



Taller Didáctico: “Manos limpias, alimentos seguros”

Objetivo:

Que los participantes identifiquen y promuevan las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos mediante el trabajo colaborativo y la elaboración de carteleras educativas.

Duración total: 90 minutos

1. Introducción (10 min)

- Breve charla del facilitador sobre la importancia de la higiene alimentaria.
- Explicación de los riesgos más comunes: contaminación cruzada, temperaturas inadecuadas, higiene personal deficiente.
- Mención rápida de la **Resolución 2674 de 2013** y Buenas Prácticas de Manufactura.

2. Formación de grupos (5 min)

- Dividir a los participantes en **equipos de 5 personas**.
- A cada grupo se le asigna **un tema específico** para desarrollar en su cartelera:
 1. Higiene personal del manipulador.
 2. Limpieza y desinfección de superficies y utensilios.
 3. Control de temperaturas (frío/calor) y almacenamiento seguro.
 4. Prevención de la contaminación cruzada.
 5. Recepción y almacenamiento de materias primas.

3. Investigación y lluvia de ideas (15 min)

- Cada grupo analiza su tema, identifica errores comunes y buenas prácticas.
- Pueden apoyarse en folletos, normas, o internet (si está disponible).
- Elaboran una lista de mensajes clave para su cartelera (máx. 5).



4. Elaboración de la cartelera (40 min)

- Material sugerido: cartulina, marcadores, recortes, cinta, revistas, imágenes impresas.
- Debe incluir:
 - **Título llamativo.**
 - **Ilustraciones o fotos** (dibujos, recortes).
 - **Frases cortas y claras.**
 - Un **ejemplo real** (positivo o negativo).

5. Presentación de las carteleras (15 min)

- Cada grupo presenta su cartelera en **máx. 3 minutos** explicando su mensaje y recomendación.
- Los demás grupos pueden hacer preguntas o aportar ideas.

6. Cierre y retroalimentación (5 min)

- El facilitador destaca las buenas ideas y corrige errores detectados.
- Se colocan las carteleras en un lugar visible como recordatorio permanente.

<ZX