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 versión 3
- 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 Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.
  - ✓ APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
  - ✓ GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN 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 horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos al programa de formación en Higiene para Manipuladores de Alimentos.

En este espacio desarrollaremos juntos los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos que llegan a las mesas de las familias y comunidades. La adecuada higiene en la manipulación de alimentos no solo protege la salud de los consumidores, sino que también respalda la reputación y éxito de cualquier empresa del sector alimentario.

A lo largo de este curso, exploraremos la normatividad vigente, aprenderemos a identificar riesgos, estructurar y aplicar planes de saneamiento, y fortaleceremos las competencias prácticas mediante experiencias reales y simuladas. Todo esto con el propósito de convertirnos en agentes de cambio, comprometidos con la seguridad alimentaria y el bienestar colectivo.

Les invito a participar activamente, a compartir sus ideas y experiencias, y a asumir el reto de ser multiplicadores de buenas prácticas en el entorno laboral y social.

¡Comencemos este proceso de aprendizaje con entusiasmo y responsabilidad!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Analizar riesgos de contaminación e intoxicación por manipulación de alimentos, a través de vivencias y casos reales.

Descripción de la actividad:

1. El instructor los motiva a compartir experiencias y casos sobre problemas o situaciones reales relacionadas con higiene alimentaria (por ejemplo, intoxicaciones, contaminación, errores en la manipulación).
2. El instructor los invita a responder preguntas orientadoras, como: ¿Por qué es importante observar la higiene en la manipulación de alimentos? ¿Qué consecuencias pueden derivarse de la falta de higiene?
3. El instructor recoge los aportes del grupo y los resume en un listado de riesgos y recomendaciones fundamentales a tener en cuenta durante el proceso.

Ambiente requerido: Convencional

Estrategias o técnicas didácticas activas: Preguntas orientadoras, lluvia de ideas, análisis crítico de casos reales.

Materiales de formación: recursos multimedia

Material de apoyo: Normativa básica sobre higiene de alimentos, ejemplos de incidentes (noticias, informes).

Duración de la actividad: 2 hora.

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

Mencionar principales factores de riesgo del entorno de trabajo por medio de diagnóstico participativo.

Descripción de la actividad:

- El instructor les entrega información y ejemplos de normatividad vigente (Resolución 2674 de 2013, reglamentos internacionales, manuales SENA), explicando el marco legal y los estándares que deben cumplir los manipuladores.
- El instructor organiza una discusión grupal donde los equipos identifican los principales factores de riesgo en el entorno real de trabajo (cocinas, restaurantes, comedores institucionales).
- El instructor los motiva a elaborar un diagnóstico participativo sobre las condiciones de higiene observadas en su entorno, señalando fortalezas y debilidades.

Ambiente requerido: Convencional

Estrategias o técnicas didácticas activas: Discusión grupal

Materiales de formación: Dispositivos electrónicos, conectividad

Material de apoyo: Resolución 2674 de 2013, reglamentos internacionales, manuales SENA

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

3.3.1 Reconocer los requerimientos legales de manipulación de alimentos a través de organizador gráfico

Descripción de la actividad:

1. El instructor les entrega la Resolución 2674 de 2013 y material explicativo sobre normatividad alimentaria.
2. El instructor los organiza en equipos para analizar y discutir los requisitos legales y las condiciones exigidas para los manipuladores de alimentos (higiene personal, salud, vestimenta, comportamiento).
3. Cada grupo identifica los puntos clave de la resolución y los presenta al resto del grupo en una puesta en común.

4. El instructor los invita a construir un mapa conceptual/resumen visual sobre los componentes del plan de saneamiento.
5. Cada equipo debe presentar el organizador gráfico, y finalmente el instructor retroalimenta la información garantizando claridad de la información.

   Ambiente requerido: Convencional

   Estrategias o técnicas didácticas activas: Organizador gráficos

   Materiales de formación: Dispositivos electrónicos

   Material de apoyo: Resolución 2674 de 2013

   Evidencias de aprendizaje: Organizador gráfico elaborado

   Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo

   Duración de la actividad: 8 horas.

3.3.2 Estructurar un procedimiento de saneamiento básico teniendo en cuenta estructura y características definidas en la normativa

Descripción de la actividad:

1. El instructor les entrega ejemplos y formatos de planes de saneamiento utilizados en empresas de alimentos (limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos, agua potable, etc.).
2. Los organiza en equipos, asignando a cada uno un procedimiento.
3. Cada grupo estructura el procedimiento asignado, consignando responsables, productos, frecuencia, evidencia y controles necesarios.
4. Socializan en plenaria la estructura, funcionamiento y recomendaciones para su implementación.
5. El instructor recopila los procedimientos estructurados para conformar un documento grupal.
6. Finalmente socializa la información consolidada profundizando en la aplicación del procedimiento e importancia.

   Ambiente requerido: Convencional

   Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en proyectos

   Materiales de formación: Dispositivos electrónicos

   Material de apoyo: Ejemplos de Planes de saneamiento de empresas de alimentos

   Evidencias de aprendizaje: Presenta procedimiento

   Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo

   Duración de la actividad: 10 horas.

3.3.3 Aplicar técnicas de limpieza y desinfección a través de casos reales o simulados

Descripción de la actividad:

1. El instructor selecciona uno de los programas o procedimientos de saneamiento ya estructurados (ejemplo: limpieza y desinfección).
2. Los equipos analizan detalladamente el programa, identificando riesgos, recursos, frecuencias y controles.
3. Los equipos presentan recomendaciones para fortalecer la limpieza y desinfección en casos reales del entorno alimentario.
4. Se promueve la socialización de experiencias previas y buenas prácticas entre los equipos.
5. Finalmente, el instructor explica la manera adecuada de utilizar las técnicas, así como la importancia y sanciones por incumplimiento.

   Ambiente requerido: Convencional

   Estrategias o técnicas didácticas activas: Casos reales o simulados

   Materiales de formación: Dispositivos electrónicos y conectividad

   Material de apoyo: Resolución 2674 de 2013

   Evidencias de aprendizaje: matriz de riesgos estructurada

   Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo

   Duración de la actividad: 8 horas.

3.3.4 Preparar concentraciones químicas aplicando cálculos y procedimientos seguros

Descripción de la actividad:

1. El instructor les entrega hojas técnicas y fichas de seguridad de desinfectantes habitualmente usados en alimentos.
2. Los equipos preparan diversas concentraciones de desinfectantes, aplicando cálculos y procedimientos seguros conforme a la normativa y ficha técnica.
3. Cada grupo expone el procedimiento de dilución, medidas de seguridad, registro y aplicación del producto que corresponda.

4. Se realiza una discusión grupal sobre errores frecuentes, peligros y recomendaciones para el manejo químico.

   Ambiente requerido: Convencional

   Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje por descubrimiento y exploración

   Materiales de formación: Dispositivos electrónicos, conectividad

   Material de apoyo: Resolución 2674 de 2013

   Evidencias de aprendizaje: Reporta los cálculos de mezclas

   Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo

   Duración de la actividad: 6 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Socializar protocolo de manipulación de alimentos teniendo en cuenta situaciones reales

Descripción de la actividad:

- El instructor los invita a socializar el producto final elaborado (protocolos, instructivos, carteles, registros), exponiendo ante el grupo los aprendizajes y aportes logrados.
- El instructor les entrega un espacio para demostrar, en simulaciones o situaciones reales, cómo aplican el conocimiento adquirido ante nuevos retos de higiene alimentaria.
- El instructor los motiva a compartir ejemplos concretos, responder preguntas y participar en la retroalimentación colectiva, asegurando que puedan transferir y adaptar lo aprendido a diversos contextos profesionales.

Ambiente requerido: Convencional

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición

Materiales de formación: Dispositivos electrónicos

Material de apoyo: Resolución 2674 de 2013

Evidencias de aprendizaje: Protocolo socializado

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo

Duración de la actividad: 4 horas.

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	Reconocer los requerimientos legales de manipulación de alimentos a través de organizador gráfico Estructurar un procedimiento de saneamiento básico teniendo en cuenta estructura y características definidas en la normativa Aplicar técnicas de limpieza y desinfección a través de casos reales o simulados Preparar concentraciones químicas aplicando cálculos y procedimientos seguros conforme a la normativa y ficha técnica.	Organizador gráfico elaborado Presenta procedimiento matriz de riesgos estructurada Reporta los cálculos de mezclas Protocolo socializado	Identifica la cadena de manipulación de alimentos. - Clasifica los rangos de temperatura de los alimentos. - Identifica riesgos de contaminación asociados a cambios de temperatura y manipulación. - Identifica prácticas de higiene del manipulador según norma sanitaria vigente. - Explica condiciones de limpieza y desinfección del área de trabajo según normativa." "Identifica el alcance de los programas que conforman el plan de saneamiento. - Verifica el buen estado y limpieza de implementos personales. - Almacena alimentos	Preguntas orientadoras, lluvia de ideas, análisis crítico de casos reales. Discusión grupal Organizadores gráficos Aprendizaje basado en proyectos Lista de chequeo Casos reales o simulados Aprendizaje por descubrimiento y exploración exposición

				teniendo en cuenta sus características. - Cumple rigurosamente con las prácticas higiénicas. - Cumple con el certificado médico para manipular alimentos. - Utiliza ropa de trabajo y elementos de protección personal según normatividad." "Identifica puntos críticos en la manipulación de alimentos. - Describe signos y síntomas de una ETA. - Verifica el estado de los alimentos según fichas técnicas. - Aplica medidas de control en puntos críticos. - Informa oportunamente novedades sobre inocuidad. - Cumple con los protocolos establecidos. - Verifica estado de los alimentos."	

				"Aplica principios del buen trato en diferentes entornos. - Prepara y sirve alimentos siguiendo recomendaciones por grupo de edad. - Fortalece trabajo en equipo. - Contribuye a la resolución de conflictos. - Promueve la cultura del buen trato. - Aplica distribución en grupos alimentos en preparación y servido."	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Inocuidad: Garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepare y/o consuma.
- Contaminación cruzada: Transferencia de microorganismos peligrosos de un alimento o superficie a otro alimento, generalmente por contacto directo o a través de utensilios y manos.
- Higiene personal: Conjunto de prácticas (baño, lavado de manos, uso de vestimenta adecuada) que realiza el manipulador para evitar la contaminación de los alimentos.
- Plan de saneamiento: Documento que describe los procedimientos, responsables y registros para asegurar la limpieza, desinfección, control de plagas y manejo seguro del área de alimentos.
- Desinfección: Proceso para eliminar la mayor cantidad de microorganismos patógenos en superficies y equipos, usando agentes químicos o físicos.

- Limpieza: Remoción de suciedad, residuos orgánicos e inorgánicos presentes en utensilios, equipos y áreas de manipulación.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Normas y procedimientos recomendados que aseguran la calidad e inocuidad de los alimentos durante su producción y manejo.
- Resolución 2674 de 2013: Norma colombiana que establece los requisitos sanitarios para manipuladores, instalaciones y procesos de alimentos.
- Registro sanitario: Documento que avala que un establecimiento o producto alimentario cumple con los requisitos legales.
- Control de plagas: Conjunto de acciones preventivas y correctivas para evitar la presencia de insectos, roedores o animales en las áreas de alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para manipuladores, instalaciones y procesos de alimentos. Bogotá, Colombia.
- Argentina.gob.ar. (2020). Manual de manipulación higiénica de alimentos. Dirección de Bromatología. Buenos Aires, Argentina.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) & Organización Mundial de la Salud (OMS). (2019). Manual sobre inocuidad alimentaria y principios del sistema HACCP. Roma, Italia.
- SENA – Servicio Nacional de Aprendizaje. (2024). Guias técnicas y planes de saneamiento para manipuladores de alimentos. Área de Industria Alimentaria. Bogotá, Colombia.
- INVIMA. (2020). Guía normativa sobre requisitos sanitarios para manipuladores y establecimientos de alimentos. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. Bogotá, Colombia.
- Studocu. (2024). Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Guía completa. Universidad Externado de Colombia.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	**Pablo Cesar Sierra Sierra**	**Instructor**	**Formación CDITI**	**Julio 2 de 2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					