PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación:** 66210009
- **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: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.
- reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.
- aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.
- implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.
- **Duración de la Guía**:20 horas

2. PRESENTACIÓN

Aprendiz, bienvenidos a la guía correspondiente a la Actividad de Aprendizaje 1:reconocer quienes son los manipuladores de alimentos y los potenciales riesgos en los alimentos

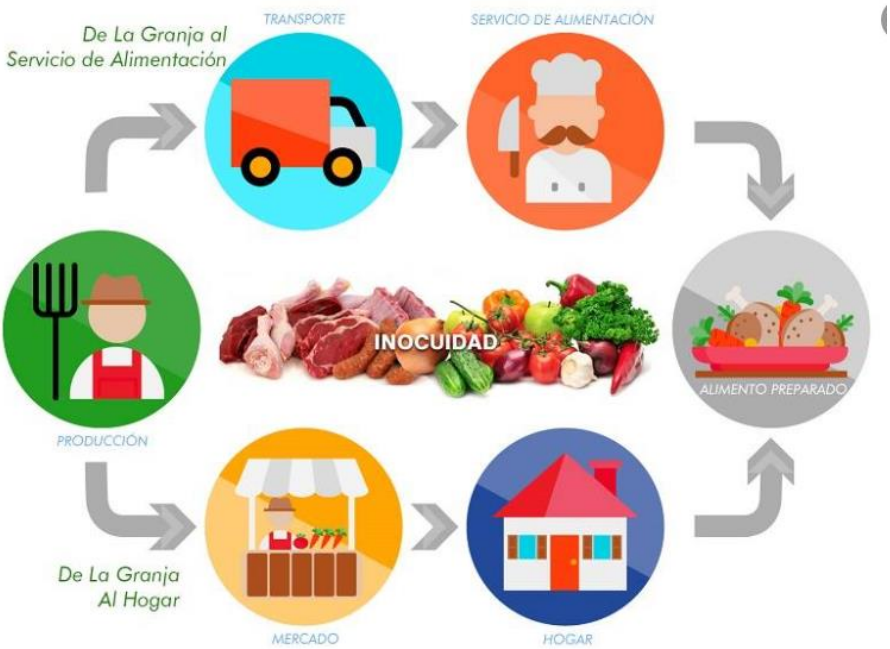
Esta actividad tiene el propósito de formar y llevar a las personas que manipulan alimentos, pero en especial a los trabajadores y emprendedores , el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano. Junto con lo anterior, se busca ofrecer la información base en materia de inocuidad de los alimentos, para que como trabajadores de la industria alimenticia adapten los conocimientos expresados en la guía a las necesidades particulares de cada uno.

Conocer los conceptos fundamentales de la manipulacion de alimentos mediante la apropiación de conceptos generales lo cual es importante ya que permite desarrollar las actividades de cuerdo a los protocolos establecidos para tal fin; de igual manera permite conocer cuales son la características de cada uno de los establecimiento para así lograr que cada uno de ustedes se apropien de esta información, lo que le servirán como herramienta para la toma de decisiones e implementar mejoras en la aplicación de las buenas practicas de manufactura.

Por lo anterior, esta guía está diseñada para que por medio de distintas actividades apropie diferentes conceptos como : manipulador de alimentos, peligros físicos, peligros químicos y biológicos,enfermedades trasmitidas por alimentos ETA, higuiene de alimentos, medidas preventivas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
Actividad de aprendizaje 1

CADENA DE PRODUCCION:
En esta etapa del proceso formativo es importante llevarlo a un momento de reflexión personal, como también realizar una evaluación consciente del aprendizaje obtenido hasta el momento sobre los temas abordados. Para hacerlo tenga en cuenta la siguiente afimacion Manipulador de alimentos es: “toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos”. Por lo tanto identifique y establezca la importancia del manipulador de alimentos dentro de la cadena de producción.



Nota: este ejercicio tiene como finalidad orientar y motivar en el desarrollo de los temas de esta actividad de aprendizaje, por tal razón no es calificable. No obstante, es primordial realizarlo.

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

FACTORES DE CONTAMINACION Y MANEJO ADECUADO DE LOS ALIMENTOS:



A partir del video documental presentado en clase EL CRUCERO MAS GRANDE DEL MUNDO: Los aprendices se organizaran en grupo y discutirán y enumeraran los factores que pueden contaminar los alimentos y la manera idónea para el almacenamiento y procesamiento de las materias primas, Estos pueden incluir:

- Contaminación cruzada: Cómo evitar que los alimentos crudos entren en contacto con los cocidos.
- Temperatura inadecuada: La importancia de almacenar los alimentos a temperaturas seguras.
- Higiene personal: Cómo lavarse las manos y usar ropa adecuada al manipular alimentos.
- Limpieza y desinfección: La necesidad de limpiar y desinfectar las superficies y utensilios de cocina.
- Origen de los alimentos: La importancia de comprar alimentos de fuentes confiables y seguras.

Recuerde: esta actividad no es calificable, pero es fundamental la participación para el desarrollo de esta

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

Despues de la actividad de contextualización los aprendices diseñaran una cartelera con recortes y dibujos sobre practicas seguras de higiene y manipulación de alimentos incluyendo consejos sobre:

- Lavado de manos : duración, tecnicas y momentos claves
- Almacenamiento de alimentos : temperaturas adecuadas y zonas de rifrigeracion
- Higiene personal: uso de gorro,tapabocas, uniforme, guantes

- Prevención de contaminación cruzada:separación de alimentos crudos y cocidos



Recuerde: esta actividad es calificable, es fundamental participar en el desarrollo de esta

Ambiente requerido

Ambiente de formación apropiado salón de clases.

Materiales de la formación

marcadores, papel bond, revistas, tijeras, pegante, colores, esferos, etc

Material de apoyo:

Video: manipulación de alimentos

Archivo PDF : manipulación de alimentos : peligros en los alimentos, enfermedades de trasmicion alimentaria,medidas higienicas para prevenir la contamiencion de alimentos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	establece los factores de riesgos de contaminación de	aplica medidas preventivas para evitar la contaminación

cartelera sobre practicas seguras de higiene y manipulación de alimentos **Evidencias de Desempeño** Actividad practica: construcción de la cartelera con los temas vistos en formacion **Evidencias de Producto:** Exposicion y taller	los alimentos, de acuerdo a la fuente y tipos de alimentos relaciona las enfermedades producidas por contaminación de alimentos con las fuentes que las originan. higieniza instalaciones, maquinaria y herramientas según procedimiento establecido. emplea buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción,transporte, preparación y servicio de alimentos según los procedimientos establecidos aplica medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos según normativa. relaciona las enfermedades producidas por contaminación de alimentos con las fuentes que las originan	de los alimentos según normativa. relaciona las enfermedades producidas por contaminación de alimentos con las fuentes que las originan Implementación de la rúbrica para la evidencia documento o presentación.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipulador de alimentos: persona que tiene contacto directo con alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los mismos durante su actividad laboral. Esto incluye la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de alimentos

Peligro : es una condición ó característica intrínseca que puede causar lesión o enfermedad

Riesgo: es la combinación de la probabilidad y la consecuencia de no controlar el peligro

Contaminación cruzada: transferencia involuntaria de microorganismos, como bacterias, virus y parásitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- https://www.minsalud.gov.co/Portada2021/index.html

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	LUISA FERNANDA MARIN CASTRO	Instructor	Centro de Comercio y turismo Quindio	20/06/2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón 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: 66210009
Versión: 1

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor:

Competencia:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

.**Resultado de Aprendizaje:**

1. identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.
2. reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.
3. aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.
4. implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.

Actividad:
REAFIRMAR LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS DURANTE EL COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Evidencia:
(Producto y tranferencia de conocimiento) CARTELERA sobre practicas seguras de higiene y manipulación de alimentos incluyendo consejos sobre:

- Lavado de manos : duración, tecnicas y momentos claves
- Almacenamiento de alimentos : temperaturas adecuadas y zonas de rifrigeracion
- Higiene personal: uso de gorro,tapabocas, uniforme, guantes
- Prevención de contaminación cruzada:separación de alimentos crudos y cocidos.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje.

LISTA DE CHEQUEO

CONOCIMIENTO ⬭ PRODUCTO ⬭ DESEMPEÑO ⬭

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.			
5	Actitud Apropiación	El aprendiz reconoce los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.			
6	Actitud Apropiación Técnico	el aprendiz aplica las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendiz implemento mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y			

		servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

Firma del Aprendiz

Firma del Instructor

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	
Denominación del Programa de Formación	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**FORMACION COMPLEMENTARIA**
Código y versión del Programa de Formación	66210009
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	

Copia no controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD D HORAS TRABAJO DIRECTO
N/A	N/A	**MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**	•Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. •Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. •Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. •Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.	**Conocer los conceptos fundamentales de la manipulacion de alimentos mediante la apropiación de conceptos generales lo cual es importante ya que permite desarrollar las actividades de cuerdo a los protocolos establecidos para tal fin; de igual manera permite conocer cuales son la características de cada uno de los establecimiento para así lograr que cada uno de ustedes se apropien de esta información, lo que le servirán como herramienta para la toma de decisiones e implementar mejoras en la aplicación de las buenas practicas de manufactura.**	**MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CADENA DE PRODUCCION, TIPOS DE CONTAMINACION, DOTACION, LIMPIEZA Y DESINFECCION**	**Despues de la actividad de contextualización los aprendices diseñaran una cartelera con recortes y dibujos sobre practicas seguras de higiene y manipulación de alimentos incluyendo consejos sobre:** **•Lavado de manos : duración, tecnicas y momentos claves** **•Almacenamiento de alimentos : temperaturas adecuadas y zonas de rifrigeracion** **•Higiene personal: uso de gorro,tapabocas, uniforme, guantes** **•Prevención de contaminación cruzada:separación de alimentos crudos y cocidos**	TALLERES, FORO, CARTELERA Y EXPOSICION	20 HORAS

Copia no controlada

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Copia no controlada

LUISA FERNANDA MARIN CASTRO	**CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**
Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**
Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

E APRENDIZAJE (HORAS)	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
N/A	En esta etapa del proceso formativo es importante llevarlo a un momento de reflexión personal, como también realizar una evaluación consciente del aprendizaje obtenido hasta el momento sobre los temas abordados. Para hacerlo tenga en cuenta la siguiente afimacion Manipulador de alimentos es: "toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos". Por lo tanto identifique y establezca la importancia del manipulador de alimentos dentro de la cadena de producción.	CARTELERA, TALLER Y EXPOSICIONES	AMBIENTE DOTADO CON MESAS TABLERO Y SILLAS	LAPIZ, MARCADOR, PAPEL BOND, TIJERAS, REVISTAS, EGA, COLORES, ETC	LUISA FERNANDA MARIN CASTRO	N/A

Copia no controlada