



## **PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

### **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

#### **1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: servicio de alimentos y bebidas
- Código del Programa de Formación: 63530006
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A

1. Competencia: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS

Resultados de Aprendizaje: 1. HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.

2- SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN

3- ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA

4- MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40 horas

#### **2. PRESENTACIÓN**

Debe tenerse en cuenta que dentro de la gestión hotelera las operaciones de alimentos y bebidas suelen considerarse una parte complicada de controlar, en la que descubrir el origen de las desviaciones en costes no resulta tan fácil como puede serlo en otras áreas del hotel. Su control requiere conocer las interioridades de las operaciones y generar sistemas que permitan a los establecimientos hoteleros garantizar que no se están produciendo despilfarros o hurtos importantes que puedan condicionar las rentabilidades globales

#### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**



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

### **3.1 Actividades de reflexión inicial:**

Descripción de la actividad:

Apreciado Aprendiz:

Socialice en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013.

Simule la inspección de algún restaurante o donde Ud. Prepara los alimentos en su hogar (cocina). El personal manipulador de alimentos, cumple con las normas de higiene?

Las áreas de procesamiento cumplen las condiciones generales de la resolución 2674 del Capítulo I Edificaciones e instalaciones?

Ubica los residuos sólidos y basuras en un lugar que no representa riesgo de contaminación?

#### **3.2 Tarea**

La presente actividad permite identificar conocimientos previos relacionados con el tema.

Responda las siguientes preguntas en forma individual:

1. ¿Cuáles son las normas de higiene de un manipulador de alimentos ?

2. ¿En Colombia cual es la entidad encargada de la Vigilancia y Control de las empresas procesadoras de alimentos?

3. ¿Cuáles son las técnicas para un correcto lavado y desinfección de las manos cuando Manipula alimentos?

Dar conclusión de la actividad

Ambiente requerido: Aula virtual, Equipos: PC, esferos y papel didáctico.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en problemas (exposición de casos reales de intoxicaciones alimentarias y pedir a los estudiantes que analicen fallos en la manipulación de alimentos) , estudio de normativa y buenas practicas de manufactura.

Materiales de formación: PC, esferos y papel didáctico.

Material de apoyo: PC, esferos y papel didáctico.

Duración de la actividad: 20 horas.

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

Descripción de la actividad: Aplicar decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 del 2013, Desarrollar actividad escrita sobre Higiene y manipulación de alimentos. Elaborar plan de L& D aplicado a su área de trabajo

Ambiente requerido: aula virtual



Estrategias o técnicas didácticas activas: basado en casos reales

Materiales de formación: PC

Material de apoyo: acceso a internet cuaderno y lapiceros

Duración de la actividad: 10 horas.

### **3.3 Actividades de apropiación:**

Descripción de la actividad: Ejecuta los protocolos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa. identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos

Ambiente requerido: aula virtual

Estrategias o técnicas didácticas activas: basado en casos experimentales

Materiales de formación: acceso a internet cuaderno y lapiceros

Material de apoyo: PC o equipo con datos de navegación

Evidencias de aprendizaje: participación activa tormenta de ideas y soluciones a casos reales

Instrumentos de evaluación:

Duración de la actividad: 10 horas.



### 3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos Alimenticios.

Ambiente requerido: aula virtual

Estrategias o técnicas didácticas activas: intercambio de ideas y experiencias que hacen del aprendizaje basado desde lo experimental en sinergias con los resultados de aprendizaje del diseño curricular del curso

Materiales de formación: PC acceso a internet o equipo con buena conectividad y grado de manejo de herramientas ofimáticas

Material de apoyo: cuaderno, lapicero

Evidencias de aprendizaje: participación activa tormenta de ideas y soluciones a casos reales

Instrumentos de evaluación:

Duración de la actividad: 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	CENTRO GESTION DE MERCADOS LOGISTICA TECNOLOGIA DE LA INFORMACIÓN	02/03/2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

/