



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: Área agroindustrial y gastronómica

Código del Programa de Formación: NP

Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):

Fase del Proyecto (si aplica):

Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):

Competencia:

APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Resultados de Aprendizaje: la Competencia de Higiene y Manipulación de Alimentos Al finalizar la competencia aprendiz estará en capacidad u necesidad de aplicar de manera adecuadas y practica una excelente higiene personal, limpieza y desinfección en áreas de trabajo, y manipulación segura de alimentos, de acuerdo con la resolución 2674 de 2013 normativa sanitaria vigente y los principios de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), garantizando la inocuidad y calidad de los productos alimenticios para el consumo humano. Resultado de Aprendizaje para la Competencia de Higiene y Manipulación de Alimentos

Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.

Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz

Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.

Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.

Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la (3) Actividad (1)

3.1 Actividades de reflexión inicial: Buenas Prácticas Higiene y Manipulación en Alimentos y Bebidas



Descripción de la actividad: En esta actividad de aprendizaje se tratan temas relacionados con las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, el manejo de residuos sólidos, el control de plagas y el uso de buenas prácticas de limpieza y desinfección para los utensilios que son usados en la preparación de alimentos.

Ambiente requerido: Villahermosa Planadas Tolima área salón de la alcandía casa de la mujer

Estrategias o técnicas didácticas activas: apoyo de material de trabajo Guía de aprendizaje en BPM a formatos didácticos dando su conocimiento aplicando la lectura de la resolución y haciendo un debate de mejoras para crear un programa de higiene y manipulación.

Materiales de formación

Material de apoyo: apoyo de 1 taller de buenas prácticas higiene y manipulación en alimentos y bebidas, material de formación enfocado en conocimientos de Resolución 2674, charla explicativa, donde se muestra la importancia de una muy buena limpieza y desinfección de los alimentos antes de su proceso cosecha, transporte, y manipulación, donde se hará una evaluación de reconocimiento didáctico en formación, seguida por talleres de formación explicando su importancia y estableciendo mecanismo donde el aprendiz interfiera con planes prácticos y teóricos

Duración de la actividad: horas. 8

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

Descripción de la actividad: crear herramientas de aprendizaje en métodos didácticos donde reconozcan la importancia en las buenas prácticas de manufacturas (BPM) revelando o mostrando bienestar de salud desde su origen de cosecha, transporte y manipulación de los mismos, hasta su disposición final.

Ambiente requerido: Villahermosa Planadas Tolima

Estrategias o técnicas didácticas activas: Modelo de creación de programas de SGC

Material de apoyo:

programas ya existentes de manipulación en alimentos con modificaciones en la planeación

Duración de la actividad: horas. 8

3.3 Actividades de apropiación: enfermedades transmitidas por alimentos (eta) y conservación de alimentos



Descripción de la(s) Actividad (2)

Descripción de la actividad: En esta actividad de aprendizaje se describen los microorganismos, las bacterias, los virus y los hongos; la relación que tienen estos patógenos con las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y las intoxicaciones más comunes transferidas por estos agentes.

Ambiente requerido: planadas Tolima la casa de la mujer

Estrategias o técnicas didácticas activas: apoyo de material de trabajo Guía de aprendizaje en BPM a formatos didácticos dando su conocimiento aplicando la lectura de la resolución y haciendo un debate de mejoras para crear un programa de higiene y manipulación.

Materiales de formación

Material de apoyo: apoyo de 2 taller de, Enfermedades transmitidas por alimentos (eta) y conservación de alimentos material de formación enfocado en conocimientos de Resolución 2674, charla explicativa, donde se muestra la importancia de una muy buena limpieza y desinfección de los alimentos antes de su proceso cosecha, transporte, y manipulación, donde se hará una evaluación de reconocimiento didáctico en formación, seguida por talleres de formación explicando su importancia y estableciendo mecanismo donde el aprendiz interfiera con planes prácticos y teóricos

Evidencias de aprendizaje: fotográficas y videos de como hacer una muy buena limpieza y desinfección de alimentos, basados en el material de apoyo

Instrumentos de evaluación: videográfico

Duración de la actividad: horas 8

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento: Principio y Control en la Manipulación de Alimentos, Recepción Almacenamiento y Transporte, sistema HACPP

Descripción de la actividad: En esta actividad de aprendizaje se presenta el papel que juega el manipulador de alimentos, como aquella persona que por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, Así mismo, se explica el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP), sus principios básicos e importancia.

Ambiente requerido: Villahermosa Planadas Tolima la casa de la mujer

Estrategias o técnicas didácticas activas: : apoyo de material de trabajo Guía de aprendizaje en BPM a formatos didácticos dando su conocimiento aplicando la lectura de la resolución y haciendo un debate de mejoras para crear un programa de higiene y manipulación.



Materiales de formación

Material de apoyo: apoyo de 3 taller de Principio y Control en la Manipulación de Alimentos, Recepción Almacenamiento y Transporte, sistema HACPP material de formación enfocado en conocimientos de Resolución 2674, charla explicativa, donde se muestra la importancia de una muy buena limpieza y desinfección de los alimentos antes de su proceso cosecha, trasporte, y manipulación, donde se hará una evaluación de reconocimiento didáctico en formación, seguida por talleres de formación explicando su importancia y estableciendo mecanismo donde el aprendiz interfiera con planes prácticos y teóricos

Evidencias de aprendizaje: trabajo en equipo

Instrumentos de evaluación: 3 talleres resueltos con prácticas de presentación trabajo en equipo, con conocimientos en evidencias del programa de manipulación de alimentos

Duración de la actividad: horas 8

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
Inicio de competencia	Higiene y manipulación	Taller 1	Taller 2	Taller 3	Talleres y desarrollo de los mismo con su explicación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Embalaje: materiales o procedimientos que acondicionan, presentan y transportan la mercancía.
- Empaque: es el encargado de cubrir promocionalmente al producto.
- Envase: es un objeto o recipiente que guarda un producto, lo protege y facilita su transporte.
- Estiba: distribución y colocación adecuada de la carga.
- Etiquetado: acción que consiste en etiquetar algo o en colocar la etiqueta a una cosa.
- Formato: forma, tamaño y modo de presentación de una cosa, especialmente de un libro o publicación se
- Lote: serie de números que especifican fecha de fabricación, cantidad de producción, fecha de vencimiento.
- Registro: controla producción diaria,

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Programa de manipilacion de alimentos



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Edwin Franco	Instructor		01 de agosto de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón Cambio	del
Autor (es)						