

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:	Manipulación de Alimentos.
Código del Programa de Formación:	93610000 v1
Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)	N/A
Fase del Proyecto (si es formación Titulada)	N/A
Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)	N/A
Competencia	1. Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:	<ol style="list-style-type: none">1. ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA2. IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS3. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.4. VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA
-------------------------------------	---

Duración de la guía	48 horas
---------------------	----------

2. PRESENTACIÓN

La higiene y manipulación de alimentos es en gran medida la condición que garantiza que un alimento sea o no inocuo para la salud de quien los consume, razón por la cual las condiciones del personal manipulador de alimentos tanto desde el punto de vista físico, de salud, sicológico y social son críticas para que el

procesamiento de alimentos se realice de tal manera que tengamos total tranquilidad al momento de consumir alimentos procesados o preparados fuera de nuestro hogar.

Bienvenido al curso de Higiene y Manipulación de alimentos. Con el desarrollo de la guía de aprendizaje durante estas 40 horas, le va a permitir practicar aspectos de Buenas prácticas de Manufactura, normatividad y legislación alimentaria en Colombia. El manejo de las BPM, las normas de higiene del personal, de las instalaciones y áreas de procesos le llevaran a una producción inocua y alimentos libres de contaminación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Haga una reflexión personal.

Apreciado Aprendiz:

Socialice Resolución 2674 del 2013.

Simule la inspección de algún restaurante o donde Ud. Prepara los alimentos en su hogar (cocina).

El personal manipulador de alimentos, cumple con las normas de higiene?

Las áreas de procesamiento cumplen las condiciones generales de la resolución 2674 del Capítulo I Edificaciones e instalaciones?

Ubica los residuos sólidos y basuras en un lugar que no representa riesgo de contaminación?

3.2 Tarea

La presente actividad permite identificar conocimientos previos relacionados con el tema. Responda las siguientes preguntas en forma individual:

1. ¿Cuáles son las normas de higiene de un manipulador de alimentos?
2. ¿En Colombia cual es la entidad encargada de la Vigilancia y Control de las empresas procesadoras de alimentos?
3. ¿Cuáles son las técnicas para un correcto lavado y desinfección de las manos cuando Manipula alimentos?

Dar conclusión de la actividad

AMBIENTE Y MATERIALES:

Aula virtual, refrigerador y cocina. Equipos: PC, esferos y papel didáctico.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: 1. Aplicar decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 del 2013. 2. Desarrollar actividad escrita sobre Higiene y manipulación de alimentos. 3. Elaborar plan de L & D aplicado a su área de trabajo.	Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la Empresa. Reconoce los conceptos básicos de alimentos, manipulación, higiene, inocuidad, limpieza y Sanidad.	Instrumento: prueba interactiva
Evidencias de Desempeño: 1. Conceptualizar los microorganismos y su clasificación. 2. Socializar video sobre ETAS enfermedades transmitidas por los alimentos. 3. Taller escrito de contaminación cruzada y de preparación de productos alimentos 4. Identificar técnicas de almacenamiento de alimentos según su naturaleza.	Ejecuta los protocolos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa. identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos	Instrumento: prueba interactiva
Evidencias de Producto: 1. preparación de alimentos poniendo en práctica la normatividad vigente	Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos Alimenticios.	Prueba interactiva

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

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

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.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

LERENA, Cesar Augusto, LERENA Joaquín Ignacio. Manual de Control de Plagas. Fundación Agustina Lerena – Nueva y más. Argentina 2008.

ARBELÁEZ María Patricia, LÓPEZ Juliana, Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, SENA Regional Antioquia.

Ministerio de la Protección social Decreto 3075 de Diciembre de 1997

WEBGRAFIA

www.invima.gov.co

www.senavirtual.edu.co

<http://www.monografias.com/trabajos43/manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos2.shtml>

www.calidadalimentaria.net

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JOSE MARIO ROMERO CAÑAS	Instructor	CENTRO GESTION DE MERCADOS LOGISTICA TECNOLOGIA DE LA INFORMACIÓN	07/03/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:	Servicio de alimentos y bebidas
Código del Programa de Formación:	63530006 v1
Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)	N/A
Fase del Proyecto (si es formación Titulada)	N/A
Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)	N/A
Competencia	1. SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:	<ol style="list-style-type: none">1- HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.2- SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN3- ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA4- MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

Duración de la guía 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Debe tenerse en cuenta que dentro de la gestión hotelera las operaciones de alimentos y bebidas suelen considerarse una parte complicada de controlar, en la que descubrir el origen de las desviaciones en costes no resulta tan fácil como puede serlo en otras áreas del hotel. Su control requiere conocer las interioridades de las operaciones y generar sistemas que permitan a los establecimientos hoteleros garantizar que no se están produciendo despilfarros o hurtos importantes que puedan condicionar las rentabilidades globales.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Haga una reflexión personal.

Apreciado Aprendiz:

Socialice en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013.

Simule la inspección de algún restaurante o donde Ud. Prepara los alimentos en su hogar (cocina).

El personal manipulador de alimentos, cumple con las normas de higiene?

Las áreas de procesamiento cumplen las condiciones generales de la resolución 2674 del Capítulo I Edificaciones e instalaciones?

Ubica los residuos sólidos y basuras en un lugar que no representa riesgo de contaminación?

3.2 Tarea

La presente actividad permite identificar conocimientos previos relacionados con el tema. Responda las siguientes preguntas en forma individual:

1. ¿Cuáles son las normas de higiene de un manipulador de alimentos ?
2. ¿En Colombia cual es la entidad encargada de la Vigilancia y Control de las empresas procesadoras de alimentos?
3. ¿Cuáles son las técnicas para un correcto lavado y desinfección de las manos cuando Manipula alimentos?

Dar conclusión de la actividad

AMBIENTE Y MATERIALES:

Aula virtual, refrigerador y cocina. Equipos: PC, esferos y papel didáctico.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: 1. Aplicar decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 del 2013. 2. Desarrollar actividad escrita sobre Higiene y manipulación de alimentos. 3. Elaborar plan de L & D aplicado a su área de trabajo.	Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la Empresa. Reconoce los conceptos básicos de alimentos, manipulación, higiene, inocuidad, limpieza y Sanidad.	Instrumento: prueba de conocimiento - cuestionario
Evidencias de Desempeño: 1. Conceptualizar los microorganismos y su clasificación. 2. Socializar video sobre ETAS enfermedades transmitidas por los alimentos. 3. Taller escrito de servicio de alimentos y bebidas 4. Identificar técnicas de almacenamiento de alimentos según su naturaleza.	Ejecuta los protocolos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa. identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos	Instrumento: Taller
Evidencias de Producto: 1. preparación de alimentos poniendo en práctica la normatividad vigente	Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos Alimenticios.	Cuestionario y Taller

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

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

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.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

LERENA, Cesar Augusto, LERENA Joaquín Ignacio. Manual de Control de Plagas. Fundación Agustina Lerena – Nueva y más. Argentina 2008.

ARBELÁEZ María Patricia, LÓPEZ Juliana, Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, SENA Regional Antioquia.

Ministerio de la Protección social Decreto 3075 de Diciembre de 1997

WEBGRAFIA

www.invima.gov.co

www.senavirtual.edu.co

<http://www.monografias.com/trabajos43/manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos2.shtml>

www.calidadalimentaria.net

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JOSE MARIO ROMERO CAÑAS	Instructor	CENTRO AGROECOLOGICO EMPRESARIAL Y	07/09/2022

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					