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

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93650018	MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 17/02/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	10 horas
JUSTIFICACIÓN:	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. En el Decreto 3075 de1997, 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 Se da un especial énfasis en las condiciones en que se deben manipular los alimentos de mayor riesgo en salud pública.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
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
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.

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