DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
62130004	MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.
VERSIÓN: 3	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 21/02/2025 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	20 horas
JUSTIFICACIÓN:	Los alimentos están constituidos por componentes nutricionales que pueden llegar a alterarse o contaminarse y ser un riesgo para la salud humana. En consecuencia, estos pueden producir enfermedades e intoxicaciones alimentarias e incluso la muerte. Por su parte la manipulación de alimentos es el proceso mediante el cual se tiene contacto con estos, en todas sus fases; entre ellas la recepción de la materia prima hasta la llegada al consumidor final. En el contexto internacional, el tema de la manipulación de alimentos tiene gran relevancia por lo cual existe regulación y formación para tal fin. Por su parte en Colombia existe legislación enfocada en la prevención de riesgos asociados a esta industria, siendo los lineamientos brindados de obligatorio cumplimiento. Evidenciándose de esta manera la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, Se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros), evitando con ello, el deterioro de los mismos y la contaminación por agentes patógenos. Es por lo anterior que el Sena de la mano del sector productivo crea el programa de formación complementaria Manipulación Higiénica de Alimentos, el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud pública.
REQUISITOS DE INGRESO:	Personas interesadas en la formación específica en Manipulación higiénica de alimentos o productos de consumo humano. Además, se promueve un entorno de aprendizaje inclusivo, con el compromiso de brindar el apoyo necesario para que todos los participantes, sin importar sus condiciones físicas, puedan alcanzar los objetivos de formación. Presentar documento de identidad. Académicos: 5°. Grado Edad mínima: 14 años
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de los procesos formativos 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
290801106	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Higienizar manos
Mantener inocuidad de los alimentos
Organizar condiciones de trabajo

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.
2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

RAP 1
GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS.
AGENTES DE CONTAMINACIÓN: TIPOS DE CONTAMINACIÓN, CONTAMINACIÓN CRUZADA, VARIABLES INCIDENTES EN EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS.

PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS: TIPOS, POSIBLES CAUSAS Y CONSECUENCIAS.
ANÁLISIS DE PELIGROS E IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP).
CONCEPTO, IDENTIFICACIÓN, PREVENCIÓN.
REFERENTES NORMATIVOS: CONCEPTO, REFERENTES NACIONALES, REFERENTES INTERNACIONALES.

RAP 2:
PRÁCTICAS HIGIÉNICAS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, PROTOCOLOS, HÁBITOS DE HIGIENE PERSONAL Y CONDUCTUAL.
MEDIDAS DE PROTECCIÓN: CONCEPTO, DOTACIÓN, PRINCIPIOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
REQUISITOS SANITARIOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, PLANES DE SANEAMIENTO.
PROGRAMA DE SANEAMIENTO BÁSICO.
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.
CONTROL DE PLAGAS.
ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE.

RAP 3:
CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:
RANGOS DE TEMPERATURAS.
REQUISITOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS.
SEGREGACIÓN ADECUADA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.
PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
CALIDAD DEL AGUA.
INSTALACIONES LOCATIVAS.
LISTAS DE CHEQUEO: PERFIL SANITARIO.
COMPROBACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
COMPROBACIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.
CONTROL DE VARIABLES DE PROCESOS ESTABLECIDOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS.
CONCEPTOS BÁSICOS DE MANEJO DE PRODUCTO NO CONFORME.

RAP 4:
ACCIONES PREVENTIVAS, CORRECTIVAS Y DE MEJORA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, APLICACIÓN.
AJUSTE DE LAS NOVEDADES SOBRE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y REQUISITOS SANITARIOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.
AJUSTE DE VARIABLES DE LOS PROCESOS CORRESPONDIENTES CON LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE LA EMPRESA.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RAP 1
RECONOCER EL CONCEPTO Y LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
IDENTIFICAR LOS AGENTES DE CONTAMINACIÓN.
DESCRIBIR LAS CLASES DE CONTAMINACIÓN.
IDENTIFICAR LOS MÉTODOS DE PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
IDENTIFICAR LAS VARIABLES INCIDENTES EN EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS.
IDENTIFICAR LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS.
RECONOCER EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP).
APROPIAR REFERENTES NORMATIVOS.

RAP 2
PRACTICAR HÁBITOS DE HIGIENE PERSONAL Y CONDUCTUAL.
APLICAR PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN MANOS, ÁREAS, EQUIPOS, SUPERFICIES, UTENSILIOS Y ALIMENTOS.
RECONOCER PROGRAMA PARA EL CONTROL DE PLAGAS.
IMPLEMENTAR LOS REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS.
MANEJAR RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS QUE SE GENERAN.
ADOPTAR LOS PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
USAR DETERGENTES Y DESINFECTANTES EN PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
GARANTIZA EL USO DE AGUA POTABLE EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS.
MANEJAR RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.
UTILIZAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.
UTILIZAR LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

RAP 3
MONITOREAR LOS RANGOS DE TEMPERATURA.
SUPERVISAR CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y DE RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS.
SUPERVISAR LA SEGREGACIÓN ADECUADA DE LOS RESIDUOS.
INSPECCIONAR ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LOS PROTOCOLOS.
ANALIZAR LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS DEL AGUA Y EL MANTENIMIENTO DE TANQUES Y TUBERÍAS.
INSPECCIONAR LAS INSTALACIONES LOCATIVAS.
VERIFICAR LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, TENIENDO PRESENTE LOS REQUISITOS SANITARIOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.
MONITOREAR LAS VARIABLES DE PROCESO BAJO SU RESPONSABILIDAD, ESTABLECIDAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
REGISTRAR LAS NOVEDADES IDENTIFICADAS.
REALIZAR MANEJO DE PRODUCTO NO CONFORME.

RAP 4
APLICAR ACCIONES PREVENTIVAS.
APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS.
APLICAR ACCIONES DE MEJORA.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RAP 1:
COMPRENDE EL CONCEPTO Y LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA REFERENTES TÉCNICOS Y NORMATIVOS.
DESCRIBE LAS DIFERENTES CLASES DE CONTAMINACIÓN, SEGÚN REFERENTES TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD.
RECONOCE LOS MÉTODOS DE PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
IDENTIFICA LOS AGENTES DE CONTAMINACIÓN SEGÚN CLASIFICACIÓN, VARIABLES E INCIDENTES EN EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS SEGÚN REFERENTES TÉCNICOS.
IDENTIFICA LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS SEGÚN REFERENTES TÉCNICOS.
RECONOCE EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) SEGÚN. LEGISLACIÓN VIGENTE.
APROPIA REFERENTES NORMATIVOS TENIENDO EN CUENTA REQUISITOS SANITARIOS, TENIENDO PRESENTE REFERENTES NACIONALES E INTERNACIONALES.

RAP 2:
PRACTICA HÁBITOS HIGIÉNICOS PERSONALES Y CONDUCTUALES SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
APLICA PROTOCOLOS DE CONTROL DE PLAGAS, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.

APLICA LOS REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
REALIZA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS, ÁREAS, EQUIPOS-UTENSILIOS Y ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLO ESTABLECIDO.
UTILIZA MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RAP 3:
MONITOREA LOS RANGOS DE TEMPERATURA TENIENDO EN CUENTA LA ZONA DE PELIGRO.
SUPERVISA CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y DE RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
SUPERVISA LA SEGREGACIÓN ADECUADA DE LOS RESIDUOS SEGÚN CÓDIGO DE COLORES.
INSPECCIONA ACTIVIDADES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS.
ANALIZA LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS DEL AGUA Y EL MANTENIMIENTO DE TANQUES Y TUBERÍAS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.
VERIFICA LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE.
VERIFICA LA APLICACIÓN DE LOS REQUISITOS SANITARIOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.
MONITOREA LAS VARIABLES DEL PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
REGISTRA LAS NOVEDADES IDENTIFICADAS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE, PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE LA EMPRESA.
DISPONE PRODUCTO NO CONFORME, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE, PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE LA EMPRESA.

RAP 4:
APLICA ACCIONES PREVENTIVAS SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
APLICA ACCIONES CORRECTIVAS SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
APLICA ACCIONES DE MEJORA DE ACUERDO CON RESULTADOS DE VERIFICACIÓN PROCEDIMIENTOS Y

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONALES EN LAS ÁREAS DE LA SALUD, BACTERIÓLOGOS, NUTRICIONISTAS, ZOOTECNISTAS, INGENIEROS DE ALIMENTOS.
Competencias mínimas	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. PEDAGÓGICAS: MANEJAR LAS TIC ASOCIADAS AL ÁREA DE FORMACIÓN, MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN, ORIENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

Experiencia laboral y/o especialización	DOCE MESES DE EXPERIENCIA PROFESIONAL RELACIONADA CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	CLAUDIA PATRICIA JIMENEZ	INSTRUCTOR	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	12/02/2010
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	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	null. 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

Responsable del diseño	JAIRO ENRIQUE RIZO MEJIA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014
Responsable del diseño	JAIRO ENRIQUE RIZO MEJIA	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014
Responsable del diseño	FABIAN DARIO BARRERA RODRIGUEZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL. REGIONAL BOYACÁ	25/01/2019
Responsable del diseño	ADRIANA LINEY VIDES GUZMAN	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	COMPLEJO TECNOLOGICO PARA LA GESTION AGROEMPRESARIAL.	26/10/2021
Responsable del diseño	JULIAN JARAMILLO GIRALDO	APROBAR ANALISIS	CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO. REGIONAL ANTIOQUIA	14/11/2024
Responsable del diseño	JHACESIZ MARY HINCAPIE ATEHORTUA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE SERVICIOS DE SALUD. REGIONAL ANTIOQUIA	20/11/2024
Responsable del diseño	ADRIANA MARIA BUSTAMANTE	PROFESIONAL DE DISEÑO Y PRODUCCION CURRICULAR	CENTRO DE SERVICIOS DE SALUD. REGIONAL ANTIOQUIA	21/11/2024
Responsable del diseño	LUZ MARINA PULIDO	REVISIÓN METODOLÓGICA	CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL. REGIONAL ATLÁNTICO	21/11/2024
Responsable del diseño	JESUS GUILLERMO JAIMES	REVISIÓN METODOLÓGICA	CENTRO AGROEMPRESARIAL. REGIONAL CESAR	21/11/2024

Responsable del diseño	EDGAR HUMBERTO CHACON	REVISIÓN METODOLÓGICA	CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL. REGIONAL CUNDINAMARCA	21/11/2024
Responsable del diseño	RONAL YESID ROMERO	REVISIÓN METODOLÓGICA	CENTRO DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO MINERO. REGIONAL CESAR	21/11/2024
Responsable del diseño	ADALGISA ECHEVERRI	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE SERVICIOS DE SALUD. REGIONAL ANTIOQUIA	21/11/2024
Responsable del diseño	ELIZABETH LOPEZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE SERVICIOS DE SALUD. REGIONAL ANTIOQUIA	21/11/2024
Responsable del diseño	ELIZABETH LOPEZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL ANTIOQUIA	21/11/2024
Responsable del diseño	LUZ MYRIAM MELO	REVISION TECNICA	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	21/11/2024
Responsable del diseño	ELIZABETH LOPEZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL SANTANDER	21/11/2024
Responsable del diseño	HORACIO ENCISO	REVISIÓN METODOLÓGICA	CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL. REGIONAL CUNDINAMARCA	21/11/2024
Responsable del diseño	ELIZABETH LOPEZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL VALLE	21/11/2024

Responsable del diseño	CIELO PATRICIA PEREZ	REVISIÓN METODOLÓGICA	CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META. REGIONAL META	21/11/2024
Responsable del diseño	ASTRID ELENA AGUDELO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE SERVICIOS DE SALUD. REGIONAL ANTIOQUIA	21/11/2024
Responsable del diseño	CRISTINA DE ANGELI ORDOÑEZ	REVISIÓN METODOLÓGICA	CENTRO AGROPECUARIO. REGIONAL CAUCA	21/11/2024
Responsable del diseño	JUAN CAMILO GOMEZ	APOYO PEDAGÒGICO	CENTRO DE SERVICIOS DE SALUD. REGIONAL ANTIOQUIA	22/11/2024
Responsable del diseño	NUBIA JANNETH PINTO CORTES	QUITAR SUSPENDIDO	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	17/02/2025
Responsable del diseño	ISABEL CRISTINA SANTAMARIA MONTOYA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE SERVICIOS DE SALUD. REGIONAL ANTIOQUIA	19/02/2025
Responsable del diseño	JULIAN JARAMILLO GIRALDO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO. REGIONAL ANTIOQUIA	21/02/2025
Aprobación	JAIRO ENRIQUE RIZO MEJIA		null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014
Aprobación	JULIAN JARAMILLO GIRALDO		CENTRO TECNOLÓGICO DEL MOBILIARIO. REGIONAL ANTIOQUIA	21/02/2025