



PROCESO DE GESTIÓN 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: 96151461 V:1
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.
- Resultados de Aprendizaje a alcanzar:
 - 29080110601 Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
 - 29080110602 Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.
 - 29080110603 Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.
 - 29080110604 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: 40 horas

2. PRESENTACIÓN





Estás en el lugar correcto para tu aprendizaje!! La manipulación de alimentos abarca todas aquellas operaciones que se llevan a cabo en una materia prima alimenticia hasta llegar a un producto terminado, destinado a la alimentación de la comunidad. Dentro del proceso productivo de un alimento intervienen una o varias personas llamadas Manipuladores de Alimentos que son responsables de que el producto se mantenga en perfectas condiciones higiénicas cada vez que éste pasa por sus manos. Así las cosas, los manipuladores juegan un papel sumamente importante ya que con sus actitudes y aptitudes pueden prevenir la contaminación ó promoverla de acuerdo al grado de compromiso y entrenamiento que tengan con respecto a su labor, influyendo de forma directa en la salud de los consumidores. Tu objetivo es ser un excelente manipulador de alimentos y con ello contribuir a la salud pública y prosperar en tu trabajo.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Socialización grupal: Compártenos cuál es tu trabajo con alimentos y actualmente cuáles normas de higiene estás aplicando y cómo valoras su importancia?

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

Observar el video: “Cuatro normas para garantizar la seguridad de los alimentos que preparamos” (https://www.youtube.com/watch?v=UkW_gEqTdnl) y participar en una socialización con ideas que te parecieron interesantes.

3.3 Actividades de apropiación:

TEMA No.1: Contaminación de los alimentos

En la realización de eventos como ferias y fiestas en diferentes regiones del país se evidencia entre otras irregularidades en materia de manipulación de alimentos, una disposición inadecuada de residuos



alimentarios que ocasiona acumulación y desbordamiento de basuras cerca de los lugares de expendio y de consumo de alimentos generando con esta mala práctica contaminación de los mismos y con ello un alto riesgo para la salud de los consumidores.

***Actividad 1 Estudio de casos:** Analizar el anterior hallazgo según las siguientes preguntas orientadoras 1. Enumere tres (3) consecuencias que se podrían presentar frente a este caso. 2. Describa un caso cercano conocido de problemática por alimentos contaminados.

TEMA No.2: Enfermedades de transmisión alimentaria

3.1 Actividades de apropiación del conocimiento.

TEMA No.1: Contaminación de los alimentos

En la realización de eventos como ferias y fiestas en diferentes regiones del país se evidencia entre otras irregularidades en materia de manipulación de alimentos, una disposición inadecuada de residuos alimentarios que ocasiona acumulación y desbordamiento de basuras cerca de los lugares de expendio y de consumo de alimentos generando con esta mala práctica contaminación de los mismos y con ello un alto riesgo para la salud de los consumidores.

***Actividad 1 Estudio de casos:** Analizar el anterior hallazgo según las siguientes preguntas orientadoras 1. Enumere tres (3) consecuencias que se podrían presentar frente a este caso. 2. Describa un caso cercano conocido de problemática por alimentos contaminados.

TEMA No.2: Enfermedades de transmisión alimentaria

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos, en cantidades suficientes, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectivo.

***Actividad 2 Investigación ETA:** Observar el video: “Enfermedades causadas por los alimentos (Asonaman)” (<https://www.youtube.com/watch?v=vl6DYPzvHs8&t=170s>) e investigar una de ellas para socialización por grupo.

TEMA No.3: Plagas alimentarias

Una plaga es todo organismo indeseable que en la búsqueda de alimento, agua o refugio invade los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Las plagas son una seria amenaza en la industria alimentaria no solo por lo que consumen y destruyen sino también porque contaminan los alimentos produciendo grandes pérdidas económicas para los productores y constituyendo un grave peligro para la salud pública al ser vehículos para la propagación de enfermedades.

***Actividad 3 Mapa conceptual Plagas:** Realizar la lectura del documento “Manejo de plagas en el sector alimentario” y realizar un mapa conceptual.



TEMA No.4: Normas de higiene del Manipulador de alimentos

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de principios básicos de higiene cuyo objetivo es garantizar que los productos alimenticios se procesen y comercialicen en condiciones sanitarias de inocuidad de tal manera que sean alimentos seguros para los consumidores.

***Actividad 4 Protocolo de lavado de manos:** Observar el video: “Reglas higiénicas del manipulador de alimentos” (<https://www.youtube.com/watch?v=by1Qq-ujdao>) y realizar un video individual con el protocolo de lavado de manos.

TEMA No.5: Resolución 2674 de 2013

Esta resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

***Actividad 5 Resolución 2674 de 2013:** Descargar la resolución de internet y realizar un dibujo alusivo a un artículo del Capítulo III del Título II.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Solución de problemas: Con relación a cada uno de los puntos antes vistos en las actividades desarrolladas, compruebe ¿Cómo puede usted aportar estos saberes adquiridos en una empresa?

En su capacidad para tomar decisiones debe plantear y proponer las alternativas necesarias para solucionar esta situación. (Por favor explicar las implicaciones de cada una)

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
			Evidencias de Conocimiento: Resolución de actividades de contextualización	Lava y desinfecta las manos según técnicas y normas vigentes.	Técnica: Formulación de preguntas Instrumento: Cuestionario



			<p>y apropiación del conocimiento.</p> <p>Evidencias de Desempeño:</p> <p>Observación directa de aplicación de BPM (Ej. Lavado de manos)</p> <p>Evidencias de Producto:</p> <p>Presentación de evidencias y de producto alimenticio final</p>	<p>Porta y mantiene la dotación y/o uniforme asignados, según normatividad vigente.</p> <p>Identifica los tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos.</p> <p>Utiliza el lenguaje técnico de manipulación de alimentos en las diferentes actividades que realiza, de acuerdo con normatividad vigente.</p>	<p>Técnica: Observación directa: Instrumento: Lista de verificación</p> <p>Técnica: Valoración de producto: Instrumentos: Lista de chequeo</p>
--	--	--	---	---	--

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.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.



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.

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.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

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.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Alfonso, A. (2007). Buenas prácticas en la producción de alimentos. México: Trillas.

-Bravo, F. (2013). El manejo higiénico de los alimentos. México: Limusa.

-Rahman, S. (2002). Manual de conservación de alimentos. Zaragoza: Acribia

-Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social. Colombia.

-Sánchez, Maza. (2012). Manipulador de alimentos. México: Limusa

-Vargas, M. (2008). Composición, higiene, inocuidad y conservación de alimentos. Barranquilla: U. Autónoma del Caribe



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Maritza Cruz González	Instructora	Centro de comercio y servicio	01/02/2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Maritza Cruz González	Instructora	Centro de comercio y servicio	01/12/2023	Actualizacion de la guia