Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
92130063	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 31/03/2014 Fecha Fin Programa: 06/12/2011 El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Los alimentos están constituidos por una serie de nutrientes tales como: agua, proteínas, aminoácidos, carbohidratos, vitaminas y minerales, estos son esenciales para la nutrición de los seres humanos, por lo tanto es indispensable que se manipulen de manera adecuada con el fin conservar todas sus características físicas y químicas; y de esta manera evitar su deterioro por agentes patógenos, lo cual puede generar problemas de salubridad en la población en general. Por esta razón, el SENA ofrece el programa de formación Higiene y manipulación de alimentos, el cual busca capacitar a todas las personas interesadas en conocer las técnicas de higiene y manipulación de los alimentos en las diferentes etapas de producción; que van desde la recepción de materias primas hasta que llega al consumidor final, para garantizar que los productos sean de alta calidad e inocuidad, asegurando el bienestar de las personas que los consuman.
REQUISITOS DE INGRESO:	Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de elementos básicos en el manejo de herramientas informáticas y de comunicación como: correo electrónico, chats, procesadores de texto, software para presentaciones, navegadores de internet y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos o el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas en ambientes virtuales de aprendizaje, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el quehacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno Las TIC El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislacion vigente

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.
IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.
PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.
ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS: ENERGÉTICOS, REGULADORES, CONSTRUCTORES.
CONCEPTOS: ALIMENTO MODIFICADO, ADULTERADO, ADICIONADO, CONTAMINADO.
TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICA, QUÍMICA Y BIOLÓGICA) Y CONTAMINACIÓN CRUZADA.
PARÁMETROS PARA LA COMPRA DE UN ALIMENTO.
ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA).
MICROORGANISMOS Y SU CONCEPTO.
FACTORES QUE FAVORECEN EL DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.
CLASIFICACIÓN DE LAS BACTERIAS.
PRINCIPALES ENFERMEDADES PROVOCADAS POR LOS ALIMENTOS.
BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
MÉTODOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y SALINIZACIÓN.
TEMPERATURAS ADECUADAS PARA LA DESINFECCIÓN Y DOSIFICACIÓN DE DESINFECTANTES.
CONTROL DE PLAGAS.
MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.
ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.
HIGIENE PERSONAL.
HIGIENE DE MANOS Y POSICIÓN CORRECTA DE LA ZONA DESTINADA A ESTA LABOR.
ESTADO DE SALUD DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS: ACCIDENTES CORTADURAS Y ENFERMEDADES.
SANIDAD EN EL SERVICIO DE LOS ALIMENTOS.
ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (APPC).
PRINCIPIOS DE SISTEMA HACCP.

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP).

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LA CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN ENERGÉTICOS, REGULADORES, CONSTRUCTORES.
MANEJAR LA TERMINOLOGÍA EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
RECONOCER LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICA, QUÍMICA Y BIOLÓGICA) Y CONTAMINACIÓN CRUZADA.
VERIFICAR LA COMPRA DE LOS ALIMENTOS EN CUANTO A LOS PARÁMETROS DE CALIDAD.
DETERMINAR LOS FACTORES QUE FAVORECEN EL DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.
CONOCER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN POR EL USO DE OBJETOS Y ACCESORIOS PERSONALES EN EL ÁREA DE PROCESO.
RECONOCER LA IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN TODAS LAS ÁREAS DE PROCESO.
DETERMINAR LA INDUMENTARIA E HIGIENE PERSONAL REQUERIDA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
IDENTIFICAR LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES QUE PUEDEN OCASIONAR RIESGOS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.
DIFERENCIAR LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) EN EL ÁREA DE PROCESO DE LOS ALIMENTOS.
MANEJAR EL MÉTODO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS EN EL SITIO DE MANIPULACIÓN DE

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CLASIFICA ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE CUMPLEN EN EL ORGANISMO.
RECONOCE LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
IDENTIFICA ALIMENTOS CON MAYOR RIESGO DE CONTAMINACIÓN, CON BASE EN LA CLASIFICACIÓN DE LOS MICROORGANISMOS QUE SE DESARROLLAN EN ESTOS.
ANALIZA LAS CIRCUNSTANCIAS DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS MICROORGANISMOS IMPLICADOS.
PLANTEA ESTRATEGIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, CON BASE EN LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS.
ESTABLECE ACCIONES PARA EL MANEJO DE RESIDUOS Y CONTROL DE PLAGAS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
APLICA LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS, CON BASE EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANALIZA LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	INGENIERO DE ALIMENTOS, AGROINDUSTRIAL, TECNÓLOGO EN CONTROL Y CALIDAD DE ALIMENTOS Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
Competencias mínimas	TÉCNICAS: EXPERIENCIA EN ELABORACIÓN, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. PEDAGÓGICAS: EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS APRENDICES. CONCERTAR LOS PLANES DE MEJORAMIENTO, EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO

	LOS APRENDICES. PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN. ACTITUDINALES: DEMOSTRAR RESPONSABILIDAD EN EL DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES. MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA. TRABAJAR EN EQUIPO. DEMOSTRAR COMPORTAMIENTO ÉTICO EN EL PROCESO FORMATIVO. DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL.
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMA DE SEIS MESES EN EL ÁREA TÉCNICA, SEIS MESES EN EL ÁREA PEDAGÓGICA Y EXPERIENCIA DE SEIS MESES COMO INSTRUCTOR VIRTUAL.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	ROLANDO ALEM GOMEZ	INSTRUCTOR VIRTUAL	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	09/11/2011
Responsable del diseño	JUAN BAUTISTA LONDOÑO	LIDER DEL PROCESO DE REDISEÑO DE CURSOS VIRTUALES	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	09/11/2011
Responsable del diseño	LIZBETH SANABRIA ACUÑA	INACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	06/12/2011
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	ACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	18/02/2013

Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	reversar ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	APROBAR ANALISIS	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	25/03/2014
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	ACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	31/03/2014
Aprobación	OLGA MILENA GAMEZ SOCH		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	17/11/2011
Aprobación	OLGA MILENA GAMEZ SOCH		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	18/02/2013
Aprobación	OLGA MILENA GAMEZ SOCH		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	31/03/2014