



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Servicios De Alimentación Y Limpieza**
- Código del Programa de Formación: **663202**
- Nombre del Proyecto: **Propuesta De Mejoramiento En Las Buenas Prácticas De Manufactura Y De Atención Al Cliente En Unidades De Negocio Ubicadas En Las Ciudades De Cali O De Yumbo.**
- Fase del Proyecto: **Ejecución**
- Actividad de Proyecto: **Aplicar procedimientos de higiene, seguridad alimentaria y servicio al cliente**
- Competencia: **Apoyar los servicios de limpieza y desinfección de las instalaciones locativas de acuerdo con los procedimientos estándar de las empresas y normas sanitarias vigentes.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **Realizar procedimientos básicos de limpieza en áreas según estándares establecidos y especificaciones de la empresa**
- Duración de la Guía: **25 horas.**

2. PRESENTACION

La fase de ejecución está orientada hacia la construcción colectiva del rol del Auxiliar en servicios de atención en alimentación y limpieza, con énfasis en el proyecto de formación que le ubique en el contexto laboral en el cual se va a desempeñar. En esta se aplicarán los conocimientos adquiridos para el análisis y elaboración del protocolo de limpieza y desinfección aplicado al sector de alimentos.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es):

3.1. En plenaria socializa con tus compañeros lo siguiente:

En la actualidad, la gran mayoría de empresas del sector de alimentos no logra cumplir con los parámetros establecidos y algunas no conocen protocolos de limpieza y desinfección de superficies, equipos y personal encargado, lo que pone en riesgo la salud de los consumidores habituales de los alimentos que allí se producen. Reflexiona: ¿Cómo podemos apoyar las empresas del sector alimenticio en el mejoramiento de los procesos de sanitización?

3.2. Con los conocimientos adquiridos hasta el momento en el proceso de formación ya tiene puntos de referencia para determinar cómo está el establecimiento de comida donde usted normalmente



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

almuerza, cree necesario todos estos procesos de BPM para garantizar la calidad en los alimentos servidos? Socializa con tus compañeros.

3.3. Diagnosticar puntos críticos de limpieza y desinfección en establecimiento de comidas

En grupos de 4 busca un sitio específico de comidas rápidas debe ser un local no ambulante, solicita el permiso con el dueño o administrador del lugar para realizar el diagnóstico y con base en eso la propuesta de mejora del sitio. Haga una lista de chequeo y determine los puntos críticos de control, recuerda que lo más importante no son los puntos críticos son las soluciones que deben proponer a ellos, las cuales deben ser asequibles al dueño del establecimiento.

Socializa con tus compañeros los hallazgos encontrados y sus recomendaciones.

3.4. Actividad de transferencia del conocimiento.

- Presenta en diapositivas los puntos críticos y sus soluciones, da respuesta a la lista de chequeo. Esta se debe enviar a la plataforma blackboard.
- Ambiente Requerido: Aula de formación
- Materiales: Marcadores, pliegos de papel craft.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: <ul style="list-style-type: none">• Gestión integral de residuos.• Medidas de control y vigilancia de las plagas.• Componentes de un protocolo, plan de limpieza y desinfección o procedimiento operativo estandarizado (POES).• Clasificación y métodos de tratamiento de pisos.(decapado, protección y mantenimiento).• Características de la suciedad y superficies de los equipos y utensilios de servicios de alimentos.	<p>Implementa la gestión integral de residuos dentro de una comunidad o empresa, teniendo en cuenta normatividad vigente.</p> <p>Implementa acciones de control y seguimiento para la prevención de las plagas, según normativa vigente.</p> <p>Utiliza productos para tratar manchas según tipo de superficie y procedimiento establecido.</p> <p>Opera maquina implementos y accesorios de limpieza y</p>	<p>Entrega el protocolo de limpieza y desinfección de un establecimiento de comidas incluidas todas las áreas de éste y con todos sus componentes incluyendo plano de ésta.</p>



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

<p>Evidencias de Desempeño:</p> <ul style="list-style-type: none">• Diligencia los formatos según procedimientos establecidos.• Aplica los principios de técnica aséptica en el desarrollo de sus actividades.• Emplea los principios y factores de limpieza en el desarrollo de sus actividades.• Reporta oportunamente los deterioros y mal funcionamiento de los equipos y utensilios.• Realiza procedimientos de limpieza y desinfección en equipos y utensilios por métodos manuales y mecánicos.• Registra procedimientos realizados según normas institucionales. <p>Evidencias de Producto:</p> <p>Elabora un informe con los puntos críticos determinados en el establecimiento.</p>	<p>desinfección atendiendo recomendaciones del fabricante.</p> <p>Maneja canales de comunicación según estructura organizacional.</p> <p>Inspecciona visualmente la calidad de la limpieza acorde a características del equipo.</p>	
--	---	--

5.GLOSARIO DE TERMINOS

Protocolo: Conjunto de procedimientos específicos establecidos en un plan de limpieza y desinfección.

POES: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

Ruiz, F. J. (2 de Enero de 2013). *Limpieza y desinfección en laboratorios e industrias químicas*. (i. editorial, Ed.) Recuperado el 05 de Julio de 2017, de e-libro:
<http://site.ebrary.com/lib/colecciones/docDetail.action?docID=10693455&p00=desinfecci%C3%B3n%20industrial>

Caparrós Ruiz, F. J. (Enero de 2013). *Limpieza y desinfección en laboratorios e industrias químicas*. Recuperado el 6 de Julio de 2017, de e-libro:
<http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=10693455>



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	LORENA BARRETO S.	Instructor	CGTS	2 DE JUNIO DE 2017

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE**