



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- **Código del Programa de Formación:** 96151529
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):** No Aplica.
- **Fase del Proyecto (si aplica):** No Aplica.
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):** No Aplica.
- **Competencia:** Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje:**
 - ✓ **29080102304** realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 20 minutos.

2. PRESENTACION





Querido aprendiz, en la industria alimentaria, el primer paso para obtener alimentos inocuos y de calidad, que satisfagan las necesidades del cliente, es garantizar que los procesos de producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, cumplan con la normatividad vigente contemplada en el decreto 3075 de 1997. Por esta razón la recepción y el manejo de las materias primas “alimentos”, son los primeros parámetros de control antes de iniciar cualquier proceso de transformación. Siendo necesario el conocimiento de su naturaleza, clasificación y condiciones de almacenamiento debido a que son los responsables de las ETA’S (Enfermedades transmitidas por los alimentos) que ponen en riesgo la salud pública y el bienestar del consumidor.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

Querido aprendiz, se realizará la proyección del Video. OMS "Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos", después de observar el video, se propone conformar equipos de 3 o 4 aprendices, en los cuales se va a dialogar acerca de las siguientes preguntas:

1. ¿Qué es un alimento y métodos de conservación de los alimentos?
2. ¿Mencionen alguna situación conocida por ustedes que haya desencadenado en una ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos)?

Posteriormente, cada equipo elige a un representante, quien será el encargado de socializar lo comentado en su equipo con el resto de los presentes.

Ambiente requerido: Espacio abierto o salón de clase, con video bean.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Conversatorio.

Materiales de formación: Guía, lapicero, hojas de papel.

Duración de la actividad: 5 minutos.

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

Estimado aprendiz, esta actividad se desarrollará de manera individual, cuyo propósito permite la identificación de saberes construidos a partir de experiencias previas, dé respuesta con sus propias palabras a las siguientes preguntas:

- a. ¿Qué significa para usted la inocuidad en los alimentos?
- b. ¿Cuáles son las características de un manipulador de alimentos?
- c. ¿Cuál es la importancia de la aplicación de las BPM en los procesos alimentarios directos e indirectos?



Luego, se propone la conformación de parejas o tríos, en los cuales van a socializar sus respuestas, y si es el caso, complementarlas o construir nuevas. Posteriormente, se prepararán para participar en la mesa redonda de acuerdo a las orientaciones que le dé el instructor.

Ambiente requerido: Espacio abierto o salón de clase.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Conversatorio.

Materiales de formación: Guía, lapicero, hojas de papel.

Duración de la actividad: 5 minutos.

3.3 Actividades de Apropiación del Conocimiento

1. **Diseño del Plan de Higiene y Manipulación de Alimentos.** A partir de los conocimientos adquiridos en la guía anterior, cada grupo de aprendices elabora un Plan de Higiene y Manipulación de Alimentos, fundamentado en los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el control de peligros y puntos críticos (HACCP) y la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997). El plan debe incluir estrategias para garantizar la inocuidad alimentaria, el control de contaminación cruzada, la limpieza y desinfección de áreas, el manejo adecuado de residuos, la dotación del personal manipulador y el seguimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento. Cada grupo define objetivos específicos, responsables, tiempos y recursos necesarios para su implementación, plasmando todo en un documento técnico estructurado y aplicable.
2. **Simulación de procedimientos de manipulación y control sanitario.** Los aprendices participan en una simulación práctica donde representan diferentes roles del personal manipulador de alimentos dentro de un establecimiento de producción alimentaria. Durante la simulación, se evalúa la aplicación de los protocolos de higiene personal, manipulación segura de alimentos, uso de equipo de protección personal (EPP), limpieza y desinfección de superficies y utensilios, así como el cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas por la normatividad colombiana. El ejercicio permite fortalecer la capacidad de respuesta ante situaciones reales y la toma de decisiones para prevenir riesgos sanitarios.

Ambiente requerido: Aula de formación, laboratorio o aula-taller de alimentos, cocina pedagógica, o espacio de simulación de procesos de manipulación.

Materiales: Computador, hojas de cálculo, normativa sanitaria vigente, manuales de BPM, plantillas de control sanitario, equipo de protección personal.



Evidencias:

- Plan de Higiene y Manipulación de Alimentos (documento técnico).
- Simulación grabada o observada de prácticas higiénico-sanitarias. (Evidencias calificables).

Instrumentos de evaluación:

- Rúbrica para evaluar el plan técnico.
- Lista de chequeo para la simulación práctica.

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento

1. **Estudio de casos reales.** Se analizan situaciones reales y documentadas relacionadas con la higiene y manipulación de alimentos en diferentes contextos del sector alimentario. Los aprendices investigan buenas prácticas de manufactura (BPM) implementadas en empresas exitosas, así como casos de fallas sanitarias o brotes alimentarios para identificar las causas, consecuencias y medidas correctivas. Este ejercicio permite comprender la importancia del cumplimiento normativo, la trazabilidad y el control sanitario en la seguridad alimentaria.
2. **Aplicación práctica en la comunidad.** Los aprendices realizan una intervención técnica en un establecimiento local de alimentos (restaurante, cafetería, panadería o punto de venta de alimentos), con el propósito de evaluar las condiciones higiénico-sanitarias, diagnosticar prácticas de manipulación y proponer acciones de mejora acordes con la normatividad vigente del Ministerio de Salud y las resoluciones sanitarias aplicables (como la Resolución 2674 de 2013). Se promueve la articulación con los manipuladores de alimentos del entorno para fortalecer una cultura de inocuidad y responsabilidad en la preparación, almacenamiento y servicio de los productos alimenticios.

Ambiente requerido: Espacios de práctica en aulas-taller de alimentos, o trabajo de campo en establecimientos de la comunidad.

Evidencias:

- Informe técnico del estudio de caso (identificación de buenas o malas prácticas).
- Diagnóstico y propuesta de mejora en un establecimiento alimentario local. (No calificables, con fines de fortalecimiento de competencias y transferencia de conocimiento).



4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Resultado de aprendizaje	Actividad de aprendizaje	Evidencias de conocimiento	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto	Técnicas e instrumentos de evaluación
Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y los requerimientos de la empresa.	Evaluación y ajuste de prácticas higiénico-sanitarias.	Identificación y comprensión de la legislación sanitaria vigente aplicable al sector alimentario (Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997). Reconocimiento de los requerimientos técnicos y de control interno	Ejecución de ajustes y mejoras a los procedimientos de higiene y manipulación, aplicando la normativa sanitaria y los protocolos internos de la organización. Implementación de medidas correctivas y preventivas en respuesta a	Informe técnico de ajuste con descripción de las no conformidades identificadas, acciones correctivas implementadas, evidencias fotográficas y plan de seguimiento.	Observación directa del proceso de ajuste, lista de chequeo de cumplimiento normativo, revisión del informe técnico, y rúbrica de evaluación de desempeño.

Resultado de aprendizaje	Actividad de aprendizaje	Evidencias de conocimiento	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto	Técnicas e instrumentos de evaluación
		exigidos por las empresas del sector.	observaciones de auditorías o diagnósticos sanitarios.		
Verificar la efectividad de las prácticas de higiene y manipulación de alimentos implementadas, de acuerdo con los resultados esperados y la normatividad sanitaria vigente.	Construcción de indicadores y evaluación sanitaria.	Identificación de indicadores de control y seguimiento aplicables a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y procedimientos de saneamiento (POES).	Aplicación de indicadores técnicos para evaluar la efectividad de las prácticas de higiene y manipulación durante la simulación o práctica en campo. Interpretación de resultados y formulación de acciones de mejora.	Tablero o matriz de control sanitario con indicadores definidos, resultados parciales y propuestas de mejora continua.	Observación directa del desempeño, lista de chequeo de control sanitario, análisis del tablero o matriz de indicadores.



Diseñar y aplicar un plan de higiene y manipulación de alimentos conforme a los principios de inocuidad, seguridad alimentaria y normatividad vigente.	Diseño del Plan de Higiene y Manipulación de Alimentos.	Comprensión de los principios técnicos de las BPM, control de contaminación cruzada, limpieza y desinfección, y normatividad sanitaria (Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997).	Presentación y argumentación del plan técnico de higiene y manipulación. Aplicación práctica de los procedimientos establecidos en el plan durante la simulación o práctica.	Plan técnico completo con estrategias de higiene, control de procesos, cronograma de limpieza, dotación del personal y mecanismos de seguimiento sanitario.	Rúbrica de evaluación del plan técnico, observación directa de la simulación, lista de chequeo de cumplimiento normativo.
--	---	---	--	---	---

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **ALIMENTO:** Es toda sustancia que al ser consumida y absorbidas por el cuerpo, proporciona energía, contribuyen al crecimiento y la reparación de los tejidos del cuerpo, o regulan estos procesos
- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):** Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano con el objetivo que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.
- **CONTAMINACIÓN:** Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario
- **MATERIA PRIMA:** se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo. Las materias primas que ya han sido manufacturadas pero todavía no constituyen definitivamente un bien de consumo se denominan productos semielaborados, productos semi acabados o productos en proceso.
- **FABRICA DE ALIMENTOS:** Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.
- **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.
- **PELIGRO:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- **INFESTACION:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Aditivos alimentarios. Nuria cubero, Albert Monferrer, Jordi Villalta. Ed. Mundi-prensa.
- Análisis de los alimentos. Nielsen, S. Ed. Acribia.
- Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Alfonso A. Gardea, Gustavo A. Ed. Trillas.
- Conservación Química de los Alimentos. Erich Lück y Martín Jager. Ed. Acribia.
- Manual de Química y Bioquímica de los Alimentos. Coultate, T. P. South. Ed. Acribia.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JHONATTAN ANDRES CHACON VERA	INSTRUCTOR	SENA LA GRANJA	11/09/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					