Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 9 de Diciembre de 2024	
Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Proyecto de Formación: N/A	
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
Resultado de aprendizaje • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
Nombre de la Evidencia: Evidencias de conocimiento: Respuesta a preguntas sobre: Proceso de elaboración de alimento inocuo para consumo humano.	
Evidencia: Desempeño _____X____ Producto _____	
Criterios de evaluación: - UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. - APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. - EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA. - IDENTIFICA SI LOS ALIMENTOS SON ELABORADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. - VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. - REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. - APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 2 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor: José David Ramírez Pardo	

Estimado Alumno (a): Usted debe

- Diligenciar los datos personales de identificación.
- Leer primero todo el texto para que sus respuestas sean correctas.

1. A continuación, encontrará preguntas abiertas que usted debe contestar de forma clara y concreta:

a. Defina que son las buenas prácticas de manufactura, según la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud y la protección social.

_____
_____
_____

b. ¿Qué es limpieza y desinfección?

_____
_____
_____
_____

c. ¿Defina que es inocuidad?

_____
_____
_____
_____

d. ¿Qué es un manipulador de alimentos?

_____
_____
_____
_____

e. ¿Nombre los tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar riegos en la salud pública?

_____
_____
_____

f. ¿Defina contaminación cruzada de los alimentos?

_____
_____
_____
_____

g. ¿Qué significa la sigla ETA y que la produce?

_____
_____
_____
_____

2. Elabore un Procedimiento operativo Estandarizado de saneamiento (POES) que tenga por los menos los siguientes aspectos: Nombre del POES, objetivo, alcance, responsables, frecuencia, alistamiento de materiales necesarios y procedimiento a realizar.

3. Describa los programas de saneamiento.

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha: Chiquinquira Boyacá Diciembre 2024	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FECHA
AUTORES	José David Ramírez	Instructor	SENA REGIONAL BOYACA - CEDEAGRO	13 de Agosto 2024
AJUSTES				.

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 11 de Diciembre de 2024	
Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Proyecto de Formación: N/A	
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
Resultado de aprendizaje • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
Nombre de la Evidencia: Evidencias de Desempeño: Desarrollo de herramienta didáctica formulario con generalidades en higiene y manipulación de alimentos.	
Evidencia: Desempeño ____X_____ Producto _____	
Criterios de evaluación: - UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. - APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. - EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA. - IDENTIFICA SI LOS ALIMENTOS SON ELABORADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. - VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. - REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. - APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 2 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor: José David Ramírez Pardo	

INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
El taller está elaborado de acuerdo a parámetros establecidos por el tutor.			
El taller está desarrollado en su totalidad.			
El taller se presenta de manera organizada y concreta.			
El taller contiene planteamientos reales y comparativos en las industrias alimentarias.			
El taller y sus respuestas están acordes a un plan de saneamiento			
Evaluación			

En grupos Escojan una superficie (pared, equipo, utensilio, alimento), realice las siguientes actividades:

1. Realice mediante un video o fotos un proceso de limpieza y desinfección de la superficie escogida

2. ¿Mediante fotos o video… (colocando cantidades) indique cómo preparar una solución desinfectante para la superficie escogida?

Ejemplo

- ✓ **DOSIFICACION DE DESINFECTANTE:**

abastecimiento a precio justo

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersión
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión.
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	----------	Aspersión

En convenio con:

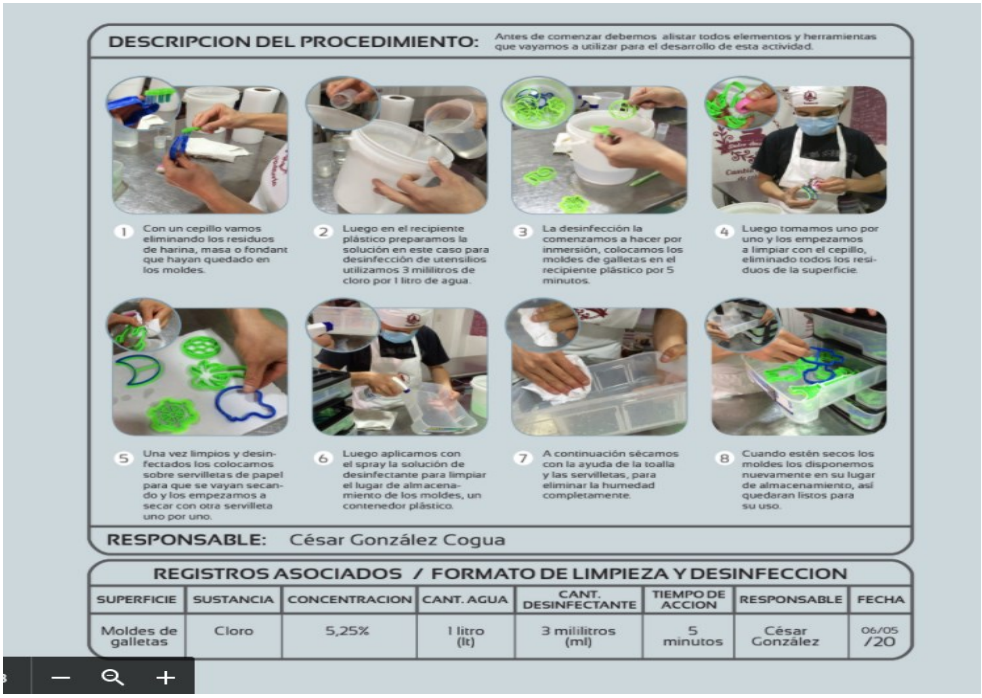
- ✓ **PROCESO DE DESINFECCIÓN**



PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION			PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	
Preparado por: César A. González	**Revisado por:**	**Aprobado por:**	**Fecha:** 06 - mayo - 2020	**Versón:** 0001
OBJETIVO:	Realizar el proceso de limpieza y desinfección de MOLDES COPRTADORES DEGALLETA Y FONDANT.			
FRECUENCIA:	El proceso de limpieza se realizara todos los dias tras el uso de los productos y su desinfección se realizara de forma periodica cada dia lunes de la semana.			

MATERIALES Y HERRAMIENTAS:

- Toalla
- Cepillos
- 3 ml de cloro
- 1 litro agua
- Spray
- Servilletas de papel absorbente
- Recipiente plástico para inmersión



DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO: Antes de comenzar debemos alistar todos elementos y herramientas que vayamos a utilizar para el desarrollo de esta actividad.

1. Con un cepillo vamos eliminando los residuos de harina, masa o fondant que hayan quedado en los moldes.

2. Luego en el recipiente plástico preparamos la solución en este caso para desinfección de utensilios utilizamos 3 mililitros de cloro por 1 litro de agua.

3. La desinfección la comenzamos a hacer por inmersión, colocamos los moldes de galletas en el recipiente plástico por 5 minutos.

4. Luego tomamos uno por uno y los empezamos a limpiar con el cepillo, eliminado todos los residuos de la superficie.

5. Una vez limpios y desinfectados los colocamos sobre servilletas de papel para que se vayan secando y los empezamos a secar con otra servilleta uno por uno.

6. Luego aplicamos con el spray la solución de desinfectante para limpiar el lugar de almacenamiento de los moldes, un contenedor plástico.

7. A continuación sécamos con la ayuda de la toalla y las servilletas, para eliminar la humedad completamente.

8. Cuando estén secos los moldes los disponemos nuevamente en su lugar de almacenamiento, así quedaran listos para su uso.

RESPONSABLE: César González Cogua

REGISTROS ASOCIADOS / FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

SUPERFICIE	SUSTANCIA	CONCENTRACION	CANT. AGUA	CANT. DESINFECTANTE	TIEMPO DE ACCION	RESPONSABLE	FECHA
Moldes de galletas	Cloro	5,25%	1 litro (lt)	3 mililitros (ml)	5 minutos	César González	06/05 /20

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha: Chiquinquira Boyacá Diciembre 2024	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FECHA
AUTORES	José David Ramírez	Instructor	SENA REGIONAL BOYACA - CEDEAGRO	13 de Agosto 2024
AJUSTES				.

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 12 de Diciembre de 2024	
Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Proyecto de Formación: N/A	
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
Resultado de aprendizaje • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
Nombre de la Evidencia: Evidencias de Desempeño: Desarrollo de herramienta didáctica formulario con generalidades en higiene y manipulación de alimentos.	
Evidencia: Desempeño _____ Producto ____ X___	
Criterios de evaluación: - UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. - APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. - EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA. - IDENTIFICA SI LOS ALIMENTOS SON ELABORADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. - VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. - REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. - APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 2 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor: José David Ramírez Pardo	

INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
La evidencia de producto está elaborada de acuerdo a parámetros establecidos por el tutor.			No aplica
La evidencia de producto está desarrollada en su totalidad.			No aplica
La evidencia de producto demuestra respuestas acertadas y con profundización a los interrogantes propuestos.			No aplica
La evidencia de producto de caso se expone de manera organizada y concreta.			No aplica
La evidencia de producto contiene planteamientos reales y comparativos en las industrias alimentarias.			No aplica
La evidencia de producto presenta investigación y análisis en el sector productivo de los alimentos.			No aplica
La evidencia de producto se presenta en forma sencilla, puntual, lo que permite al lector identificar los temas con claridad.			No aplica
La evidencia de producto es presentada por el día y hora asignado por el instructor según consolidado.			No aplica

.

INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
El informe presenta el contenido y las características pertinentes			
El informe contiene la descripción detallada, clara y puntual para un desarrollo acertado de los procesos de elaboración del producto.			
El informe cumple los parámetros establecidos			
El informe se presenta en el tiempo establecido para ello.			
El informe está diseñado con responsabilidad y ética profesional.			

ACTIVIDAD FINAL.

En grupos Escojan un proceso productivo (elaboración de ensalada de frutas, salpicón, dulce de leche u otro típico de su región), realice las siguientes actividades:

3. Realice mediante un video o fotos un proceso productivo, aplicando las buenas prácticas de manufactura (BPM) vistas en el curso complementario Higiene y manipulación de alimentos

4. ¿Mediante fotos o video… (especificando las etapas del proceso) indique cómo preparar un alimento?

TENER EN CUENTA:

- ✓ Preparación previa del manipulador de alimentos, dotación, bata, cofia, tapabocas, lavado de manos
- ✓ Preparación previa de áreas de proceso, equipos y utensilios, condiciones higiénicas apropiadas.
- ✓ Etapas del proceso productivo.
- ✓ Presentación del proceso productivo

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha: Chiquinquira Boyacá Diciembre 2024	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FECHA
AUTORES	José David Ramírez	Instructor	SENA REGIONAL BOYACA - CEDEAGRO	13 de Agosto 2024
AJUSTES				.