PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529 version 2
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción.
- Resultados de Aprendizaje:

  Comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción.

  Recepcionar materias primas según criterios técnicos, plan de producción y normativa.

  Aplicar medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos según resultados y parámetros técnicos.

  Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos al curso de Higiene y Manipulación de Alimentos.

Es un placer contar con su participación en esta capacitación, diseñada para fortalecer los conocimientos y habilidades necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores.

A lo largo de este curso aprenderemos la importancia de las buenas prácticas de higiene, los procedimientos adecuados para la manipulación, preparación, almacenamiento y transporte de los alimentos, así como las medidas de prevención para evitar la contaminación y las enfermedades transmitidas por alimentos.

La correcta manipulación de los alimentos no solo es una obligación legal y sanitaria, sino también un compromiso ético con la salud y el bienestar de las personas. Cada manipulador desempeña un papel fundamental en la cadena alimentaria y contribuye a ofrecer productos seguros y de calidad.

Los invitamos a participar activamente, compartir sus experiencias y aprovechar al máximo los conocimientos que se desarrollarán durante esta formación.

¡Les deseamos muchos éxitos y un excelente aprendizaje en este curso de Higiene y Manipulación de Alimentos!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: El instructor presentará situaciones cotidianas relacionadas con la manipulación de alimentos, mediante imágenes, videos o casos prácticos. Los participantes analizarán los posibles riesgos para la salud que pueden generarse por una manipulación inadecuada y compartirán sus experiencias personales o laborales relacionadas con la higiene alimentaria.

Posteriormente, se realizará una lluvia de ideas en la que los aprendices responderán preguntas como:

- ¿Qué consecuencias puede tener una mala higiene en la preparación de alimentos?
- ¿Qué prácticas de higiene consideran más importantes al manipular alimentos?
- ¿Han conocido casos de enfermedades causadas por alimentos contaminados?
- ¿Cuál es la responsabilidad del manipulador de alimentos frente al consumidor?

Finalmente, se realizará una reflexión grupal sobre la importancia de aplicar buenas prácticas de manipulación para garantizar la inocuidad alimentaria.

Ambiente requerido:

- Aula de formación presencial de aprendizaje.
- Espacio con capacidad para el trabajo individual y grupal.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Lluvia de ideas.
- Preguntas orientadoras.
- Aprendizaje basado en experiencias.
- Análisis de casos.
- Discusión grupal.
- Reflexión individual y colectiva.

Materiales de formación:

- Guía de aprendizaje del curso.
- Presentación sobre higiene y manipulación de alimentos.

Material de apoyo:

- Infografías sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Videos educativos sobre higiene alimentaria.
- Normativa sanitaria vigente aplicable a la manipulación de alimentos.
- Cartillas o manuales de buenas prácticas de manufactura (BPM).
- Fichas técnicas sobre enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Duración de la actividad: 4 horas.

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

Descripción de la actividad:

Los participantes responderán preguntas relacionadas con conceptos básicos de higiene alimentaria, contaminación de alimentos, prácticas de manipulación segura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Posteriormente, analizarán casos prácticos donde identificarán errores en la manipulación y propondrán acciones correctivas.

Al finalizar, se realizará una socialización de respuestas y conclusiones para reconocer fortalezas, aclarar conceptos y establecer la relación entre los conocimientos previos y los contenidos del curso.

Ambiente requerido:

- Aula de formación presencial o ambiente virtual de aprendizaje.
- Espacio adecuado para trabajo individual y colaborativo.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Evaluación diagnóstica.
- Lluvia de ideas.
- Aprendizaje basado en preguntas.
- Análisis de casos.
- Trabajo colaborativo.

Materiales de formación:

- Guía de aprendizaje.
- Cuestionario diagnóstico.
- Presentación sobre higiene y manipulación de alimentos.
- Casos de estudio.
- Formatos para registro de observaciones y conclusiones.
- Recursos audiovisuales relacionados con la inocuidad alimentaria.

Material de apoyo:

- Infografías sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Normativa sanitaria aplicable.
- Videos educativos.

Evidencias de aprendizaje:

Evidencias de conocimiento

- Respuestas al cuestionario diagnóstico.
- Participación en la discusión y análisis de casos.
- Identificación de conceptos básicos relacionados con la higiene y manipulación de alimentos.

Evidencias de desempeño

- Participación activa en las actividades grupales.
- Argumentación de ideas y propuestas de solución frente a situaciones planteadas.

Evidencias de producto

- Registro escrito de conclusiones individuales o grupales.
- Formato de identificación de conocimientos previos diligenciado.

Instrumentos de evaluación:

- Lista de chequeo para participación y desempeño.
- Cuestionario diagnóstico.

Duración de la actividad: 16 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

Los participantes desarrollarán actividades teórico-prácticas orientadas a la apropiación de los conceptos, normas y procedimientos relacionados con la higiene y manipulación segura de alimentos.

Las actividades incluirán la revisión de contenidos sobre contaminación de alimentos, enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), buenas prácticas de manipulación (BPM), higiene personal, limpieza y desinfección, almacenamiento, conservación y control de temperaturas.

Posteriormente, los aprendices realizarán ejercicios de análisis de casos, resolución de situaciones problema, simulaciones de procesos de manipulación de alimentos y talleres aplicados donde identificarán riesgos de contaminación y propondrán medidas preventivas y correctivas.

Finalmente, se promoverá la participación en foros, mesas de discusión o exposiciones para fortalecer la comprensión y aplicación de los conocimientos adquiridos.

Ambiente requerido:

- Aula de formación presencial o ambiente virtual de aprendizaje.
- Espacio adecuado para trabajo individual y colaborativo.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Evaluación diagnóstica.
- Lluvia de ideas.
- Aprendizaje basado en preguntas.
- Análisis de casos.
- Trabajo colaborativo.

Materiales de formación:

- Guía de aprendizaje.
- Cuestionario diagnóstico.
- Presentación sobre higiene y manipulación de alimentos.
- Casos de estudio.
- Formatos para registro de observaciones y conclusiones.
- Recursos audiovisuales relacionados con la inocuidad alimentaria.

Material de apoyo:

- Infografías sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Normativa sanitaria aplicable.
- Videos educativos.

Evidencias de aprendizaje:

Evidencias de conocimiento

- Desarrollo de cuestionarios y talleres.
- Participación en debates y discusiones temáticas.

- Explicación de conceptos relacionados con la higiene y manipulación de alimentos.

Evidencias de desempeño

- Aplicación correcta de procedimientos de higiene y manipulación durante simulaciones o prácticas.
- Identificación de riesgos de contaminación y formulación de acciones preventivas.
- Participación activa en actividades individuales y grupales.

Evidencias de producto

- Talleres desarrollados.
- Informes de análisis de casos.
- Listas de verificación diligenciadas.
- Mapas conceptuales, infografías o presentaciones elaboradas por los participantes.
- Propuestas de mejora para garantizar la inocuidad alimentaria.

Instrumentos de evaluación:

- Lista de chequeo de desempeño.
- Cuestionarios de evaluación del conocimiento.
- Guía de observación del instructor.
- Escala de valoración para exposiciones y socializaciones.
- Formato de autoevaluación y coevaluación.

Duración de la actividad: 14 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

En esta fase, los participantes aplicarán de manera autónoma los conocimientos adquiridos sobre higiene y manipulación de alimentos en contextos similares o reales de trabajo.

La actividad consistirá en la elaboración y ejecución de un plan básico de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, donde el aprendiz deberá identificar riesgos, proponer medidas de control y describir procedimientos adecuados para garantizar la inocuidad alimentaria.

Asimismo, los participantes podrán desarrollar estudios de caso reales o simulados en los que deberán tomar decisiones frente a situaciones de contaminación, fallas en la higiene o incumplimiento de normas sanitarias.

Finalmente, se realizará una socialización de los resultados, permitiendo la retroalimentación y el fortalecimiento del aprendizaje significativo.

Ambiente requerido:

- Aula de formación presencial o ambiente virtual de aprendizaje.
- Espacio adecuado para trabajo individual y colaborativo.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Evaluación diagnóstica.
- Lluvia de ideas.
- Aprendizaje basado en preguntas.
- Análisis de casos.
- Trabajo colaborativo.

Materiales de formación:

- Guía de aprendizaje.
- Cuestionario diagnóstico.
- Presentación sobre higiene y manipulación de alimentos.
- Casos de estudio.
- Formatos para registro de observaciones y conclusiones.
- Recursos audiovisuales relacionados con la inocuidad alimentaria.

Material de apoyo:

- Infografías sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Normativa sanitaria aplicable.

- Videos educativos.

Evidencias de aprendizaje:

Evidencias de conocimiento

- Sustentación oral o escrita del plan de buenas prácticas.
- Respuestas a cuestionarios de aplicación.
- Participación en socializaciones y debates.

Evidencias de desempeño

- Aplicación correcta de procedimientos de higiene en simulaciones o contextos reales.
- Identificación y control de riesgos en la manipulación de alimentos.
- Toma de decisiones frente a situaciones problema.

Evidencias de producto

- Plan de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos elaborado.
- Informes de estudio de caso.
- Listas de chequeo diligenciadas.
- Evidencias documentales de las actividades realizadas.

Instrumentos de evaluación:

- Lista de chequeo de desempeño.
- Guía de observación del instructor.
- Evaluación escrita o cuestionario de aplicación.
- Formato de autoevaluación y coevaluación.

Duración de la actividad: 14 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
		Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje **Actividades de apropiación**	Identificación de conceptos básicos relacionados con la higiene y manipulación de alimentos. Participación activa en las actividades grupales. Argumentación de ideas y propuestas de solución frente a situaciones planteadas. Desarrollo de cuestionarios y talleres. Participación en debates y discusiones temáticas. Explicación de conceptos relacionados con la higiene	Registro escrito de conclusiones individuales o grupales. Formato de identificación de conocimientos previos diligenciado. Talleres desarrollados. Informes de análisis de casos. Listas de verificación diligenciadas. Propuestas de mejora para garantizar la	Lista de chequeo para participación y desempeño. Cuestionario diagnóstico. Escala de valoración para exposiciones y socializaciones.

		Actividades de Transferencia el Conocimiento	y manipulación de alimentos. Sustentación oral o escrita del plan de buenas prácticas. Respuestas a cuestionarios de aplicación. Participación en socializaciones y debates.	inocuidad alimentaria. Plan de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos elaborado. Informes de estudio de caso. Listas de chequeo diligenciadas.	Lista de chequeo de desempeño. Guía de observación del instructor. Evaluación escrita o cuestionario de aplicación. Formato de autoevaluación y coevaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento:
Sustancia natural o elaborada que se ingiere para proporcionar energía, nutrientes y mantener las funciones vitales del organismo.

Contaminación alimentaria:
Presencia de agentes biológicos, químicos o físicos en los alimentos que los hacen inseguros para el consumo humano.

Contaminación biológica:
Presencia de microorganismos como bacterias, virus, hongos o parásitos en los alimentos.

Contaminación química:
Introducción de sustancias químicas como detergentes, pesticidas, desinfectantes o metales pesados en los alimentos.

Contaminación física:
Presencia de objetos extraños como vidrio, cabello, metal, plástico u otros cuerpos ajenos en los alimentos.

Inocuidad alimentaria:
Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman según su uso previsto.

Manipulador de alimentos:
Persona que por su actividad laboral entra en contacto directo con los alimentos en cualquier etapa de la cadena alimentaria.

Higiene alimentaria:
Conjunto de medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la seguridad de los alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):
Conjunto de normas y procedimientos que aseguran la producción de alimentos inocuos y de calidad.

ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos):
Enfermedades causadas por el consumo de alimentos contaminados.

Cadena de frío:
Sistema de conservación de alimentos a temperaturas controladas para evitar su deterioro.

Desinfección:
Proceso mediante el cual se eliminan microorganismos patógenos presentes en superficies o alimentos.

Limpieza:
Eliminación de suciedad, restos de alimentos y grasa de superficies, utensilios o equipos.

Higiene personal:
Prácticas individuales que realiza el manipulador para evitar la contaminación de los alimentos.

Almacenamiento de alimentos:
Forma adecuada de conservar los alimentos para mantener su calidad e inocuidad.

Trazabilidad:
Capacidad de seguir el recorrido de un alimento desde su origen hasta el consumidor final.

Perecedero:
Alimento que se deteriora fácilmente si no se conserva adecuadamente.

No perecedero:
Alimento que tiene mayor duración y resistencia al deterioro.

Plagas:
Animales o insectos que contaminan los alimentos y transmiten enfermedades.

Desinfección:
Proceso químico o físico que elimina microorganismos peligrosos en superficies o alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Organización Mundial de la Salud (OMS). (2022). *Inocuidad de los alimentos: Guía para manipuladores de alimentos*. https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2023). *Buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos*. https://www.fao.org/food-safety/es/

Codex Alimentarius. (2020). *Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969)*. FAO/OMS. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). (2024). *Normatividad sanitaria para alimentos en Colombia*. https://www.invima.gov.co

Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. (2021). *Manual de buenas prácticas de manufactura para alimentos*. https://www.minsalud.gov.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Marisel Angarita M**	**Instructora**	**Agroindustria**	**Febrero 2, 2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					