



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Manipulación de Alimentos.
- Código del Programa de Formación: 93610000 v1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- Resultados de Aprendizaje: 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 horas

2. PRESENTACIÓN

La higiene y manipulación de alimentos es en gran medida la condición que garantiza que un alimento sea o no inocuo para la salud de quien los consume, razón por la cual las condiciones del personal manipulador de alimentos tanto desde el punto de vista físico, de salud, psicológico y social son críticas para que el procesamiento de alimentos se realice de tal manera que tengamos total tranquilidad al momento de consumir alimentos procesados o



preparados fuera de nuestro hogar.

Bienvenido al curso de Manipulación de alimentos. Con el desarrollo de la guía de aprendizaje durante estas 48 horas, le va a permitir practicar aspectos de Buenas prácticas de Manufactura, normatividad y legislación alimentaria en Colombia. El manejo de las BPM, las normas de higiene del personal, de las instalaciones y áreas de procesos le llevarán a una producción inocua y alimentos libres de contaminación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: El instructor inicia con una lluvia de ideas orientada a identificar los conocimientos previos de los aprendices sobre manipulación de alimentos, riesgos sanitarios y enfermedades transmitidas por alimentos ETAS.

Se presenta un caso real de intoxicación alimentaria en Colombia y se solicita a los aprendices analizar que falló en el proceso.

Preguntas orientadoras:

Que es inocuidad alimentaria?

Que puede causar la intoxicación?

Quien es el responsable de la seguridad de alimentos?

Ambiente requerido: Aulas con sillas móviles

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvias de ideas, estudio de caso, preguntas problemáticas, aprendizaje basado en experiencias

Materiales de formación: Resolución 2674 de 2013 (Colombia)

Material de apoyo: Video cortos de manipulación de alimentos y BPM

Duración de la actividad: 12 horas.



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

Descripción de la actividad: Se realiza una actividad diagnostica mediante un cuestionario escrito y una dinámica grupal donde los aprendices identifican:

- Tipos de contaminación
- Buenas practicas de manufactura
- Higiene personal del manipulador
- Condiciones locativas
- Control de temperaturas
- Almacenamiento adecuado

Ambiente requerido: Aulas con sillas móviles

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo colaborativo, aprendizaje basado en problemas (ABP), simulación de procesos, diagnostico formativo

Materiales de formación: Resolución 2674 de 2013 (Colombia)

Material de apoyo: Lista de chequeo BPM

Duración de la actividad: 12 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: En esta fase el aprendiz consolida los conocimientos técnicos de las BPM y los aplica en un entorno simulado de manipulacionde alimentos

Ambiente requerido: Aulas con sillas móviles

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en problemas (ABP), simulación de ambientes reales de trabajo, demostración técnica, trabajo colaborativo, evaluacion formativa con retroalimentacion

Materiales de formación: Resolución 2674 del 2013 (Colombia), recurso multimedia

Material de apoyo: lista de chequeo BPM, formatos, Uniformes (gorros, tapabocas, delantal)

Evidencias de aprendizaje: Cuestionario sobre normatividad contaminación y BPM

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo de desempeño, prueba objetiva (selección multiple)

Duración de la actividad: 12horas.



3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: El aprendiz aplica integralmente los conocimientos adquiridos en un entorno simulado que representa un establecimiento de alimentos (cafetería escolar, restaurante o servicio de alimentación)

Ambiente requerido: Aula en grupos para realizar las actividades

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en proyectos, simulación de contexto real, evaluación de desempeño, trabajo colaborativo, retroalimentación formativa

Materiales de formación; lista de chequeo, uniforme completo, formato registro de temperatura

Material de apoyo: Normativa sanitaria vigente en Colombia

Evidencias de aprendizaje: Sustentación oral de la normativa aplicada

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo, observación directa

Duración de la actividad: 12 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
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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)	Jose Mario Romero Cañas	Instructor	Área Coordinación logística y formación complementaria	29 de enero del 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					