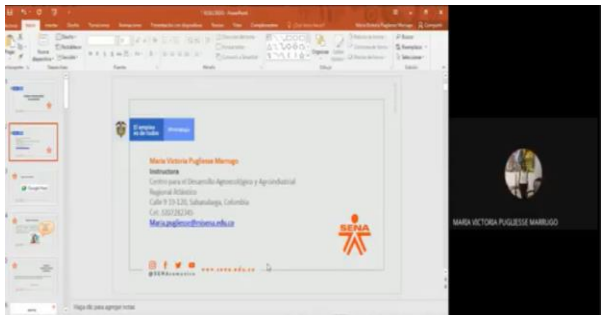
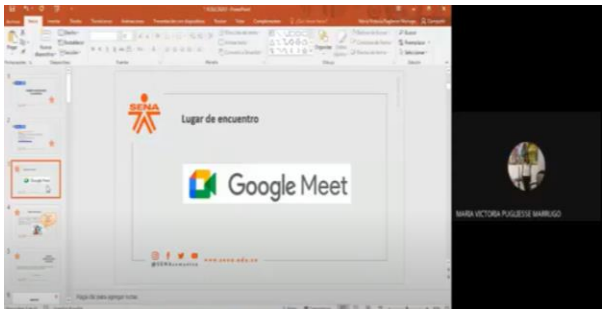
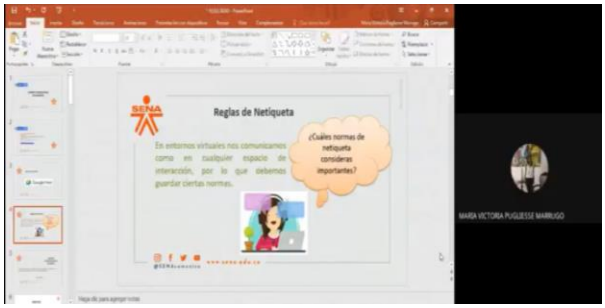
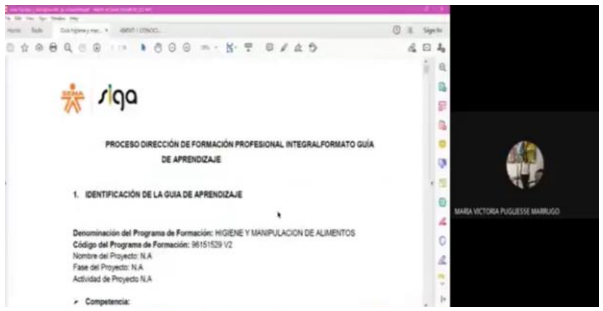
PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
EVIDENCIAS ACTIVIDADES
MES DE NOVIEMBRE 2021

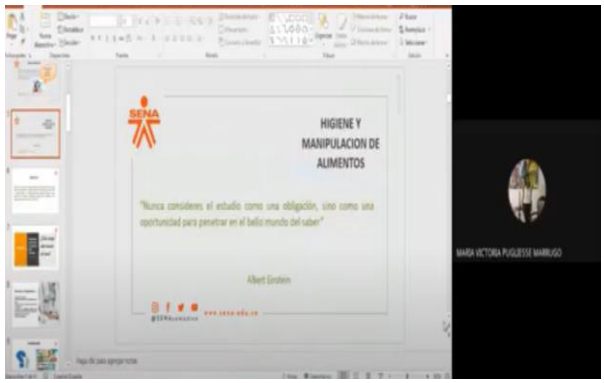
Acompañamiento mediante las plataformas de Teams, Whatapp, Meet y Correo electrónico.

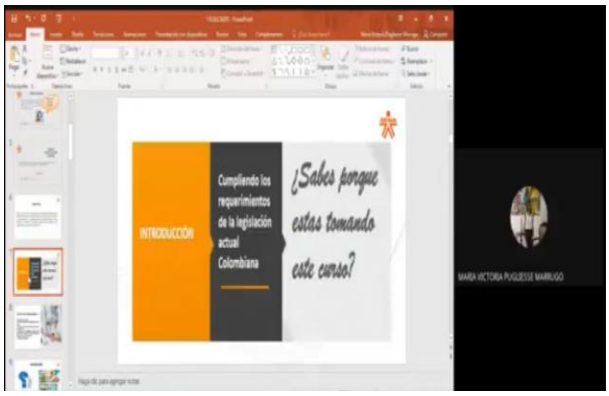


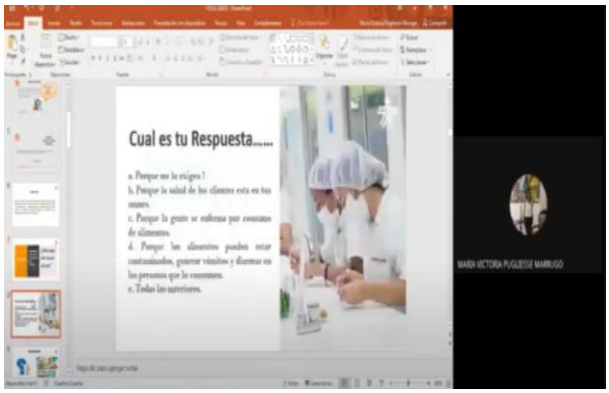


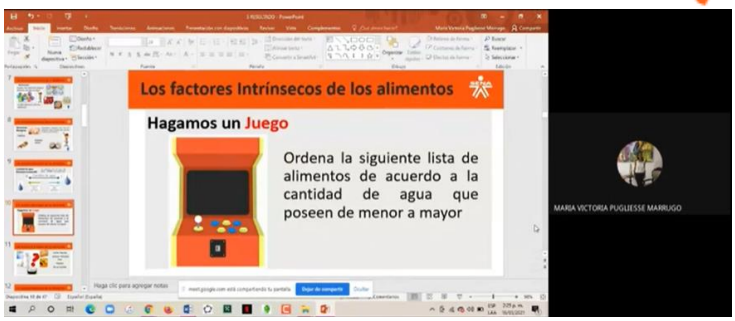


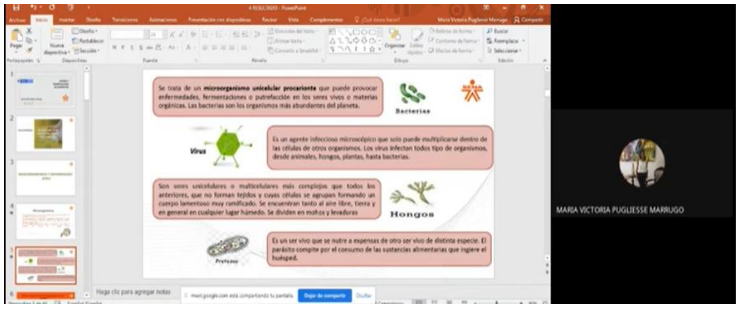








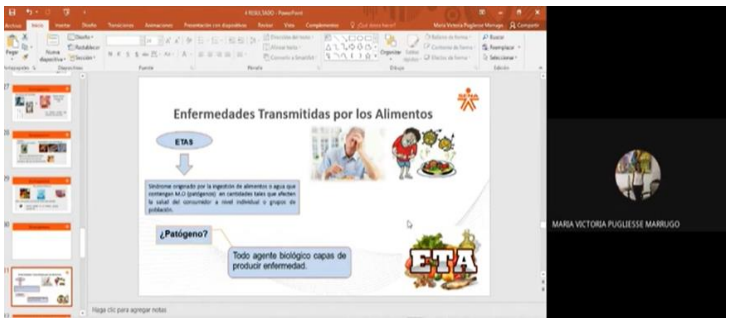

Los factores Intrínsecos de los alimentos
Hagamos un Juego
Ordena la siguiente lista de alimentos de acuerdo a la cantidad de agua que poseen de menor a mayor
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


Se trata de un microorganismo unicelular procarionte que puede provocar enfermedades, fermentaciones o putrefacción en los seres vivos o materias orgánicas. Las bacterias son los organismos más abundantes del planeta.
Bacterias
Es un agente infeccioso microscópico que solo puede multiplicarse dentro de las células de otros organismos. Los virus infectan todos tipo de organismos, desde animales, hongos, plantas, hasta bacterias.
Virus
Son seres unicelulares o multicelulares más complejos que todos los anteriores, que no forman tejidos y cuyas células se agrupan formando un cuerpo lamentoso muy ramificado. Se encuentran tanto al aire libre, tierra y en general en cualquier lugar húmedo. Se dividen en mohos y levaduras
Hongos
Es un ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie. El parásito compite por el consumo de las sustancias alimentarias que ingiere el huésped.
Protozoos
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


¿Cuál es la relación de los microorganismos con el ser humano?
Beneficiosos
Patógenos
Son inocuos para el consumidor. Muchas veces los microorganismos, tanto las bacterias como los hongos, son utilizados por la industria en la producción de alimentos. Este es el caso de ciertos productos fermentados como yogur, vinagres, vinos, pan, en los que se emplean microorganismos adecuados como agente fermentativo. O de algunos quesos, como el Roquefort. Camembert en el que se desarrollan ciertos hongos que le confieren características típicas.
El término patógeno proviene del griego "pathy" que significa enfermedad, dolencia. Estos microorganismos son nocivos. Los alimentos contaminados, no siempre cambian su aspecto o características, a veces no es fácil reconocerlos. Puede que no se altere de manera perceptible para el consumidor, pero sí provocan enfermedad si se consumen. Son los responsables de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


Microorganismos
Crecen en amplios rangos de temperatura
MUÉVASE A TRAVÉS DE LA ZONA DE PELIGRO TAN RÁPIDO COMO SEA POSIBLE
ZONA DE PELIGRO
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

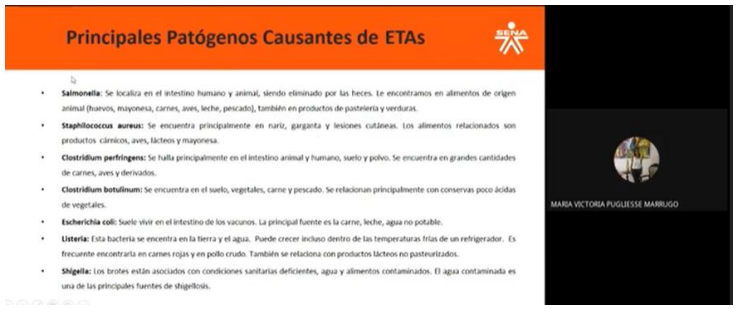

Microorganismos
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

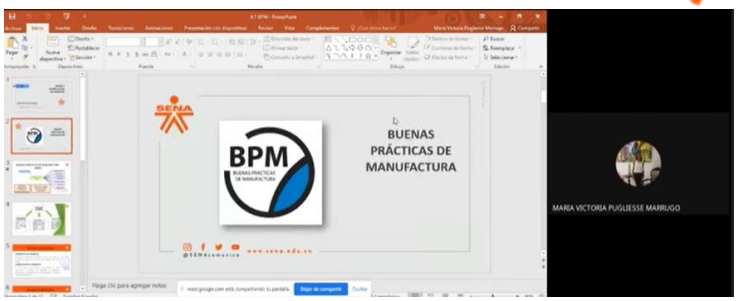

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
ETAS
Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua que contengan M.O (patógenos) en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupo de población.
¿Patógeno?
Todo agente biológico capas de producir enfermedad.
ETA
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


Principales Patógenos Causantes de ETAs
Microorganismo
Enfermedad y efectos
Focos de contaminación
Alimentos sensibles
Prevención
Salmonella
Salmonelosis
Fiebre alta, dolor abdominal y de cabeza, diarreas.
Intestino de los humanos y animales
Carnes(aves), leche, huevos y derivados, alimentos crudos
Cocinar adecuadamente los alimentos y mantener unas buenas temperaturas de refrigeración
Staphylococcus aureus
Intoxicación por Staphylococcus
Calambres, diarrea, vómitos y erupciones en la piel
Nariz, garganta, piel, pelo, heridas y granos infectados de los manipuladores
Platos preparados y productos de pastelería
Excelente higiene del personal y buenas prácticas durante la manipulación
Clostridium botulinum
Botulismo
Diarrea, náuseas, vómitos, Parálisis e incluso muerte
Polvo, tierra ,agua, intestino de los animales (solo crece cuando no hay oxigeno)
Conservas caseras e industriales mal elaboradas
Tratamiento térmico adecuado. Desechar cualquier conservar que se encuentre abombada antes de abrirla
Listeria monocytogenes
Listeriosis
Diarrea, náuseas, erupciones en la piel, malformaciones en el feto
Polvo, tierra, suciedad en general
Quesos, productos crudos (Las embarazadas no deben comer embutidos por riesgo de Listeriosis
Tratamiento térmico, buenas prácticas de manipulación y correcta higiene del personal. Almacenamiento a la temperatura adecuada
Escherichia coli
Dolor abdominal y diarrea
Agua y mala manipulación de alimentos
Carne picada, leche y agua no potable
Correcta higiene y tratamiento térmico adecuado
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


Enfermedades Transmitidas por lo Alimentos
VIDEO
Mantener los alimentos a temperaturas seguras
zona de peligro entre 4 y 65ºC
menos de 4 ºC
más de 65 ºC
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

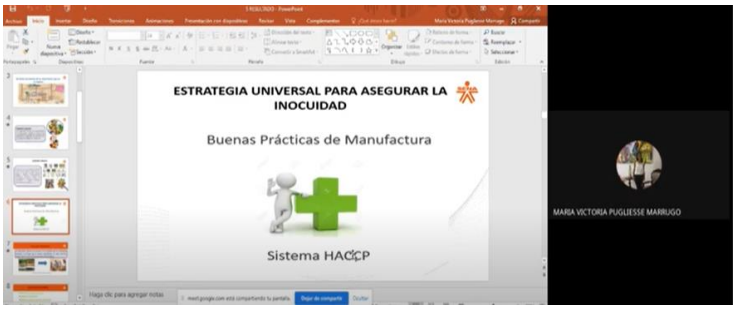

Enfermedades Transmitidas con los Alimentos
Infecciones Alimentarias
Se produce por la ingestión de alimentos que contienen M.O como virus, bacterias y parásitos.
Salmonella
Escherichia coli
Listeria monocytogenes
Intoxicaciones Alimentarias
Se produce por la ingestión de toxinas o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido, producidas por M.O (bacterias y hongos), aunque estos no se encuentren en el alimento.
Toxina botulínica (Botulismo)
Enterotoxina de Staphylococcus
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


Principales Patógenos Causantes de ETAs
Salmonella: Se localiza en el intestino humano y animal, siendo eliminado por las heces. Le encontramos en alimentos de origen animal (huevos, mayonesa, carnes, aves, leche, pescado), también en productos de pastelería y verduras.
Staphilococcus aureus: Se encuentra principalmente en nariz, garganta y lesiones cutáneas. Los alimentos relacionados son productos cárnicos, aves, lácteos y mayonesa.
Clostridium perfringens: Se halla principalmente en el intestino animal y humano, suelo y polvo. Se encuentra en grandes cantidades de carnes, aves y derivados.
Clostridium botulinum: Se encuentra en el suelo, vegetales, carne y pescado. Se relacionan principalmente con conservas poco ácidas de vegetales.
Escherichia coli: Suele vivir en el intestino de los vacunos. La principal fuente es la carne, leche, agua no potable.
Listeria: Esta bacteria se encentra en la tierra y el agua. Puede crecer incluso dentro de las temperaturas frías de un refrigerador. Es frecuente encontrarla en carnes rojas y en pollo crudo. También se relaciona con productos lácteos no pasteurizados.
Shigella: Los brotes están asociados con condiciones sanitarias deficientes, agua y alimentos contaminados. El agua contaminada es una de las principales fuentes de shigellosis.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


BUENAS
PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA
BPM
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

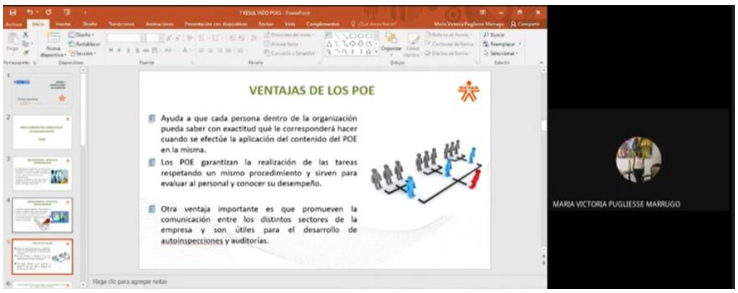

HIGIENE ALIMENTARIA
En la mayoría de los casos, el manipulador de alimentos es el que interviene como vehículo de transmisión de enfermedades, por lo cual es importante que tengamos en cuenta el gran papel que jugamos en la prevención.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


VIDEO
FRUTAS
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

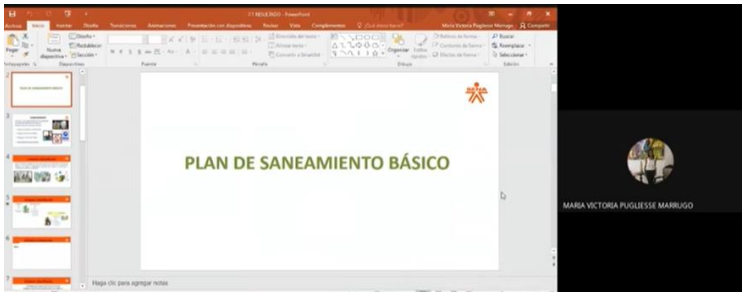

ESTRATEGIA UNIVERSAL PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD
Buenas Prácticas de Manufactura
Sistema HACCP
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS
Edificación e Instalaciones
Localización y accesos.
Diseño y construcción.
Abastecimiento de agua.
Disposición de residuos líquidos y sólidos.
Riesgos Provenientes del entorno
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS
POES
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

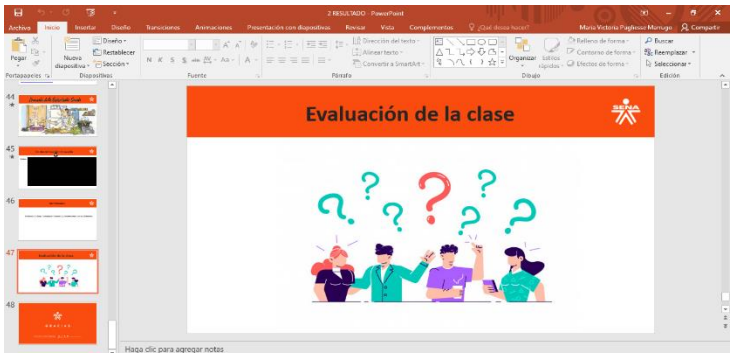

VENTAJAS DE LOS POE
Ayuda a que cada persona dentro de la organización pueda saber con exactitud qué le corresponderá hacer cuando se efectúe la aplicación del contenido del POE en la misma.
Los POE garantizan la realización de las tareas respetando un mismo procedimiento y sirven para evaluar al personal y conocer su desempeño.
Otra ventaja importante es que promueven la comunicación entre los distintos sectores de la empresa y son útiles para el desarrollo de autoinspecciones y auditorías.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

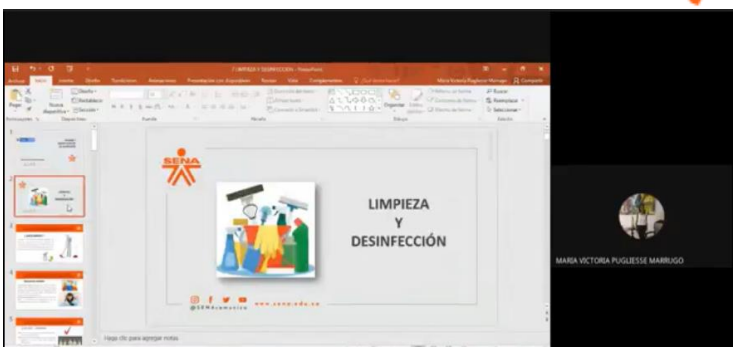

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL
Es fundamental capacitar adecuadamente al personal que se hace responsable de la tarea en el POES.
Es decir "quién" limpia y desinfecta.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


Limpieza y Desinfección
LIMPIEZA
DESINFECCIÓN
Eliminación de suciedad
Reducción de microorganismos que pueden contaminar el alimento
LIMPIEZA + DESINFECCIÓN
1. Eliminación física
2. Lavado
3. Enjuague
4. Desinfección
5. Enjuague
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


Limpieza y Desinfección
Video
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


Evaluación de la clase
Haga clic para agregar notas


LIMPIEZA
Y
DESINFECCIÓN
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
¿ QUE ES LIMPIEZA ?
LIMPIEZA es la eliminación de la SUCIEDAD. Es decir la eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa y otro material extraño de una superficie o área de trabajo, para evitar que sobre ella crezcan las bacterias y microorganismos.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
¿POR QUE LIMPIAMOS?
❑ Para alcanzar los niveles de higiene, inocuidad y seguridad de los alimentos.
❑ Para mantener los equipos y utensilios en buenas condiciones y evitar que sean objeto de contaminación.
❑ Para asegurar que los ambientes de trabajo no sean causante de contaminación hacia el producto.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
DETERGENTES
"Es una sustancia química que se utiliza para eliminar la suciedad y la grasa de una superficie antes de desinfectar".
Clasificación:
- Álcalis inorgánicos.
- Ácidos.
- Tensioactivos.
- Secuestrantes.
Puesto que, hasta ahora, ningún producto químico posee todas las propiedades citadas, deben mezclarse entre ellos para obtener formulaciones equilibradas de detergentes aptas para una necesidad de limpieza específica.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

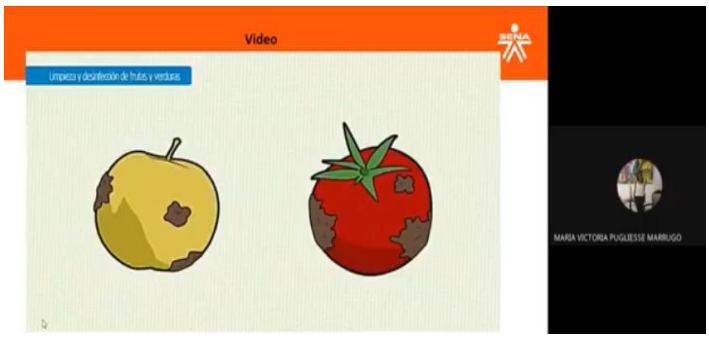

APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
¿QUÉ ES LA DESINFECCION?
Destrucción de microorganismos mediante procedimiento físicos o químicos, aplicados a superficies limpias de forma que reduzca el número de microorganismos a un nivel tan pequeño que no causen daño.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

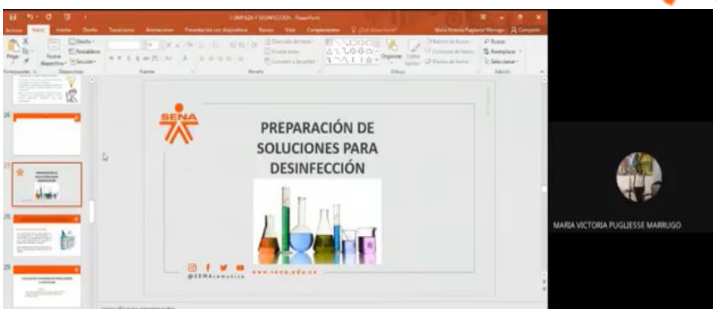

APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
DESINFECCION
"Agente de tipo físico o químico que mata a los microorganismos".
Los principios activos de los desinfectantes son:
1. Ácidos orgánicos (biodegradables).
2. Amonio cuaternario.
3. Cloro.
4. Iodo
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
¿POR QUE DESINFECTAMOS?
❑ Contribuye a eliminar agentes microbianos patógenos.
❑ Reduce el riesgo de transmisión de enfermedades.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
ETAPAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Pasos básicos:
ETAPA | ACTIVIDAD
PRE-LIMPIEZA | ELINACIÓN DE LA SUCIEDAD
LIMPIEZA PRINCIPAL | APLICACIÓN DEL DETERGENTE
ENJUAGADO | ENJUAGADO DEL DETERGENTE
DESINFECCIÓN | APLICACIÓN DE SOLUCIÓN DE DESINFECCIÓN
ENJUAGADO FINAL | ENJUAGADO DEL DESINFECTANTE
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

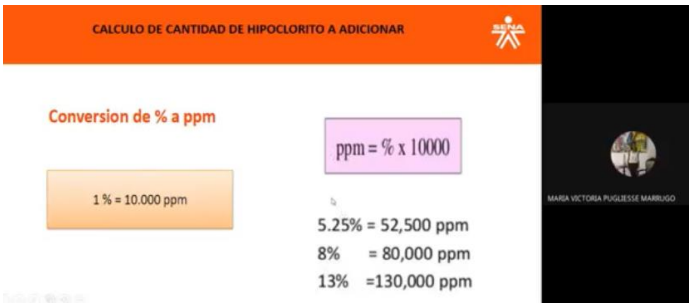

APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
MEDIDAS QUE SE DEBEN TOMAR EN CUENTA
• Los utensilios de limpieza y desinfección, no deben dañar la superficie de los equipos y utensilios. Los fragmentos de cepillos, raspadores y otros materiales de limpieza no deben contaminar el alimento.
• Cada ambiente de trabajo deberá contar con utensilios de limpieza y desinfección exclusivos (utensilios del baño no pueden ingresar a planta o de planta al baño).
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

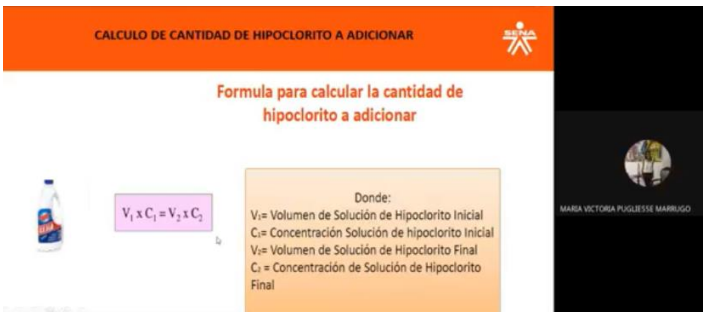

Video
Limpieza y desinfección de frutas y verduras
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

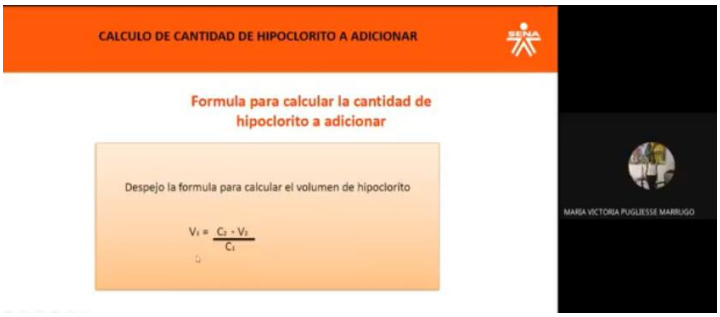

PREPARACIÓN DE
SOLUCIONES PARA
DESINFECCIÓN
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

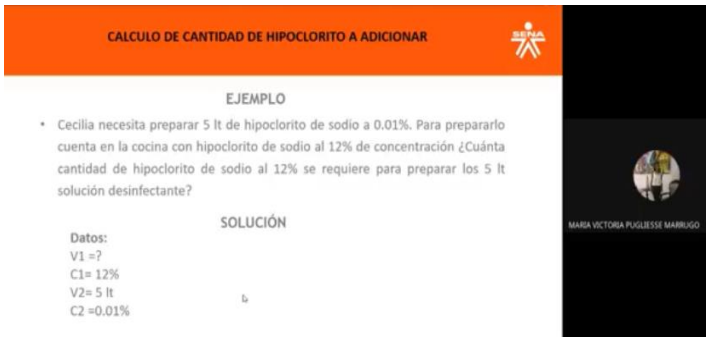

CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Concentraciones de hipoclorito de sodio
% DE CONCETRACIÓN INGREDIENTE ACTIVO DE MARCAS COMERCIALES
LIMPIDO: 3,5 %
CLOROX : 5,25 %
BLANCOX: 5,25 %
INDUSTRIAL: 13% y 15%
Blancox
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Concentración de la solución
Partes por millón (ppm): Unidad de medida con la que se mide la concentración.
1ppm: mg/L
DESINFECCION CON HIPOCLORITO DE SODIO
USOS
CONCENTRACION
TIEMPO CONTACTO
FRESAS Y MORA
25 PPM
1 MINUTO
FRUTAS
100 PPM
7 MINUTOS
VERDURAS
120 PPM
10 MINUTOS
EQUIPOS, PISOS, PAREDES
200 PPM
20 MINUTOS
BAÑOS, TRAPEDAS, CAUCHOS
500 PPM
20 MINUTOS
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

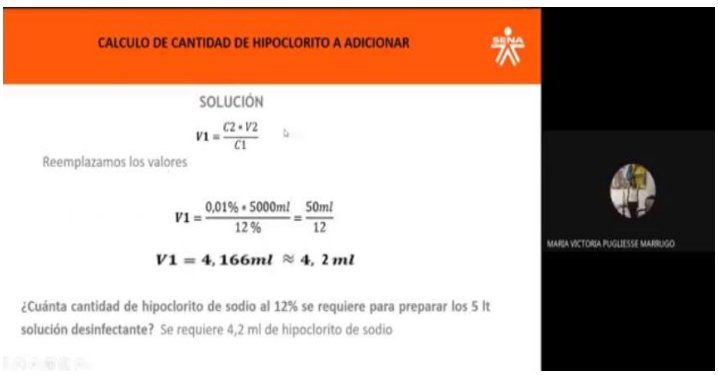

CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Conversion de % a ppm
1 % = 10.000 ppm
ppm = % x 10000
5.25% = 52,500 ppm
8% = 80,000 ppm
13% =130,000 ppm
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Formula para calcular la cantidad de hipoclorito a adicionar
V1 x C1 = V2 x C2
Donde:
V1= Volumen de Solución de Hipoclorito Inicial
C1= Concentración Solución de hipoclorito Inicial
V2= Volumen de Solución de Hipoclorito Final
C2 = Concentración de Solución de Hipoclorito Final
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Formula para calcular la cantidad de hipoclorito a adicionar
Despejo la formula para calcular el volumen de hipoclorito
V1 = C2 · V2 / C1
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
EJEMPLO
Cecilia necesita preparar 5 lt de hipoclorito de sodio a 0.01%. Para prepararlo cuenta en la cocina con hipoclorito de sodio al 12% de concentración ¿Cuánta cantidad de hipoclorito de sodio al 12% se requiere para preparar los 5 lt solución desinfectante?
SOLUCIÓN
Datos:
V1 =?
C1= 12%
V2= 5 lt
C2 =0.01%
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
SOLUCIÓN
V1*C1=V2*C2
Despejamos la formula
V1 = C2·V2 / C1
Debemos convertir los 5 lt a ml
1lt -----> 1000 ml
5lt x
x = 5lt·1000ml / 1lt
X=5000ml
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
SOLUCIÓN
V1 = C2 · V2 / C1
Reemplazamos los valores
V1 = 0,01% · 5000ml / 12 % = 50ml / 12
V1 = 4, 166ml ≈ 4, 2 ml
¿Cuánta cantidad de hipoclorito de sodio al 12% se requiere para preparar los 5 lt solución desinfectante? Se requiere 4,2 ml de hipoclorito de sodio
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


CALCULO DE CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Preparación de solución de cloro a 100 ppm.
Tabla 1. Cantidad de cloro por medida de Agua para una solución de 100 ppm
% CLORO
Agua (L)
Cloro (ml)
5 10 20
5 20 40
5 30 60
5 40 80
5 50 100
5 60 120
5 70 140
5 80 160
5 90 180
5 100 200
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

Frase de reflexión

"EL ÉXITO ES LA SUMA DE PEQUEÑOS ESFUERZOS, REPETIDOS DÍA TRAS DÍA"

(Anónimo)

B

Bibiana De los Reyes

COMPETENCIA A DESARROLLAR:

Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

❑ Verificar el estado de salubridad y seguridad de los alimentos.

Objetivo de la sesión

Conocer e identificar que son los microorganismos y las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)

Pregunta que orienta la sesión

¿ De que manera la implementación de las buenas practicas de manipulación de alimentos y buenas practicas de higiene pueden evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos?

Conexión con el tema anterior



Saberes Previos







Analicemos



1. Corta la parte que esta dañada y utilizar el resto.

2. Descartar el alimento.

¿Que haría usted?

Receso

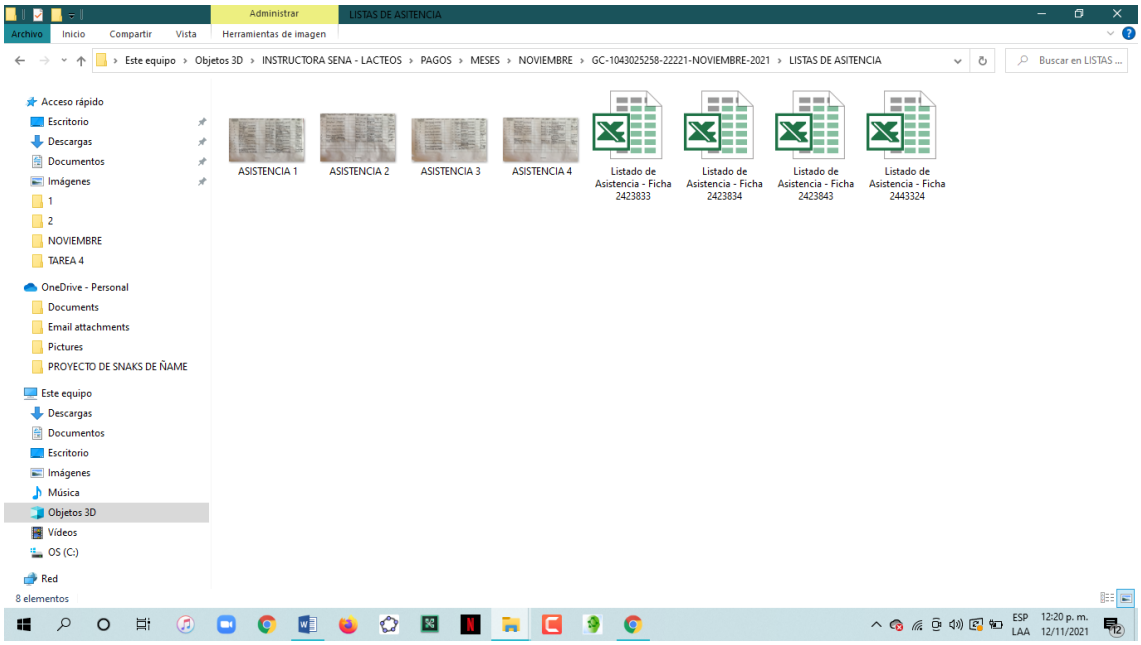




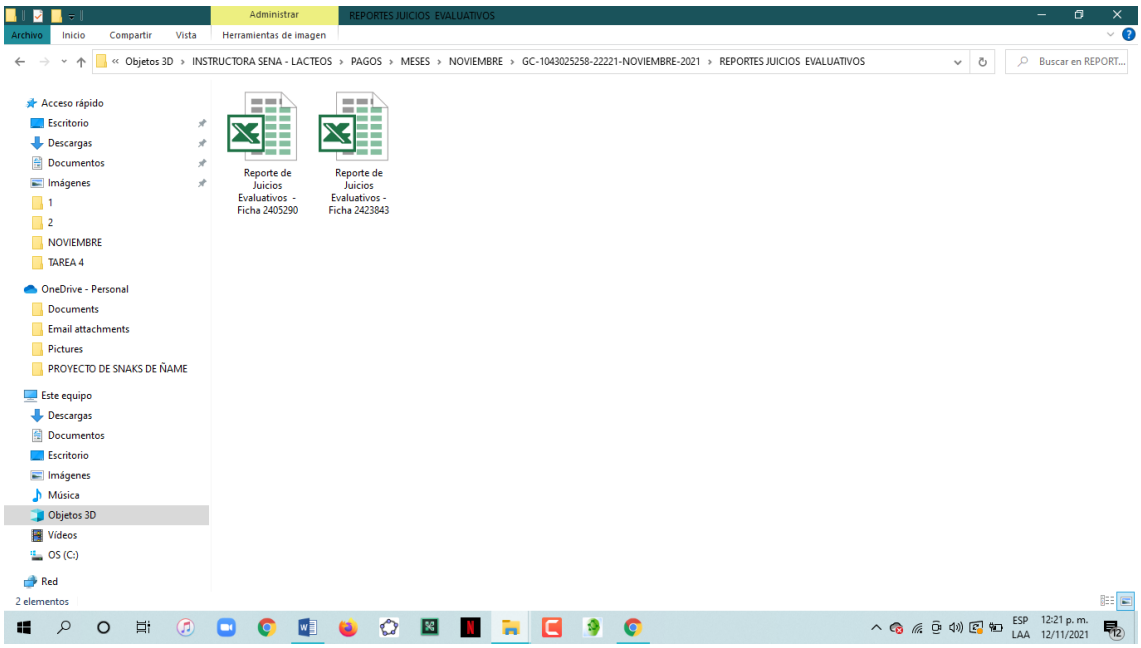




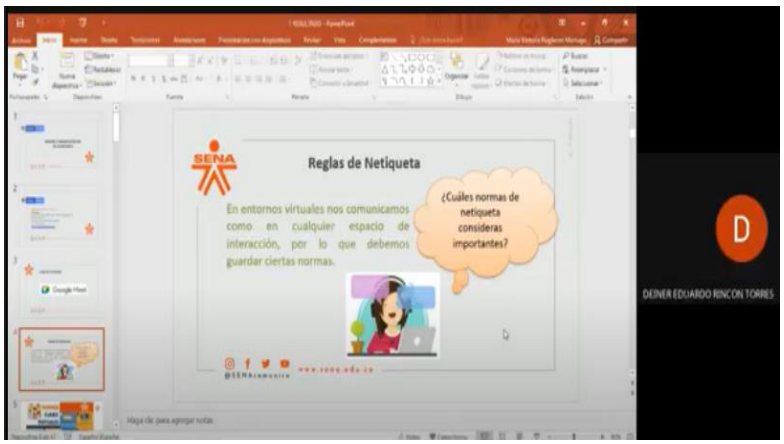
Lista de asistencias

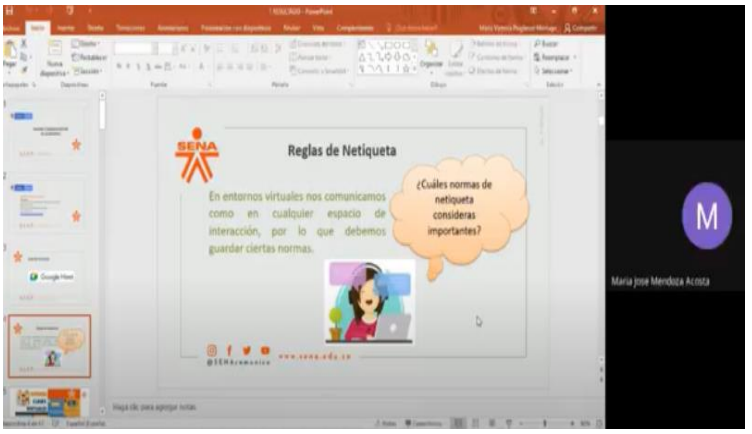


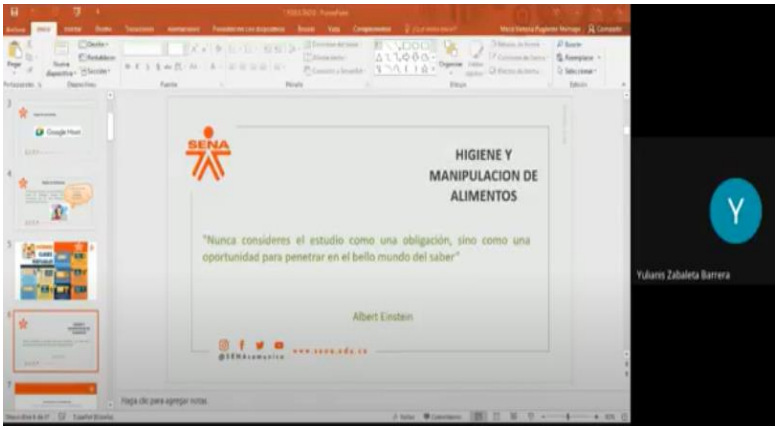
Reportes Evaluativo

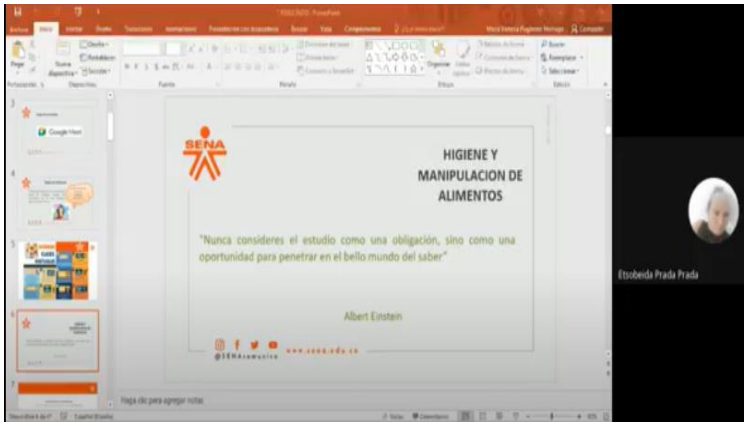


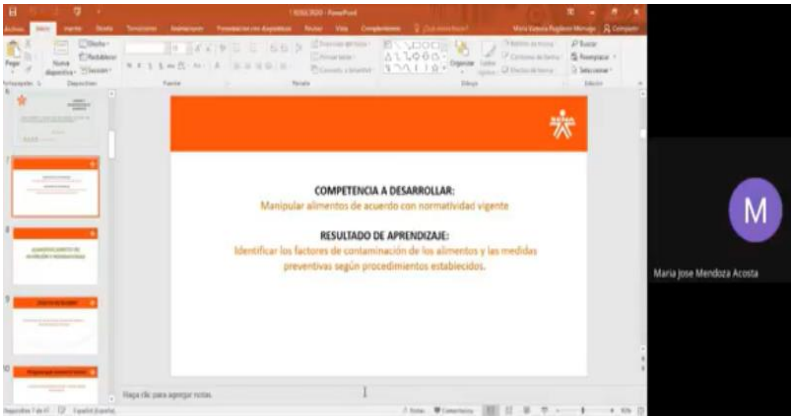
Evidencia de participación de aprendizajes

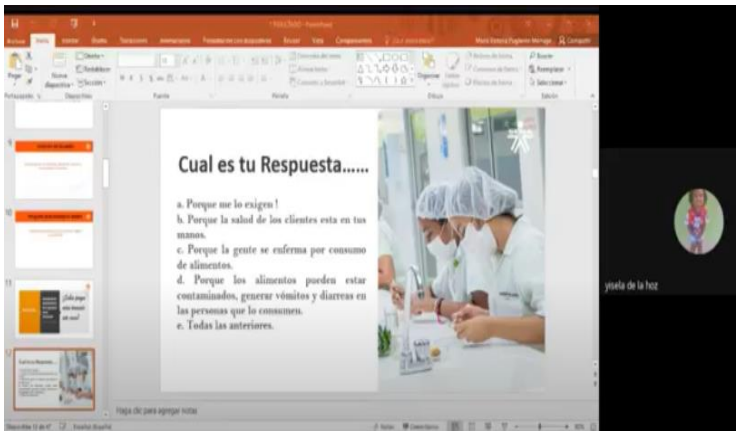


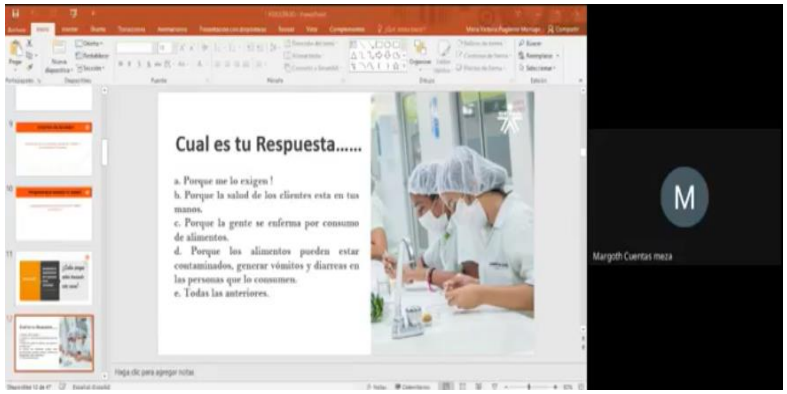


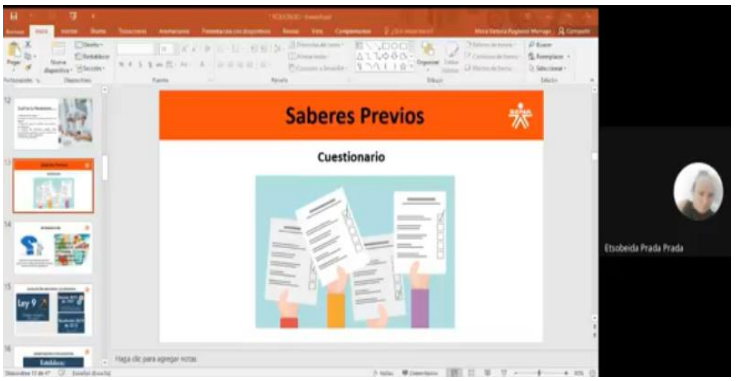


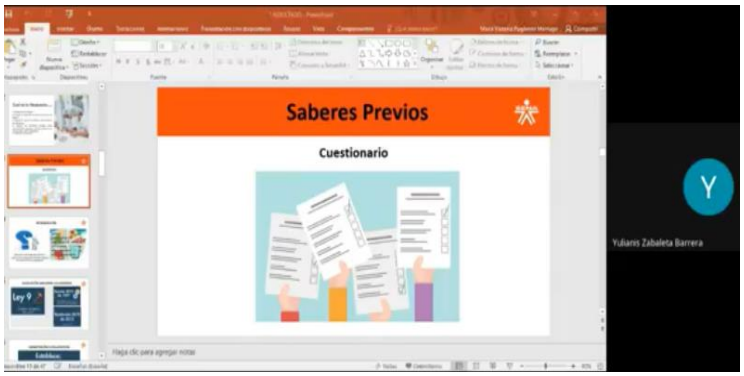




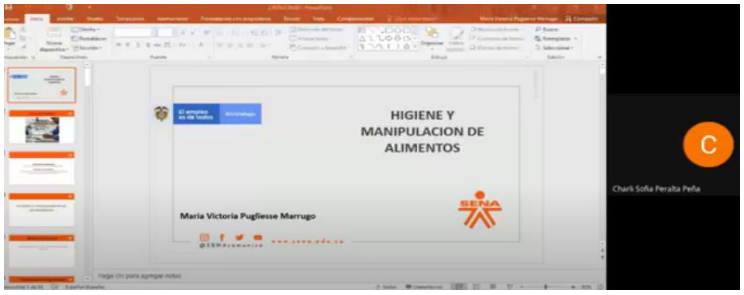


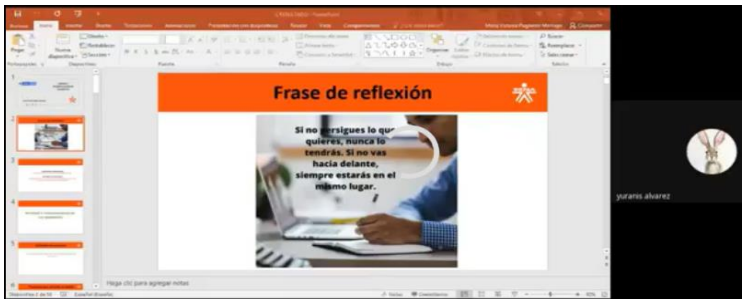


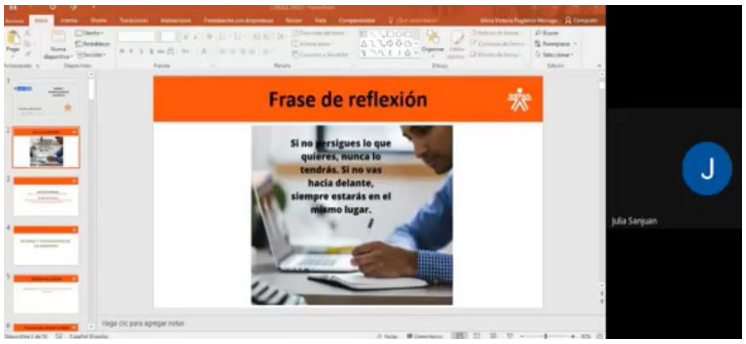



Saberes Previos
Cuestionario
Haga clic para agregar notas
Y
Yulianis Zabaleta Barrera


Conclusión de la clase
Haga clic para agregar notas
M
Maria Jose Mendoza Acosta

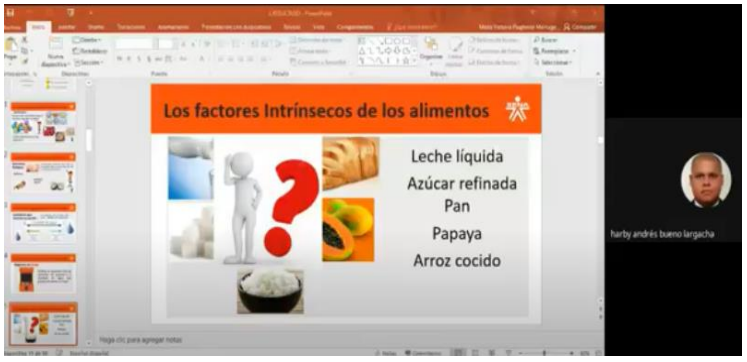

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Maria Victoria Pugliesse Marrugo
C
Charli Sofia Peralta Peña

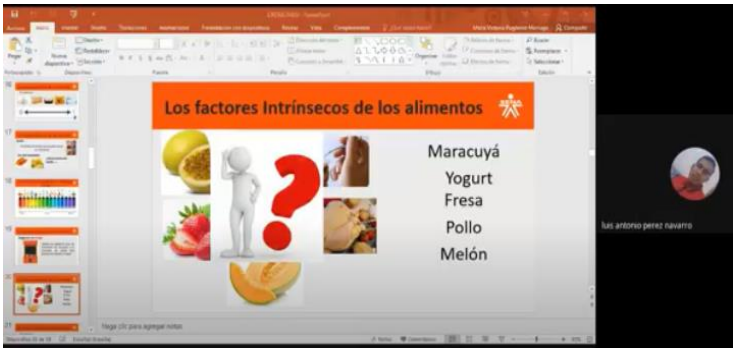

Frase de reflexión
Si no persigues lo que quieres, nunca lo tendrás. Si no vas hacia delante, siempre estarás en el mismo lugar.
yuranis alvarez

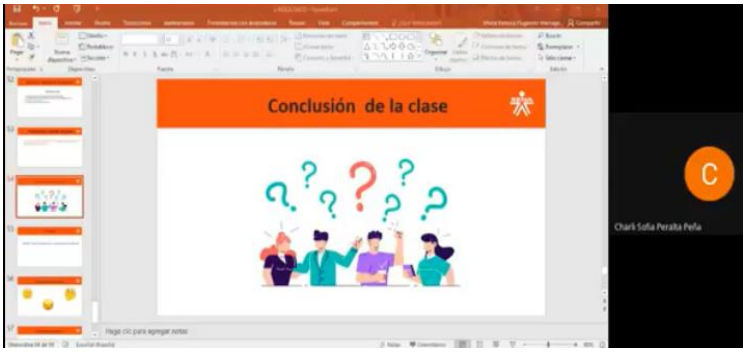

Frase de reflexión
Si no persigues lo que quieres, nunca lo tendrás. Si no vas hacia delante, siempre estarás en el mismo lugar.
J
Julia Sanjuan


Saberes Previos
¿Cuales creen que son los factores y contaminantes de los alimentos?
erica Llinas Hugues


Saberes Previos
¿Cuales creen que son los factores y contaminantes de los alimentos?
J
Julia Sanjuan


Los factores Intrínsecos de los alimentos
Leche líquida
Azúcar refinada
Pan
Papaya
Arroz cocido
harby andrés bueno largacha


Los factores Intrínsecos de los alimentos
Maracuyá
Yogurt
Fresa
Pollo
Melón
luis antonio perez navarro


Conclusión de la clase
C
Charli Sofia Peralta Peña

Guías de aprendizajes e instrumentos de control de las actividades académicas desarrolladas

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRALFORMATO 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 V2
Nombre del Proyecto: N.A
Fase del Proyecto: N.A
Actividad de Proyecto N.A

- **Competencia:**
- MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
- **Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.**
- Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
- Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.
- Aplicar Las Buenas Prácticas De Manufactura Durante La Elaboración Productos Alimentarios De Acuerdo Con La Normatividad Vigente Y Estándares Seguridad Industrial.
- Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
- Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
- Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido.
- Higienizar instalaciones, utensilios, maquinaria y equipos, teniendo en cuenta los programas de saneamiento garantizando la responsabilidad con el medio ambiente.

- **Duración de la Guia:** 48 horas.

2. PRESENTACIÓN



Bienvenidos al programa de formación HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, en el cual podrás adquirir diferentes destrezas para la aplicación de las BPM (Buenas Prácticas De Manufactura.)

A través del aprendizaje se adquieren conocimientos que van de la mano con sus habilidades y fortalezas que serán puestas en práctica en su ambiente laboral. Cabe resaltar que se brindara la oportunidad de un aprendizajeautónomo y colaborativo, donde pueda demostrar sus destrezas.

En esta primera fase de formación damos inicio a todo el proceso formativo, en el cual determinaremos los requerimientos básicos importantes para la obtención de productos con calidad.

Para un adecuado proceso es importante la responsabilidad y compromiso en la entrega de todas las actividades; para así llegar al debido proceso y culminación del programa de formación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Actividad 1.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: para llevar a cabo la siguiente actividad, se realiza una presentación delinstructor, compartiendo reflexiones de vida, posteriormente los aprendices se presentan y cada uno expresa sus expectativas frente a la formación. Lo anterior a través de medios virtuales (WhatsApp, zoom, meet, teem).

AMBIENTE REQUERIDO: Ambiente de formación virtual.

MATERIALES:

- Celular o computador con aplicaciones para la formación.
- Imágenes.
- Videos

Construcción de valores y Normas de convivencia.



El instructor da a conocer las reglas de luego donde hace énfasis en la metodología a desarrollar, formas de evaluación, horarios y asistencias, mecanismos de comunicación Instructor – aprendiz y pautas de convivencia resaltando valores para una formación integral. Los participantes realizarán la construcción colectiva de las normas o valores que regularán la relación durante el desarrollo del programa de formación por medio de Google Drive y Chats WhatsApp y Correo electrónico.

Presentación de la guia

Materiales: Computador o Dispositivo móvil con conectividad a Internet y acceso a Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp, Guia de Aprendizaje.

Tipo de actividad: Grupal-Individual

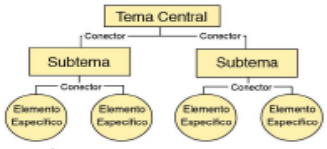
Mapa Conceptual: evidencia N° 3 Factores y Contaminación en los Alimentos

Por Conocimiento: Desarrollar un Mapa Conceptual referente a la Contaminación en los Alimentos donde expongas los siguientes puntos:

- ¿Qué son los alimentos
- Como se clasifican los alimentos.
- Factores de calidad en los alimentos.
- Temperaturas de riesgos, contaminación en los alimentos.
- Clases de contaminación presentada en los alimentos
- Control de los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos identificados

Recomendación: Tenga en cuenta al momento de realizar el mapa conceptual los siguientes pasos:

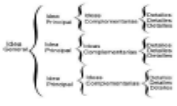
1. Construcción de una buena idea focal
2. Sugerencia de conceptos relevantes
3. Lista de conceptos
4. Orden de rango
5. Mapa conceptual preliminar
6. Proceso Iterativo
7. Reposicionamiento y refinamiento del mapa conceptual



Cuadro Sinóptico: evidencia 4 Microorganismos y Enfermedades (ETAs)

Por conocimiento: Desarrolle el Cuadro sinóptico sobre microorganismos y enfermedades transmitidas por los alimentos, donde exponga los siguientes aspectos:

1. ¿Qué es un microorganismo?
2. ¿Cuáles son las clases de microorganismos que existen?
3. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos? Mencione tres de ellas.
4. Clasificación de enfermedades transmitidas por alimentos



Recomendación: Un cuadro sinóptico es normalmente implementado como una estrategia para organizar conocimientos de una manera simple y clara de comprender. Contiene una estructura ya que, se basa en una

temática en particular y sus diversas relaciones.

Actividad N°3. Establecer las Buenas Prácticas de Manufactura para el Procesamiento de alimentos en la Industrias de Alimentos.

Objetivo: Establecer las Buenas Prácticas de Manufactura para el Procesamiento de alimentos en la Industrias de Alimentos.

Duración: 10 horas

Ambiente Requerido: Aula virtual-Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp

Materiales: Computador o Dispositivo móvil con conectividad a Internet y acceso a Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp, Guia de Aprendizaje.

Tipo de actividad: Grupal-Individual

Taller: Evidencia N° 5. Cuestionario sobre Buenas Prácticas de Manufactura



Por Conocimiento: Resolver los siguientes interrogantes:
- ¿Qué es higiene?
- ¿Qué es manipulador de alimento?
- ¿Qué ley o decreto orienta a las empresas de alimentos?
- ¿Consideras que se aplican técnicas de higiene adecuadas en las grandes, medianas y pequeñas empresas de alimentos? Justifique.

Taller: evidencia N° 6. Cuestionario de preguntas sobre procesos de limpieza y desinfección aplicados en la industria de alimentos.

Por Conocimiento: Resolver los siguientes interrogantes.
1. ¿Qué es la limpieza?
2. ¿Qué es la desinfección?
3. ¿Qué diferencia existe entre limpieza y desinfección?
4. ¿Por qué son necesarios aplicar estos dos procesos en la zona de procesos y almacenamiento?
5. ¿Cuales son los principales detergentes utilizados en la desinfección?
6. Explique el procedimiento de desinfección en la zona de procesos y almacenamiento.
7. ¿Cuál es la importancia de conocer la concentración de desinfectante a utilizar?
8. ¿Cómo se expresa la concentración en los desinfectantes?





3.4 Actividad de Transferencia del conocimiento

Objetivo: Desarrollar actividades prácticas que permitan la aplicación de un proceso Higiénico-sanitario en áreas de procesos de alimentos e identificar la importancia del diligenciamiento de formatos y documentos.
Duración: 5 horas
Ambiente Requerido: Aula virtual-Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp

Materiales: Computador o Dispositivo móvil con conectividad a Internet y acceso a Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp, Guía de Aprendizaje.
Tipo de actividad: Grupal-Individual
Actividad 4. Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos-Documentos y Registros.



1. De forma individual aplicaran un Correcto Lavado de Manos como se indica para los manipuladores que procesan alimentos.
2. Cada uno aplicara un Correcto Lavado de Manos de acuerdo con los protocolos y normatividad nacional vigente. **(Evidencia Nº7-Lista de chequeo-Observación Aplicación Correcto Lavado de Manos)**
3. Realizaran un video de 5 minutos donde se visualice la aplicación de un Correcto Lavado de manos. **(Evidencia Nº8-Video Aplicación Correcto Lavado de Manos)**

Taller: Evidencia Nº 9. Preparación De Soluciones Desinfectantes
Por conocimiento: Taller escrito sobre preparación y verificación de soluciones desinfectantes:

Desarrollar los siguientes ejercicios:

1. Hernando desea preparar una solución de 2.500 ppm, donde él % de concentración de hipoclorito de Na comercial a utilizar es de 5% y La cantidad a preparar es de 1 Litro. ¿Qué cantidad de hipoclorito se debe adicionar?
2. Calcular la cantidad de hipoclorito necesaria para preparar una solución de 500 ppm, si el porcentaje de concentración del hipoclorito es de 8,25% y el volumen de solución a preparar de 35 litros.
3. Una persona requiere desinfectar un mesón y desea preparar 12 Litros de solución. ¿Qué cantidad de cloro se necesita si para ello se utiliza clorox 5,25%?
4. Preparar 15 litros de solución de hipoclorito de Sodio al 250 ppm a partir de una botella que contiene 6,15% de Cloro.
5. Calcular la cantidad de hipoclorito necesaria para preparar una solución de 500 ppm, si el porcentaje de concentración del hipoclorito es de 5,25% y el volumen de agua es de 20 litros.
6. Un operario necesita desinfectar los equipos del área de proceso para lo cual debe preparar 40 litros de solución con una concentración de 200 ppm. ¿Qué cantidad de hipoclorito de Na al 5% se necesita?

Concentraciones de hipoclorito de sodio:

Limpido: 3,5 %
Clorox: 5,25 %
Blancox: 5,25 %
Ajax: 4,8%
Industrial: 13 % y 15%

Formulas:

Conversión de % a ppm

Ppm= % x 10000

Calcular la cantidad de hipoclorito a adicionar

$$V1 = \frac{C2 * V2}{C1}$$

Productos entregables:

- Cuadro comparativo sobre normatividad sanitaria de alimentos (evidencia Nº1)
- Estudio de caso sobre Edificación e Instalaciones (evidencias Nº 2)
- Mapa Conceptual sobre Contaminación de Alimentos (evidencia Nº 3)
- Cuadro sinóptico sobre Microorganismos y Enfermedades (evidencia Nº 4)
- Sopa de letra Buenas Prácticas de Manufactura (evidencia Nº 5)
- Cuestionario Procesos de Limpieza y Desinfección (evidencias Nº 6)
- Actividad Practica-Video Aplicación Correcto Lavado de Manos - Lista de chequeo-Observación Aplicación Correcto lavado de Manos (Evidencia Nº 7 y 8).
- Preparación De Soluciones Desinfectantes (Evidencia Nº 9).

Forma de entrega:
La entrega de Evidencias de aprendizaje se desarrollará en la carpeta Curso Higiene y Manipulación de Alimentos dispuesta en Google Drive, la cual será compartida a cada uno de los correos electrónicos de los aprendices.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
A continuación, encontrará las descripciones de las actividades correspondientes este curso formativo: En las actividades a desarrollar usted deberá:

- Resolver y aplicar Talleres, cuestionarios, Mapa Conceptual, Cuadro comparativo, Cuadro Sinóptico y evaluaciones (Puntuación 35%): Cuestionarios, talleres sobre Buenas prácticas de manufactura, Técnicas de limpieza y desinfección, Instalaciones, manejo de residuos sólidos y líquidos.
- Lista de chequeo, Estudio de caso sobre Edificación e Instalaciones (Puntuación 35%) sobre proceso de limpieza y desinfección.
- Diapositivas (Puntuación 30%): Diapositivas sobre contaminación de los alimentos.

Esto le permitirá consolidar y aplicar sus conocimientos acerca de los temas tratados durante este curso.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios De Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	• Reconoce Los Conceptos Básicos De Alimentos, Manipulación, Higiene, Inocuidad, Limpieza Y Sanidad. • Elabora Perfil Higiénico Sanitario Con Base En El Cumplimiento De La Normatividad Vigente. • Identifica Estado De Salubridad Y Seguridad De Instalaciones Equipos E Instrumentos Según Protocolos De Seguridad Y Procedimientos Establecidos. • Identifica Si Los Alimentos Son Elaborados Según Procedimientos Operativos Estándar Establecidos En La Empresa. • Identifica Estado De Salubridad Y Seguridad De Instalaciones Equipos E Instrumentos Según Protocolos De Seguridad Y Procedimientos Establecidos Verifica.	• Un (1) cuadro comparativo de la resolución 2674 de 2013 y el decreto 3075 de 1997. • Un (1) cuestionario sobre Buenas Prácticas de Manufactura • Un (1) cuestionario sobre procesos de limpieza y desinfección aplicados en la industria de alimentos. • Un (1) Mapa Conceptual sobre factores y contaminación en los Alimentos. • Un (1) Un Cuadro sinóptico sobre microorganismos y enfermedades (ETAs)
Evidencias de Desempeño	• Aplica Las Normas Y Hábitos Higiénicos En Los Procesos De Obtención De Productos Alimenticios • Ejecuta Los Protocolos Del Programa De Limpieza Y Desinfección, Control De Plagas Y Manejo De Residuos Sólidos Conforme Al Plan De Saneamiento Establecido Por La Empresa. • Aplica Las Tics En El Desarrollo De Los Procesos De Formación Según Protocolos. • Utiliza La Dotación De Seguridad Según Normatividad Y Parámetros De Salud Ocupacional • Elabora Perfil Higiénico Sanitario Con Base En El Cumplimiento De La Normatividad Legal Vigente. • Aplica Las Normas Y Hábitos Higiénicos En Los Procesos De Obtención De Productos Alimenticios. • Ejecuta Responsablemente Los Procedimientos Del Programa De Limpieza Y Desinfección, Control De Plagas Y Manejo De Residuos Sólidos Conforme Al Plan De Saneamiento Establecido Por La Empresa. • Aplica Las Tics En El Desarrollo De Los Procesos De Formación Según Protocolos Establecidos Por La Empresa	• Una (1) Lista de chequeo. Observación de Aplicación de un Correcto lavado de Manos. • Un (1) Estudio de caso sobre Edificación e Instalaciones.
Evidencias de Producto	• Verifica El Cumplimiento De Los Procedimientos Y Programas De Calidad Establecidos Por La Empresa. • Registra Los Resultados Del Desarrollo De Los Programas De Saneamiento Básico Teniendo En Cuenta Lineamientos Establecidos Por La Empresa. • Registra Los Resultados Del Desarrollo De Los Programas De Saneamiento Básico Teniendo En Cuenta Lineamientos Establecidos Por La Empresa.	• Un (1) video sobre Aplicación Correcto Lavado de Manos según protocolos y normatividad nacional vigente • Un (1) taller sobre Preparación De Soluciones Desinfectantes

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF)**: en el contexto del presente manual las Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF) comprenden prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto, asociados a las fases relacionadas con la postocosecha del mismo, considerando un mínimo impacto de esas prácticas sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.
- **Contaminación**: la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
- **Desinfección**: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- **Enfermedad transmitida por alimentos (ETA)**: toda enfermedad transmitida a las personas a través de alimentos contaminados.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Sitios Web

- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=10559592&p00=tecnolog%C3%ADa+alimentos
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=10431110&p00=temas+tecnolog%C3%ADa+alimentos
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11138320&p00=alimentos%3A+introducci%C3%B3n%2C+t%C3%A9cnica+seguridad

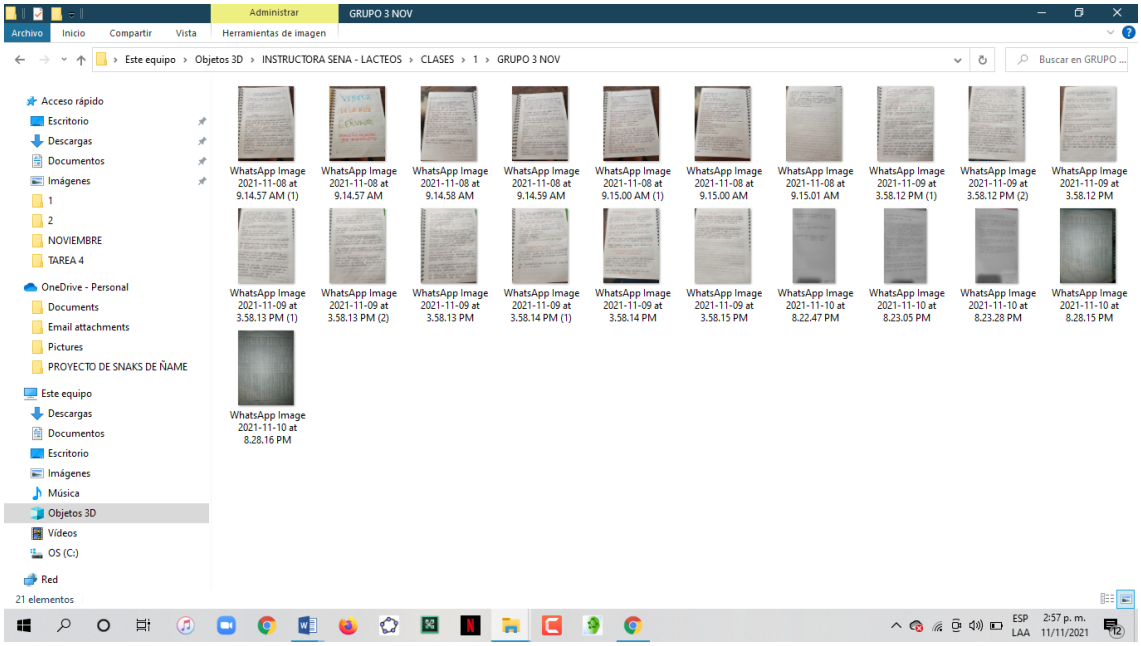
Libro tomado de base de datos:

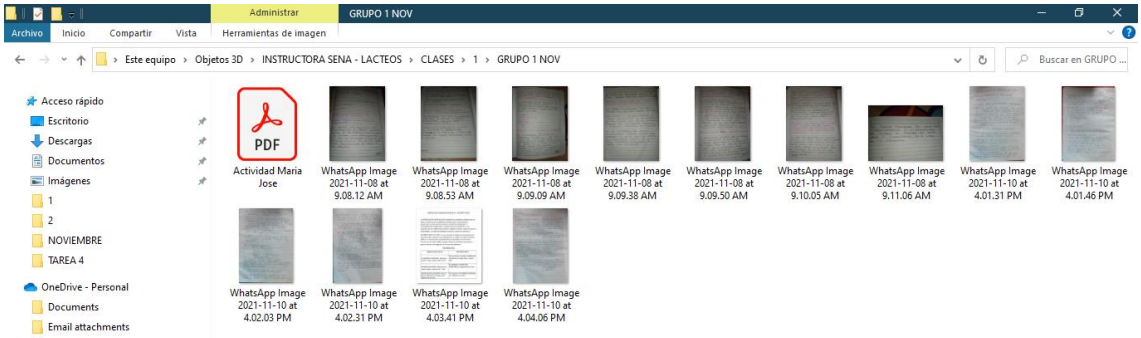
- Castro, R. K. (2011). Tecnología de alimentos. Bogotá, CO: Ediciones de la U. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Damásio, M. H. (Ed.). (1999). Temas en tecnología de alimentos. Vol. 3. México, D.F., MX: Instituto Politécnico Nacional. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Medin, R., & Medin, S. (2011). Alimentos: Introducción, técnica y seguridad (4a. ed.). Buenos Aires, AR: Fundación Proturismo. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co

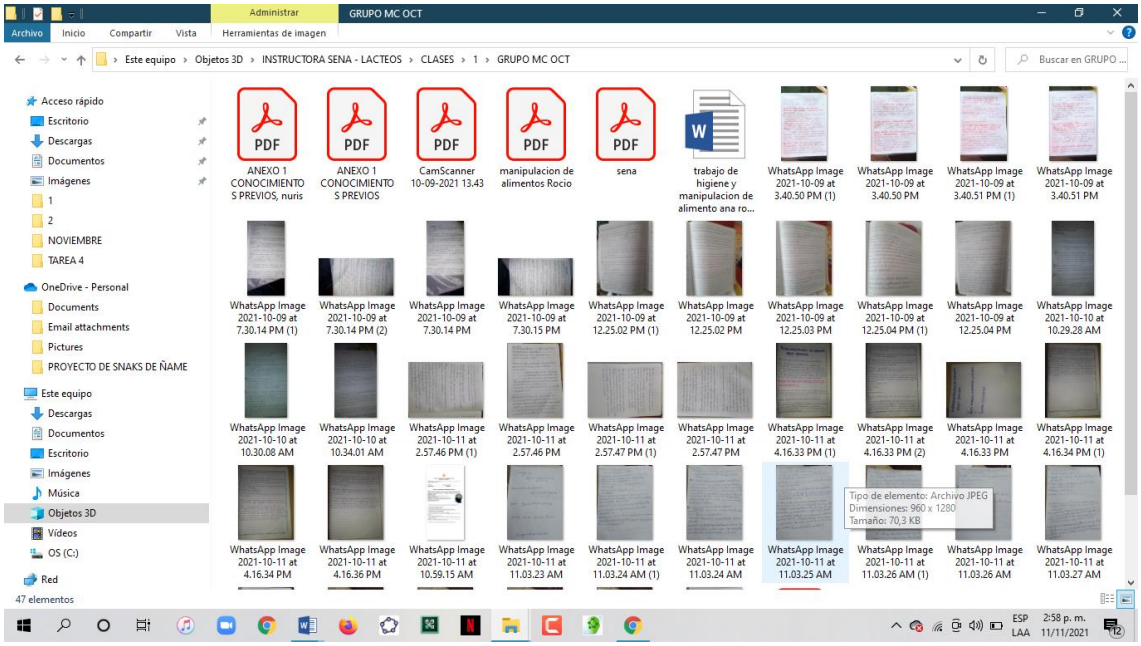
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

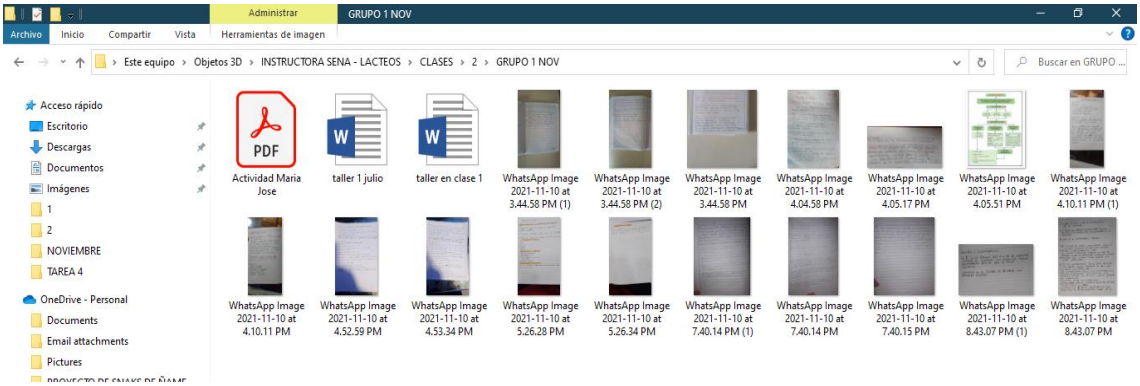
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	María Victoria Pugliesse Marrugo	Instructora	Coordinación académica	09/03/2021

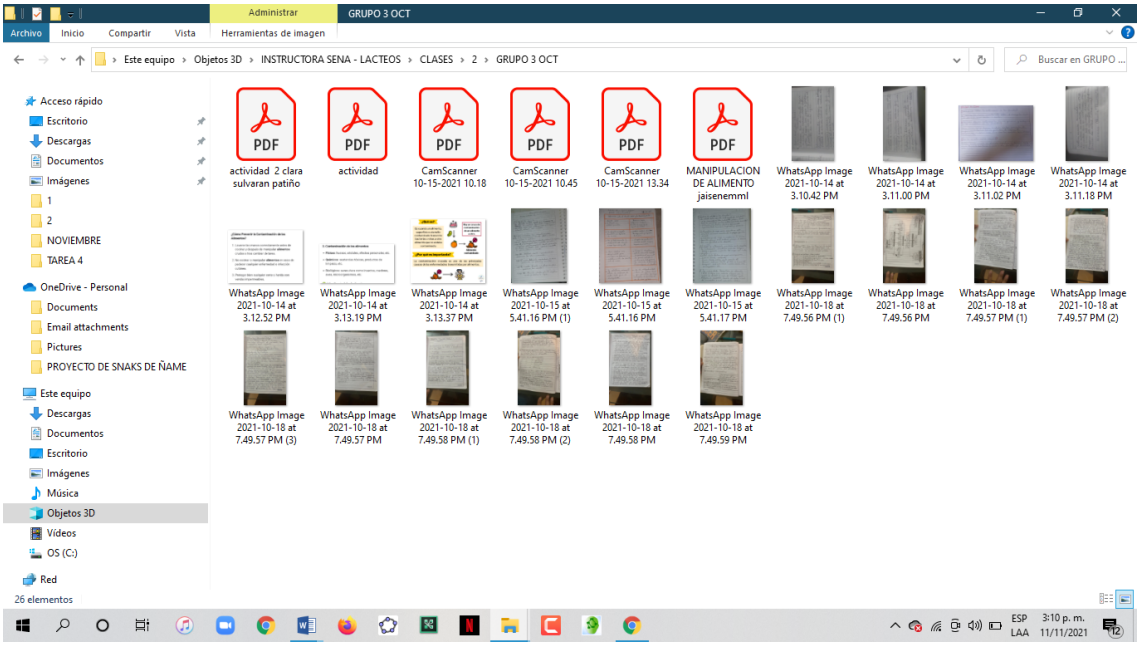
Evidencia de los procesos de evaluación

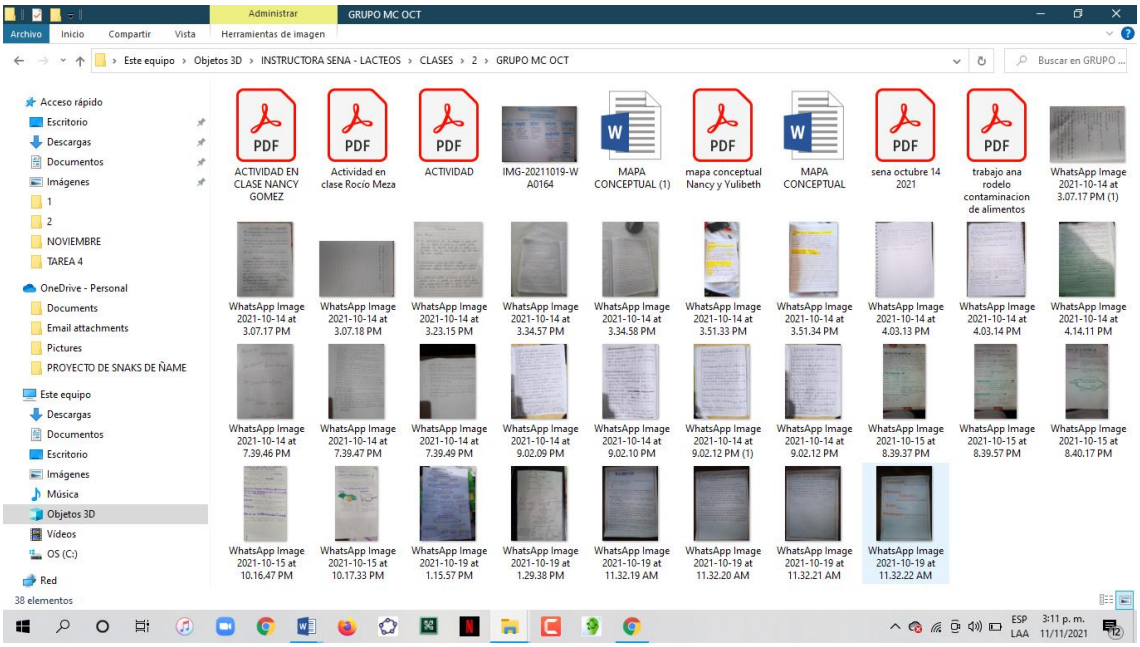


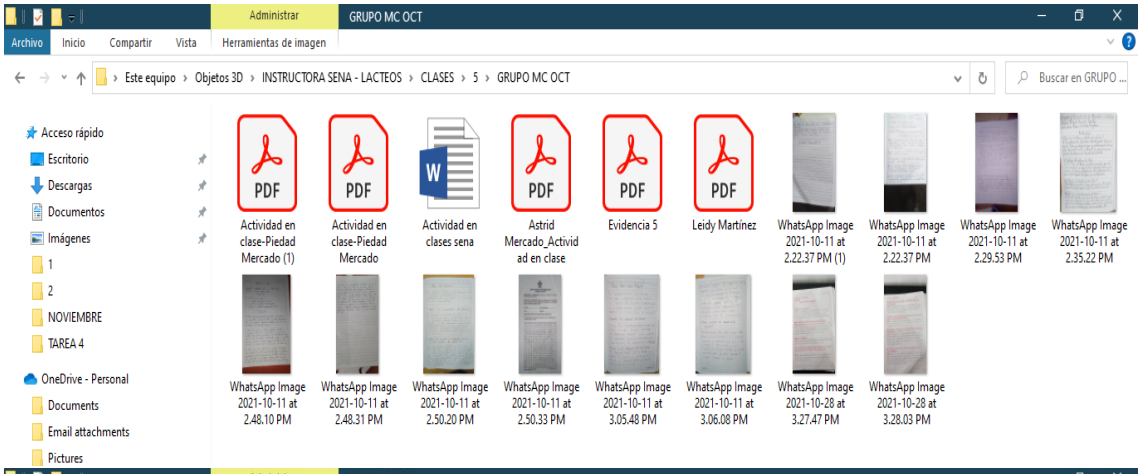


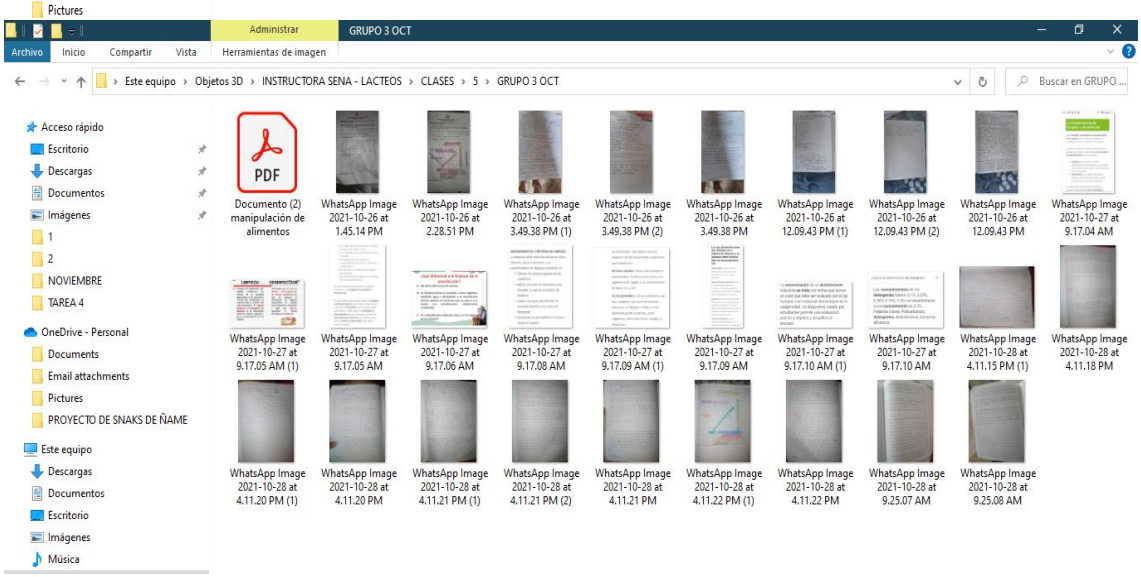


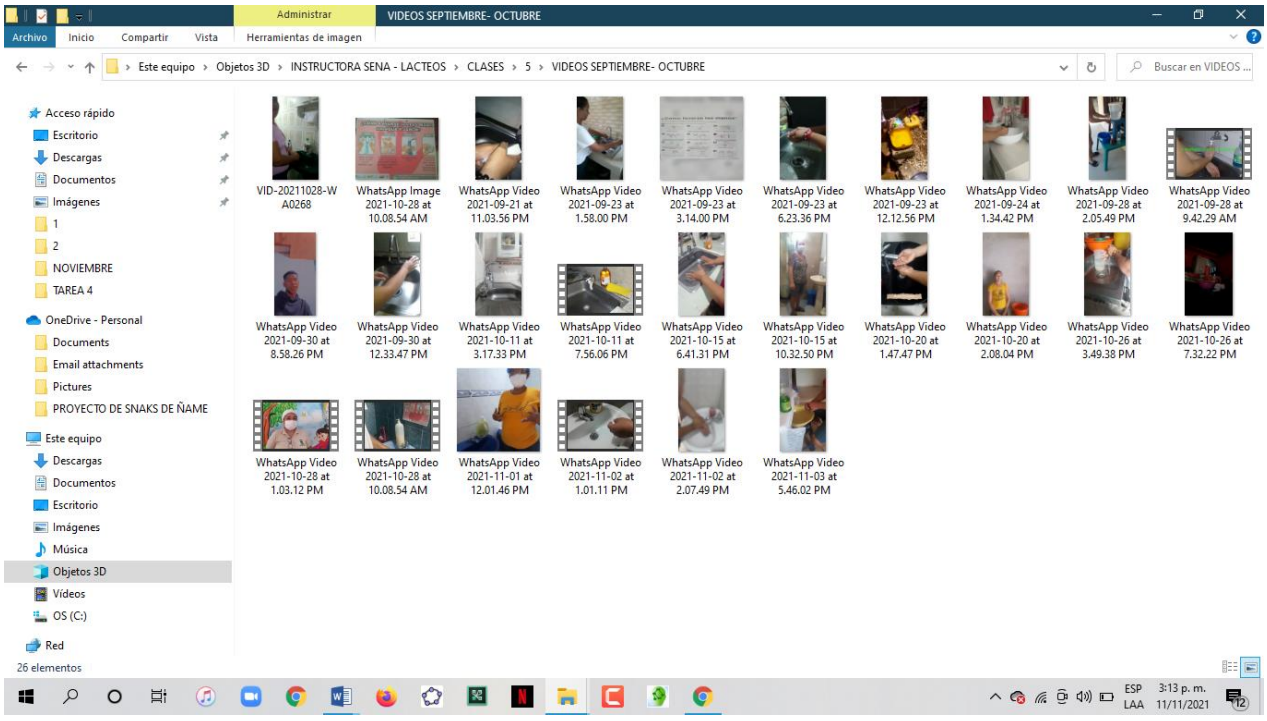

Administrar
GRUPO 1 NOV
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Objetos 3D › INSTRUCTORA SENA - LACTEOS › CLASES › 2 › GRUPO 1 NOV
Buscar en GRUPO ...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
1
2
NOVIEMBRE
TAREA 4
OneDrive - Personal
Documents
Email attachments
Pictures
Actividad Maria Jose
taller 1 julio
taller en clase 1
WhatsApp Image 2021-11-10 at 3.44.58 PM (1)
WhatsApp Image 2021-11-10 at 3.44.58 PM (2)
WhatsApp Image 2021-11-10 at 3.44.58 PM
WhatsApp Image 2021-11-10 at 4.04.58 PM
WhatsApp Image 2021-11-10 at 4.05.17 PM
WhatsApp Image 2021-11-10 at 4.05.51 PM
WhatsApp Image 2021-11-10 at 4.10.11 PM (1)
WhatsApp Image 2021-11-10 at 4.10.11 PM
WhatsApp Image 2021-11-10 at 4.52.59 PM
WhatsApp Image 2021-11-10 at 4.53.34 PM
WhatsApp Image 2021-11-10 at 5.26.28 PM
WhatsApp Image 2021-11-10 at 5.26.34 PM
WhatsApp Image 2021-11-10 at 7.40.14 PM (1)
WhatsApp Image 2021-11-10 at 7.40.14 PM
WhatsApp Image 2021-11-10 at 7.40.15 PM
WhatsApp Image 2021-11-10 at 8.43.07 PM (1)
WhatsApp Image 2021-11-10 at 8.43.07 PM

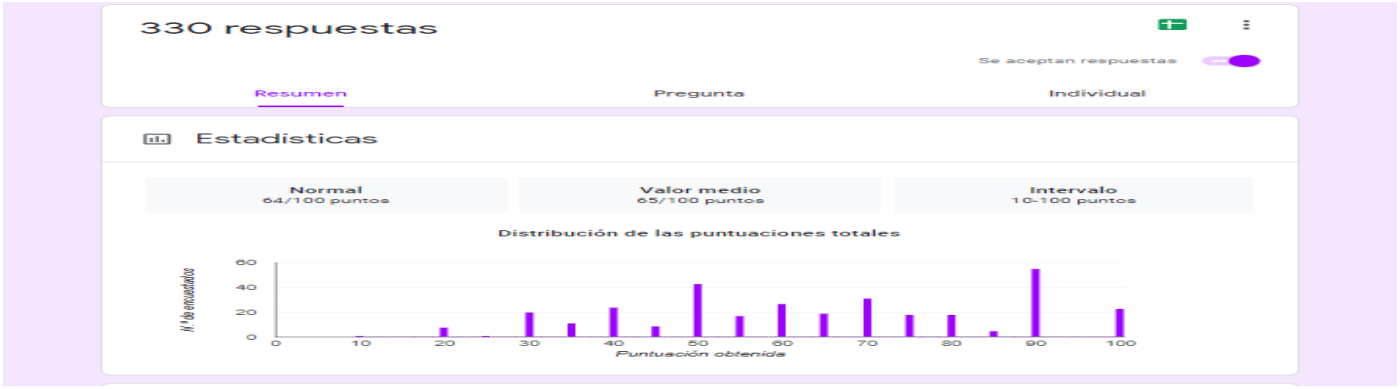

Administrar
GRUPO 3 OCT
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Objetos 3D › INSTRUCTORA SENA - LACTEOS › CLASES › 2 › GRUPO 3 OCT
Buscar en GRUPO ...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
1
2
NOVIEMBRE
TAREA 4
OneDrive - Personal
Documents
Email attachments
Pictures
PROYECTO DE SNAKS DE ÑAME
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Vídeos
OS (C:)
Red
actividad 2 clara sulvaran patiño
actividad
CamScanner 10-15-2021 10.18
CamScanner 10-15-2021 10.45
CamScanner 10-15-2021 13.34
MANIPULACION DE ALIMENTO jaisenemml
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.10.42 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.11.00 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.11.02 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.11.18 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.12.52 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.13.19 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.13.37 PM
WhatsApp Image 2021-10-15 at 5.41.16 PM (1)
WhatsApp Image 2021-10-15 at 5.41.16 PM
WhatsApp Image 2021-10-15 at 5.41.17 PM
WhatsApp Image 2021-10-18 at 7.49.56 PM (1)
WhatsApp Image 2021-10-18 at 7.49.56 PM
WhatsApp Image 2021-10-18 at 7.49.57 PM (1)
WhatsApp Image 2021-10-18 at 7.49.57 PM (2)
WhatsApp Image 2021-10-18 at 7.49.57 PM (3)
WhatsApp Image 2021-10-18 at 7.49.57 PM
WhatsApp Image 2021-10-18 at 7.49.58 PM (1)
WhatsApp Image 2021-10-18 at 7.49.58 PM (2)
WhatsApp Image 2021-10-18 at 7.49.58 PM
WhatsApp Image 2021-10-18 at 7.49.59 PM
26 elementos

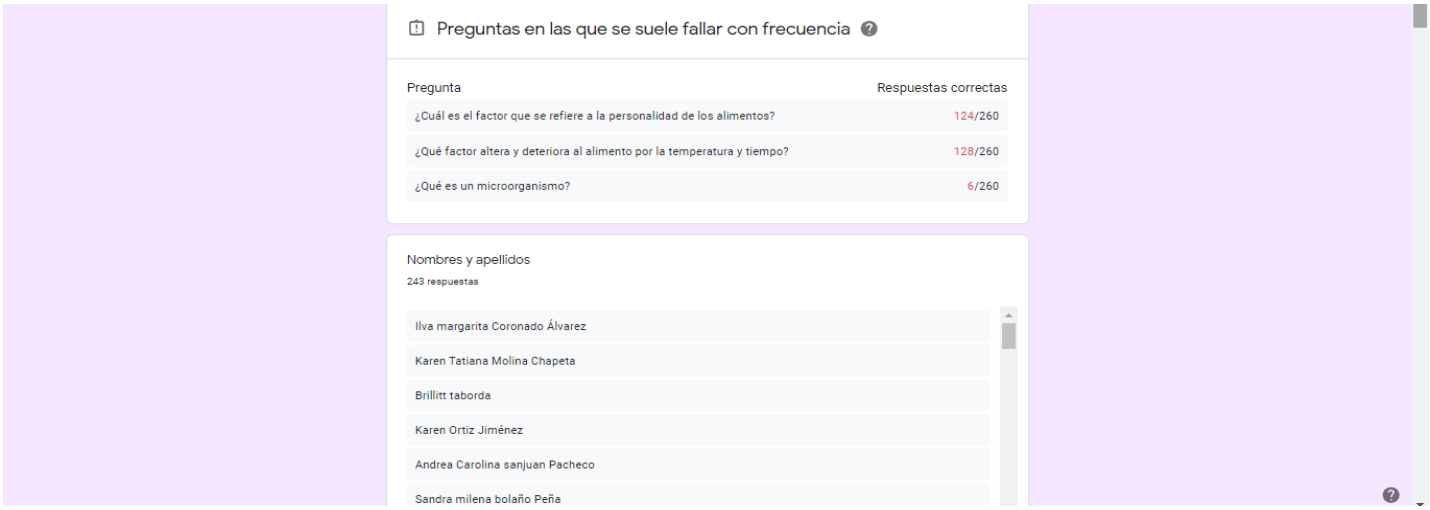

Administrar
GRUPO MC OCT
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Objetos 3D › INSTRUCTORA SENA - LACTEOS › CLASES › 2 › GRUPO MC OCT
Buscar en GRUPO ...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
1
2
NOVIEMBRE
TAREA 4
OneDrive - Personal
Documents
Email attachments
Pictures
PROYECTO DE SNAKS DE ÑAME
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Vídeos
OS (C:)
Red
ACTIVIDAD EN CLASE NANCY GOMEZ
Actividad en clase Rocío Meza
ACTIVIDAD
IMG-20211019-WA0164
MAPA CONCEPTUAL (1)
mapa conceptual Nancy y Yulibeth
MAPA CONCEPTUAL
sena octubre 14 2021
trabajo ana rodelo contaminacion de alimentos
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.07.17 PM (1)
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.07.17 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.07.18 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.23.15 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.34.57 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.34.58 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.51.33 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 3.51.34 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 4.03.13 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 4.03.14 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 4.14.11 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 7.39.46 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 7.39.47 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 7.39.49 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 9.02.09 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 9.02.10 PM
WhatsApp Image 2021-10-14 at 9.02.12 PM (1)
WhatsApp Image 2021-10-14 at 9.02.12 PM
WhatsApp Image 2021-10-15 at 8.39.37 PM
WhatsApp Image 2021-10-15 at 8.39.57 PM
WhatsApp Image 2021-10-15 at 8.40.17 PM
WhatsApp Image 2021-10-15 at 10.16.47 PM
WhatsApp Image 2021-10-15 at 10.17.33 PM
WhatsApp Image 2021-10-19 at 1.15.57 PM
WhatsApp Image 2021-10-19 at 1.29.38 PM
WhatsApp Image 2021-10-19 at 11.32.19 AM
WhatsApp Image 2021-10-19 at 11.32.20 AM
WhatsApp Image 2021-10-19 at 11.32.21 AM
WhatsApp Image 2021-10-19 at 11.32.22 AM
38 elementos

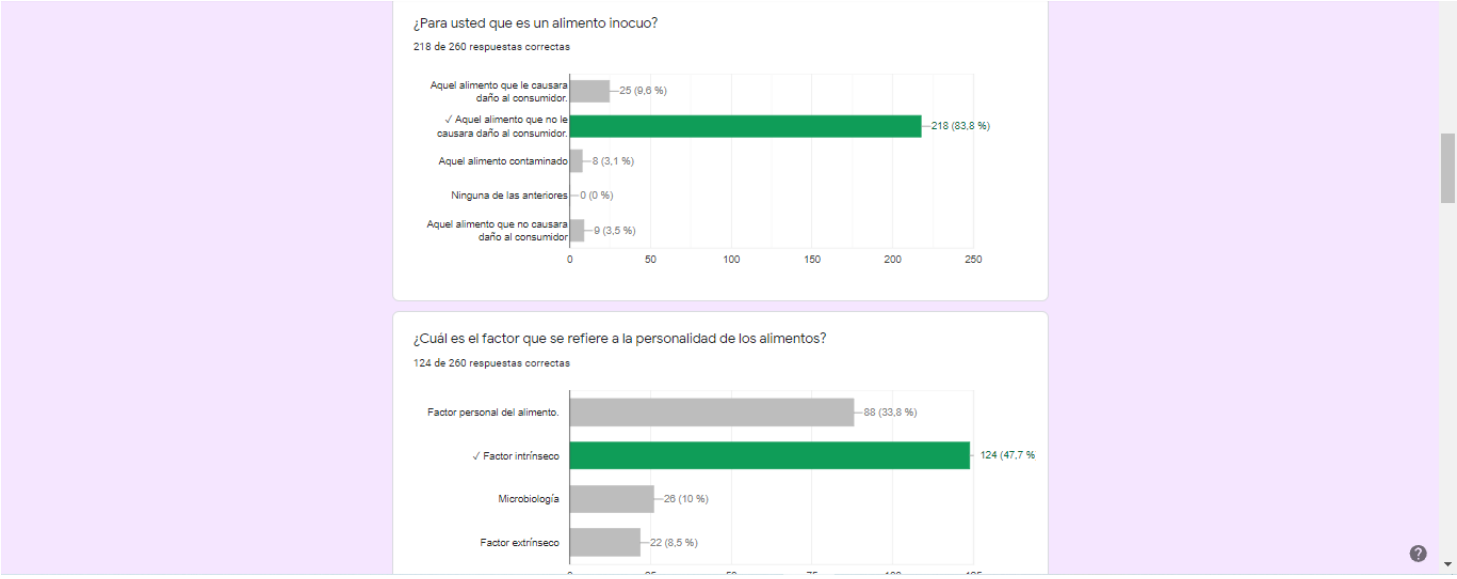

Administrar
GRUPO MC OCT
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Objetos 3D › INSTRUCTORA SENA - LACTEOS › CLASES › 5 › GRUPO MC OCT
Buscar en GRUPO ...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
1
2
NOVIEMBRE
TAREA 4
OneDrive - Personal
Documents
Email attachments
Pictures
Actividad en clase-Piedad Mercado (1)
Actividad en clase-Piedad Mercado
Actividad en clases sena
Astrid Mercado_Actividad en clase
Evidencia 5
Leidy Martínez
WhatsApp Image 2021-10-11 at 2.22.37 PM (1)
WhatsApp Image 2021-10-11 at 2.22.37 PM
WhatsApp Image 2021-10-11 at 2.29.53 PM
WhatsApp Image 2021-10-11 at 2.35.22 PM
WhatsApp Image 2021-10-11 at 2.48.10 PM
WhatsApp Image 2021-10-11 at 2.48.31 PM
WhatsApp Image 2021-10-11 at 2.50.20 PM
WhatsApp Image 2021-10-11 at 2.50.33 PM
WhatsApp Image 2021-10-11 at 3.05.48 PM
WhatsApp Image 2021-10-11 at 3.06.08 PM
WhatsApp Image 2021-10-28 at 3.27.47 PM
WhatsApp Image 2021-10-28 at 3.28.03 PM


Administrar
GRUPO 3 OCT
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Objetos 3D › INSTRUCTORA SENA - LACTEOS › CLASES › 5 › GRUPO 3 OCT
Buscar en GRUPO ...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
1
2
NOVIEMBRE
TAREA 4
OneDrive - Personal
Documents
Email attachments
Pictures
PROYECTO DE SNAKS DE ÑAME
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Documento (2) manipulación de alimentos
WhatsApp Image 2021-10-26 at 1.45.14 PM
WhatsApp Image 2021-10-26 at 2.28.51 PM
WhatsApp Image 2021-10-26 at 3.49.38 PM (1)
WhatsApp Image 2021-10-26 at 3.49.38 PM (2)
WhatsApp Image 2021-10-26 at 3.49.38 PM
WhatsApp Image 2021-10-26 at 12.09.43 PM (1)
WhatsApp Image 2021-10-26 at 12.09.43 PM (2)
WhatsApp Image 2021-10-26 at 12.09.43 PM
WhatsApp Image 2021-10-27 at 9.17.04 AM
WhatsApp Image 2021-10-27 at 9.17.05 AM (1)
WhatsApp Image 2021-10-27 at 9.17.05 AM
WhatsApp Image 2021-10-27 at 9.17.06 AM
WhatsApp Image 2021-10-27 at 9.17.08 AM
WhatsApp Image 2021-10-27 at 9.17.09 AM (1)
WhatsApp Image 2021-10-27 at 9.17.09 AM
WhatsApp Image 2021-10-27 at 9.17.10 AM (1)
WhatsApp Image 2021-10-27 at 9.17.10 AM
WhatsApp Image 2021-10-28 at 4.11.15 PM (1)
WhatsApp Image 2021-10-28 at 4.11.18 PM
WhatsApp Image 2021-10-28 at 4.11.20 PM (1)
WhatsApp Image 2021-10-28 at 4.11.20 PM
WhatsApp Image 2021-10-28 at 4.11.21 PM (1)
WhatsApp Image 2021-10-28 at 4.11.21 PM (2)
WhatsApp Image 2021-10-28 at 4.11.21 PM
WhatsApp Image 2021-10-28 at 4.11.22 PM (1)
WhatsApp Image 2021-10-28 at 4.11.22 PM
WhatsApp Image 2021-10-28 at 9.25.07 AM
WhatsApp Image 2021-10-28 at 9.25.08 AM


Administrar
VIDEOS SEPTIEMBRE- OCTUBRE
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Objetos 3D › INSTRUCTORA SENA - LACTEOS › CLASES › 5 › VIDEOS SEPTIEMBRE- OCTUBRE
Buscar en VIDEOS ...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
1
2
NOVIEMBRE
TAREA 4
OneDrive - Personal
Documents
Email attachments
Pictures
PROYECTO DE SNAKS DE ÑAME
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Videos
OS (C:)
Red
26 elementos
VID-20211028-WA0268
WhatsApp Image 2021-10-28 at 10.08.54 AM
WhatsApp Video 2021-09-21 at 11.03.56 PM
WhatsApp Video 2021-09-23 at 1.58.00 PM
WhatsApp Video 2021-09-23 at 3.14.00 PM
WhatsApp Video 2021-09-23 at 6.23.36 PM
WhatsApp Video 2021-09-23 at 12.12.56 PM
WhatsApp Video 2021-09-24 at 1.34.42 PM
WhatsApp Video 2021-09-28 at 2.05.49 PM
WhatsApp Video 2021-09-28 at 9.42.29 AM
WhatsApp Video 2021-09-30 at 8.58.26 PM
WhatsApp Video 2021-09-30 at 12.33.47 PM
WhatsApp Video 2021-10-11 at 3.17.33 PM
WhatsApp Video 2021-10-11 at 7.56.06 PM
WhatsApp Video 2021-10-15 at 6.41.31 PM
WhatsApp Video 2021-10-15 at 10.32.50 PM
WhatsApp Video 2021-10-20 at 1.47.47 PM
WhatsApp Video 2021-10-20 at 2.08.04 PM
WhatsApp Video 2021-10-26 at 3.49.38 PM
WhatsApp Video 2021-10-26 at 7.32.22 PM
WhatsApp Video 2021-10-28 at 1.03.12 PM
WhatsApp Video 2021-10-28 at 10.08.54 AM
WhatsApp Video 2021-11-01 at 12.01.46 PM
WhatsApp Video 2021-11-02 at 1.01.11 PM
WhatsApp Video 2021-11-02 at 2.07.49 PM
WhatsApp Video 2021-11-03 at 5.46.02 PM
ESP
LAA
3:13 p. m.
11/11/2021







Informe descargado del aplicativo Sofía plus.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/11/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2443315 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2443323 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2423833 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2443324 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2443326 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2423834 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2423843 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL