

## PROCESO DIRECCIÓN 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: 93610000
- Nombre del Proyecto : N.A
- Fase del Proyecto: N.A
- Actividad de Proyecto: N.A
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 1-Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.  
2-Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.  
3- Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.  
4-Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
- Duración de la Guía : 48 horas

#### 2. PRESENTACIÓN

Las prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos para consumo humano son un requisito fundamental a lo largo de la cadena alimentaria; este manejo es parte de la normatividad en nuestro país.

Para ello los invito para que hagamos énfasis en el manejo higiénico sanitario de los alimentos, velando por la salud de los consumidores; porque la buena salud, más que una alternativa es un deber de todo ciudadano y los involucrados en los procesos alimentarios debemos hacer énfasis en la inocuidad, porque la *Seguridad alimentaria es un tema: No Negociable.*



**Produciendo alimentos, sanos, inocuos y de calidad para los consumidores”**

### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

#### ➤ **Reseña de la reglamentación Sanitaria de alimentos en Colombia**

La instructora realiza la inducción sobre las Normas Colombianas para el manejo de alimentos. De acuerdo al tema: Reglamentación Colombiana de alimentos, de forma individual reflexione y explique ante el grupo:

- ✓ ¿Cree Ud. que se aplican las normas que están establecidas para la manipulación de alimentos?
- ✓ ¿Cómo contribuiría para que se pueda reducir el mal manejo de los alimentos?
- Análisis sobre la seguridad alimentaria en el transcurso de la vida del hombre.
- ✓ En Subgrupos de 4 personas lean el escrito que les entregara la instructora “Pasado y presente de la seguridad alimentaria” el cual trata de los controles alimentarios y su evolución. Realicen un escrito (no menos de 20 renglones) donde a su modo de ver reflexionen sobre la problemática planteada.  
Con su grupo de trabajo, dé respuesta a los siguientes interrogantes y socialice en plenaria las ideas construidas acerca del tema.

#### **PASADO Y PRESENTE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

*Un repaso de la historia de esta disciplina sitúa en el siglo XIV los primeros controles alimentarios, que han evolucionado hasta los sistemas de vigilancia actuales.*

- a-¿Qué circunstancias influyen en el desarrollo de la seguridad alimentaria?
- b-¿Qué creó confusión en las primeras leyes de seguridad alimentaria?
- c-¿Qué generó una de las primeras intoxicaciones alimentarias?

#### ➤ **Incursionemos en la normatividad**

De acuerdo a la exposición realizada por la instructora “Generalidades de los alimentos” complemente el argumento dado, para que Indaguen en páginas de internet; Las siguientes definiciones:

Alimento alterado, adulterado, falsificado, contaminado, De mayor riesgo, De menor riesgo, Alimento perecedero, semiperecedero y no perecedero y 4 ejemplos de cada uno. Socialice Con el grupo.

#### ➤ **Las ETAS un mal que aqueja a la humanidad**

De acuerdo a la explicación realizada por la instructora sobre las enfermedades de transmisión alimentaria (ETAS). Consulte en páginas de internet el estudio de dos casos: infecciones e intoxicaciones de los alimentos. Para ello tenga en cuenta el sitio, la fecha, cantidad de personas involucrada (30 como mínimo), síntomas, alimentos que ocasionan la enfermedad y acciones que toma salud pública ante la emergencia. Socialice en plenaria



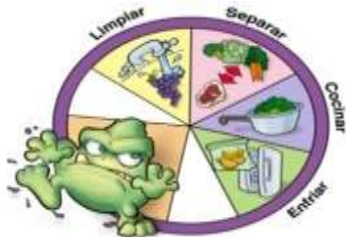
### Contaminación biológica, física, química

#### ➤ Estudio de casos “Consumo de comidas en la calle contaminadas”

En reciente análisis realizado por el laboratorio Departamental sobre comidas que se venden en algunos establecimientos de comidas rápidas y callejeras, se encontró que un 60% de los productos estaban contaminados. La presencia de coliformes fecales y otros causantes de enfermedades provocaron alarma en las autoridades sanitarias en las principales ciudades del país. Una profesora de ingeniería en alimentos de una Universidad prestigiosa alertó sobre los altos riesgos en carnes cuando son mal manipuladas, como ocurre en muchos sitios de venta en las ciudades, indicó que se pueden contaminar con más de 150 especies de *Escherichia coli* (bacteria patógena) por mala higiene en las superficies, tablas de cortar, manipulación inapropiada con las manos sin asear y en constante contacto con dinero o lavado con agua no potable. De igual forma influye el almacenamiento a temperaturas no adecuadas o mezcladas con otros tipos de carnes, quesos, frutas y hortalizas donde se ha cortado la cadena de frío

De acuerdo al texto anterior respondan:

- ✓ ¿Qué factores incrementan los microorganismos en los alimentos?
- ✓ ¿Cómo se puede prevenir la contaminación en los alimentos vendidos en la calle?
- ✓ Expliquen cuáles serían las acciones que tomarían para que puedan beneficiar al consumidor en el consumo de alimentos. Socialice con el grupo



**Actividad Individual:** Apreciado aprendiz entre al canal de youtube coloque la dirección [https://www.youtube.com/watch?v=UkW\\_gEqTdnI](https://www.youtube.com/watch?v=UkW_gEqTdnI) y observe el video: Cuatro normas que garantizan la seguridad alimentaria.

Haga una reflexión que luego comentara ante el grupo

#### 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

##### Exposición: Decreto 3075/1997 Vs resolución 2674/2013

De acuerdo al tema que le corresponda, lea y concerte con su equipo de trabajo para realizar la transferencia ante grupo. ¡Muchos éxitos!

Nota: Puede utilizar cartelera, dramatización, un cuento o la herramienta que ud considere.

- ✓ Realizar taller y evaluación final.



- Ambiente Requerido: Salon de formación
- Materiales: Tablematic, video beam, computador, lapiceros, marcadores borrables, papel bond, cartulinas, lápices.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<b>Evidencias de Conocimiento</b> Prueba de conocimiento sobre la importancia del buen manejo de los alimentos.	-Identifica y controla los factores y fuentes de contaminación en el área de producción de alimentos. -Reconoce las causas de contaminación de alimentos.	<b>Técnica:</b> Prueba de conocimiento <b>Instrumento:</b> cuestionario
<b>Evidencias de Desempeño</b> Conversatorio: Las ETAS un mal que aqueja a la humanidad.	-Emplea hábitos seguros en la elaboración de alimentos inocuos. -Identifica los síntomas y las causas de ETAS.	<b>Técnica:</b> Dialogo <b>Instrumento:</b> Observación directa
<b>Evidencias de Producto:</b> Estudio de caso	-Identifica y aplica las diferentes técnicas de refrigeración, congelación y descongelación de alimentos	<b>Técnica:</b> Aprendizaje basado en problemas <b>Instrumento:</b> Lista de chequeo

## 5-GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Buenas Prácticas de Manufactura:** Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción

**Manipulador de alimentos:** toda persona que interviene directa e indirectamente en los procesos a los que son sometidos los alimentos.

**Decreto 3075/ 1997 Resolución 2674/2013:** Es una Norma expedida en el año 1997 la cual tiene ámbitos de aplicación que deben ser cumplidos por:

- a. Todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.
- b. Todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
- c. Los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.
- d. Las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

**Brote de ETA:** se da cuando dos o más personas adquieren la misma enfermedad después de ingerir un mismo alimento y los análisis epidemiológicos señalan al alimento como el origen de la enfermedad.



Tomado de: <https://www.google.com/search?q=lavado+de+manos&sxsrf=ALeKk00VNR28>

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- ✓ Astiasarán Anchía, I. M. (2000). *Alimentos: composición y propiedades*. España: McGraw-Hill. Recuperado el 06 de Julio de 2017, de <http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=10498481>
- ✓ Invima. (1997; 2013). Decreto 3075/1997; Resolucion 2674/2013.
- ✓ Imágenes tomadas de google .com
- ✓ Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-i7321s.pdf>: Manual para el maipulador de alimentos

### VIDEOS RECOMENDADOS:

<https://www.youtube.com> › watch: Higiene y manipulacion de alimentos

- ✓ <https://www.youtube.com> › watch: Resumen manipulacion de alimentos

<https://www.youtube.com> › watch: Vias de contaminacion

- ✓ <https://www.youtube.com> › watch: SSOP Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Juan David Vaca Espitia	Instructor	Centro de Gestion Tecnologica de servicios (CGTS)	Febrero 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Juan David Vaca Espitia	Instructor	(CGTS) Centro	Abril	Ajustes de



			de gestión tecnológica de servicios	2022	formato 2022
--	--	--	---	------	-----------------