PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

A. 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

B. PRESENTACIÓN

¡Bienvenidos a este Curso Esencial!

Estimados participantes, les doy la más cordial bienvenida al **Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos**. Nos llena de alegría tenerlos aquí para iniciar este camino de aprendizaje que es fundamental para la seguridad y el bienestar de todos.

En las próximas sesiones, exploraremos un conjunto integral de conocimientos y habilidades. Este curso no solo enriquecerá sus capacidades profesionales, sino que también los convertirá en guardianes de la **salud pública** y la **seguridad alimentaria** de nuestra comunidad.

¿Por qué es Vital este Curso para Nosotros?

La correcta manipulación de alimentos es un arte y una ciencia que se basa en el **tacto, el olfato, la escucha y el orden**. Un manejo adecuado previene enfermedades y garantiza que cada producto sea seguro y de alta calidad.

Al finalizar este curso, ustedes serán capaces de:

A. **Prevenir enfermedades:** Conocerán las causas, síntomas y, lo más importante, los **métodos táctiles y de procedimiento** para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), protegiendo así a los consumidores.

B. **Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Aprenderán a **identificar y mitigar los riesgos** a través del orden, la limpieza profunda y el control de los procesos de trabajo, entendiendo los peligros más allá de lo que se ve.

C. **Cumplir con la legislación:** Estarán familiarizados con las normativas que rigen el sector, asegurando que sus prácticas siempre cumplan con los estándares de calidad y seguridad.

D. **Promover la colaboración:** Fomentaremos el trabajo en equipo, donde la **comunicación verbal clara** y la descripción precisa serán nuestras herramientas más valiosas.

Nuestra Metodología: El Aprendizaje Sensorial

Este curso está diseñado para que el aprendizaje sea **totalmente inclusivo y práctico**. No dependeremos de lo visual, sino que activaremos todos nuestros sentidos:

1. **Exploración Táctil:** Utilizaremos modelos, y materiales de relieve para que puedan **sentir y tocar** las diferencias entre un ambiente limpio y uno contaminado, y comprender la estructura de los alimentos.
2. **Aprendizaje Auditivo y Verbal:** Cada concepto, cada instrucción y cada estudio de caso será comunicado con un **lenguaje claro, preciso y detallado**. La discusión abierta y el intercambio de ideas serán la base de nuestras sesiones.
3. **Práctica Guiada:** En la cocina, pondremos en práctica las BPM. **Su tacto será el medidor de temperatura, de textura y de limpieza.** Tendrán compañeros y guías que les proporcionarán descripciones verbales constantes para asegurar la precisión y seguridad.

Les invito a ver este curso como una **oportunidad de crecimiento**. Fomentaremos el **aprendizaje autónomo y sistemático**, avanzando a su propio ritmo, asegurándonos de que cada tema esté dominado antes de pasar al siguiente.

Les pido participar activamente, hacer preguntas, y compartir sus experiencias. ¡Juntos, haremos una diferencia significativa en la seguridad alimentaria!

¡Bienvenidos nuevamente! Empecemos este importante y enriquecedor camino.

C. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

C.1 Actividades de reflexión inicial: Activando los Sentidos y los Saberes Previos

- **Descripción de la Actividad**

Esta actividad busca que los participantes reflexionen sobre la importancia cotidiana y profesional de la higiene y manipulación de alimentos. El enfoque es meramente verbal y táctil, relacionando conceptos clave del curso con experiencias personales y situaciones prácticas que todos hemos vivido en la cocina o al consumir alimentos.

- **Ambiente Requerido**

Aula de Fácil Navegación: Mesas organizadas en una **forma de "U" o círculo** amplio, permitiendo que todos se escuchen y facilitando que el instructor o moderador se mueva con seguridad.

Orientación: Se describe verbalmente y se recorre el camino hacia la mesa de trabajo. Se asigna un lugar fijo a cada participante para evitar desorientación.

- **Estrategias o Técnicas Didácticas Activas (Enfoque Verbal y Táctil)**

Discusión en Grupos Pequeños (Verbal y Descriptiva):
Los participantes se dividirán en grupos de 3 o 4 personas.
Cada grupo recibirá un concepto clave para discutir (por ejemplo: "Inocuidad", "Contaminación Cruzada", o "Alimentos de Alto Riesgo").
Adaptación: El instructor describirá verbalmente el concepto. Los participantes deberán usar **ejemplos basados en la experiencia sensorial** (olores extraños, texturas anormales, el orden de los alimentos al tacto en la nevera) para debatir su importancia y posibles fallas.
Se designa un **"Relator Verbal"** en cada grupo para organizar y memorizar las conclusiones.

1. **Lluvia de Ideas (Verbal con Grabación):**
   El instructor plantea una pregunta central (Ej: "¿Cuál es el riesgo de que un alimento se eche a perder?").
   Adaptación: Los participantes dirán sus ideas en voz alta. El instructor o un asistente **repetirá y confirmará cada idea** para asegurar que todos la escuchen y la entiendan, registrándola en un formato digital o audible.
2. **Juego de Roles (Ideal por su Naturaleza Auditiva):**
   Se entregan roles (Ej: "Manipulador que no se lava las manos", "Cliente que se enferma", "Inspector de sanidad").
   Adaptación: La actividad se basa completamente en el **diálogo, los sonidos y la actuación**. Se anima a usar sonidos (agua corriendo, tos, etc.) para hacer la escena más vívida y comprensible para todos.
3. **Presentaciones Grupales (Exposición Oral Rigurosa):**
   Cada grupo presenta sus reflexiones y conclusiones.

Adaptación: Las presentaciones deben ser **puramente orales**, con un tiempo estructurado. El instructor debe recordar a los participantes **nombrar a su grupo y a los expositores** para mantener la orientación auditiva.

Materiales de Formación y Apoyo Adaptados

- **Materiales de Conceptos Clave:** Las definiciones de "Contaminación", "Proliferación", "Peligros", etc., se entregan en **formato de audio** (grabaciones de voz)
- **Hojas de Trabajo:** Formularios para la discusión grupal en formato **digital accesible** (para dispositivos con lectores de pantalla)
- **Material de Apoyo:**
  Grabadoras de Voz: Para que cada grupo registre sus notas.
  Material Táctil Descriptivo: Pequeños modelos o maquetas sencillas de texturas (un alimento fresco vs. uno echado a perder), o modelos de bacterias en relieve para la discusión de "Proliferación" y "Supervivencia".

Evidencias de Aprendizaje Adaptadas

- **Cuestionario:** Será administrado en **formato oral** por el instructor o a través de un **sistema digital con lector de pantalla y comandos de voz**.
- **Mapa Conceptual:** Se sustituye por una **"Estructura Descriptiva Verbal"** o un **"Diagrama Táctil"** simple (usando hilo o texturas en un tablero) donde el participante debe explicar la relación entre los conceptos al instructor.

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

C.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje: Esta fase se enfoca en establecer una base teórica sólida sobre la seguridad alimentaria, utilizando recursos completamente adaptados para la experiencia auditiva y táctil.

C.3 Actividades de apropiación:

- **Descripción de la actividad:** La actividad consistirá en sesiones de aprendizaje profundo donde se introducirán, discutirán y analizarán conceptos avanzados sobre la Inocuidad de los Alimentos, las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs), y la Legislación Alimentaria. Se emplearán dinámicas que priorizan el análisis crítico y la discusión verbal en lugar de la lectura visual.
- **Ambiente requerido**:

  Aula Acústica: Un aula amplia con buena ventilación y, lo más importante, con **excelente acústica**, para asegurar que los debates y el estudio de casos sean

claros para todos.

Mesa de Referencia: Una mesa central donde se coloquen **modelos táctiles** de diferentes tipos de alimentos y agentes contaminantes (si están disponibles), para que los participantes puedan tocarlos durante la discusión.

Tecnología Auditiva: Acceso constante a grabadoras de voz y dispositivos con lectores de pantalla para consultar la legislación y los casos.

- **Estrategias o técnicas didácticas activas: (Enfoque de Análisis Verbal)**

Estudio de Casos (Análisis Auditivo):

A. **Adaptación:** Los casos reales de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) no se entregarán escritos, sino que se presentarán a través de **audio narraciones claras y concisas**.
B. Se dividirá el caso en segmentos (Síntomas, Causa Probable, Fallo en la BPM). Se harán pausas para la discusión.
C. La discusión posterior se centrará en **identificar los "pasos fallidos"** a través del razonamiento lógico-secuencial. Por ejemplo: "¿Qué se pudo haber tocado antes de manipular el alimento?" (fomentando el razonamiento secuencial de la contaminación).

Debates Dirigidos (Sobre Legislación Alimentaria):

A. Adaptación: En lugar de proyectar artículos de ley, el instructor leerá en voz alta y explicará los puntos más relevantes de la legislación (Ej: Tiempos de almacenamiento, temperaturas de cocción, requisitos de infraestructura).
B. Se usarán analogías verbales para explicar términos legales complejos.
C. El debate se centrará en cómo estas leyes se traducen a acciones prácticas, táctiles y olfativas en el lugar de trabajo. (Ej: "¿Cómo sabemos que un alimento alcanzó la temperatura legal de cocción si no lo vemos? Respuesta:

Usando un termómetro y leyendo la medición con asistencia o audífonos").

Materiales de formación y apoyo

Guías de Estudio: Versiones completas en audio digital y/o transcritas en Braille.

Artículos y Casos de Estudio: Presentados únicamente en formato audible.

Modelos Táctiles: Maquetas o modelos que representen la cadena de contaminación (por ejemplo, tres recipientes con diferentes texturas para representar un alimento, un contaminante y un desinfectante).

Folletos y Manuales de Seguridad: Totalmente en formato digital accesible para consulta con lectores de pantalla.

Evidencias de aprendizaje:

Resolución de Casos: Los participantes resolverán los casos analizados mediante una exposición oral estructurada ante el instructor o un examinador, grabando su respuesta para la calificación.

Cuestionarios: Serán administrados y respondidos de manera oral o utilizando un sistema digital compatible con comandos de voz y lectores de pantalla.

Lista de Chequeo (Evaluación de Grupo): La participación y el cumplimiento de tareas se evaluarán mediante una Lista de Chequeo Verbal llenada por el instructor, basándose en la calidad y claridad de la contribución oral.

Retroalimentación: La autoevaluación y coevaluación se realizan mediante un intercambio verbal y constructivo guiado por el instructor.

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

B. Actividades de Transferencia el Conocimiento: La Práctica Táctil y Segura

Descripción de la actividad: Esta actividad consiste en una sesión práctica intensa donde los participantes aplicarán físicamente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los conocimientos aprendidos. Se realizará la elaboración de productos alimentarios en un ambiente controlado (la cocina), enfocándose en la ejecución secuencial, la seguridad sensorial y el registro verbal y táctil de los procedimientos.

Ambiente Requerido Adaptado: Seguridad y Orientación:

Cocina de Trabajo: Debe ser explorada previamente por el instructor y los participantes. Se enfatiza la descripción verbal y táctil de la ubicación exacta de estaciones de lavado, áreas de almacenamiento, estufas y utensilios.

Señalización Táctil de Peligro: Usar cintas de diferente textura o barreras físicas alrededor de zonas de riesgo (hornos, aceite caliente, cuchillos) para alertar al tacto.

EPP y Utensilios Organizados: Todos los Equipos de Protección Personal (EPP) y herramientas deben estar siempre en el mismo lugar, etiquetados de forma táctil (Braille simple o texturas distintivas) para fomentar la autonomía.

Estrategias y Técnicas Didácticas Activas (Enfoque Táctil y de Secuencia)

Simulación Práctica (Guiada y Táctil):
Los participantes elaborarán productos, con el enfoque en la Secuencia Ordenada (BPM).

Adaptación: El instructor o el "compañero de apoyo" (buddy) debe narrar cada paso en voz alta y clara (Ej: "Ahora estás tomando la tabla de picar de color verde; sientes la textura lisa del pollo crudo; estás girando la llave del agua caliente").
Se anima al participante a usar el tacto como principal herramienta: sentir si el mesón está desinfectado, verificar la textura de la mezcla, usar el termómetro de alimentos y verbalizar la temperatura.

Trabajo en Equipo (Compañero Descriptivo):
Los grupos se forman asignando un compañero con buena visión para que actúe como "Ojos y Narrador" en la fase práctica, describiendo todo lo que sucede visualmente.
Registro de Saneamiento: Los registros y formularios del plan de saneamiento (Ej.: control de temperatura, hora de desinfección) se llenan verbalmente al compañero o se ingresan en un dispositivo con entrada de voz o teclado Braille.

Retroalimentación en Tiempo Real (Auditiva y Constructiva):
El instructor se moverá constantemente, dando comentarios inmediatos y muy específicos enfocados en la seguridad y la técnica táctil (Ej.: "La forma en que agarras el cuchillo es segura", "Siente con el dorso de la mano si el recipiente está frío", "Te falta describir verbalmente el procedimiento

operativo").

- **Materiales de Formación y Apoyo Adaptados**

  Manuales de BPM y Formularios: Todos en formato de audio y/o digital accesible para consulta rápida.

  Registros de Saneamiento: Formularios adaptados para ser llenados con la voz o en Braille.

  Herramientas de Cocina: Se usarán termómetros de alimentos con salida de audio (si es posible) o se asignará un asistente para que lea la medición en voz alta inmediatamente después de tomarla.

- EPP: Guantes, gorros, tapabocas; se enseñará su colocación correcta a través de instrucciones verbales y guía táctil.

.

- **Evidencias de aprendizaje:**

Productos Elaborados: La evaluación se centrará en la calidad, textura, olor y el proceso de seguridad seguido, no solo en la apariencia visual final.

Registros Completos: Se verificará la precisión de los datos registrados verbalmente o por escrito en los

formularios accesibles.

Informe de Grupo: Entregado como un Reporte Oral Grabado donde el grupo detalla el proceso seguido y las BPM aplicadas.

Autoevaluación y Coevaluación: Se utiliza un Formulario Oral o Digital donde se evalúa el desempeño y la colaboración del equipo.

- **Instrumentos de evaluación:**

Listas de Chequeo: Utilizadas por el instructor, pero basadas en la observación de acciones físicas y el uso correcto de los sentidos (tocar, oler, describir).

Observación Directa: El instructor registrará notas descriptivas sobre la aplicación segura de BPM y el uso del EPP, narrando verbalmente sus hallazgos al participante al final de la práctica.

Cuestionarios: Preguntas orales sobre la normatividad y los procedimientos operativos antes, durante o después de la práctica.

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

D. 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: Despertar conocimientos previos sobre higiene y seguridad. Busca que los participantes relacionen conceptos básicos (contaminación, inocuidad) con situaciones cotidianas y experien	Cuestionario oral/digital. Mapa Conceptual táctil o Exposición Verbal Estructurada.	El aprendiz es Capaz de para definir y diferenciar conceptos clave (contaminación, peligros, inocuidad) y sus causas/ efectos. Demuestra lla habilidad para ejecutar las Buenas Prácticas de Manufactura de manera	Cuestionarios (Opción múltiple y abiertas).Se aplica en formato oral (grabado) o digital accesible (con lector de pantalla). Retroalimentación y Lista de Cheque o (de

		cias sensoriales. Interacción Verbal y Grupal (Discusión, Lluvia de Ideas y Juego de Roles) para construir el conocimiento desde la experiencia personal.		segura, higiénica y secuencial (ej. lavado de manos, manejo de utensilios). Conocimiento y aplicación de la legislación alimentaria y el llenado correcto (aunque sea verbal) de los registros de saneamiento.	participación). Se realiza mediante intercambio verbal para evaluar el desempeño individual y grupal.

				Participación activa, claridad en la comunicación verbal y capacidad para trabajar eficazmente en equipo.	
		Actividades de Apropiación: Presentar y analizar en profundidad conceptos claves como Inocuidad, ETAs (Enferme	La aplicación de los conocimientos para diagnosticar y proponer soluciones a casos de ETAs, realizada mediante exposició	habilidad del aprendiz para definir con precisión y diferenciar los conceptos avanzados	Cuestionarios (Preguntas de opción múltiple y abiertas).Se administra de forma oral o digital accesible para medir la comprensió

		dades Transmitidas por Alimentos), y la Legislación Alimentaria. Análisis Crítico y Debate Verbal. Se utiliza el Estudio de Casos Auditivos (historias narradas de ETAs) y Debates Dirigidos sobre la aplicación práctica de la ley, sin depender de	n oral o grabada.	(ETAs, vectores de contaminación, legislación). competencia para aplicar la teoría a un caso práctico, identificando fallos en la manipulación y proponiendo soluciones normativas y prácticas.	n teórica. Instrumento de Evaluación (para la resolución de casos).Lista de criterios enfocada en la lógica y la validez de las soluciones propuestas oralmente al caso de estudio. Lista de Chequeo (para participación y cumplimiento de tareas).El instructor evalúa la calidad de la

		material visual.		Familiaridad y entendimiento de los principales puntos de la normativa alimentaria aplicable al contexto. capacidad de expresar ideas y conclusiones de manera clara, lógica y coherente durante	contribución verbal durante el debate dirigido y el cumplimiento de las responsabilidades asignadas al grupo.

				los debates y la resolución de casos.	
NA	**NA**	Actividades de Transferencia del Conocimiento: Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en un ambiente real (cocina) a través de la elaboración de	Productos ElaboradosLa calidad del producto final se evalúa por textura, olor, temperatura y proceso seguro seguido. informe de	La correcta y constante aplicación de las prácticas de higiene y manipulación, evaluada a través de la observación de las acciones	Listas de Chequeo y Notas de Observación.El instructor narra y evalúa la correcta ejecución de cada paso de BPM, el manejo seguro de

		productos alimentarios. Simulación Práctica, Trabajo en Equipo y Retroalimentación Auditiva/ Táctil. El foco está en la seguridad sensorial, la secuencia ordenada de los procedimientos	GrupoReporte detallado del proceso, BPM aplicadas y observaciones, presentado como una Exposición Oral Grabada o un documento digital.	táctiles y la secuencia de trabajo. El uso adecuado y seguro del Equipo de Protección Personal (EPP) y la conciencia de los riesgos físicos en el ambiente de cocina. habilidad para registra	herramientas y el uso del EPP. Cuestionarios (sobre normatividad y procedimientos operativos).Se realiza mediante un formato oral o digital accesible para confirmar la

		y el registro verbal/táctil de la información.		r información precisa (tiempos, temperaturas, limpieza) de forma accesible (voz o Braille) según los procedimientos operativos. La fluidez en el trabajo en equipo y la eficacia de la comuni	retención de la información práctica y legal.

				cación verbal descriptiva para lograr el objetivo.	
NA	**NA**				

E. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Término	Definición
Alimento	Es cualquier sustancia, procesada o no, que se utiliza para el consumo humano, incluyendo bebidas y aditivos.
Inocuidad de	La garantía de que un alimento

Término	Definición
Alimentos	no causará daño al consumidor cuando sea preparado y/o consumido de acuerdo con el uso al que se destina. **Es la seguridad de que el alimento no tiene peligro.**
Contaminación	La introducción de cualquier materia o sustancia indeseable (peligro biológico, físico o químico) en un alimento, que lo hace inseguro para el consumo.
Contaminación Cruzada	La transferencia de peligros (microorganismos) de un alimento, superficie o persona a otro alimento. Ocurre al **tocar** un alimento crudo e

Término	Definición
	inmediatamente **tocar** uno cocido sin limpiar o cambiarse de guantes.
Recontaminación	El proceso en que un alimento que ya ha sido tratado (por ejemplo, cocido o desinfectado) vuelve a contaminarse, usualmente al entrar en contacto con una superficie o utensilio sucio.
ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos)	Cualquier enfermedad que se origina por la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos patógenos o toxinas.
Peligros en Alimentos	Agentes que pueden causar daño a la salud. Se dividen en

Término	Definición
	tres tipos: **Biológicos** (bacterias, virus), **Químicos** (limpiadores, pesticidas) y **Físicos** (vidrios, cabellos, metales).
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Conjunto de principios y reglas de higiene que se aplican durante la manipulación, preparación, elaboración y almacenamiento de alimentos para garantizar su seguridad y calidad. **Es el "paso a paso" de la seguridad.**
Cadena Alimentaria	Todas las etapas por las que pasa un alimento, desde la producción primaria (granja) hasta su consumo. Implica el

Término	Definición
	transporte, almacenamiento, elaboración y servicio.
Proliferación	El aumento rápido o la multiplicación de microorganismos en un alimento, generalmente favorecida por temperaturas inadecuadas (la "zona de peligro").
Supervivencia	La capacidad de los microorganismos de mantenerse vivos o en estado latente en un alimento o superficie a pesar de un tratamiento (como el frío o la falta de agua).
Limpieza	La eliminación de tierra, restos

Término	Definición
	de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables (lo que se siente al tacto) de una superficie.
Desinfección	La reducción, por medio de agentes químicos o métodos físicos, del número de microorganismos en superficies a un nivel que no comprometa la inocuidad.
Plan de Saneamiento	El conjunto de procedimientos y registros escritos de una empresa para asegurar la higiene operativa (ej: limpieza, control de plagas, manejo de residuos).

F. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Referencia	Propósito en el Curso	Formato Accesible Requerido
CODEX ALIMENTARIUS - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969, última revisión)	Establece los principios fundamentales de las BPM y la inocuidad. Es la base para entender por qué se hacen las cosas.	Audio (Grabación) o Texto Digital Estructurado (compatible con lectores de pantalla).
Organización Mundial de la Salud (OMS) / FAO - Guías sobre ETAs (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)	Proporciona la información técnica sobre causas y prevención de enfermedades. Es crucial para el Estudio de Casos (3.2/3.3).	Audio Narrado de los casos y las medidas preventivas.

G. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**ROSA ELENA BOLAÑO GARCIA**	**INSTRUCTOR**	**CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**	**28-10-2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razon 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: _____

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:

GUÍA DE EVALUACIÓN ADAPTADA: TALLER DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Actividad: Taller de Higiene y Manipulación de Alimentos: Seguridad en la Cocina.

Duración Estimada de la Evaluación (con ajustes): 5 Horas.

1. Instrucciones:

Objetivo: Evaluar el conocimiento del participante sobre prácticas seguras de manipulación de alimentos, independientemente de su discapacidad visual.

Formato de Entrega del Material:

1. Ceguera Total: realizar la lectura completa y clara en voz

alta (o proporcionar audio grabado) a través de un Lector de Pantalla.

2. Baja Visión: Entregar el texto en Macro tipo (letra grande, Ej: Arial 18-24) con alto contraste (Ej: letra negra sobre fondo amarillo claro o fondo blanco).
3. Tiempo: Se otorga un tiempo adicional (mínimo 50% extra) para la lectura de la actividad y la formulación de las respuestas.

Formato de Recepción de Respuestas:

1.Teóricas: Verbales (grabación), escritas en Braille (para transcripción posterior), o escritas en computador (con asistencia de lector de pantalla).

2. Prácticas (Caso): Razonamiento verbal o escrito.

2. Actividad de evaluación

1. Preguntas y Respuestas sobre Higiene Alimentaria

Instrucción para el Evaluado: Responda las siguientes preguntas.

a) ¿Cuál es la temperatura máxima a la que se debe mantener la comida refrigerada para evitar el crecimiento de bacterias peligrosas?

b) ¿Qué es la contaminación cruzada y cómo puedes prevenirla?

c) ¿Cuál es la diferencia entre "limpiar" y "desinfectar" una superficie?

d) ¿Cuánto tiempo se deben lavar las manos con agua y jabón para una higiene adecuada?

2. Instrucción para el Evaluado: Escuche o lea cada afirmación y determine si es Falso (F) o Verdadero (V). (Debe indicar la letra F o V).

No.	Enunciado	Respuesta (F/V)
a)	Puedes saber si la comida está contaminada solo por su olor y apariencia.	
b)	Lavar el pollo crudo antes de cocinarlo ayuda a eliminar todas las bacterias.	
c)	Es seguro descongelar alimentos a temperatura ambiente.	
d)	Usar envases sellados al vacío ayuda a prevenir el crecimiento de microorganismos.	

No.	Enunciado	Respuesta (F/V)
e)	Los envases rotos o dañados no representan un riesgo de seguridad si el alimento parece estar bien.	

3. Resuelve el siguiente caso: El Desafío de la Cocina de Don Juan

Instrucción para el Evaluado: Escuche o lea la siguiente historia y analice la rutina del cocinero para responder las preguntas.

Don Juan es el dueño de una pequeña cafetería muy popular. Un día, después de servir el almuerzo, varias personas que comieron su famosa ensalada de pollo reportan síntomas de malestar estomacal, náuseas y fiebre. Don Juan está muy preocupado y quiere saber qué pudo haber pasado.

Rutina del cocinero:

1. Sacó el pollo crudo del refrigerador y lo dejó sobre la encimera mientras cortaba las verduras frescas.
2. Usó el mismo cuchillo y la misma tabla de cortar para el pollo crudo y para las lechugas y tomates.
3. El pollo fue cocinado por completo, pero las verduras de la ensalada no se lavaron porque "se veían limpias".

4. Después de emplatar la ensalada, el cocinero no se lavó las manos y manipuló los vasos y cubiertos para los clientes.
5. La salsa de mayonesa, que había sido preparada el día anterior, se mantuvo a temperatura ambiente durante toda la mañana.

Preguntas de Análisis del Caso

a) ¿Qué tipo de bacteria o agente infeccioso podría estar detrás de los síntomas reportados? ¿Qué factores de la preparación pudieron haber permitido su crecimiento?

b) ¿Qué pasos debería haber seguido el cocinero para evitar la contaminación entre el pollo y las verduras?

c) El caso no menciona los empaques, pero sí el almacenamiento. ¿Qué error de almacenamiento se cometió con la mayonesa? ¿Por qué es tan peligroso?

Conclusión: Basado en este caso, ¿cuáles son las tres lecciones más importantes que Don Juan y su cocinero deben aprender para prevenir un incidente similar en el futuro?

4. Análisis de Etiquetado

Instrucción de Adaptación: El instructor proporcionará una descripción verbal detallada de una etiqueta de producto alimenticio con la información relevante.

Preguntas:

a) Tipo de Fecha: ¿Qué tipo de fecha aparece en el empaque (consumir preferentemente antes de, fecha de caducidad)? ¿Qué diferencia hay entre ambas y por qué

es importante respetarlas?

b) Almacenamiento: ¿Qué indicaciones de almacenamiento da el fabricante (mantener refrigerado, almacenar en lugar fresco y seco)? ¿Por qué son cruciales estas instrucciones para la seguridad y calidad del producto?

c) Alérgenos: ¿Hay algún alérgeno común (leche, gluten, nueces) listado en la etiqueta? ¿Por qué es importante para la seguridad del consumidor identificar los alérgenos?

5. Falso y Verdadero con Justificación

Instrucción para el Evaluado: Responda Falso (F) o Verdadero (V) y justifique su respuesta verbalmente o por escrito.

No.	Enunciado	F	V	Justificación (Espacio para el evaluado)
1	La limpieza y la desinfección son el mismo proceso y			

No.	Enunciado	F	V	Justificación (Espacio para el evaluado)
	pueden realizarse al mismo tiempo con un solo producto químico.			
2	El tiempo de contacto es el período durante el cual el desinfectante debe permanecer húmedo sobre la superficie para ser efectivo.			
3	El Control			

No.	Enunciado	F	V	Justificación (Espacio para el evaluado)
	Integral de Plagas (CIP) se enfoca principalmente en la aplicación constante y periódica de veneno o pesticidas.			
4	Una rejilla de ventilación sin malla protectora y una puerta que no cierra herméticamente son puntos que aumentan el riesgo de ingreso de			

No.	Enunciado	F	V	Justificación (Espacio para el evaluado)
	plagas.			
5	El primer y más importante paso en el Manejo de Residuos es la correcta separación en la fuente (clasificación).			
6	Los residuos peligrosos (como aceites usados o químicos vencidos) se pueden desechar en			

No.	Enunciado	F	V	Justificación (Espacio para el evaluado)
	las bolsas de basura general, siempre y cuando se haga en pequeñas cantidades.			
7	Las Hojas de Datos de Seguridad (SDS) de un producto químico solo son importantes para el jefe o supervisor, no para el personal que lo usa.			

No.	Enunciado	F	V	Justificación (Espacio para el evaluado)
8	Después de aplicar el detergente y frotar una superficie, siempre se debe enjuagar antes de aplicar el desinfectante.			
9	Los contenedores de basura deben estar limpios, cerrados y rotulados para evitar la atracción y			

No.	Enunciado	F	V	Justificación (Espacio para el evaluado)
	la proliferación de plagas.			

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: , 2025

_____

Firma del Aprendiz Firma del Instructor