

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS</p>
<p align="center">DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</p>	
<p>CÓDIGO:</p>	<p align="center">DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</p>
<p>93650018</p>	<p align="center">MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS</p>
<p>VERSIÓN: 1</p>	<p align="center">SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR</p>
<p>Vigencia del Programa</p>	<p>Fecha inicio Programa: 17/02/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente</p>
<p>DURACIÓN MÁXIMA</p>	<p align="center">10 horas</p>
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>	<p>Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitadas para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.</p> <p>En el Decreto 3075 de 1997, artículo 14 se reglamenta lo concerniente a la educación y capacitación del personal manipulador: Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización</p> <p>Se da un especial énfasis en las condiciones en que se deben manipular los alimentos de mayor riesgo en salud pública.</p>
<p>REQUISITOS DE INGRESO:</p>	<p>-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro</p>
<p>ESTRATEGIA METODOLÓGICA:</p>	<p>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 y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.</p> <p>Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS</p>
---	---

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201011	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CIRCULAR 203 DE JUNIO 7 DE 2008 DE LA DSSA

NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS

- CONTAMINACIÓN: FÍSICA - QUÍMICA - BIOLÓGICA
- MUNDO MICROBIANO: RIESGOS DE CONTAMINACIÓN Y PROLIFERACIÓN MICROBIANA -PREVENCIÓN Y CONTROL
- B.P.M. RELACIONADAS CON BUENOS HÁBITOS HIGIÉNICOS

PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- LAS TEMPERATURAS EN FUNCIÓN DEL TIEMPO: CURVAS DE CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS, RANGOS DE TEMPERATURAS PELIGROSAS, REGISTROS DE TEMPERATURAS.
- MÉTODOS DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS: CONVENCIONALES Y MODERNOS.
- B.P.M. APLICADAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO (MATERIAS PRIMAS, ELABORACIÓN, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE).

LIMPIEZA Y DESINFECCION

- B.P.M. EN CUANTO A SUPERFICIES QUE ENTRAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.
 - EQUIPOS Y UTENSILIOS: MATERIALES DE DISEÑO, FACILIDAD DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
 - PLANTA FÍSICA: PISOS, PAREDES, TECHOS, SERVICIOS SANITARIOS, PEDILUVIOS, ALREDEDORES, ETC.
 - IMPLEMENTOS, DETERGENTES Y DESINFECTANTES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:
- TIPO DE SUSTANCIAS DE ACUERDO A LAS SUPERFICIES DONDE SE APLICAN, MODOS DE PREPARACIÓN Y APLICACIÓN, ROTACIÓN DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

CUMPLIR CON LOS PROTOCOLOS SOBRE HIGIENE E IMAGEN PERSONAL.

REALIZAR LAVADO DE MANOS SEGÚN TÉCNICAS INDICADAS Y CONSERVANDO TÉCNICAS DE ASEPSIA.

PREPARAR LAS SOLUCIONES DESINFECTANTES, SIGUIENDO LAS RECOMENDACIONES E INSTRUCCIONES TÉCNICAS.

IDENTIFICAR LOS SIGNOS CARACTERÍSTICOS DE UNA INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CON BPM.

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS</p>
---	---

DISEÑAR LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO ACORDES CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS Y EL TIPO DE NEGOCIO QUE SE TIENE.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

INTERPRETA Y APLICA NORMATIVA VIGENTE PARA LE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

APLICA LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

REALIZA LAVADO DE MANOS SEGÚN TÉCNICA ESTABLECIDA.

CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS SOBRE HIGIENE PERSONAL E IMAGEN PERSONAL.

APLICA PROTOCOLO PARA EL DE MANEJO SEGURO DE RESIDUOS.

REALIZA ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN DE PLAGAS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA ESTABLECIDO Y SU NIVEL DE COMPETENCIA.

RECONOCE Y PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA TANTO DIRECTA COMO INDIRECTA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	ELIZABETH OCAMPO	INSTRUCTOR DE ALIMENTOS	null. REGIONAL ANTIOQUIA	16/02/2010