DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
41311487	ESTRUCTURACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: TRANSVERSAL
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 09/08/2018 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	A nivel Nacional es de obligatorio cumplimiento la producción de alimentos seguros, sanos, inocuos y de calidad. Cada miembro de la cadena alimentaria tendrá que reevaluar los procedimientos que usa para recibir, manufacturar, manipular, almacenar, transportar y comercializar productos alimentarios. Los procesadores de alimentos actúan de conformidad con requerimientos a través de la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura, que proveen una guía sobre las necesidades que deben establecerse dentro del ambiente de producción para satisfacer la normativa vigente, a lo cual se responde con la estructuración de Programas que soportan las buenas prácticas y que facilitan el entendimiento y alcance de éstas reglamentaciones. Estos Programas son esenciales para alcanzar un ambiente de procesamiento seguro, que satisface los requerimientos de las regulaciones, y que son la base de un sistema Integrado de Calidad. En el SENA, los procesos misionales de la institución requieren Talento Humano altamente calificado; por tal razón, la Escuela Nacional de Instructores - ENI, con fundamento en sus objetivos busca promover la excelencia en el desarrollo de competencias técnicas, pedagógicas y de investigación aplicada, con programas de capacitación diseñados para instructores, que sean pertinentes, oportunos, y de alto nivel de conocimiento, para contribuir a la excelencia en la calidad de la formación. Es así, comoestel programa de formación complementaria, busca actualizar en el instructor competencias de interpretación normativa, documentación e implementación de programas, que propendan por las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la industria de alimentos.
REQUISITOS DE INGRESO:	Ser instructor Sena Cumplir con el trámite de selección definido por la Escuela Nacional de Instructores
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 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. 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:

El instructor - Tutor
El entorno
Las TIC
El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270403038	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Dirigir el plan de calidad e inocuidad del proceso de producción según normas legales y de la empresa.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
27040303802 DOCUMENTAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL.
27040303804 PROPONER LAS MEJORAS DOCUMENTALES SEGÚN EL ENFOQUE DE RIESGO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
27040303801 CONCEPTUALIZAR ASPECTOS NORMATIVOS PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL.
27040303803 EVALUAR LA DOCUMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL ENFOQUE DE RIESGO Y LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

MARCO REGULATORIO: OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN, DEFINICIONES, CONDICIONES HIGIÉNICAS PARA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
NORMATIVIDAD: SECTOR ALIMENTOS Y BEBIDAS, EMPAQUES, AGUAS, RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y ROEDORES, ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, PRÁCTICAS HIGIÉNICAS PARA MANIPULADORES, CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, ROTULADO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO, ENVASES Y EMPAQUES, OPERACIONES DE FABRICACIÓN, TRAZABILIDAD, ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO, CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD.
CÓDIGOS CODEX: NORMAS OFICIALES PARA ALIMENTOS, CÓDIGOS DE PRÁCTICAS, LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS, BASES DE DATOS EN LÍNEA.
DOCUMENTACIÓN: OBJETO, CAMPO DE APLICACIÓN, REFERENCIAS NORMATIVAS, TÉRMINOS, DEFINICIONES, INSTRUCCIONES DE TRABAJO, DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD, PROCESO DE

ELABORACIÓN DOCUMENTAL PARA SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.
MANEJO Y CALIDAD DEL AGUA: REGLAMENTACIÓN, POTABILIZACIÓN DE AGUA.
TRATAMIENTO Y MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS: RECOLECCIÓN, TRATAMIENTO DE RESIDUOS, DISPOSICIÓN FINAL.
CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS: IDENTIFICACIÓN DE PLAGAS, CUANTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN, DISPOSITIVOS MECÁNICOS, PRODUCTOS QUÍMICOS Y TOXICIDAD.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: MÉTODOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN, PRINCIPIOS ACTIVOS DE AGENTES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN, PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DETERGENTES Y DESINFECTANTES.
TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: RASTREABILIDAD HACIA ATRÁS, INTERNA Y HACIA ADELANTE, CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA, MÉTODOS, HERRAMIENTAS, APLICACIONES.
PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE CONSERVACIÓN.
FLUJO DE PROCESO: CONCEPTO, TIPOS, RECORRIDO EN PLANTA.
FICHAS TÉCNICAS: EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO.
HOJAS DE VIDA: EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN.
ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.
VALIDACIÓN: PROGRAMAS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS, REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, OPERACIONES DE FABRICACIÓN, TRAZABILIDAD, ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO, CONDICIONES DE TRANSPORTE, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD.
EDUCACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: HIGIENIZACIÓN, ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, BROTES, TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS.
REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN: CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, ROTULADO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO.
ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD: OPERACIÓN DE EQUIPOS DE PROCESAMIENTO, PROCEDIMIENTOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS, CRITERIOS DE ACEPTACIÓN, LIBERACIÓN Y RECHAZO, PLANES DE MUESTREO ESTADÍSTICO, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS, CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN.
DISEÑO DE INSTALACIONES SANITARIAS: ZONAS BLANCAS Y GRISES, CONTROL DE FLUJO DE PERSONAS Y MATERIALES
PRINCIPIOS DE DISEÑO SANITARIO DE EQUIPOS.
INSPECCIONES Y AUDITORÍAS: CONCEPTOS, DEFINICIONES, NORMATIVIDAD, PROCEDIMIENTOS.
IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS.
CERTIFICACIONES EN INOCUIDAD ALIMENTARIA: INICIATIVA GLOBAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

INTERPRETAR EL MARCO REGULATORIO QUE ESTABLECE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS.
IDENTIFICAR NORMATIVA DEL CODEX ALIMENTARIUS RELACIONADA CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.
IDENTIFICAR LAS NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS REFERENTES A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
EXAMINAR LAS DIRECTRICES ESTÁNDAR PARA LA DOCUMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD.
DISEÑAR LOS PROGRAMAS, EXIGIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA PARA LA DOCUMENTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO.

EXIGIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
CONSTRUIR LOS PROGRAMAS, EXIGIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA PARA LA DOCUMENTACIÓN DE LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN.
CREAR LOS PROGRAMAS EXIGIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA PARA LA DOCUMENTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.
VALIDAR LOS PROGRAMAS DISEÑADOS PARA LA DOCUMENTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO EXIGIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
REVISAR LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, EXIGIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
VALORAR LOS PROGRAMAS RELACIONADOS CON LA DOCUMENTACIÓN DE LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN EXIGIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
VERIFICAR EL DISEÑO DE LOS PROGRAMAS EXIGIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA PARA LA DOCUMENTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.
PLANTEAR LAS MEJORAS IDENTIFICADAS EN LA VALIDACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO.
DEFINIR MEJORAS AL PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN EVALUADO CON LINEAMIENTOS DE AUTORIDAD SANITARIA.
ATENDER LAS NO CONFORMIDADES VALORADAS EN LOS PROGRAMAS DE REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, BAJO EN ENFOQUE DE RIESGO.
PROYECTAR EL PLAN DE MEJORAMIENTO A LA DOCUMENTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

APROPIA EL MARCO REGULATORIO NACIONAL ESTABLECIDO POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL TENIENDO EN CUENTA LA CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RIESGO EN SALUD PÚBLICA.

IDENTIFICA NORMATIVIDAD ALIMENTARIA DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN REGISTRADA EN LOS TEXTOS DEL CÓDEX ALIMENTARIUS, CATÁLOGO DE NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS Y DIRECTRICES ESTÁNDAR PARA DOCUMENTACIÓN SANITARIA O DE CALIDAD.

ENTREGA INFORME DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PROPIA DE UN SECTOR ALIMENTARIO DE INTERÉS SEGÚN ESTRUCTURA NORMATIVA DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS.

ELABORA LOS PROGRAMAS REQUERIDOS EN LA DOCUMENTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO, REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN Y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD, ACORDE A LO EXIGIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA.

PRESENTA LOS PROGRAMAS DE EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN, DE ACUERDO A LA NATURALEZA DE LA EMPRESA.
MIDE EL NIVEL DE CUMPLIMIENTO ALCANZADO EN LA DOCUMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO, REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, CONDICIONES DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD, ACORDE A LO EXIGIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA.

COMPARA EL PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS REQUERIMIENTOS DE LA AUTORIDAD SANITARIA.

ENTREGA PROYECCIÓN DE MEJORAS A LA DOCUMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO, REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, CONDICIONES DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD ACORDE A LA VALIDACIÓN REALIZADA.

PRESENTA LAS MEJORAS AL PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN CON BASE EN LA NORMATIVA

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ALTERNATIVA 1 TÍTULO DE PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: BIOLOGÍA, MICROBIOLOGÍA Y AFINES; O QUÍMICA Y AFINES; O INGENIERÍA QUÍMICA Y AFINES; O INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES; O ADMINISTRACIÓN. ALTERNATIVA 2 TÍTULO DE TECNÓLOGO EN NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTO DE: BIOLOGÍA, MICROBIOLOGÍA Y AFINES; O QUÍMICA Y AFINES; O INGENIERÍA QUÍMICA Y AFINES; O
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TICS), HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DEL CONOCIMIENTO.
Experiencia laboral y/o especialización	ALTERNATIVA 1 VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA RELACIONADA. ALTERNATIVA 2 TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DIEZ OCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA

Responsable del diseño	MIKE DOUGLAS SANCHEZ OROZCO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	13/06/2018
Responsable del diseño	CAROL EDITH VALENCIA CASTAÑEDA	APROBAR ANALISIS	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	13/06/2018
Responsable del diseño	OLGA VICTORIA CELIS	METODOLOGA DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	08/08/2018
Responsable del diseño	CAROL EDITH VALENCIA CASTAÑEDA	ACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	09/08/2018
Aprobación	CAROL EDITH VALENCIA		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	09/08/2018