Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
62130004	MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 01/07/2014 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	12 horas
JUSTIFICACIÓN:	Los alimentos, por su naturaleza, pueden llegar a constituir una fuente de alto riesgo para la salud humana, puesto que diversos factores alteran su composición original. En consecuencia, se convierten en productos inapropiados para el consumo, con el agravante de producir enfermedades e intoxicaciones alimentarias, que en el peor de los casos, producen secuelas irreversibles en las personas, e incluso, la muerte. El Decreto 3075 de 1997 que reglamenta la Ley 9 de 1979, en su artículo 1°, se refiere a que la salud es un bien de interés público que regula todas las actividades que pueden generar factores de riesgo por el consumo de alimentos Por esta razón, es inminente realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos que generan problemas alimentarios. La forma de preservar y/o proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, creando conciencia para que sean parte activa y preventiva en la cadena alimentaria y, de esta forma, evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad. Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro. Personal vinculado a las instituciones en las áreas relacionadas con manipulación de alimentos o productos de consumo humano.
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
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislacion vigente

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE
IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVIDAD RELACIONADA: DECRETO 3075 DE 1997, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 , RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
VIGILANCIA Y CONTROL: DEFINICIÓN, CONCEPTO DE REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA, OBLIGATORIEDAD
CONCEPTOS BÁSICOS: ALIMENTO, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN, TOXIINFECCIÓN , AMBIENTE, AUTORIDADES SANITARIAS , BUENAS PRÁCTICAS DE MANOFACTURA BPM, COMERCIALIZACIÓN , CONCEPTO SANITARIO, DESINFECCIÓN- DESCONTAMINACIÓN, LIMPIEZA, TIPOS DE ENVASE , EQUIPOS, EXPENDIO DE ALIMENTOS , FÁBRICA DE ALIMENTOS, TIPO DE INGREDIENTE, INSUMO, MATERIA PRIMA , MEDIO DE TRANSPORTE, INFESTACIÓN, PLAGA , VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - ETA
CLASIFICACIÓN GENERAL DE LOS ALIMENTOS POR EL RIESGO QUE GENERAN: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, TIPO DE RIESGO , ALIMENTO ADULTERADO, ALIMENTO ALTERADO, ALIMENTO CONTAMINADO, ALIMENTO FRAUDULENTO, ALIMENTO PERECEDERO
CLASIFICACIÓN DE PELIGROS O TIPOS DE CONTAMINACIÓN: FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA.
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS -ETAS: CONCEPTOS, CLASIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS , ALIMENTOS RELACIONADOS, TIPOS DE ETAS, ACCIONES DE PREVENCIÓN
CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: EDIFICACIÓN E INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS,
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, DERECHOS Y DEBERES, DOTACIÓN DEL PERSONAL, PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, EXÁMENES MÉDICOS QUE DEBE REALIZARSE.
REQUISITOS HIGIÉNICO DE FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, ENVASADO Y EMBALADO ,

FABRICACIÓN, PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS: GENERALIDADES, CONDICIONES
CONDICIONES PARA LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS: CONDICIONES GENERALES , CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
OPERACIÓN DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS
PLAN DE SANEAMIENTO: DOCUMENTACIÓN, IMPLEMENTACIÓN, FORMATOS Y SEGUIMIENTO DE CADA UNO DE LOS SIGUIENTES PROGRAMAS (LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS, MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, PROGRAMA DE AGUA POTABLE)
ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD: DEFINICIÓN, SISTEMA DE CONTROL, LABORATORIO, OBLIGATORIEDAD DEL PERSONAL, GARANTÍA DE CONFIABILIDAD DE LAS MEDICIONES

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LAS NORMAS VIGENTES PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
IDENTIFICAR LAS MEDIDAS DE VIGILANCIA Y CONTROL EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DIFERENCIAR LOS PELIGROS O TIPOS DE CONTAMINACIÓN QUE PUEDEN ADQUIRIR LOS ALIMENTOS DURANTE SU MANIPULACIÓN.
IDENTIFICAR LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS Y POR MANEJO INAPROPIADO DEL MISMO.
RECONOCER LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PARA GARANTIZAR INOCUIDAD EN EL PRODUCTO TERMINADO.
VALORAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
DISTINGUIR LAS TÉCNICAS DE HIGIENE DE SUPERFICIES , QUIPOS Y MENAJE EN EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE ALIMENTOS
DESCRIBIR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS -BPH EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
ANALIZAR LOS PROGRAMAS QUE CONTEMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO: PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES, MANEJO DE AGUA POTABLE, MANEJO SEGURO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.
PLANTEAR IDEAS QUE PERMITAN FORTALECER Y/O MEJORAR EL PLAN DE SANEAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO DONDE LABORA
IDENTIFICAR EL SISTEMA DE CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE LAS ETAPAS DEL PROCESAMIENTO DEL ALIMENTO DEL ESTABLECIMIENTO DONDE LABORA
INTERPRETAR LAS MEDIDAS DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA INOCUIDAD EN LAS OPERACIONES DE FABRICACIÓN , PROCESAMIENTO, ENVASE , EMBALADO , ALMACENAMIENTO , DISTRIBUCIÓN , COMERCIALIZACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS
IDENTIFICAR LA DOCUMENTACIÓN SOBRE PLANTAS , EQUIPOS Y PROCESOS DEL SISTEMA DE CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LAS NORMAS HIGIÉNICO - SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
ANALIZA LA IMPORTANCIA DE LAS MEDIDAS DE VIGILANCIA Y CONTROL EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVA Y PRINCIPIOS ÉTICOS
IDENTIFICA EL ROL Y CONDICIONES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO SEGÚN NORMATIVIDAD
CARACTERIZA LOS ALIMENTOS SEGÚN TIPO DE RIESGO Y SU IMPACTO EN LA SALUD PÚBLICA SEGÚN NORMAS TÉCNICO CIENTÍFICAS.
RECONOCE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN NORMAS TÉCNICO CIENTÍFICAS.
DESCRIBE LAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN: MANOS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y MENAJE SEGÚN LAS NORMAS.

EXPLICA CONCEPTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO Y LOS FORMATOS DE CADA UNO DE LOS PROGRAMAS QUE LO COMPONEN TENIENDO EN CUENTA NORMAS TÉCNICAS
PLANTEA IDEAS PARA FORTALECER Y/O MEJORAR EL PLAN DE SANEAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO DONDE LABORA BASADO EN NORMAS TÉCNICAS
INTERPRETA LAS MEDIDAS DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA INOCUIDAD EN TODAS LAS ETAPAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE SALUD, NUTRICIONISTA Y/O INGENIEROS DE ALIMENTOS. CON FORMACIÓN PEDAGÓGICA SENA
Competencias mínimas	TÉCNICAS Y/O ESPECÍFICAS DEL ÁREA DOMINIO DE LOS REFERENTES TÉCNICOS, CIENTÍFICOS Y LEGALES VIGENTES RELACIONADOS CON EL MANEJO, VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS SEGUROS PEDAGÓGICAS: EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE ALUMNOS Y ALUMNAS. PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN ACTITUDINALES: DEMOSTRAR RESPONSABILIDAD EN EL DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA. TRABAJAR EN EQUIPO DEMOSTRAR COMPORTAMIENTO ÉTICO EN LA REALIZACIÓN DEL CONTROL DE CALIDAD POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL
Experiencia laboral y/o especialización	24 MESES EN LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE ALIMENTOS SEGUROS

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	GERARDO ARTURO MEDINA	SUBDIRECTOR DE CENTRO	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	12/02/2010

Responsable del diseño	CLAUDIA PATRICIA JIMENEZ	INSTRUCTOR	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	12/02/2010
Responsable del diseño	JAIRO ENRIQUE RIZO MEJIA	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014
Responsable del diseño	JAIRO ENRIQUE RIZO MEJIA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014
Responsable del diseño	MARIA ELENA TAMAYO	AJUSTE A TIEMPO DE DURACIÓN DE LA FORMACIÓN, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONOCIMIENTOS DE PROCESO, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, CAMBIOS MÁS ACORDES AL CURSO	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014
Responsable del diseño	JAIRO ENRIQUE RIZO MEJIA	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014
Responsable del diseño	OLGA ANDRADE	AJUSTE A TIEMPO DE DURACIÓN DE LA FORMACIÓN, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONOCIMIENTOS DE PROCESO, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, CAMBIOS MÁS ACORDES AL CURSO	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014

Aprobación	JAIRO ENRIQUE RIZO MEJIA		CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014