Ficha: 2594688 – MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Instructor:	SANDRA LUCIA LOZANO MESA
Fecha de formación:	JULIO 15,22,29 Y AGOSTO 5,12 DE 2022

COMPETENCIA

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE

29080110602 identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD DURANTE LA CAPACITACION:

* Actividad: conocer el INVIMA disposiciones generales y ámbitos de aplicación Alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano definiciones.
* Las normas B.PM. ETAS, HACCP.

* 1. Conocer el INVIMA disposiciones generales sus ámbitos de aplicación Fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos, los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.
* Todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
* Alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.
* Actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.
*
* 2. LAS NORMAS B.P.M.
* Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las BPM.
*

* 3. LAS ETAS

* Pueden generarse a partir de alimentos y agua contaminada, se denominan así porque el alimento contaminado actúa como vehículo de los microorganismos dañinos y sustancias toxicas.
*
* 4. HACCP
* El **sistema HACCP** garantiza un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en el control de puntos críticos.

* El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, también conocido como **sistema HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points), es un sistema de inocuidad alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos. El objetivo es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

29080110602 identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
JULIO 15 2022

Actividad: conocer el INVIMA disposiciones generales y ámbitos de aplicación Alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano definiciones

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:

1. Conocer el INVIMA disposiciones generales sus ámbitos de aplicación Fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos, los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.
Todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
Alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.
Actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Julio 15 de 2022
Programa: Manipulación de Alimentos
Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)
FICHA # **2594688**









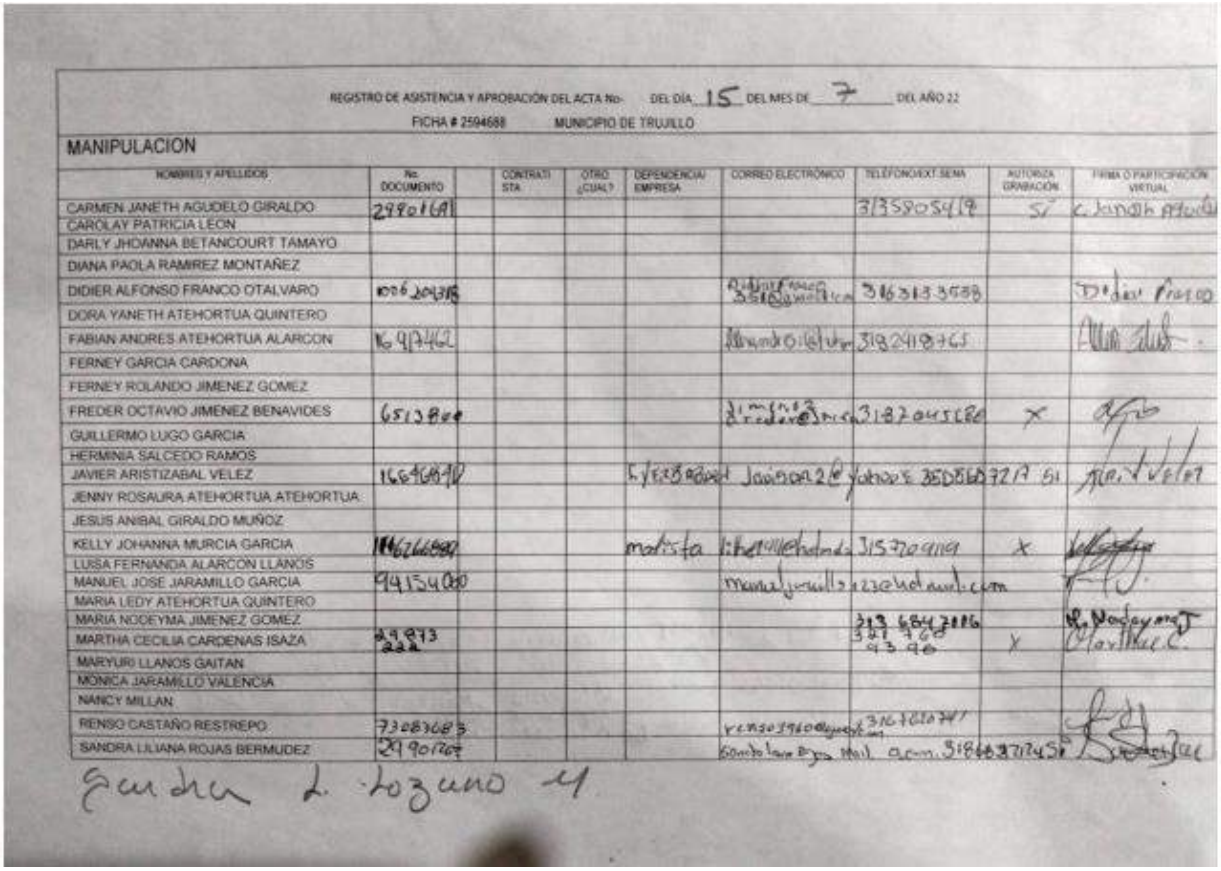
LISTADO DE ASISTENCIA:

Julio 15 de 2022

Programa: Manipulación de Alimentos

Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)

FICHA # **2594688**



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 15 DEL MES DE 7 DEL AÑO 22

FICHA # 2594688 MUNICIPIO DE TRUJILLO

MANIPULACION

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
CARMEN JANETH AGUDELO GIRALDO	29801681					3135805419	SI	
CAROLAY PATRICIA LEON								
DARLY JHOANNA BETANCOURT TAMAYO								
DIANA PAOLA RAMIREZ MONTAÑEZ								
DIDIER ALFONSO FRANCO OTALVARO	1006204378					3163133538		
DORA YANETH ATEHORTUA QUINTERO								
FABIAN ANDRES ATEHORTUA ALARCON	1649462					3192418765		
FERNEY GARCIA CARDONA								
FERNEY ROLANDO JIMENEZ GOMEZ								
FREDER OCTAVIO JIMENEZ BENAVIDES	6513800					3187045180	X	
GUILLERMO LUGO GARCIA								
HERMINIA SALCEDO RAMOS								
JAVIER ARISTIZABAL VELEZ	16616870							
JENNY ROSAURA ATEHORTUA ATEHORTUA								
JESUS ANIBAL GIRALDO MUÑOZ								
KELLY JOHANNA MURCIA GARCIA	1116216080			matista		3157099169	X	
LUISA FERNANDA ALARCON LLANOS								
MANUEL JOSE JARAMILLO GARCIA	94154080							
MARIA LEDY ATEHORTUA QUINTERO								
MARIA NODEYMA JIMENEZ GOMEZ						313 684 7186		
MARTHA CECILIA CARDENAS ISAZA	29973222					3137688390	X	
MARYURI LLANOS GAITAN								
MONICA JARAMILLO VALENCIA								
NANCY MILLAN								
RENSO CASTAÑO RESTREPO	73083683					3167210747		
SANDRA LILIANA ROJAS BERMUDEZ	29901707					3186277458		

Sandra L. Rozuno 4

JULIO 22 2022

COMPETENCIA

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

* 2. LAS NORMAS B.P.M.
* Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las BPM.

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:

CONOCER LAS NORMAS BPM

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.

Buenas Prácticas de Manufactura

B.P.M.

Las actividades de fabricación, procesamiento, envase,
Almacenamiento, transporte, distribución y Comercialización de alimentos se ceñirán a los Principios de las BPM.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Julio 22 de 2022

Programa: Manipulación de Alimentos

Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)

FICHA # **2594688**







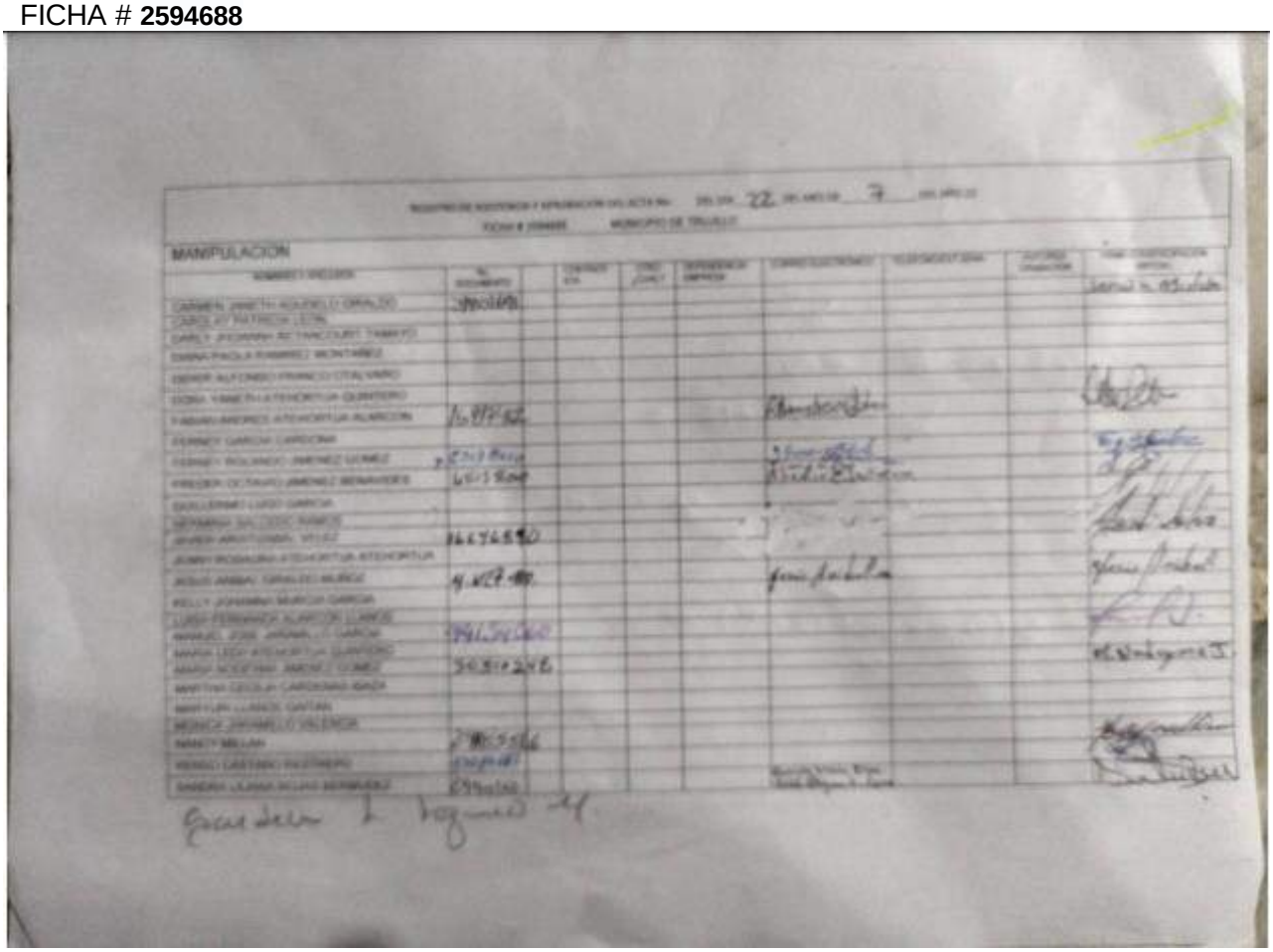


LISTADO DE ASISTENCIA:

Julio 22 de 2022

Programa: Manipulación de Alimentos

Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)
FICHA # **2594688**



MANIPULACION

JULIO 29 2022

COMPETENCIA

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

* 3. LAS ETAS
* Pueden generarse a partir de alimentos y agua contaminada, se denominan así porque el alimento contaminado actúa como vehículo de los microorganismos dañinos y sustancias toxicas.

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:



REGISTRO FOTOGRÁFICO

Julio 29 de 2022
Programa: Manipulación de Alimentos
Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)
FICHA # **2594688**






LISTADO DE ASISTENCIA:

Julio 29 de 2022

Programa: Manipulación de Alimentos

Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)

FICHA # **2594688**

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 29 DEL MES DE 7 DEL AÑO 21

FICHA # 2594588 MUNICIPIO DE TRUJILLO

MANIPULACION

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	CONTRATISTA	CARGO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
CARMEN JANETH AGUDELO GIRALDO	24901681					3135905419	Si	
CAROLAY PATRICIA LEON								
DARLY JHOANNA BETANCOURT TAMAYO								
DIANA PAOLA RAMIREZ MONTAÑEZ								
DIDIER ALFONSO FRANCO OTALVARO	1006 20138					3163633688		
DORA YANETH ATEHORTUA QUINTERO								
FABIAN ANDRES ATEHORTUA ALARCON	1697162					3103418763		
FERNEY GARCIA CARDONA								
FERNEY ROLANDO JIMENEZ GOMEZ								
FREDER OCTAVIO JIMENEZ BENAVIDES	6513809					3182045188	X	
GUILLERMO LUGO GARCIA								
HERMINIA SALCEDO RAMOS								
JAVIER ARISTIZABAL VELEZ	16646918							
JENNY ROSAURA ATEHORTUA ATEHORTUA								
JESUS ANIBAL GIRALDO MUÑOZ								
KELLY JOHANNA MURCIA GARCIA	1116266582			matista		3157264109	X	
LUISA FERNANDA ALARCON LLANOS								
MANUEL JOSE JARAMILLO GARCIA	9915400							
MARIA LEIDY ATEHORTUA QUINTERO								
MARIA NODEYMA JIMENEZ GOMEZ						323 6842886		
MARTHA CECILIA CARDENAS ISAZA	45913					321 980 43 96	X	
MARYURI LLANOS GAITAN								
MONICA JARAMILLO VALENCIA								
NANCY MILLAN								
RENSO GAITAÑO RESTREPO	7306308							
SANDRA LILIANA ROJAS BERMUDEZ	29901704							

Cuadra 2 Jozuno 21

AGOSTO 5 2022

COMPETENCIA

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

* 4. HACCP
* El **sistema HACCP** garantiza un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en el control de puntos críticos.

* El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, también conocido como **sistema HACCP** (Hazard Análisis and Critical Control Points), es un sistema de inocuidad alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos. El objetivo es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria.

COMO LA CAPACITACIÓN ES DE DERIVADOS DEL CAFÉ

En la capacitación del 5 de agosto se realizó una exposición por parte de los aprendices

LOS TEMAS TODOS RELACIONADOS CON PROCESO DEL CAF

El proceso del café de Colombia: de la semilla a la taza

Paso 1: Cultivo del **café en Colombia**. Escoger las semillas y su variedad. ...
Paso 2: Cosecha o recolecta del **café** cereza.
Paso 3: Procesado del **café** Despulpado.
Paso 4: Trillado del **café**
Paso 5: Tueste del **café**...
Paso 6: Molido del **café**
Paso 7: Preparación

REGISTRO FOTOGRÁFICO
AGOSTO 5 de 2022
Programa: Manipulación de Alimentos
Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)
FICHA # **2594688**




EL PROCESO DEL CAFE





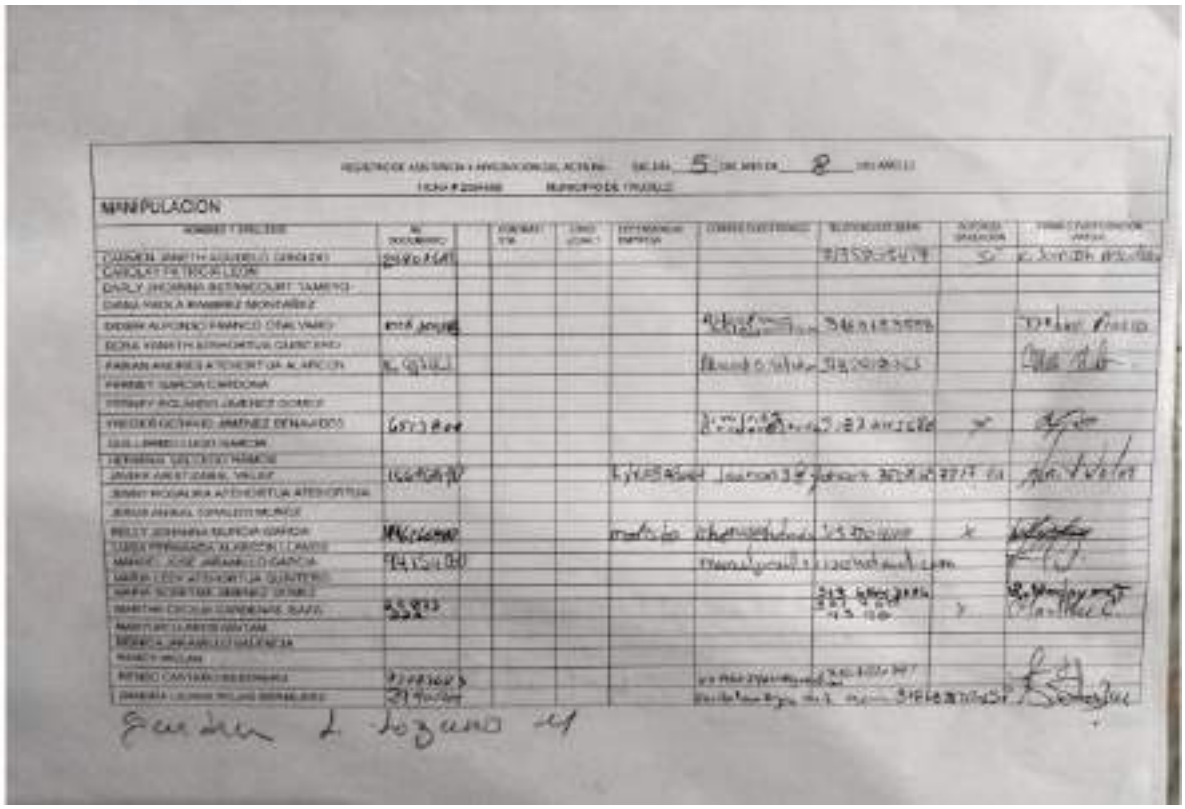
LISTADO DE ASISTENCIA:

AGOSTO 5 de 2022

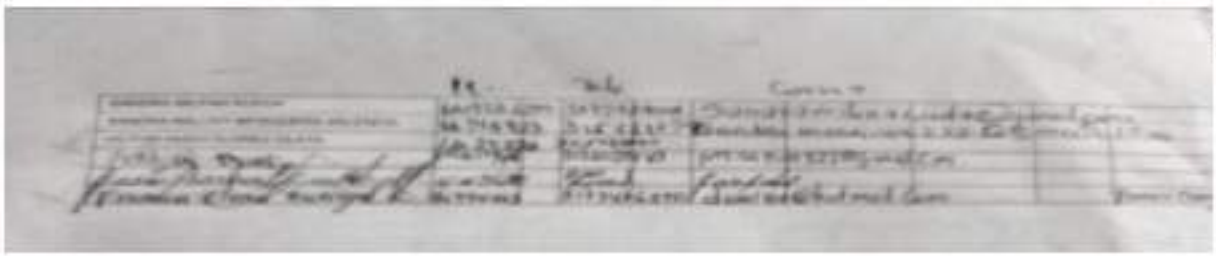
Programa: Manipulación de Alimentos

Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)

FICHA # **2594688**



MANIPULACION



AGOSTO 12 2022

COMPETENCIA

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Etapa practica para validar la aplicación de las BPM

Se elaboró vino o fermento y dulce de la cereza del café para el aprovechamiento y valor agregado de un producto que es desecho en el proceso de despulpado
Y licor de café

INGREDIENTES

Aguardiente o ginebra de 40°
Granos de café tueste medio
Azúcar
Esencia de vainilla
Astilla de canela mediana
Botellas de vidrio de capacidad de 1 litro
Filtros para café

PREPARACION
Hacer el jarabe de azúcar igual de azúcar y agua se mezcla y se pone al fogón
Cuando se hace burbujas y se deshaga el azúcar se baja
Se deja reposar a temperatura ambiente
Los 125 gr de café los agregamos en un frasco de litro y 500 ml de licor con la astilla de canela y la esencia de vainilla de deja mínimo por 10 días se marca la fecha hasta 20 o 25 días.
Se pone en un sitio oscuro y fresco.
Después de 20 o 25 se filtra
Se le agrega la misma cantidad de jarbe de azúcar que salió en el filtrado
Se mezcla
Se envasa

DULCE DE CASCARILLA DE CAFÉ

INGREDIENTES
CASCARILLA DE CAFE
PANELA
CANELA EN ASTILLAS
CLAVOS
CAFE
AGUA

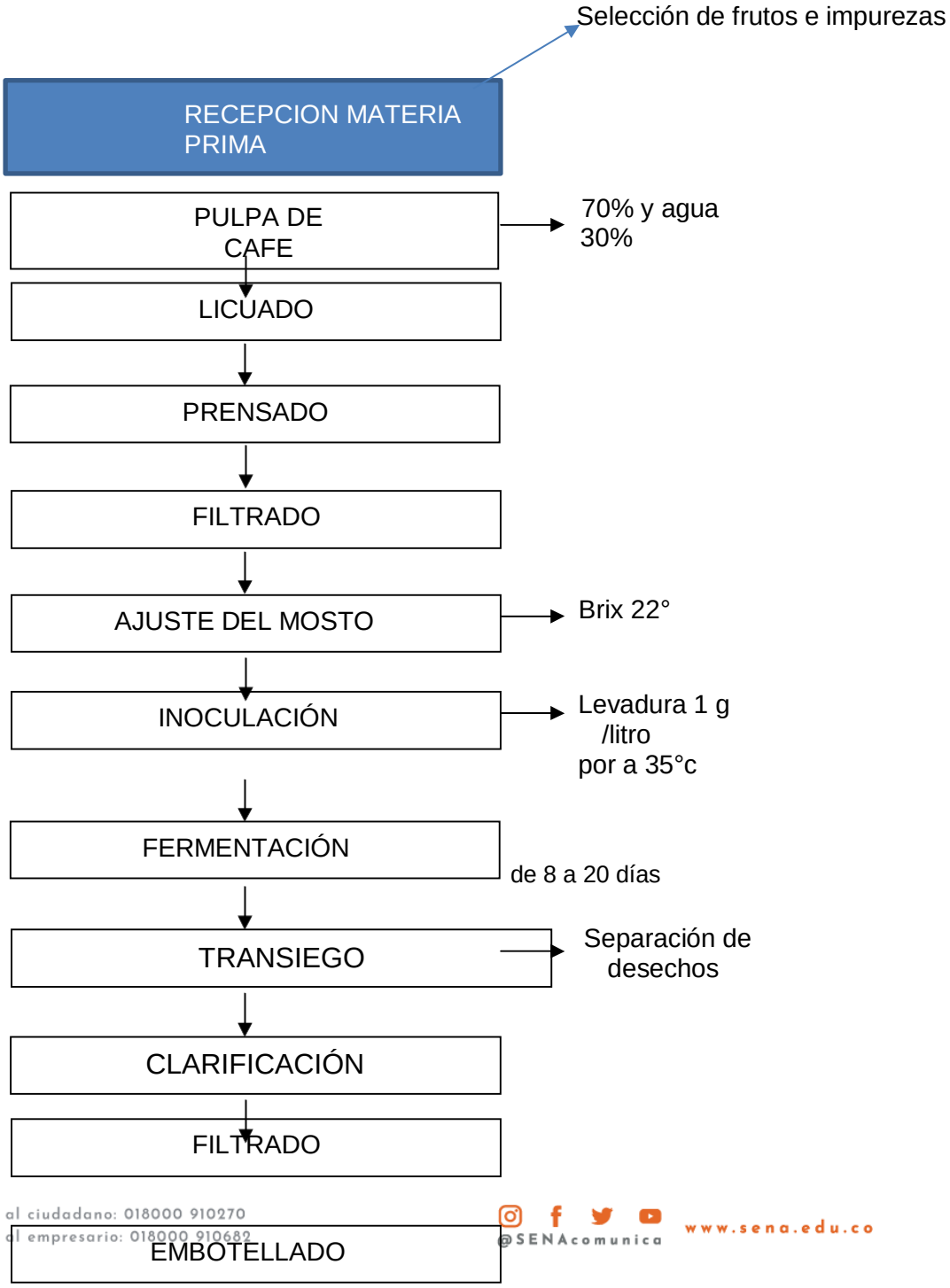
PREPARACION:

1. Se la quita la cascarilla al café fresco.
2. Se pone en la olla pitadora y se deja pitar tres veces
3. Luego se saca de la pitadora y se licua en un litro de agua
4. En una olla se pone la pulpa licuada con la panela

5. Se pone a hervir a parte la canela con los clavos en un poco de agua para secar la esencia.
6. Se le agrega a la mezcla de cascarilla con panela.
7. Se dejar cocinar hasta espesar a 65 brix aproximada mente
8. Se deja enfriar y se envasa

Diagrama de flujo para la obtención de una bebida alcohólicade CAFE

DE VINO DE CAFÉ



REGISTRO FOTOGRÁFICO

AGOSTO 12 de 2022
Programa: Manipulación de Alimentos
Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)
FICHA # **2594688**













LISTADO DE ASISTENCIA:

AGOSTO 5 de 2022

Programa: Manipulación de Alimentos

Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)

FICHA # **2594688**

