

MATRIZ DE CORRELACIÓN PHVA

MATRIZ DE CORRELACIÓN PHVA				
NORMA SECTORIAL DE COMPETENCIA LABORAL (NSCL)		Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico		CÓDIGO: 290801105
ACTIVIDADES CLAVE		Organizar productos Manejar condiciones Disponer datos		
NOMBRE DE LA COMPETENCIA O MÓDULO (en el programa)		Almacenamiento de alimentos	HORAS: 96	CRÉDITOS: 2
RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Verbo + objeto + condición) ¿Cuál es el logro que se busca alcanzar en la formación?		CONOCIMIENTOS DE PROCESO Verbo + Objeto (¿que debe saber hacer?)	CONOCIMIENTOS DE PRINCIPIOS (¿Qué Conocimientos teóricos, fundamentos, indispensables y mínimos para desarrollar el resultado de aprendizaje?)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Verbo en tercera persona+objeto+condición) (¿QUE DEBE EVIDENCIAR? en conocimiento, desempeño y producto)
P	Alistar instalaciones, elementos de movilización, utensilios y equipos para el almacenamiento de alimentos de acuerdo proceso técnico y normativa.	Reconocer el procedimiento de almacenamiento de alimentos. Reconocer las zonas de almacenamiento y elementos de movilización. Acondicionar zonas de almacenamiento. Disponer equipos, utensilios, elementos de movilización. Aplicar Buenas prácticas de manufactura en el alistamiento. Seleccionar elementos de protección personal	Almacenamiento de alimentos: concepto, fichas técnicas, calidad, producto no conforme, vida útil, rotulado, técnicas de almacenamiento, rotación de producto, verificación y zonas de almacenamiento. Instalaciones: concepto, clase, área, señalización. Equipos, utensilios y elementos de movilización: concepto, tipos, características. Buenas Prácticas de Manufactura: Concepto, normativa, criterios de	Describe el procedimiento de almacenamiento, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento y las buenas prácticas de manufactura. Prepara instalaciones, equipos, utensilios y elementos de movilización según buenas prácticas de manufactura y procedimiento de almacenamiento. Elige los elementos de protección personal teniendo en cuenta la normativa.

		Disponer formatos	<p>ubicación de las instalaciones, higiene del personal, programas de limpieza y desinfección, programa de control plagas, programa manejo de residuos.</p> <p>Normativa: ambiental, alimentaria: concepto, normas y aplicabilidad.</p> <p>Formatos: concepto, tipos y diligenciamiento.</p>	
H1	Realizar el almacenamiento de alimentos según procedimiento técnico y Buenas Prácticas de Manufactura.	<p>Medir temperatura y humedad de almacenamiento.</p> <p>Contar las unidades de producto</p> <p>Identificar producto no conforme.</p> <p>Ubicar producto.</p> <p>Emplea elementos de movilización.</p> <p>Efectuar rotación de producto.</p> <p>Disponer residuos</p> <p>Registrar en los formatos la información del proceso de almacenamiento.</p>	<p>Temperatura y humedad de almacenamiento de alimentos: Concepto, instrumentos, importancia, tablas y fórmulas de conversión de unidades, registro.</p> <p>Operaciones matemáticas: multiplicaciones, fracciones, decimales, conversiones, estimaciones, conteo</p> <p>Unidades de medida: medidas de peso, tablas y fórmulas de conversión de unidades.</p> <p>Residuos: conceptos, clasificación, criterios de disposición y manejo</p> <p>Normas de seguridad y salud en el trabajo: concepto, tipos de elementos de protección personal, medidas de protección, técnicas de higiene postural, técnicas de</p>	<p>Valora las condiciones ambientales en para el almacén de alimentos teniendo en cuenta procedimiento técnico y Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>Diferencia las técnicas de almacenamiento de productos alimenticios acorde con el procedimiento técnico y normativa.</p> <p>Efectúa el almacenamiento de alimentos según procedimiento técnico y normativa.</p> <p>Prioriza la salida de producto según técnicas de almacenamiento y vida útil de producto.</p> <p>Efectúa la disposición de residuos teniendo en cuenta la normativa.</p>

			pausas activas, parámetros de manejo de cargas	
V	Comprobar el almacenamiento de alimentos basado en procedimiento técnico y normativa.	<p>Verificar condiciones en el almacenamiento.</p> <p>Revisar fechas de ingreso y vencimiento de los productos almacenados.</p> <p>Realizar inventario.</p> <p>Identificar novedades en las actividades de almacenamiento.</p> <p>Registrar movimiento de inventario</p> <p>Sistematizar información del almacenamiento.</p> <p>Diligenciar reportes.</p>	<p>Inventarios: concepto, tipos, procedimiento toma física, disposición técnica, elementos de movilización.</p> <p>Herramientas de tecnologías de información y comunicación: Características, aplicativos, criterios de manejo.</p> <p>Reportes: concepto, tipos de formatos y técnicas de diligenciamiento</p>	<p>Identifica las condiciones para el almacenamiento de productos de acuerdo con ficha técnica y normativa.</p> <p>Reconoce el procedimiento para la toma física y disposición de producto según técnicas de almacenamiento, normativa.</p> <p>Actualiza inventarios teniendo en cuenta herramienta tecnológica, procedimiento técnico y normativa.</p> <p>Elabora reportes en el almacenamiento de alimentos teniendo en cuenta procedimiento técnico</p>
A	Aplicar acciones de mejora en el almacenamiento de alimentos teniendo en cuenta los resultados de comprobación	<p>Interpretar reportes.</p> <p>Realizar ajustes en el almacenamiento de productos.</p> <p>Comunicar ajustes realizados.</p>	Acciones de mejora en el almacenamiento: concepto, importancia, tipos, ajustes, registros, comunicación	<p>Identifica acciones de mejora en el almacenamiento teniendo en cuenta procedimiento técnico y normativa.</p> <p>Ajusta las condiciones de almacenamiento de productos teniendo en cuenta las acciones de mejora</p>