus características Cumple de manera rigurosa con las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos de cumple con el certificado médico para manipular alimentos de acuerdo con la normativa vigente Realiza actividades de autocuidado como manipulador de alimentos de acuerdo con normativa vigente Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente Utiliza ropa de trabajo y elementos de protección personal teniendo en cuenta	

				normatividad sanitaria Verifica el estado de los alimentos teniendo en cuenta las fichas técnicas Prepara los alimentos cumpliendo con las condiciones de calidad y normativa sanitaria Cumple con las variables establecidas en los programas del plan de saneamiento de acuerdo con la normativa vigente Aplica medidas de control en los puntos críticos teniendo en cuenta los protocolos establecidos Informa de manera oportuna novedades que puedan afectar la inocuidad de los alimentos de acuerdo con lineamientos establecidos. Aplica la distribución en grupos de alimentos en la preparación y servido teniendo en cuenta raciones y recomendaciones por grupo de edad. Aplica principios del buen trato en su desempeño teniendo en cuenta los	

				diferentes entornos y actores	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

BPM: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son una serie de normas establecidas para regular un control en el proceso de alimentos, en los cuales el objetivo principal es dar al consumo un producto optimo sin ningún defecto ni contaminación que pueda poner en riesgo al consumidor.

LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano. Se busca alcanzar, alimentos libres de contaminantes, tanto microbiológicos, químicos o físicos con el objetivo de que no representen riesgos para la salud del consumidor.

DECRETO 3075 DE 1997: El decreto compuesto por 3 títulos 14 capítulos y 125 artículos que nos da a conocer como debe ser la manipulación en la fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización dependiendo el tipo de alimento, para que este no genere factores de riesgo en la salud de los consumidores. También nos indica cómo deben ser las instalaciones, las áreas de elaboración, (paredes, pisos, techos, ventanas, puertas e iluminación) equipos y utensilios, el estado de salud del personal manipulador de alimentos, (cual deberá pasar por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función) control de calidad, saneamiento, registro sanitario entre otros.

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, de las conferidas en la Ley 09 de 1979, el artículo 2° del Decreto-ley 4107 de 2011 y el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012, y CONSIDERANDO: Que el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

Que conforme con lo anterior, se hace necesario establecer los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o no-tificaciones sanitarias.

Que la presente resolución fue notificada a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante los documentos identificados con las signaturas G/SPS/N/COL/249 y G/TBT/N/COL/191 del 19 y 20 de marzo de 2013. En mérito de lo expuesto,

MICROORGANISMOS: Son aquellos seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio. En este extenso grupo podemos incluir a los virus, las bacterias, levaduras y mohos que pululan por el planeta tierra.

ETAS: Enfermedades transmitidas por Alimentos mejor conocidas por sus siglas como se refieren a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la salud del consumidor.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan 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 especia

LA INOCUIDAD ALIMENTARIA: Es un proceso que asegura la calidad en la producción y elaboración de los productos alimentarios. Garantiza la obtención de alimentos sanos, nutritivos y libres de peligros para el consumo de la población. La preservación de alimentos inocuos implica la adopción de metodologías que permitan identificar y evaluar los potenciales peligros de contaminación de los alimentos en el lugar que se producen o se consumen, así como la posibilidad de medir el impacto que una enfermedad transmitida por un alimento contaminado puede causar a la salud humana

SISTEMA HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control es un sistema de control de proceso científico ordenado para lograr la seguridad de los alimentos. Este concepto conforma la estructura básica de un sistema preventivo para la elaboración segura de productos alimenticios. Cabe mencionar que la clave para este sistema es que es un enfoque preventivo para la elaboración más segura posible de productos alimenticios para el consumo humano. Esto significa que los peligros de seguridad de alimentos biológicos, físicos o químicos potenciales, ya sea que ocurran de manera natural en los alimentos, sean aportados por el medio ambiente o sean generados por una desviación del proceso de producción, se evitan, eliminan o reducen para elaborar productos alimenticios seguro

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

MATERIA PRIMA: Son todos los elementos que se incluyen en la elaboración de un producto. La materia prima es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final. Un producto terminado tiene incluido una serie de elementos y subproductos, que mediante un proceso de transformación permitieron la confección del producto fina

LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Se puede producir en cualquier momento desde su cosecha, pasando por la elaboración a nivel industrial, hasta cuando se prepara la comida en el hogar. Un alimento está contaminado cuando hay en él sustancias extrañas. Estas sustancias extrañas pueden ser de naturaleza química, física o biológica.

LA CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Se produce cuando el alimento se pone en contacto con sustancias químicas. Esto puede ocurrir durante los procesos de producción, elaboración industrial y/o casera, almacenamiento, envasado, transporte. Las sustancias involucradas pueden ser plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario (antibióticos, hormonas), aditivos en exceso, productos de limpieza, materiales de envasado inadecuados, materiales empleados para el equipamiento y utensilios, etc.

LA CONTAMINACIÓN FÍSICA: Consiste en la presencia de cuerpos extraños en el alimento. Estos son en general mezclados accidentalmente con el alimento durante la elaboración. Algunos ejemplos son: vidrios, metales, polvo, hilachas, fibras, pelos, etc. La contaminación biológica puede deberse a la presencia de

bacterias, virus, hongos, parásitos. Estos organismos son muy pequeños para ser vistos a simple vista y su peligro radica en que generalmente no alteran de manera visible al alimento.

LA CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA: Es la contaminación por bacterias patógenas (dañinas), es la causa más común de intoxicación alimentaria. La fuente más común de bacterias es la persona. Esto se da por una inadecuada higiene personal de aquellas personas que manipulan o venden alimentos. De ahí, la importancia que tiene conocer y observar las normas de manipulación.

LA CONTAMINACIÓN CRUZADA: Se produce cuando microorganismos patógenos (dañinos), generalmente bacterias, son transferidos por medio de alimentos crudos, manos, equipo, utensilios a los alimentos sanos. Este tipo de contaminación se puede producir de dos formas:

LA CONTAMINACIÓN CRUZADA DIRECTA: Ocurre cuando un alimento contaminado entra en contacto directo con otro que no lo está.

Por lo general se produce:

- Cuando se mezclan alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción como en ensaladas, platos fríos, tartas con crema, postres, etc.
- Cuando hay una mala ubicación de los alimentos en la nevera. Los alimentos listos para comer toman contacto con los alimentos crudos y se contaminan.

LA CONTAMINACIÓN CRUZADA INDIRECTA: Es la producida por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesadas, tablas de cortar, etc. Por ejemplo, si con un cuchillo se corta un pollo crudo y con ese mismo cuchillo mal higienizado, se trocea un pollo cocido, los microorganismos que estaban en el pollo crudo, pasarán al pollo cocido y lo contaminarán. También por una mala higiene personal de quien manipula o vende los alimentos.

RESIDUOS: Es todo material considerado como desecho y que se necesita eliminar. La basura es un producto de las actividades humanas al cual se le considera de valor igual a cero por el desechado. No necesariamente debe ser odorífica, repugnante e indeseable; eso depende del origen y composición de ésta.

RESIDUO ORGÁNICO: Todo desecho de origen biológico, que alguna vez estuvo vivo o fue parte de un ser vivo, por ejemplo: hojas, ramas, cáscaras y residuos de la fabricación de alimentos en el hogar, etc.

RESIDUO INORGÁNICO: Todo desecho de origen no biológico, de origen industrial o de algún otro proceso no natural, por ejemplo: plástico, telas sintéticas, etc.

RESIDUOS PELIGROSOS: Todo desecho, ya sea de origen biológico o no, que constituye un peligro potencial y por lo cual debe ser tratado de forma especial, por ejemplo: material médico infeccioso, residuo radiactivo, ácidos y sustancias químicas corrosivas, etc.

CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS SEGÚN SU ORIGEN: Residuo domiciliario: basura proveniente de los hogares y/o comunidades.

Residuo industrial: su origen es producto de la manufactura o proceso de transformación de la materia prima.

Residuo hospitalario: deshechos que son catalogados por lo general como residuos peligrosos y pueden ser orgánicos e inorgánicos.

Residuo comercial: provenientes de ferias, oficinas, tiendas, etc., y cuya composición es orgánica, tales como restos de frutas, verduras, cartones, papeles, etc.

Residuo urbano: correspondiente a las poblaciones, como desechos de parques y jardines, mobiliario urbano inservible, etc.

Basura espacial: satélites y demás artefactos de origen humano que estando en órbita terrestre ya han agotado su vida útil.

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

DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN: 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.

INVIMA: Es El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Reconocida con la sigla INVIMA. Es una entidad pública del orden nacional, de carácter científico y tecnológico, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, perteneciente al Sistema de Salud, adscrito al Ministerio de la Protección Social y con sujeción a las disposiciones generales que regulan su funcionamiento. ejecuta las políticas formuladas por el Ministerio de la Protección Social en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de: medicamentos, productos biológicos, alimentos, bebidas alcohólicas, cosméticos, dispositivos, elementos médico quirúrgicos, odontológicos, productos naturales, homeopáticos y los generados por biotecnología, reactivos de diagnóstico y otros que puedan tener impacto en la salud individual y colectiva

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS (BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).

Decreto 3075

Resolución 2674 de 2013

Página web del ministerio de salud, INVIMA. Secretaria de salud publica

https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2017/10/6.Tipos-de-contaminaci%C3%B3n-alimentaria.pdf

https://www.gestiopolis.com/lavado-manos-clave-manipulador-alimentos/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	LOLA JIMENA TORO PALACIO	INSTRUCTORA	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIO	07 DE MARZO DE 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					