PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Higiene y Manipulación de Alimentos.
- **Código del Programa de Formación**: 96151529 V1
- **Nombre del Proyecto:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto:** N/A
- **Competencia:** 290801023. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

  Resultados de Aprendizaje:

  29080102302: Emplear las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa.

  29080102304: Ajustar los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según recomendaciones técnicas y normativa.

  29080102301: Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos técnicos y normativa.

  29080102303: Verificar el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según legislación vigente.

- Duración de la Guía 48 horas

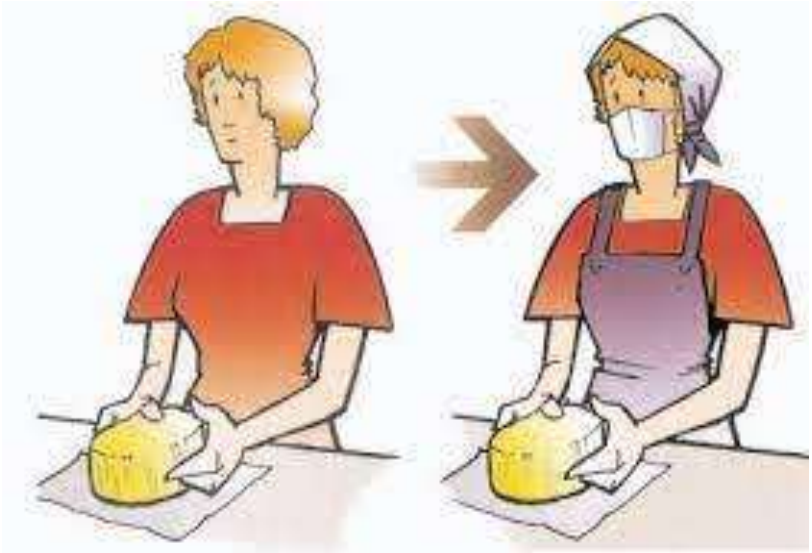
2. PRESENTACIÓN

Manipular alimentos es un acto que, sin importar nuestro oficio, todos realizamos, bien sea como profesionales de la gastronomía, como amas de casa o como expendedores. Todos hemos escuchado hablar de enfermedades como la diarrea y otras de tipo gastrointestinal, las cuales se presentan por falta de higiene al preparar los alimentos, nuestro aporte como manipuladores resulta entonces clave y nuestra labor es de suma importancia para cuidar nuestra salud, la de nuestra familia y la de nuestros clientes. Además del impacto en la salud pública, la contaminación de los alimentos tiene efectos económicos sobre los establecimientos dedicados a su preparación y venta, ya que, si se presenta un brote de enfermedad en la población, estos establecimientos pierden confiabilidad que los puede llevar incluso al cierre.

A través de esta guía, el aprendiz podrá adquirir conocimientos, habilidades y destrezas que le permitirán identificar los riesgos en la preparación de alimentos y de esta forma minimizar o eliminarlos aplicando buenas prácticas de manufactura (BPM), para conseguir los resultados propuestos es importante la comunicación con el instructor y sus compañeros, el trabajo en grupo y la curiosidad por su entorno.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividad de reflexión inicial.



Responda las siguientes preguntas

- ¿Qué sensación le producen estas dos imágenes?
- ¿Cuál le genera más seguridad para consumir alimentos?
- ¿Cree usted que es importante implementar en las BPM en nuestras casas y en los establecimientos de alimentos y bebidas? ¿Por qué?
- ¿Cuál es la responsabilidad del cocinero en el manejo de los alimentos para su preparación?

3.2. Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Alimentos: definición, clasificación, características, función, importancia, conservación, principios, deterioro.

Contaminación: definición, tipos, agentes, prevención, proliferación, supervivencia, crecimiento, infección e intoxicación.

Enfermedades transmitidas por alimentos: definición, tipos, agentes, enfermedades, prevención, sintomatología, consecuencias.

Normatividad: alimentaria, ambiental, seguridad y salud en el trabajo.

Procedimientos operativos estandarizados: definición, importancia, estructura, componentes, verificación, registros.

Buenas prácticas de manufactura: concepto, normativa.

Manipulador de alimentos: definición, tipos, riesgos asociados, conductas.

Plan de saneamiento: definición, importancia, componentes, procedimientos, aplicación, registros.

Indumentaria: definición, tipos, características, uso, restricciones.

3.3. Actividad de apropiación:

Normatividad sanitaria vigente sobre manipulación de alimentos Resolución 2674/2013.

El instructor presenta al grupo de aprendices el video “planes de saneamiento básico” https://www.youtube.com/watch?v=bWLF2AFOtSQ con el propósito de que analice la importancia y el manejo de los planes de saneamiento básico:

-Programa de Limpieza y Desinfección.

-Plan de Aguas.

-Programa manejo de residuos sólidos.

-Manejo integrado de plagas.

-Cronograma de capacitación.

Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos

Utiliza agua y materias primas seguras









Todos los alimentos que consumas deben provenir de fuentes confiables.

- Usa agua potable o tratada
- Selecciona alimentos procesados
- Lava las frutas y verduras
- Verifica la fecha de vencimiento y no consumas alimentos vencidos.

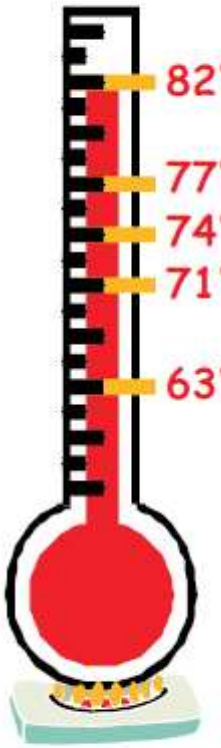
OMS OPS PANALIMENTOS

www.panalimentos.org

Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos

Cocinar completamente los alimentos





82°C Aves enteras, piernas, muslos y alas.

77°C Pechugas de pollo y de pavo.
Carne bien cocida de res, ternera, cordero.

74°C Sobrantes, rellenos y cazuelas.

71°C Carne molida, hamburguesas, albóndigas, medallones.
Carne a término medio de res, ternera, cordero.
Platos a base de huevo.

63°C Carne semicruda de res, ternera, cordero.

Cocina completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos , huevos y pescados

Hierve los alimentos como sopas y guisos para asegurarte que alcanzaron 70°C.

Para las carnes rojas y pollos cuida que los jugos sean claros y no rosados.

Es recomendable el uso de termómetros

Recalienta completamente la comida cocinada. Asegúrate que su interior alcance los 70°C.

OMS OPS PANALIMENTOS

www.panalimentos.org

Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos

Separa los alimentos crudos de los cocidos



Evita la contaminación cruzada!!!

Los alimentos crudos pueden estar contaminados con bacterias, y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.

Separa siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.
Conserva los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos
Usa equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular alimentos crudos y cocidos.

OMS OPS PANALIMENTOS

www.panalimentos.org

Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos

Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas





- No descongeles los alimentos a temperatura ambiente
- Mantén la comida bien caliente (arriba de los 60°C)
- Refrigera lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos(preferiblemente bajo los 5°C)
- No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas

OMS OPS PANALIMENTOS

www.panalimentos.org

Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos

¿Cómo y cuándo lavar las manos?





Zonas que frecuentemente olvidamos lavar

Zonas que a veces olvidamos lavar

Zonas que siempre recordamos lavar

Siempre debes lavar tus manos con agua caliente y jabón, frotándolas bien

Antes de	Después de
Comer Tocar alimentos Cocinar	Ir al baño Manipular alimentos crudos (carne, pescado, pollo y huevos) Jugar en el parque y tocar las mascotas Sonarse la nariz, estornudar o toser

OMS OPS PANALIMENTOS

www.panalimentos.org

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento:

Con base en el conocimiento, habilidades y destrezas adquirido en las actividades desarrolladas en esta guía de aprendizaje, los aprendices deberán presentar la siguiente evidencia donde se refleja las evidencias de conocimiento y evidencias de producto.

Evaluación de Impacto (Empresas).

Manual de BPM: (Grupos de población vulnerable) pueden realizarlo de manera escrita o de manera digital en formato Word, el cual debe contener Portada de presentación con las cinco claves para la inocuidad alimentaria.

Tips en BPM: Nombrar 10 pautas claves sobre la correcta manipulación de alimentos, debe ser presentada de una manera ordenada, limpia y entendible

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		Reconocimiento de la resolución 2674 de 2013, generalidades y procedimientos. Emplear las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa Identificar los factores de contaminación de los alimentos y medidas	Evidencias de conocimiento	Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan. Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores, fuentes y puntos críticos de control.	Evaluación de impacto. (empresas) Manual BPM

		preventivas según procedimientos técnicos y normativa Ajustar los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según recomendaciones técnicas y normativa Identificar los factores de contaminación de los alimentos y medidas preventivas según procedimientos técnicos y normativa Verificar el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según la legislación vigente.	Evidencia de producto	Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento Programa operacional estandarizado de Limpieza y Desinfección.	(población vulnerable) Tips BPM (población vulnerable)

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

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.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan,

comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado 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 salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

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.

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.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

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

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

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

MATERIA PRIMA. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

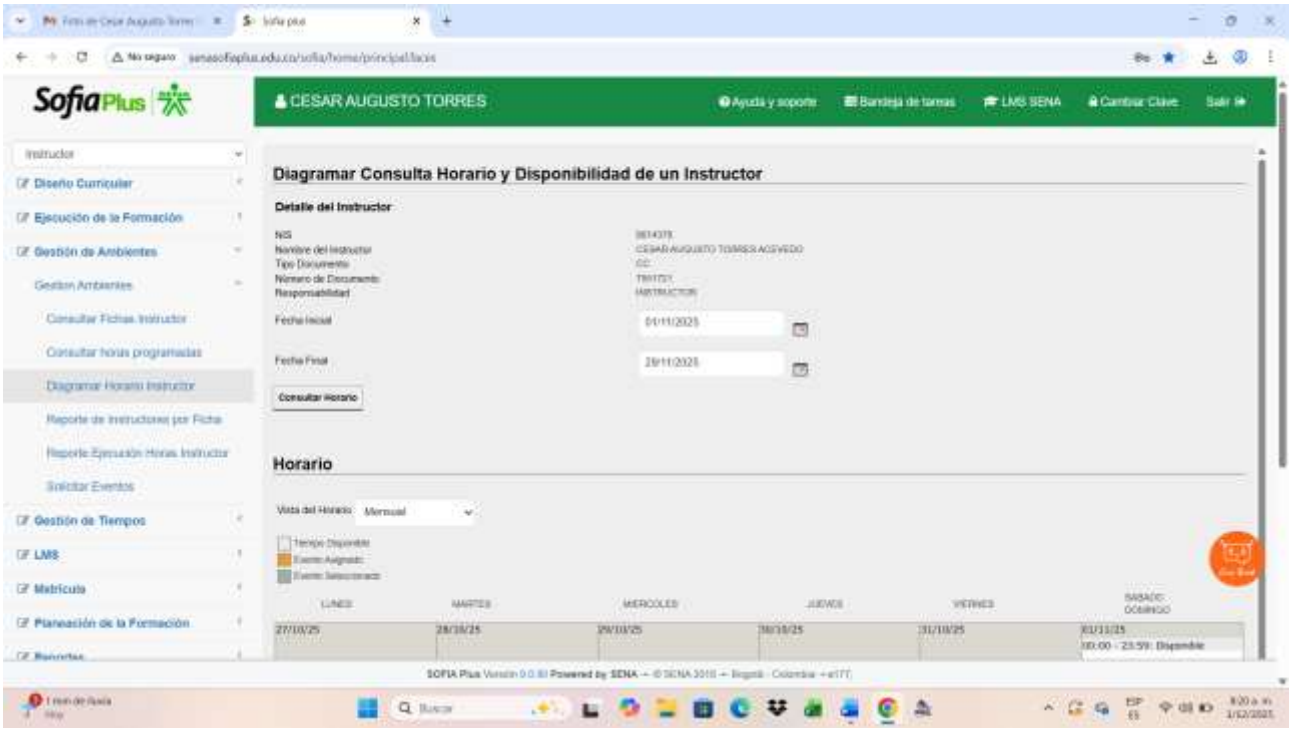
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de salud y protección social.

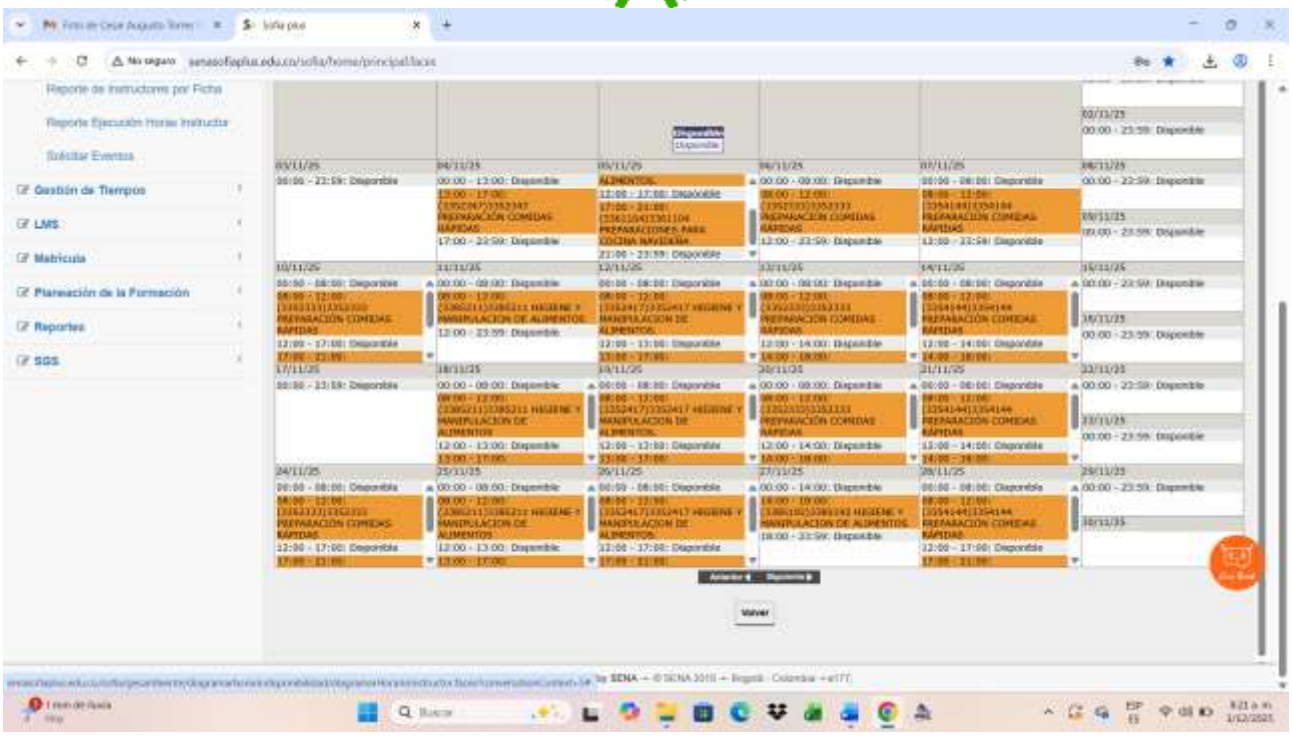
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	Cesar Augusto Torres Acevedo Carlos Alberto Romero	Instructor Instructor	Comercio y Turismo	16/03/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					




Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Volver