



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 MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 92130000
- Nombre del Proyecto Formativo: (No aplica)
- Fase del Proyecto: (No aplica)
- Actividad de Proyecto Formativo: (No aplica)
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje:
 1. MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.
 2. IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.
 3. PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.
 4. ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (48 horas):

2. PRESENTACIÓN

- *APRECIADO APRENDIZ Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumidor).*
- *Además del impacto en la salud pública, la contaminación de los alimentos tiene efectos económicos sobre los establecimientos dedicados a su preparación y venta, en tanto y en cuanto que si se presenta un brote de enfermedad en la población, estos establecimientos pierden confiabilidad que los puede llevar incluso al cierre, por lo anterior lo invito a que se introduzca en el maravilloso mundo de la inocuidad alimentaria, donde de manera individual y grupal podrá desarrollar y afianzar todos sus conocimientos habilidades en el campo de la manipulación de los alimentos.*

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE



- **Importancia de las Buenas Prácticas de Higiene en la Industria Alimentaria**
- **Comprensión de la Calidad de los Alimentos y Enfermedades**
- **Conservación de Alimentos y Enfermedades Transmitidas por Alimentos**

3.1 Actividades de reflexión inicial: Importancia de las Buenas Prácticas de Higiene en la Industria Alimentaria

Descripción de la actividad: Reflexionar sobre la relevancia de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en la producción, distribución y almacenamiento de alimentos, y cómo estas prácticas contribuyen a la seguridad alimentaria y la protección del consumidor.

Ambiente requerido: Ambiente de Aula de Cocina

Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de Caso, Aprendizaje Basado en Problemas, Aprendizaje Colaborativo

Materiales de formación: Devolutivo (Muebles y equipos), Papelería, guías de aprendizaje, lápiz, libros.

Material de apoyo: Lectura de guía de aprendizaje.

La higiene es clave en cada una de las etapas del proceso de producción, distribución y almacenamiento de alimentos. Teniendo en cuenta que la seguridad y protección de los consumidores debe ser prioridad, la implementación de Buenas Prácticas de Higiene en la industria de alimentos y bebidas se convierte en una necesidad.

Cada una de las fases del proceso de producción debe seguir estas prácticas. Desde la capacitación del personal que opera hasta la limpieza de los equipos deben cumplir estándares internacionales para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar la contaminación cruzada.

¿Qué son las Buenas Prácticas de Higiene (BPH)?

Las Buenas Prácticas de Higiene son el conjunto de principios y procedimientos necesarios para una manipulación segura e higiénica de los alimentos. Estas prácticas deben ser implementadas y garantizadas en toda la cadena de producción y comercialización.

Cuando se implementan estas medidas se asegura el cumplimiento de los requisitos legales de esta industria. En la actualidad, este cumplimiento es más sencillo que en épocas anteriores.

Esto se debe a la implementación de los principios de diseño higiénico en equipos y entornos en la industria alimentaria. De esta manera, la limpieza de los mismos puede llevarse a cabo de manera más rápida y eficiente.

Normativas internacionales relacionadas con las Prácticas de Higiene e Inocuidad de Alimentos

En el ámbito de las prácticas de higiene e inocuidad de alimentos, es fundamental cumplir con las normativas internacionales establecidas para garantizar la protección de la salud del consumidor y facilitar su comercialización.

Algunas de las normas implementadas a nivel internacional son:

1. **Codex Alimentarius:** Son normas alimentarias internacionales que buscan proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio de alimentos. Estas normas establecen estándares comunes reconocidos globalmente.



2. **Buenas Prácticas de Higiene (BPH):** Son los principios y procedimientos necesarios para manipular alimentos de forma segura e higiénica.

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): Es un sistema que identifica y controla los peligros en la producción de alimentos. Se enfoca en la prevención de riesgos y se aplica en toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo final, para garantizar la seguridad alimentaria.

Duración de la actividad: 20 horas.

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

Descripción de la actividad: Lea atentamente el texto proporcionado sobre la importancia de los **10 Hábitos Saludables en la Manipulación de Alimentos**. Identifique los puntos clave relacionados con la implementación de BPH y cómo estas prácticas impactan la seguridad alimentaria.

¿Por qué crees que la higiene es considerada clave en todas las etapas del proceso de producción de alimentos? Reflexiona sobre las posibles consecuencias de no seguir estas prácticas y cómo podrían afectar al consumidor final.

Ambiente requerido: Ambiente de Aula de Cocina

Estrategias o técnicas didácticas activas: Socialización de conceptos y Debate

Materiales de formación: Devolutivo (Muebles y equipos), Papelería, guías de aprendizaje, lápiz, libros.

Material de apoyo: BPM





LOS 10 HABITOS SALUDABLES EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS

1. 1. Comprar con confianza

- Comprar en establecimientos de confianza.
- Examinar las condiciones higiénicas del establecimiento y de los dependientes.
- Valorar que los productos que lo requieran estén refrigerados o congelados.
- Alimentos con garantía de calidad, que dispongan de un buen aspecto.
- Envases y embalajes estén en perfecto estado.
- Comprobar que la etiqueta disponga de toda la información del producto: ingredientes, categoría, peso, condiciones de conservación, fecha de caducidad.

2. 2. No romper la cadena de frío de los alimentos

- Comprar los refrigerados y congelados en el último momento y transportarlos en bolsas especiales para evitar que se descongelen.
- Almacenar sin demora los productos en el lugar apropiado: refrigerados o congelados en la nevera.
- Alimentos que no necesiten refrigeración - armario o despensa, los cuales deben ser frescos y secos.

3. 3. Mantener la nevera en óptimas condiciones

- Asegurar las temperaturas de seguridad, manteniendo la nevera limpia y evitando llenarla excesivamente.
- Guardar los alimentos protegidos en recipientes tapados, colocando los que están cocinados en las baldas superiores y los crudos en las inferiores para evitar contaminaciones.

4. 4. Limpiar, envasar y etiquetar

- Antes de congelar limpiar los alimentos y desechar las partes no comestibles.
- Colocar los alimentos en recipientes herméticos y con una etiqueta, indicando la fecha de congelación y el número de raciones.
- Comprobar la potencia del congelador, ya que la congelación deberá ser lo más rápida posible.

5. 5. Descongelar en el frigorífico y nunca volver a congelar

- El método más seguro de descongelación es en el frigorífico.
- Las verduras y hortalizas pueden descongelarse directamente en agua hirviendo.
- Consumir los alimentos descongelados en 24 horas y no volverlos a congelar.



6. 6. Limpiar los alimentos no cocinados

- Se debe lavar muy bien un alimento no cocinado, puesto que un alimento que esté fresco no significa que esté limpio.
- Limpiar cuidadosamente los alimentos que se consumen en crudo como las hortalizas.
- Extremar las precauciones de higiene para preparar salsas frías, como la mayonesa, conservándolas en frío y consumiéndolas lo antes posible.
- Los platos preparados con calor pero de consumo frío, como las natillas, son considerados de riesgo.

7. 7. La cocción de los alimentos

- Es el tratamiento más eficaz contra los gérmenes.
- Un tratamiento a altas temperaturas (fritura, horno, guiso) durante un periodo de tiempo prolongado, es el método de higiene más eficaz.
- Mantener el alimento cocinado bien frío o caliente, evitando las temperaturas templadas y durante un periodo corto de tiempo.
- Congelar los alimentos si el consumo no va a ser inmediato.

8. 8. Evitar la contaminación cruzada

- Son causa de toxiinfecciones alimentarias.
- La contaminación cruzada es el paso de microorganismos de un alimento a otro a través de utensilios o superficies.
- Limpiar los utensilios y superficies cada vez que se manipule un alimento diferente.

9. 9. Las manos del manipulador de alimentos son un utensilio más

- Las manos pueden contaminar los alimentos.
- El manipulador debe ser cuidadoso con su higiene personal.
- El tratamiento culinario debe ser un sistema de trabajo de 'marcha hacia delante' en el que tanto el diseño de la cocina como todos los procesos de manipulación se realicen evitando contaminaciones con pasos anteriores.



10. 10. Disponer y mantener la cocina en óptimas condiciones de higiene

- Elegir unos materiales e instalaciones de fácil limpieza y desinfección.
- Contar con una iluminación y ventilación suficientes, en función de las dimensiones de la cocina.
- Existen materiales, productos de limpieza y electrodomésticos antibacteriales.

3.3 Actividades de apropiación: Comprensión de la Calidad de los Alimentos y Enfermedades

Descripción de la actividad: Revise cuidadosamente el material proporcionado sobre la calidad de los alimentos, requisitos para la manipulación de alimentos y enfermedades transmitidas por los alimentos. Asegúrese de entender los conceptos clave antes de continuar con la actividad.

Análisis de Caso: Imagina que trabajas en una planta de procesamiento de alimentos y se ha detectado un brote de ETA asociado a un producto lácteo. Responde las siguientes preguntas:
¿Cuáles son las cualidades sensoriales que determinan la calidad de los alimentos?

Ambiente requerido: Ambiente Aula de Cocina

Estrategias o técnicas didácticas activas: Mesas de Trabajo Colaborativo

Materiales de formación: Productos alimenticios y Menaje de Cocina

Material de apoyo: Memofichas con Receta Estándar dispuestos por el instructor.

Evidencias de aprendizaje: Platos Terminados

Instrumentos de evaluación: Lista de Chequeo con valoración de Desempeño

Duración de la actividad: 10 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento: Conservación de Alimentos y Enfermedades

Transmitidas por Alimentos

Descripción de la actividad: Reflexionar sobre la relevancia de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en la producción, distribución y almacenamiento de alimentos, y cómo estas prácticas contribuyen a la seguridad alimentaria y la protección del consumidor, de acuerdo a la siguiente lectura conteste la evaluación dada por el instructor.

Ambiente requerido: Ambiente Aula de Cocina

Estrategias o técnicas didácticas activas: Mesas de Trabajo Colaborativo

Materiales de formación: Productos alimenticios y Menaje de Cocina

Material de apoyo: **Las ETA pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina.**

La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos, como *Salmonella*, *Shigella*, el virus de la hepatitis A, *Trichinella spirallis* y otros.

La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud. Las toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar la enfermedad incluso después de la eliminación de los microorganismos.

Peligros de los alimentos

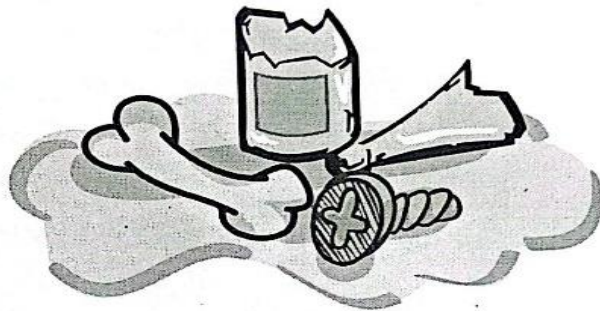
Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar un riesgo para la salud pública:

1. Peligros Físicos:

Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos.

Ejemplos de peligros físicos (2):

- Materias extrañas (como los trozos de vidrio o de madera);
- Partes no comestibles de los alimentos (como los trozos de hueso o las semillas de la fruta).



2. Peligros Químicos:

Estos peligros pueden ocurrir a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Como por ejemplo: a través de residuos de productos químicos utilizados en los cultivos, errores en almacenamiento, mala ejecución en la desinfección de mesones, utensilios, etc.



3. Peligros Biológicos:

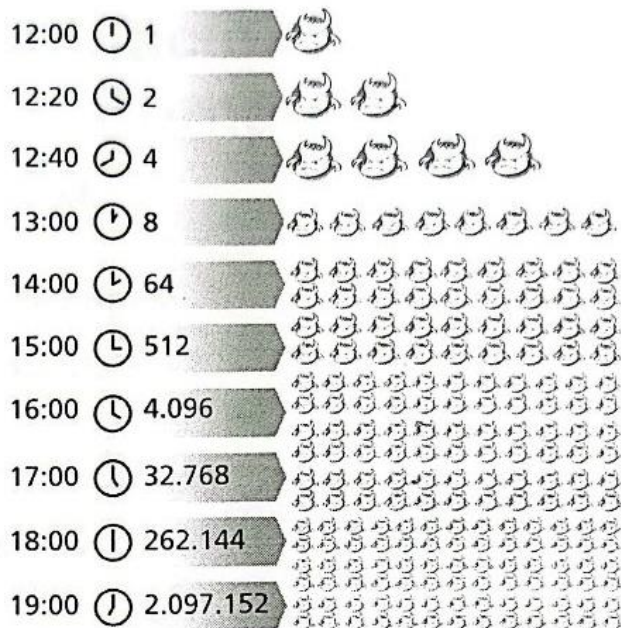
El problema principal lo constituyen los microorganismos (bacterias, levaduras, hongos, virus y parásitos).





Las bacterias son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos, ya que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millones de bacterias provocando la contaminación.

En promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.



¿Dónde se encuentran los microorganismos?

En todas partes:

Ambiente:

- En el aire, la tierra, y el viento.
- En los utensilios contaminados.
- En alimentos contaminados.
- En las aguas servidas.
- En las basuras y restos de comidas.

Humano y animales:

- En la piel de animales y humanos.
- En las heridas infectadas.
- En los cabellos.
- En manos y uñas sucias.
- En la saliva de humanos y animales.
- En las deposiciones o excrementos.



Tipos de contaminación en los alimentos: Primaria, Directa y Cruzada

1. Contaminación primaria o de origen:

Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos.

Por ejemplo: Cosecha, faena, ordeño, pesca.

Un típico ejemplo es cuando el huevo se contamina por las heces de la gallina.



2. Contaminación directa:

Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos.

Un típico ejemplo es cuando estornudamos sobre la comida.

3. Contaminación cruzada:

Esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida.

Las formas más frecuentes de contaminación cruzada ocurren cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir, a través de tablas para cortar o utensilios de cocina.



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
NO APLICA	NO APLICA	Actividades de reflexión inicial: Importancia de las Buenas Prácticas de Higiene en la Industria Alimentaria Actividades de contextualización: Actividades de apropiación: Comprensión de la Calidad de los Alimentos y Enfermedades Actividades de Transferencia el Conocimiento: Conservación de Alimentos y Enfermedades Transmitidas por Alimentos	Evidencias de Conocimiento y Evidencias de Producto: Reflexionar sobre la relevancia de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en la producción, distribución y almacenamiento de alimentos, y cómo estas prácticas contribuyentes a la seguridad alimentaria y la protección del consumidor. Evidencias de Conocimiento y Evidencias de Producto: Lea atentamente el texto proporcionado sobre la importancia de las Buenas Prácticas de Higiene en la industria alimentaria. Identifique los puntos clave relacionados con la implementación de BPH y cómo estas prácticas impactan la seguridad alimentaria. ¿Por qué crees que la higiene es considerada clave en todas las etapas del proceso de producción de alimentos? Reflexiona sobre las posibles consecuencias de no seguir estas prácticas y cómo podrían afectar al consumidor final. Evidencias de Desempeño y Evidencias de Producto: Revise cuidadosamente el material proporcionado sobre la calidad de los alimentos, requisitos para la manipulación de alimentos y enfermedades transmitidas por los alimentos. Asegúrese de entender los conceptos clave antes de continuar con la actividad. Evidencias de Desempeño y Evidencias de Producto: Evaluar la comprensión sobre las	UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA. IDENTIFICA SI LOS ALIMENTOS SON ELABORADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	LISTA DE CHEQUEO, EVALUACION Y OBSERVACION DIRECTA LISTA DE CHEQUEO, EVALUACION Y OBSERVACION DIRECTA



			enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y los métodos de conservación de alimentos.		
--	--	--	---	--	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos): Enfermedades causadas por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos patógenos, toxinas o elementos químicos.
2. Infección Transmitida por Alimentos: Enfermedad resultante de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos patógenos vivos, como bacterias o virus.
3. Intoxicación por Alimento: Enfermedad que ocurre cuando se ingieren toxinas producidas por bacterias o mohos presentes en el alimento, o cuando se ingieren elementos químicos en cantidades perjudiciales.
4. Pasteurización: Tratamiento térmico de alimentos a temperaturas inferiores a 100 °C para destruir microorganismos patógenos no esporulados, levaduras y mohos.
5. Pasteurización LTH (Low Temperature, Holding): Tipo de pasteurización a baja temperatura y tiempo prolongado (por ejemplo, 63 °C durante 30 minutos).
6. Pasteurización HTST (High Temperature, Short Time): Tipo de pasteurización a alta temperatura y tiempo corto (por ejemplo, 72 °C durante 15 segundos).
7. Esterilización: Tratamiento térmico a alta temperatura durante un tiempo suficiente para destruir toda actividad enzimática y microbiana, produciendo alimentos con una larga vida útil.
8. Uperización (UHT - Ultra High Temperature): Proceso de esterilización a temperaturas superiores a 150 °C por breve periodo de tiempo seguido de un enfriamiento rápido.
9. Escaldado: Tratamiento térmico de frutas y verduras a temperaturas de 80-100 °C para destruir enzimas que pueden causar alteraciones en el alimento.
10. Cocción: Tratamiento térmico para reducir la carga microbiana y enzimática, modificando la textura y otros atributos del alimento para mejorar su aceptabilidad.
11. Refrigeración: Conservación de alimentos a temperaturas entre 0 y 10 °C para ralentizar el crecimiento de microorganismos.
12. Congelación: Método de conservación que usa temperaturas muy bajas (20-30 °C bajo cero) para mantener la calidad nutritiva y organoléptica del alimento a largo plazo.
13. Descongelación: Proceso de volver a llevar un alimento congelado a temperatura de consumo, debe realizarse de manera rápida para preservar sus propiedades.
14. Deshidratación o Secado: Proceso de eliminación de la mayoría del agua en un alimento para inhibir la actividad enzimática y el crecimiento de microorganismos.
15. Liofilización: Técnica que combina congelación y sublimación del agua para eliminarla del alimento sin dañar su estructura.
16. Concentración por Evaporación: Proceso de eliminación de agua por ebullición para concentrar líquidos alimentarios.
17. Concentración por Membranas: Uso de membranas que separan moléculas de agua de otros componentes para concentrar líquidos. Incluye técnicas como ósmosis inversa, nanofiltración, ultrafiltración y microfiltración.
18. Crioconcentración: Concentración de alimentos mediante congelación y eliminación mecánica del agua cristalizada en hielo.
19. Altas Presiones: Técnica de conservación que utiliza presión para inactivar microorganismos sin calentar el alimento.
20. Campos Eléctricos Pulsantes de Alta Intensidad: Técnica que aplica pulsos eléctricos a alimentos para procesarlos a temperaturas de refrigeración o ambiente, minimizando el calentamiento.
21. Campos Magnéticos Oscilantes: Uso de campos magnéticos para alterar el crecimiento de microorganismos y la estructura de biomoléculas en los alimentos.
22. Envasado Tradicional: Método de envasado para proteger los alimentos de contaminaciones cruzadas y del ambiente exterior.



23. Envasado al Vacío: Técnica que elimina el aire alrededor del alimento para reducir la degradación por oxígeno y dificultar el crecimiento de microorganismos.

24. Envasado en Atmósferas Controladas (EAC): Envasado de alimentos en una atmósfera con gases específicos como nitrógeno y dióxido de carbono para inhibir el crecimiento de microorganismos y controlar reacciones químicas.

25. Envasado en Atmósferas Modificadas (EAM): Sustitución del aire alrededor del alimento por una mezcla de gases ajustada al momento del envasado, modificándose con el tiempo dependiendo del tipo de envase.

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**).

- <https://www.shutterstock.com/es/search/intoxicaci%C3%B3n-alimentaria>
- <https://aprende.com/blog/gastronomia/gastronomia-internacional/como-reducir-el-desperdicio-de-alimentos-en-un-restaurante/>
- <https://www.smv.es/como-se-realiza-gestion-residuos-restaurantes/#:~:text=Retirar%20la%20basura%20de%20las,donde%20se%20acumula%20la%20basura>
- <https://csaconsultores.com/buenas-practicas-la-manipulacion-alimentos/>
- <https://logihfrutic.unibague.edu.co/buenas-practicas/manufactura>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	MAURICIO REYES	INSTRUCTOR COCINA	COMERCIO Y SERVICIOS SENA TOLIMA	02/03/2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					