

	I.E. LA SALLE DE CAMPOAMOR    GESTIÓN ACADEMICO PEDAGOGICA.  GRADOS: 11º TECNOLOGÍA, INFORMÁTICA, EMPRENDIMIENTO    PERIODO 3  GUIA DIDACTICA # 6  AÑO 2025
---	--

**Áreas Transversales:** Sociales, Castellano, matemáticas, artística, sociales, economía, inglés.

**Elabora:** Gligiola Martínez

**TIEMPO:** 1  2

**COMPETENCIAS:**      Orientación al resultado, cognitivo

**PROPÓSITO:**

Conocer la importancia de manipular adecuadamente los alimentos

#### **INDICADORES DE DESEMPEÑO:**

Identificación de los proceso y procedimiento para la atención al cliente y la manipulación de alimentos

**TEMA:** manipulación de alimentos

#### **METODOLOGÍA INSTITUCIONAL C3**

#### **CONCIENTIZACIÓN**

Vídeo:

[Manipulación de alimentos, consejos y buenas prácticas para tener en cuenta](#)  
[Normas de higiene para el personal manipulador de alimentos.](#)

#### **CONCEPTUALIZACIÓN**

Lea el texto: [RESOLUCIÓN 2674 DE 2013](#)

#### **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Según la OMS, el concepto de manipulación de alimentos hace referencia a la inocuidad de los alimentos.

El concepto de manipulación de los alimentos se engloba en un conjunto de prácticas a seguir para eliminar cualquier elemento lesivo para la salud pública. Según esta organización, los alimentos categorizados como insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades entre las que están la diarrea o incluso el cáncer.

Varios estudios han concluido que hay dos factores especialmente relevantes en la manipulación de alimentos, y, por tanto, podemos decir que se constituyen como mecanismos eficaces para prevenir toxinfecciones alimentarias entre los consumidores.

Los dos factores especialmente relevantes en la manipulación de alimentos son:

La higiene personal de las personas que manipulan los alimentos

Los hábitos higiénicos durante el proceso de manipulación.



## Principales enfermedades transmisibles a través de los alimentos

Siguiendo lo expuesto por la OMS, las principales bacterias que se pueden derivar de una actividad incorrecta en la manipulación:

- *Salmonella*, *Campylobacter* y *Escherichia coli* enterohemorrágica.
- La infección por *Listeria*.
- La infección por *Vibrio cholerae*.

Aunque existen muchas más bacterias, estas son las que tienen un recorrido más rápido y, por tanto, comportan niveles de propagación más elevados. A estas bacterias hay que añadir virus o parásitos.

Podemos establecer **dos categorías** en cuanto a los profesionales que trabajan en el ámbito de la manipulación de alimentos.

1. Manipuladores de alto riesgo. Aquellos que mantienen contacto directo con alimentos que no sufren un tratamiento posterior antes de llegar al consumidor. Asimismo, pertenecen a esta categoría las personas que intervienen en la elaboración de alimentos.
2. Manipuladores de bajo riesgo. Aquellos que mantienen contacto con alimentos que sufrirán un proceso de elaboración posterior antes de llegar al consumidor.

La importancia de la manipulación de alimentos se refleja principalmente en el desarrollo de determinados productos e instrumentos por y para la manipulación de alimentos, como son los esterilizadores de utensilios de cocina.

La importancia de la adecuada manipulación de alimentos y la seguridad alimentaria es vital en el sector de la alimentación. La higiene alimentaria también tiene cabida en este sector, se debe de llevar una serie de protocolos y normas para prevenir la contaminación de los alimentos.

## Indicaciones generales para la buena manipulación de alimentos

A continuación, se exponen algunos consejos para garantizar la calidad de los alimentos mediante la correcta manipulación de los mismos.

- Limpieza en las manos. Una práctica de obligado cumplimiento si nos disponemos a manipular cualquier alimento.
- Ropa. Debemos asegurarnos de que cualquier material que esté sujeto a entrar en contacto con la comida esté limpio y libre de suciedad.



- Otras medidas higiénicas. Como por ejemplo, no estornudar o toser sobre la comida.
- Limpieza profunda. Se requiere mantener un elevado nivel de higiene en todo tipo de utensilios que se utilizan durante el proceso.

Hay una serie de normas básicas a seguir para evitar este tipo de situaciones que a la larga son perjudiciales para los consumidores, como: utilizar agua potable, cuidar la conservación de los alimentos fuera de que cualquier insecto pueda alcanzarlo, calentar y cocinar adecuadamente los alimentos, cocina higiénica, evitar la contaminación de los diferentes productos.



Cabe resaltar la importancia de la manipulación de alimentos. Cada año la OMS declara muchos casos de enfermedades que se desarrollan por la contaminación de alimentos. Existe una relación entre la manipulación inadecuada de los diferentes alimentos y la producción de enfermedades que se pueden transmitir por la mala práctica de las mismas.

#### **Principales vías de contaminación que pueden sufrir los alimentos a partir de los manipuladores**

- Mala higiene personal.
- Ropa inapropiada.
- Persona que los manipula, que padezca de alguna enfermedad infecciosa o sea portadora de alguna.
- Malas prácticas de manipulación.

La importancia de manipulación de alimentos radica en la salubridad y la no contaminación de estos alimentos durante su proceso de transporte, servicio y comercialización. La contaminación por manipulación de alimentos puede darse de manera indirecta o directa. Es decir, indirecta por utensilios contaminados, basuras, mientras que, de manera directa, contaminación por gérmenes, alimento que procede de un animal enfermo o portador.

No obstante, lo habitual es que el profesional que se dedique al ámbito de la manipulación de alimentos:

- Conozca las normas básicas de higiene.
- Sepa las causas más comunes de las intoxicaciones alimentarias que pueden darse.
- Pueda usar correctamente las diferentes herramientas como las cámaras de refrigeración y congelación.
- Realice las operaciones de limpieza de manera segura e higiénica.



La importancia de la manipulación de alimentos tanto a nivel industrial, como comercial u hostelero, es cada vez mayor, por lo que puede ser interesante estudiar la importancia de la manipulación de alimentos, ya que es una manera fácil y cómoda de obtener la formación y correspondiente carnet de manipulador de alimentos.

## CONTEXTUALIZACIÓN

### ESCRIBIR NOMBRES COMPLETO Y GRADO

Luego de leer los documentos y observar el video, realice la actividad.

#### ACTIVIDAD 1:

Realice una infografía donde se incluye. Artículo 3°. Definiciones, de la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

#### Actividad 2

Elabore un mapa conceptual del texto MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, en la herramienta deseada

## RÚBRICA. DE TECNOLOGÍA E INFORMÁTICA

Actividad tecnología e informática					
Aspectos a evaluar	ESCALA DE CALIFICACIÓN				
	4.6 a 5.0 Desempeño superior	4.0 a 4.5 Desempeño Alto	3.0 a 3.9 Desempeño Básico	1.0 a 2.9 Desempeño bajo	Porcentaje
Crea informes escritos con adecuada redacción, ortografía.	Elabora eficientemente escritos con adecuada redacción, ortografía donde se identifican el tema tratado	Elabora medianamente escritos con adecuada redacción, ortografía donde se identifican el tema tratado.	Elabora escritos con problemas de redacción, ortografía donde se identifican el tema tratado	Elabora con dificultad escritos con problemas de redacción, ortografía sin identificar el tema tratado	50%
Utiliza herramientas	Domina y utiliza herramienta de manera elevada para la elaboración de	Domina y utiliza la herramienta de manera eficaz adecuada para la elaboración de	Domina y utiliza la herramienta para la elaboración de mapa conceptual.	Presenta dificultades para utilizar la herramienta en la elaboración	50%



	mapa conceptual	mapa conceptual.		de mapa conceptual.		
Total						100%

Fuente

Tomado de:

<https://www.euroinnova.co/blog/importancia-de-la-manipulacion-de-alimentos>

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

<https://www.funcionpublica.gov.co/documents/418537/604808/1962.pdf/abe38fb4-e74d-4dcc-b812-52776a9787f6>