



TALLER DE INVESTIGACIÓN No. 1

Higiene, Manipulación de Alimentos e Inocuidad Alimentaria

Programa: Técnico en Cocina

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente, procedimientos técnicos y normativa sanitaria vigente.

Aprendiz: _____

Grado: _____

Fecha: _____

Objetivo

Fortalecer los conocimientos relacionados con la manipulación higiénica de alimentos, la normatividad sanitaria, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el sistema HACCP y los programas de saneamiento básico, mediante la consulta de fuentes confiables, el análisis de información y la resolución de situaciones propias del contexto gastronómico.

Parte I. Comprensión conceptual

1. Manipulación de alimentos

Después de consultar diferentes fuentes, responda:

a. ¿Qué es la manipulación de alimentos?

b. ¿Cuál es la importancia de una correcta manipulación de alimentos?

c. Mencione cinco responsabilidades de un manipulador de alimentos.

2. Normatividad sanitaria

Complete la siguiente tabla.



Norma	¿Qué regula?	¿Por qué es importante para un establecimiento gastronómico?
Ley 9 de 1979		
Decreto 3075 de 1997		
Resolución 2674 de 2013		
Decreto 60 de 2002		
Codex Alimentarius		

3. Buenas Prácticas de Manufactura

Explique con sus propias palabras:

- ¿Qué son las BPM?
- ¿Cuáles son sus principios?
- ¿Por qué son indispensables en una cocina profesional?

4. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)

Complete el cuadro.

ETA Agente causante Síntomas Medidas preventivas

5. Riesgos de contaminación

Complete el mapa conceptual.

- Contaminación Física
- Contaminación Química
- Contaminación Biológica



Para cada una indique:

- definición,
- ejemplos,
- consecuencias,
- prevención.

Parte II. Aplicación

Caso 1

Un auxiliar de cocina corta pollo crudo sobre una tabla de madera. Sin lavarla, utiliza la misma tabla para cortar tomates destinados a una ensalada.

Responda:

¿Qué error observa?

¿Qué tipo de contaminación se presenta?

¿Cómo evitaría esta situación?

Caso 2

Durante una inspección sanitaria se observa que un manipulador trabaja con reloj, uñas largas, uniforme sucio y cabello descubierto.

Identifique:

- Cuatro incumplimientos.
- Riesgos para la salud del consumidor.
- Acciones correctivas.



Parte III. Análisis

Observe las imágenes suministradas por el instructor.

Complete la siguiente tabla.

Situación observada ¿Cumple? ¿Qué riesgo representa? ¿Cómo se corrige?

Parte IV. Investigación aplicada

Ingresa a la página oficial del INVIMA.

Busque una alerta sanitaria relacionada con alimentos.

Complete la siguiente ficha.

- Producto:
- Fecha:
- Motivo de la alerta:
- Riesgos para la salud:
- Recomendaciones del INVIMA:
- ¿Qué haría usted como cocinero para evitar una situación similar?

Parte V. Reflexión

Después de desarrollar el taller responda:

¿Cuáles considera que serán los tres mayores retos que tendrá como futuro Técnico en Cocina para garantizar alimentos inocuos?



Producto esperado

El aprendiz entregará un documento organizado que evidencie:

- Investigación documental.
- Capacidad de análisis.
- Interpretación de la normatividad.
- Aplicación de conceptos.
- Resolución de casos.
- Reflexión crítica.

¿Por qué esta versión es mejor?

Esta propuesta transforma el taller en una verdadera **evidencia de conocimiento**. Ya no se limita a "buscar información", sino que exige al aprendiz:

- Investigar en fuentes confiables.
- Interpretar la normatividad.
- Analizar situaciones reales.
- Resolver casos prácticos.
- Argumentar sus respuestas.
- Relacionar los conceptos con el contexto gastronómico.