**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**
**PROCEDIMIENTO CREACIÓN Y ADECUACIÓN DE PROGRAMAS DE FORMACION CON MODALIDAD VIRTUAL Y A DISTANCIA**
Formato Planeación pedagógica del programa de formación complementaria virtual

Versión: 01

Código: GFPI-F-010

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PROGRAMA:** | HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS |
| **CODIGO DEL PROGRAMA:** | 92130063_3_VIRTUAL |
| **DURACIÓN DEL PROGRAMA:** | 40 HORAS |

| COMPETENCIA | RESULTADOS DE APRENDIZAJE | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE | DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS) | ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS | AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS | | | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ESCENARIO | RECURSOS DIDÁCTICOS | INSTRUCTORES RESPONSABLES | | | |
| MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | **ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGíA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.** | Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio. | 10 | Foros de discusión, actividades de simulación interactivas, estudios de caso y juegos didácticos. | Ambiente virtual | Objeto de aprendizaje: Clasificación y contaminación de alimentos. | | | Actividades iniciales<br>- Cuestionario de sondeos previos.<br>- Participar en el foro social.<br>- Revisar la información dispuesta el enlace de "Información del Programa".<br>- Participar en el "Foro de Dudas e Inquietudes" sobre las preguntas correspondientes.<br>Foro Temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación " | |
| | | | | | | | | RECONOCE LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. | **Evidencia de conocimiento**<br>Evaluación cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos" | |
| | | | | | | | | CLASIFICA ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE CUMPLEN EN EL ORGANISMO. | **Evidencia producto:**<br>Actividad interactiva "Compra de alimentos"" | |
| | **IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.** | Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas; en relación a la acción que pueden ejercer los microrganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano. | 10 | Foros de discusión, actividades de simulación interactivas, estudios de caso y juegos didácticos. | Ambiente virtual | Objeto de aprendizaje: Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) y conservación de alimentos. | | | Wiki "Intoxicación alimentaria" | |
| | | | | | | | | ANALIZA LAS CIRCUNSTANCIAS DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS MICROORGANISMOS IMPLICADOS.I | **Evidencia de conocimiento**<br>Evaluación cuestionario de preguntas "Microorganismos y Conservación de alimentos". | |
| | | | | | | | | PLANTEA ESTRATEGIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, CON BASE EN LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS. | **Evidencia de producto:**<br>Foro Tematico actividad de aprendizaje 2 :<br>"Conservación y ETA". | |
| | **PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.** | Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos teniendo en cuenta Instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas. | 10 | Foros de discusión, actividades de simulación interactivas, estudios de caso y juegos didácticos. | Ambiente virtual | Objeto de aprendizaje: Buenas prácticas en la higiene de alimentos. | | | Foro Temático actividad de aprendizaje 3: "Manejo adecuado de alimentos" | |
| | | | | | | | | ESTABLECE ACCIONES PARA EL MANEJO DE RESIDUOS Y CONTROL DE PLAGAS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE. | **Evidencia de conocimiento**<br>Desarrollo de evaluación interactiva : Cuestionario de preguntas sobre: "Buenas prácticas e higiene". | |
| | | | | | | | | PLANTEA ESTRATEGIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, CON BASE EN LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS. | **Evidencia de producto:**<br>Actividad interactiva "Higiene de los utensilios" | |
| | **MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.** | Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP. | 10 | Foros de discusión, actividades de simulación interactivas, estudios de caso y juegos didácticos. | Ambiente virtual | Objeto de aprendizaje: Principios y control en la manipulación de alimentos, recepción, almacenamiento y transporte, sistema HACCP. | | | Foro temático actividad de aprendizaje 4. "Prácticas de Higiene" | |
| | | | | | | | | ANALIZA LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO AL PLAN HACCP. | **Evidencia de conocimiento**<br>desarrollo de evaluación interactiva<br>Cuestionario de preguntas sobre: "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP". | |
| | | | | | | | | APLICA LAS PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, CON BASE EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. | **Evidencia de Producto:**<br>Actividad práctica de observación. | |