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: **Evaluación.**
- 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. *Realizar ajustes requeridos, de acuerdo con resultados encontrados.**
- Duración de la Guía: **15 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:

> La gran demanda de establecimientos de comidas rápidas en nuestro país se incrementa cada día por lo que se hace tan necesario apoyar estos nuevos propietarios en los procesos de limpieza y desinfección del lugar. Piensa que es necesario que estos sitios tengan un orden determinado en sus procesos tanto de limpieza como en la producción, por qué?

3.2. De acuerdo con los visto en formación determine el orden apropiado para la limpieza y desinfección del sitio de comidas rápidas determinado para la guía anterior. Socialice con sus compañeros

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

3.3.1. Realizar protocolos de limpieza y desinfección

De acuerdo a los grupos establecidos para el desarrollo de la guía anterior donde determinaron los puntos críticos de control y sus soluciones, elabore y aplique el protocolo de Limpieza y desinfección del establecimiento, tenga en cuenta todas las áreas y superficies especificando productos de limpieza adecuados de acuerdo a la superficie y suciedad, al igual que el desinfectante pertinente con el área a desinfectar.
Recuerde el manejo adecuado de los residuos y la correcta manipulación de los alimentos.

Qué pasos debe seguir usted para realizar el proceso de higienización del establecimiento y que recomendaciones puede dar para un adecuado uso de productos de limpieza y desinfección? Explique y socialice en plenaria con sus compañeros.

3.4. **Actividad de transferencia del conocimiento.**

- Presentación de documento escrito en medio digital por cada grupo que contenga las evidencias solicitadas. Envíe la evidencia desarrollada a la plataforma en blackboard y correo electrónico lorebarr@misena.edu.co

- 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: • 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	Implementa la gestión integral de residuos dentro de una comunidad o empresa, teniendo en cuenta normatividad vigente. Implementa acciones de control y seguimiento para la prevención de las plagas, según normativa vigente. Utiliza productos para tratar	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.

superficies de los equipos y utensilios de servicios de alimentos. **Evidencias de Desempeño:** • 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. **Evidencias de Producto:** Elabora protocolo de limpieza y desinfección de un establecimiento de comidas	manchas según tipo de superficie y procedimiento establecido. Opera maquina implementos y accesorios de limpieza y desinfección atendiendo recomendaciones del fabricante. Maneja canales de comunicación según estructura organizacional. Inspecciona visualmente la calidad de la limpieza acorde a características del equipo.	

5.GLOSARIO DE TERMINOS

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

POES: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

PGIRS: Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LORENA BARRETO S.**	**Instructor**	**CGTS**	**20 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)					