Fecha de Elaboración	
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Modalidad de Ejecución	FORMACION PRESENCIAL
Código y versión del Programa	96151529 V.2
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	NA
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	NA
nstructor(es) que elabora la planeación pedagógic	NATALIA CAROLINA ESCOBAR DIANA CRISTINA PENESSO GUSTAVO ADOLFO CASTILLO WILLIAM FERNANDO MAHECHA HAYVER ANDRES SANCHEZ F. GLORIA CRISTINA TORRES OSSA
Nombres y Apellidos	Regional y Centro de formación: TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FASE DE PROYEC	ACTIVIDAD DE PR	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
NA		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	**Cognitiva:** Identificar los conceptos de orden, limpieza, desinfección, esterilización tipos de contaminantes, riesgos y sustancias limpiadoras y desinfectantes, normatividad vigente (decreto 3075/1997, Resolución 2674/2013 - Legislación sanitaria, salud y seguridad en las áreas de trabajo), para la adecuada aplicación de POES, en equipos, utensilios, instalaciones y manipulador de alimentos, según requerimientos de la empresa.	3,2	1,8	Orientación magistral Aprendizaje basado en problemas Exposición Desarrollo de preguntas Mapa conceptual Trabajo de roles. Simulación	Ambiente de Aprendizaje teórico dotado de herramientas académicas básicas tales como tablero acrílico, video-beam, o proyector (similares) y silletería necesaria para el adecuado aprendizaje de los aprendices.	Guía de aprendizaje Boligrafo negro Marcador borrable seco recargable Tinta para marcador recargable 30 c.c. Borrador tablero acrílico Papel bond carta Papel bond oficio. Detergentes en polvo neutros, escoba, cepillo y cloro al 5% volumen.	UN (1) INSTRUCTOR	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.	**CONOCIMIENTO** Prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario	
			APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	**Procedimental:** Aplicar técnicas de higienización y agentes de limpieza y desinfección en el ambiente de procesamiento, para el personal, equipos y utensilios, áreas, materias primas y producto (en proceso y/o terminado), durante las operaciones de alistamiento, elaboración y almacenamiento, según plan de saneamiento básico establecido por la empresa y normatividad vigente.	4,8	2,2					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.	**DESEMPEÑO** 1. Exposición legislación alimentaria técnica: observación Instrumento: lista de chequeo 2. Perfil sanitario técnica: observación Instrumento: perfil sanitario	
			REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.		4,8	2,2							
			VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	**Actitudinal - Valorativo:** Proponer medidas de mejora y corrección de las operaciones de higienización de los equipos, utensilios e instalaciones (antes, durante y al final), para garantizar la salud del consumidor y mitigar los efectos adversos al medio ambiente, según la normatividad vigente.	3,2	1,8					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. Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la empresa.	**PRODUCTO** Taller Limpieza y desinfección, Soluciones desinfectantes Preparación y verificación técnica: taller teórico practico instrumento: Lista de cotejo	

NA	**Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente**	**Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.**	**Cognitiva:** Identificar los conceptos de orden, limpieza, desinfección, esterilización, tipos de contaminantes, riesgos e higiene personal, aplicados al y por el manipulador de alimentos a las materias primas, equipos, utensilios, áreas y producto terminado según procedimientos operativos estandarizados de acuerdo a la normatividad vigente decreto 3075/97 y la Resolución 2674/13 Legislación sanitaria, salud y seguridad en las áreas de trabajo.	3,2	1,8	Orientación magistral Aprendizaje basado en problemas Exposición Desarrollo de preguntas Mapa conceptual Trabajo de roles. Simulación	Ambiente de Aprendizaje teórico dotado de herramientas académicas básicas tales como tablero acrílico, video-beam, o proyector (similares) y silletería necesaria para el adecuado aprendizaje de los aprendices.	Guía de aprendizaje Bolígrafo negro Marcador borrable seco recargable Tinta para marcador recargable 30 c.c. Borrador tablero acrílico Papel bond carta Papel bond oficio. Detergentes en polvo neutros, escoba, cepillo y cloro al 5% volumen.	UN (1) INSTRUCTOR	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.	**CONOCIMIENTO** Prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario	
		Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido.	**Procedimental:** Elaborar un plan de manejo integrado de residuos (tanto líquidos como sólidos) y plan de control de plagas y roedores, teniendo en cuenta las técnicas, según los parámetros establecidos por la empresa y legislación ambiental específica.	4,8	2,2					Ejecuta los protocolos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de resíduos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa. Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa.	**DESEMPEÑO** Diligenciamiento de formato de manejo de control de plagas y roedores técnica: observación instrumento: Rúbrica	
		Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.		4,8	2,2							
		Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.	**Actitudinal - Valorativo:** Proponer mecanismos para el monitoreo, vigilancia y control de las plagas y roedores en ambientes de procesamiento de alimentos, velando por la salud del consumidor de acuerdo con parámetros establecidos por la empresa y legislación vigente.	3,2	1,8					Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la empresa.	**PRODUCTO** 1. folleto lavado de manos técnica: folleto instrumento: Rúbrica 2. Cuadro comparativo sobre ETA´s técnica: comparación instrumento: Rúbrica	
				32	16							