



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 Manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: : 96151529
- Nombre del Proyecto: N.A.
- Fase del Proyecto: N.A.
- Actividad de Proyecto: N.A.
- Competencias:
- ✓ Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.
- Resultados de AprendizajeResultados de Aprendizaje:
 - ✓ Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.
 - ✓ Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.
 - ✓ Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.
 - ✓ Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.
- Duración de la Guía: 48 HORAS



2. PRESENTACIÓN

La inocuidad alimentaria es un pilar fundamental en la industria de alimentos. Miles de personas se enferman diariamente a causa de alimentos contaminados, razón por la cual la normatividad exige el cumplimiento estricto de Buenas Prácticas de Manufactura, manipulación higiénica y aplicación adecuada del Plan de Saneamiento Básico.

En esta guía aprenderá a identificar riesgos de contaminación, aplicar BPM, verificar condiciones higiénico-sanitarias de maquinaria y equipos, preparar soluciones de limpieza y desinfección y utilizar correctamente los elementos de protección personal.

El propósito es formarlo como un manipulador responsable, competente y consciente de su papel en la seguridad alimentaria.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Observe el video “Los 21 cambios” y reflexione sobre la importancia de la higiene y la atención al detalle en la industria de alimentos.

<https://www.youtube.com/watch?v=g4xw0voW27w>

Responda:

- ¿Cuál es la importancia de ser detallista y eficiente en la industria de alimentos?
- ¿El consumidor es exigente al momento de comprar un alimento?
- ¿Qué aspectos considera usted al seleccionar un alimento?

Ambiente requerido: Convencional dotado de mesas y sillas suficientes para el grupo de trabajo, con condiciones de iluminación, temperatura, ventilación, aseo y alejado de ruidos.

Estrategias didácticas: Video-foro, debate guiado, formulación de preguntas, socialización grupal.

Materiales de formación: Papel bond, hojas tamaño carta, marcadores, bolígrafos.

Material de Apoyo: Video YouTube – Manipulador de Alimentos Resolución 2674/2013

Duración: 6 horas

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

Descripción de la actividad: Analice el caso del Anexo 1 sobre errores comunes en manipulación de alimentos. Identifique los incumplimientos y proponga mejoras. Socialice en mesa redonda.



Ambiente requerido: Convencional dotado de mesas y sillas suficientes para el grupo de trabajo, con condiciones de iluminación, temperatura, ventilación, aseo y alejado de ruidos.

Estrategias didácticas: Lluvia de ideas, análisis de experiencias, estudio de caso, mapas conceptuales.

Materiales de formación: Papel bond pliego, marcadores, lápices.

Material de Apoyo: Casos de estudio, Resolución 2674/2013

Duración: 8 horas

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

- **Área cognitiva**

Conocer la normatividad vigente relacionada con higiene y manipulación de alimentos, ETAS, BPM, factores de contaminación, saneamiento básico.

- **Área Procedimental:**

Utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo, elementos de protección y de seguridad industrial.

Preparar soluciones de limpieza y desinfección

Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en estudios de caso de la industria alimentaria.

- **Área valorativa actitudinal:**

Demostrar respeto y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de manipulación.

Aplicar principios de Seguridad y Salud en el trabajo de acuerdo a la normativa.

Disponer los residuos para evitar contaminación dando cumplimiento a su clasificación.

Sub actividad 1.

- Participe de la explicación participativa dirigida por el instructor sobre la normatividad legal vigente Resolución 2674 de 2013.
- En Grupos Autónomos de Estudio (GAES) realizar la lectura del capítulo que les correspondió de la resolución 2674 de 2013 por medio de un mapa mental socialícelo y participen en la realimentación por parte de la instructora.

Sub actividad 2

En Colombia es frecuente que las autoridades incauten alimentos por su inadecuada manipulación, es decir, por ser adulterados, alterados o falsificados para su distribución, incumpliendo con las normas de higiene y manipulación. Las sanciones para este tipo de casos dependen del riesgo al cual se esté exponiendo la salud de la comunidad.

Con base en su experiencia, responda en un texto las siguientes preguntas:

- Luego de la consulta y según su criterio ¿Considera que en Colombia los establecimientos que producen y distribuyen alimentos cumplen con los requerimientos mínimos en cuanto a edificios e instalaciones?



- Elabore un paso a paso de la forma en que realizaría la limpieza en el área de procesos donde labora, teniendo en cuenta la instalación y especificando en que momento usaría desinfectante, detergente, cepillo u otros elementos.
- Realice y socialización las tablas para la verificación y cumplimiento de los programas de plan de saneamiento de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos, control de plagas y agua potable para un establecimiento de alimentos.

3.4 Actividad transferencia de conocimiento

Teniendo ya estudiados los temas completos correspondiente al programa de Higiene y manipulación de alimentos, como trabajo final, realice la siguiente actividad práctica de observación:

Realice un ejercicio diagnostico de algún lugar que haya visitado en algún momento de su vida o de su sitio de trabajo e identifique:

- Higiene personal
- Prácticas de higiene (Lavado de manos)
- Condiciones de edificación e instalación
- Utensilios
- Procedimiento de limpieza y desinfección
- Manejo de residuos sólidos
- Control de plagas
- Manejo de temperatura de productos que requieran de refrigeración/congelación
- Clasificación de alimentos
- Contaminación cruzada
- Recepción de productos

Realice un cuadro con la evidencia que encontró y compárelo con la forma de cómo debe de manejarse las situaciones encontradas.

Ambiente requerido: Aula dotada con recursos TIC.

Estrategias didácticas: Lectura crítica, dramatización, socialización, trabajo colaborativo.

Materiales de formación: Papel bond pliego, marcadores, lápices.

Material de Apoyo: Casos de estudio, Resolución 2674/2013

Evidencias: Mapa mental elaborado.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño.

Duración: 8 horas



3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad Observe el video denominado “Higiene del Personal”

<https://www.youtube.com/watch?v=O7xJuA5nWCs>

Posteriormente, realice un diagnóstico del estado de la industria de alimentos, teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos durante la sesión de clase.

Ambiente requerido: Aula o entorno de práctica.

Estrategias didácticas: Aplicación práctica y reflexión guiada.

Materiales: Lista de chequeo de BPM, formato de reflexión.

Evidencias: Lista de chequeo diligenciada y reflexión escrita.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de producto.

Duración: 16 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	<ul style="list-style-type: none"> • Área cognitiva Conocer la normatividad vigente relacionada con higiene y manipulación de alimentos, ETAS, BPM, factores de contaminación, saneamiento básico. 	Evidencias de Conocimiento: Respuesta a preguntas relacionadas con la aplicación de las BPM en la empresa de alimentos.	Reconoce los conceptos básicos de alimentos, manipulación, higiene, inocuidad, limpieza y sanidad.	Técnica: formulación de preguntas Instrumento de evaluación: Cuestionario
		<ul style="list-style-type: none"> • Área Procedimental: Utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo, elementos de protección y de seguridad industrial. 	Evidencias de Desempeño: Aplicación de normatividad legal vigente por medio de mapa mental. Demuestra respeto y responsabilidad en el desarrollo	Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos alimenticios.	Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo de desempeño.



		<p>Preparar soluciones de limpieza y desinfección</p> <p>Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en estudios de caso de la industria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Área valorativa actitudinal: Demostrar respeto y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de manipulación. 	<p>de las actividades de manipulación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplica principios de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con la normativa. - Dispone los residuos correctamente para evitar contaminación, cumpliendo con su clasificación. 		
		<p>Aplicar principios de Seguridad y Salud en el trabajo de acuerdo a la normativa.</p> <p>Disponer los residuos para evitar contaminación dando cumplimiento a su clasificación.</p>	<p>Evidencias de Producto:</p> <p>Diagnostico industria alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.</p>	<p>Identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos.</p>	<p>Técnica: valoración del producto.</p> <p>Instrumento de evaluación: lista de chequeo de producto.</p>

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Alimento perecedero: El alimento, que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.



Autoridad sanitaria competente: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos, INVIMA, y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento.

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Desinfección - descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento

ETAS: enfermedades transmitidas por alimentos que no son inocuos.

Expendio de alimentos: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

Fábrica de alimentos: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Restaurante o establecimiento de consumo de alimentos: Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo y expendio de alimentos.

Solución: Combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

Sustancia peligrosa: Es toda forma material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS



Salud, M. D. (25 de Octubre de 2019). *Biblioteca digital*. Obtenido de Biblioteca digital:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Salud, O. m. (4 de Junio de 2019). *Organización mundial de la salud*. Obtenido de Organización mundial de la salud: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

SENA. (25 de Octubre de 2019). *Sistema de Bibliotecas*. Obtenido de Sistema de Bibliotecas:

<http://biblioteca.sena.edu.co/paginas/bases.html>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Yamile Omaira Puerto Avendaño	Instructor	SENA– Regional Boyacá - CEGAFE	11 marzo de 2020

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Yamile Omaira Puerto Avendaño	Instructor	SENA– Regional Boyacá - CEGAFE	17 de junio de 2024	Actualización del formato