	Versión: 03
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	**Febrero de 2025**
Denominación del Programa de Formación	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Ejecución	**COMPLEMENTARIA PRESENCIAL**
Código 96151529 versión 1 del Programa	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos Cesar Augusto Torres Acevedo** **Regional y Centro de formación**
	Nombres y Apellidos: Cesar Augusto Torres Acevedo **Regional y Centro de formación** **CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
			1-EMPLEAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA MANIPULACIÓN DE	Introduccion al mundo de la higiene y manipulacion de alimentos introducion al proceso de formacion tecnica.	10						ASOCIA LAS CAUSAS DE CONTAMINACIÓN CON LA NATURALEZA DEL ALIMENTO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. DEMUESTRA CONOCIMIENTO EN EL ALISTAMIENTO DE LAS SUSTANCIAS E		
				reconocimiento de las resoliucion 2674 de 2013, generalidades y procediemientos									

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	MANUFACTURA EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA 2- AJUSTAR LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA 3-IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA 4-VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.		10	8	Limpieza y desinfección de superficies y utencilios. Se conforman 4 grupos de trabajo y cada uno de ellos elabora una de las formulaciones planeadas, alistan y pesan ingredientes; mezclan, acondicionan, forman, llevan a crecimiento el producto que luego será preparado	Espacio de cocina destinado para el prcoeso de formacion y de emiion de las evidencias de valoracion de producto.	Papel bond, lapiceros, marcadores, cepillos, bolsas de pasura, hipoclorito de sodio al 5%, guantes, cubrebocas, jabones neutros, anomio cuaternario.	CESAR AUGUSTO TORRES ACEVEDO	IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE IDENTIFICA PUNTOS	Valoracion de desempeño en el area de trabajo, en practicas de aseo y desinfeccion de superfies, herramientas y equipos.	
												CUMPLE CON EL CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULAR		
				Aplicación de los procesos de higiene y manipulacion de alimentos para la industria, genralidades y casos de estudio, analisis de casos de peligro y casos exitosos.	10							RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA. EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVA. PRESENTA REGISTROS DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE		
				practicas de aseo y desinfeccion de superficines herramientas y equipos.	10									
				Elaborar plan de saneamiento								basico.		

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

El Curso de Higiene y manipulación de alimentos, tiene como objetivo desarrollar conocimientos, habilidades y actitudes que le permitirán ser competitivo en el contexto social y productivo. Con la ejecución de las actividades planteadas en esta guía, lograran alcanzar los resultados de aprendizaje; y si realiza de manera sistemática y organizada las actividades del proyecto: Realizar

el proceso de alistamiento y seguimiento a la propuesta gastronómica del proyecto teniendo en cuenta la normatividad vigente.

Durante la aplicación de estas actividades deben hacer uso de las TICS, el trabajo autónomo y colaborativo, el buen uso de los ambientes de aprendizaje y el acompañamiento y asesoría del instructor.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividad de reflexión inicial.

Se muestran dos imágenes a los aprendices para realizar una serie de 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?

3.2. Actividad de contextualización:

Teniendo en cuenta la actividad anterior, en equipos de trabajo elaborar una lista de experiencias negativas y positivas a nivel de hogar y comercial en el consumo de alimentos.

3.3. Actividad de apropiación del conocimiento: (Conceptualización y Teorización)

Normatividad sanitaria vigente sobre manipulación de alimentos. decreto 3075/97, Resolución 2674/2013.

Conceptos y terminología en manipulación de alimentos

Buenas Prácticas de Manufactura

Conocimientos básicos de conservación de alimentos

Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos

Analizar riesgos y fuentes de contaminación.

Establecer factores de riesgo de contaminación.

Listar posibles síntomas de enfermedades trasmitidas por alimentos.

Conocer los puntos críticos de control en la elaboración de alimentos.

3.4. Acción interpretativa:

Evidencia: (Producto)

Elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos, aplicando criterios en los procesos de almacenamiento y conservación de materias primas según procesos establecidos en la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.

Actividad de aprendizaje: Aplicar los criterios de almacenamiento y conservación de materia prima, según procesos establecidos.

Ambiente Requerido: Ambiente convencional

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Producto: Lista de chequeo	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. Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento	Valoración de producto

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

Decreto 3075 y resolución 2674 del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Cesar Augusto Torres Acevedo**	**Instructor**	**Comercio y Turismo**	**05/03/2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓ PROFESIONAL INTEGRAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

REGIONAL: QUINDÍO **CENTRO:** COMERCIO Y TURISMO

1. **IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO:**

Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos
Código: 96151529 **No. Ficha:**

Competencia a Desarrollar: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado(s) de Aprendizaje. : 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.
Actividad de aprendizaje: Aplicar los criterios de almacenamiento y conservación de materia prima, según procesos establecidos.
EVIDENCIA: respuesta abiertas o de selección múltiple de acuerdo a conceptos y principios vistos

Nombre del Aprendiz: _____ **Nis SOFIA PLUS:** _____
Nombre del Instructor: Cesar Augusto Torres Acevedo **Nis SOFIA PLUS:**
Duración de la evaluación: Una (2) Horas

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

Señor Aprendiz:
La presente lista de chequeo permite recoger evidencias de desempeño relacionadas con la competencia a evaluar (Manipular Alimentos de acuerdo a Normatividad Vigente.)

Usted debe:

- Diligenciar los datos personales del aprendiz y los relacionados con la Competencia a evaluar
- Firmar la evaluación

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO:

1. Al lavado de las manos se le denomina la ___ _____ ___ _____.

2. ¿Cuál es la temperatura de refrigeración y que pasa con los microorganismos?

3. ¿Cuál es la temperatura de congelación y que pasa con los microorganismos?

4. Cuál es la temperatura de recepción del pollo____ pescado____ mariscos_____ carnes rojas____ y carne de cerdo_____.

5. El decreto_____ de _____ y la resolución_____ de _____ regulan la elaboración, comercialización, transporte y almacenamiento de alimentos.

6. La _____es el Método de conservación que elimina agua por medio de factores ambientales.

7. La _____ es un método de conservar los alimentos mediante la adición de altos cantidades de sal.

8. Las temperaturas de la zona de peligro en los alimentos están entre __°c y ___°c

9. Nombre 2 reglas de oro para la inocuidad alimentaria.

10. La primera condición del manipulador de alimentos es ___ _____.

4. RESULTADOS: **APROBADO** ⬭ **REPROBADO** ⬭

5.OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES

Armenia Quindío, _____ 2025.

_____ _____

FIRMA DEL APRENDIZ **FIRMA DEL INSTRUCTOR**