



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 62130004
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente.
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de la normatividad en manipulación de alimentos, según legislación sanitaria.
- Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación.
- Duración de la Guía: 20 HORAS

1. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices, en esta guía La **manipulación higiénica de alimentos** es un conjunto de prácticas esenciales que tienen como objetivo garantizar que los alimentos que consumimos sean seguros y no causen enfermedades. Cada año, millones de personas alrededor del mundo se ven afectadas por enfermedades transmitidas por los alimentos, muchas de las cuales pueden prevenirse si se siguen procedimientos adecuados de higiene.

Por eso, conocer y aplicar las normas de higiene adecuadas en cada etapa del manejo de los alimentos es vital para proteger nuestra salud y la de los demás. La manipulación correcta no solo involucra la limpieza de manos y utensilios, sino también el control de temperaturas, la separación de alimentos crudos y cocidos, y el almacenamiento adecuado para evitar la proliferación de bacterias. Hoy, vamos a aprender las prácticas fundamentales que todos debemos seguir para asegurar que los alimentos que preparamos y consumimos



sean seguros.

1. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

2. REFLEXIÓN INICIAL

Observe el siguiente video sobre manipulación de alimentos que se encuentra en la siguiente URL <https://www.youtube.com/watch?v=habUrCTznEU>. luego el instructor dara una breve explicación de la importancia de manipular los alimentos y los aprendices responderan las siguientes preguntas para el final realizar un debate sobre sus respuestas

preguntas

¿Por qué crees que es importante mantener una buena higiene al manipular los alimentos?

¿Qué sucede cuando no seguimos las recomendaciones básicas de higiene al preparar alimentos?

¿Cuáles son las prácticas más comunes que se realizan incorrectamente en la cocina y cómo podrían evitarse?

¿Has tenido alguna experiencia personal o conoces algún caso relacionado con la falta de higiene en la manipulación de alimentos?

¿Cómo influyen la higiene de los utensilios, la limpieza de las superficies y la correcta conservación de los alimentos en nuestra salud?

3.1. CONTEXTUALIZACIÓN

El instructor iniciara explicando la relevancia de la manipulación adecuada de los alimentos en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Los alimentos contaminados son una de las principales fuentes de problemas de salud en todo el mundo, y su correcta manipulación es esencial para reducir estos riesgos.

Luego el instructor dividirá a los aprendices en grupos de 4 y les dará estudios de caso para que los lean y



luego realicen mediante simulación el respectivo caso.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 REFLEXIÓN INICIAL

Observe el siguiente video sobre manipulación de alimentos que se encuentra en la siguiente URL <https://www.youtube.com/watch?v=habUrCTznEU>. luego el instructor dara una breve explicación de la importancia de manipular los alimentos y los aprendices responderan las siguientes preguntas para el final realizar un debate sobre sus respuestas

preguntas

¿Por qué crees que es importante mantener una buena higiene al manipular los alimentos?

¿Qué sucede cuando no seguimos las recomendaciones básicas de higiene al preparar alimentos?

¿Cuáles son las prácticas más comunes que se realizan incorrectamente en la cocina y cómo podrían evitarse?

¿Has tenido alguna experiencia personal o conoces algún caso relacionado con la falta de higiene en la manipulación de alimentos?

¿Cómo influyen la higiene de los utensilios, la limpieza de las superficies y la correcta conservación de los alimentos en nuestra salud? Descripción de la actividad:

Ambiente requerido: Aula convencional

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación directa

Materiales de formación: televisor o video beam, computador

Material de apoyo: Video

Duración de la actividad: 2 horas.



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

Actividad: Reconocer los diferentes elementos para realizar una buena manipulación higiénica de alimentos

El instructor iniciará explicando la relevancia de la manipulación adecuada de los alimentos en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Los alimentos contaminados son una de las principales fuentes de problemas de salud en todo el mundo, y su correcta manipulación es esencial para reducir estos riesgos.

Luego el instructor dividirá a los aprendices en grupos de 4 y les dará unas fichas con estudios de caso para que los lean y luego realicen mediante simulación el respectivo caso.

Ambiente requerido: Aula convencional

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación directa

Materiales de formación: televisor o video beam, computador

Material de apoyo: Video

Duración de la actividad: 5 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Actividad: Utilizar los utensilios para una buena manipulación higiénica de alimentos

El instructor realizará una sección de demostración del uso adecuado de los utensilios para realizar una buena higiene a los alimentos, Explica brevemente los conceptos básicos: contaminación cruzada, limpieza de utensilios y superficies, temperatura adecuada para la conservación de los alimentos, entre otros.

Organizará equipos de trabajo de 5 aprendices, creará diferentes estaciones de trabajo con distintas actividades. Los grupos rotarán por cada estación realizando la actividad indicada en la estación.

Ambiente requerido: Aula convencional

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación directa

Materiales de formación: televisor o video beam, computador

Material de apoyo: Video

Duración de la actividad: 5 horas.



3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Actividad: Adoptar buenas prácticas para la manipulación higiénica de alimentos

Descripción: Divide a los participantes en grupos de 5 aprendices, cada grupo debe crear un plan de higiene para un lugar específico (por ejemplo, una cocina en casa, una cocina profesional, un puesto de comida, etc.). el instructor les entregará los puntos que deben tener en cuenta para la creación del plan, luego deberán realizar una exposición y demostración del plan de higiene a implementar.

Descripción: El instructor organizará grupos de 5 aprendices y realizarán un taller práctico con diferentes tipos de alimentos (por ejemplo, frutas, verduras, carne cruda) y seguir las normas de higiene explicadas anteriormente. Después de la actividad práctica, pedir a cada grupo que comparta su experiencia y cualquier desafío que encontraron, para finalizar resolviendo dudas sobre las mejores prácticas y reforzar los conceptos claves.

Ambiente requerido: Aula convencional

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación directa

Materiales de formación: televisor o video beam, computador

Material de apoyo: Video

Duración de la actividad: 8 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	Reconocer los diferentes elementos para realizar una buena manipulación	Estudio de Caso Plan de higiene Cuestionario	COMPRENDE EL CONCEPTO Y LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA REFERENTES TÉCNICOS Y NORMATIVOS. DESCRIBE LAS DIFERENTES	Observación directa Listas de chequeo



		higienica de alimentos		CLASES DE CONTAMINACIÓN, SEGÚN REFERENTES TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD. RECONOCE LOS MÉTODOS DE PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS. IDENTIFICA LOS AGENTES DE CONTAMINACIÓN SEGÚN CLASIFICACIÓN, VARIABLES E INCIDENTES EN EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS SEGÚN REFERENTES TÉCNICOS. IDENTIFICA LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS SEGÚN REFERENTES TÉCNICOS. RECONOCE EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) SEGÚN. LEGISLACIÓN VIGENTE. APROPIA REFERENTES NORMATIVOS TENIENDO EN CUENTA REQUISITOS SANITARIOS, TENIENDO PRESENTE REFERENTES NACIONALES E INTERNACIONALES. RAP 2: PRACTICA Hábitos Higiénicos	
--	--	---------------------------	--	--	--



				PERSONALES Y CONDUCTUALES SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. APLICA PROTOCOLOS DE CONTROL DE PLAGAS, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. APLICA LOS REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE. REALIZA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS, ÁREAS, EQUIPOS-UTENSILIOS Y ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLO ESTABLECIDO. UTILIZA MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 3: MONITOREA LOS RANGOS DE TEMPERATURA TENIENDO EN CUENTA LA ZONA DE PELIGRO. SUPERVISA CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y DE RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	
--	--	--	--	---	--



				SUPERVISA LA SEGREGACIÓN ADECUADA DE LOS RESIDUOS SEGÚN CÓDIGO DE COLORES. INSPECCIONA ACTIVIDADES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS. ANALIZA LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS DEL AGUA Y EL MANTENIMIENTO DE TANQUES Y TUBERÍAS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE. VERIFICA LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE. VERIFICA LA APLICACIÓN DE LOS REQUISITOS SANITARIOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. MONITOREA LAS VARIABLES DEL PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. REGISTRA LAS NOVEDADES	
--	--	--	--	---	--



				IDENTIFICADAS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE, PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE LA EMPRESA. DISPONE PRODUCTO NO CONFORME, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE, PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE LA EMPRESA. RAP 4: APLICA ACCIONES PREVENTIVAS SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE. APLICA ACCIONES CORRECTIVAS SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE. APLICA ACCIONES DE MEJORA DE ACUERDO CON RESULTADOS DE VERIFICACIÓN PROCEDIMIENTOS	
--	--	--	--	---	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

https://www.minsalud.gov.co/_layouts/15/ossearchresults.aspx?k=&k=leish

<https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos>

<https://manipulador-de-alimentos.com/higiene-alimentaria-y-manipulacion-de-alimentos/>



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Erwin Daniel Ayala	Instructor	Programa Población Vulnerable	03/03/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					