



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA 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 : 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 de Aprendizaje (horas):48

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

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

- **3.1 Actividades de reflexión inicial: Reseña de la reglamentación Sanitaria de alimentos en Colombia**

El instructor 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.

Tiempo aproximado: 60 minutos

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

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.

Tiempo aproximado: 4 horas y 30 minutos

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

➤ **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



Contaminacion biologica, física, química

-Tiempo aproximado: 2 Horas

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento – Equipos SENA

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

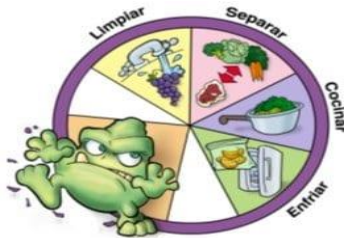
En reciente análisis realizado por el laboratorio Departamental sobre comidas que se venden en algunos establecimientos de comidas rápidas y callejeras, se encontró que un 60% de los productos estaban contaminados. La presencia de coliformes fecales y otros causantes de enfermedades provocaron alarma 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, indico 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 y observe el video: Cuatro normas que garantizan la seguridad alimentaria.

Haga una reflexión que luego comentara ante el grupo

-Tiempo aproximado: 7 horas

3.4.6 teniendo en cuenta los procesos de limpieza y desinfección y la explicación del instructor sobre la el manejo de la carne de res y la carne de pollo prepare una terrina de pollo y un pate de carne

-Tiempo aproximado: 7 horas

3.4.7 con base a la clase del manejo de las carnes frías prepare unos sándwiches de atún y salami.

-Tiempo aproximado: 6 horas

Instrumentos de evaluación:

Duración de la actividad: 6 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
Planeacion	Actividades de Reflexión inicial	Prueba de conocimiento sobre la importancia del buen manejo de los alimentos.	Evidencias de Conocimiento	Identifica y controla los factores y fuentes de contaminación en el área de producción de alimentos.	Taller sobre los diferentes tipos de POES
Ejecucion	Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).	Conversatorio: Las ETAS un mal que aqueja a la humanidad.	Evidencias de Desempeño	Reconoce las causas de contaminación de alimentos. -Emplea hábitos seguros en la elaboración de alimentos inocuos.	Listas de chequeo sobre procesos de limpieza y desinfección
Evaluación	Actividades de transferencia del conocimiento – Equipos SENA	Estudio de caso	Evidencias de producto	-Identifica los síntomas y las causas de ETAS.	Taller sobre los diferentes tipos de poes

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Acanalar Formar canales en el exterior de un producto crudo antes de usarlo.

Acaramelar Untar o bañar con caramelo.

Acentuar Realzar el sabor de una preparación añadiéndole aromáticos, jugos concentrados, etc.

Albardar Envolver carnes en una tajada delgada de tocino para evitar que se resequen en la cocción.



Aromáticas Hierbas que se emplean para aromatizar preparaciones.

Aspic Sinónimo de gelatina. Se refiere igualmente a preparaciones que se presentan en moldes de gelatina.

Ballotina Muslo de pollo deshuesado y relleno, preparado de diversas formas.

Blanquear Hervir hortalizas unos pocos minutos para resaltar su color. Hervir carnes durante unos pocos minutos, en un medio aromatizado, para quitarles acidez, malos olores y sabores.

Bouquet garni Garni Ramillete hecho de perejil, tomillo, laurel y apio que sirve para aromatizar

Bridar Atar un ave o para que no se deforme en la cocción.

Brunoise Hortalizas cortadas en dados pequeños.

Caldo corto Más comúnmente conocido como Court-Bouillon; caldo aromatizado con hortalizas, vino y/o vinagre que se utiliza para la cocción de mariscos y pescados.

Caparazón Cobertura o armazón de los crustáceos.

Carcasa Esqueleto de un ave.

Chaud-froid Salsa. Preparación cubierta con una salsa chaud froid.

Cincelar Hacer incisiones poco profundas en un pescado para facilitar su cocción.

Clarificar Dejar limpio un caldo, consomé, gelatina o mantequilla.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA**).

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	<i>Equipo de instructores Técnicos del programa cocina básica</i>	<i>Instructores de capacitación complementaria</i>	<i>Centro de Gestión Tecnológica de Servicios</i>	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	Instructor	CGTS	03/2025	