

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL  
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Higiéne y manipulación de alimentos
- **Código del Programa de Formación:** 66210009 VERSIÓN 2
- **Nombre del Proyecto ( si es formación Titulada)**
- **Fase del Proyecto ( si es formación Titulada)**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)**
- **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - ❖ 29080110601 Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.
  - ❖ 29080110602 Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.
  - ❖ 29080110603 Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.
  - ❖ 29080110604 Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.

**Duración de la Guía:** 20 Horas

**SOLIDARIDAD:** Brindo mi ayuda a las personas cuando lo necesitan sin esperar algo a cambio, entiendo que hago parte de una comunidad.

## 2. PRESENTACIÓN

Apreciados Aprendices, bienvenidos al curso de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS., bajo el enfoque de competencias laborales, estrategia de aprendizaje por proyectos formativos y con metodologías de formación basadas en didácticas activas como clases magistrales, preguntas, videos y talleres prácticos. Durante su proceso de formación, tiene a su disposición recursos como: el instructor-tutor-formador, el entorno, las Tic, ambiente presencial de formación colaborativo, a partir de los cuales, podrá construir en equipo, las evidencias de aprendizaje concertadas.

Las temáticas propuestas en esta guía de aprendizaje aportan los saberes para el desarrollo de las competencias requeridas para el manejo de la higiene alimentaria, la producción y la manipulación de alimentos, de acuerdo con la normatividad vigente, con actividades prácticas, las cuales se fundamentan en los conocimientos transmitidos y sustentados en el autoaprendizaje.

El éxito y logro del aprendizaje depende de su compromiso, disciplina, puntualidad, responsabilidad, autonomía, creatividad, iniciativa y transparencia.

### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

#### 3.1. ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN:

Desde la antigüedad el hombre ha descubierto empíricamente la forma de sustento, encontrando diferentes formas de supervivencia dentro de su alimentación como la caza, el fuego, exploración de diferentes productos que fuesen aptos para su consumo y sostenimiento.

Durante esta etapa de identificación y evolución en su alimentación, no se tenían unos fundamentos básicos en cuanto a la higiene de los alimentos, lo cual trajo como consecuencias intoxicaciones, muertes, enfermedades, entre otros; es hasta la etapa de la creación de los primeros lugares de sacrificio de animales, conocidos como mataderos, que se comienzan las primeras normas de higiene y manipulación de alimentos, entendiendo que era la manipulación de estos insumo cárnicos los que producían mayores enfermedades e intoxicaciones

#### 3.2. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN

- ✓ ESTABLECE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO A LA FUENTE Y TIPOS DE ALIMENTOS.
- ✓ DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
- a. Para esta actividad se dará una charla presencial de un día de duración. donde se socializaran las bases de la higiene y manipulación de alimentos, buenas practicas, identificación de la normatividad vigente y se analizara los parámetros básicos de la conservación de alimentos
- b. Dentro de la sesión presencial se dearrollaran una lluvia de preguntas en diferentes momentos de la charla para verificar la asimilación del tema.
- c. Al final de la sesión presencial se aplicara un quiz de apropiación de conocimientos de lo expuesto en la charla de manipulación de alimentos <https://forms.gle/TycY2VFU8FTv2prs6>

#### 3.3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN

- ✓ RELACIONA LAS ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON LAS FUENTES QUE LAS ORIGINAN..
- ✓ APLICA PLAN DE MEJORAMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO

Descripción de la Actividad:

- a. Elaborar el taller de actividad de complemento se envia también al grupo de Whasapt
- b. Para este taller contara con un material de apoyo el cual incluye videos y documentos, los cuales debe visualizar para dar respuesta a cada pregunta del taller.
- c. Este debe ser entregado mediante el link de froms Google

Para este taller es necesario la visulizacion del siguiente material, el cual se deja dentro de la actividad.

- Video Carne contaminada en Escocia (Documental)
- Video Higiene y manipulación de alimentos Cap 2 (Sena)
- Resolución 2674 del 2013 (Documento PDF)

#### 3.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA:

- ✓ APLICA MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVA

- ✓ CUMPLE LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL, SEGURIDAD Y SALUBRIDAD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA
- ✓ HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
- ✓ EMPLEA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- ✓ DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL

Descripción de la Actividad:

- ✓ .
- ✓ Dentro de la actividad autónoma del quiz a desarrollar en Google forms los dos ultomo puntos corresponden a la aplicación de las BPM en una preparación de alimentos y el análisis y resumen de lo aprendido mediante la charla presencial y la actividad autónoma

Link actividad autónoma

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfQGM3Q7Pdbi7VFOLGQFIkq\\_9eb9ZAiwK1yp7xOjMsLoZAojQ/viewform?usp=dialog](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfQGM3Q7Pdbi7VFOLGQFIkq_9eb9ZAiwK1yp7xOjMsLoZAojQ/viewform?usp=dialog)

AMBIENTES:

- Salón de clase

MATERIALES REQUERIDOS:

- Cuaderno de apuntes y esfero.

#### 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<p><b>RAP 1</b> Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.</p> <p><b>RAP 2</b> Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.</p> <p><b>RAP 3</b> Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.</p> <p><b>RAP 4</b> Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo diagnóstico</p> <p><b>Evidencias de Conocimiento :</b></p> <p><b>QUIZ DE ASISTENCIA</b></p> <p><b>Evidencias de Desempeño:</b></p> <p><b>Desarrollo quiz interactivo actividad autónoma</b></p> <p><b>Evidencias de Producto:</b></p> <p><b>Entrega de quiz interactivo y explicación de la aplicación de las BPM dentro de una preparación de alimentos</b></p> <p>.</p>	<p><b>RAP 1, 2, 3, 4</b></p> <p>ESTABLECE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO A LA FUENTE Y TIPOS DE ALIMENTOS</p> <p>APLICA MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVA.</p> <p>RELACIONA LAS ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON LAS FUENTES QUE LAS ORIGINAN.</p> <p>CUMPLE LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL, SEGURIDAD Y SALUBRIDAD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA.</p> <p>EMPLEA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN,TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.</p> <p>DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL</p> <p>APLICA PLAN DE MEJORAMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO</p>	<p><b>RAP 1, 2, 3, 4</b></p> <p>LISTA DE CHEQUEO</p> <p>FORMULACIÓN DE PREGUNTAS/CUESTIONARIO</p> <p>VALORACIÓN DE PRODUCTO/LISTA DE CHEQUEO</p> <p>VALORACIÓN DE PRODUCTO/LISTA DE CHEQUEO</p>

--	--	--

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.** Alimento que contiene microorganismos patógenos, favorece la formación de toxinas o contiene productos químicos nocivos.

**ACTIVIDAD ACUOSA (Aw).** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

**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.

**AMBIENTE.** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

**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.

**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.

**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.

**RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.** Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

**SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP).** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

**SUSTANCIA PELIGROSA.** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

**VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.** Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continua, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

**Sanchez.M. (2017). IC Editorial. Aproveccionamiento de materias primas. Recuperado de:**

<https://ebookcentral-proquest-com.proxy.umb.edu.co/lib/biblioumb/reader.action?docID=5350020&query=cocina+basica>

**Caro. A (2017). IC Editorial. Realización, de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir elaboración. Recuperado de**

<https://ebookcentral-proquest-com.proxy.umb.edu.co/lib/biblioumb/reader.action?docID=5350063&query=cocina+basica>

Ministerio de Salud y Protección Social (2013, 22 de julio). Resolución 2674 de 2013. Recuperado el 6 de julio de 2017

Medin, Silvina, et al. Alimentos seguros: manipulación (2a. ed.), Fundación Proturismo, 2015. ProQuest Ebook Central

Varon.A.(16 de julio de 2016). Programa pre requisitos POES. Recuperado de <https://www.invima.gov.co/documents/20143/352609/2POESOS.pdf/7e3143f4-e126-534f-cb45-5e751b61accc>

Gobernación de Tolima (16 de octubre de 2015). Plan de saneamiento básico. Recuperado de:  
<http://www.saludtolima.gov.co/plan-de-saneamiento-basico/>

Ortiz.A. (28 de febrero de 2017). Implementación de los Sistemas de Gestión Ambiental e Inocuidad de los alimentos. Recuperado documentos de formacion universidad Manuela Beltrán.

ISO 2200.Norma Internacional.(1 de septiembre de 2005). Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

Cotelco y Alcaldía de Bogotá. (2007). Manual de buenas prácticas de manufactura (BPM) en hoteles.

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
<b>Autor (es)</b>	<b>NIDYA AIDEE RISCANEVO</b>	<b>Instructor</b>	<b>Centro nacional de hoteleria y turismo Sena</b>	<b>05/04/2025</b>

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
<b>Autor (es)</b>					