PROCESO					
EVIDIENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

CIUDAD Y FECHA: Armenia - 22/09/2025

DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD: Se anexan las guías de aprendizaje tc cocina y tc restaurante, mesa y bar.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	290801023
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	96 horas
4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DENOMINACIÓN	
3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	
2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	
1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	
4.6 CONOCIMIENTOS	
4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO	
RA 1 ANALIZAR RIESGOS Y FUENTES DE CONTAMINACIÓN. CLASIFICAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN. ESTABLECER FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN. LISTAR POSIBLES SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS.	

11/5/23 9:40 PM Página 37 de 50

	LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

HIGIENIZA ÁREAS DE PRODUCCIÓN, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE LIMPIEZA Y PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO. RA 3

DISPONE RESIDUOS DE ACUERDO CON TIPO, PROGRAMA DE SANEAMIENTO Y NORMATIVIDAD.

DESARROLLA ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS APLICANDO MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL PROCESO DE TRASFORMACIÓN.

ASUME LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS.
ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN ALIMENTOS O EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.
ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN CONTROL DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL CONTROL DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS.
TRABAJAR EN EQUIPO.
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS.
MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.
HABILIDADES EN EL MANEJO DE ATENCIÓN A USUARIOS.

CONOCER LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
RA 2
MANEJAR PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO.
LIMPIAR ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
DOSIFICAR AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
RA 3
CONOCER PLAN DE SANEAMIENTO.
CONOCER PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.
EMPLEAR PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS.
CLASIFICAR RESIDUOS.
CUMPLIR LA NORMATIVIDAD DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
USAR VESTIMENTA DE TRABAJO.
UTILIZAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.
EJECUTAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

RA 1
AGENTES PATÓGENOS: CONCEPTO, CLASES, CARACTERÍSTICAS, MEDIOS Y FACTORES DE INCUBACIÓN.
ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS: CONCEPTO, FUNDAMENTOS GENERALES.
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, MECANISMOS DE CONTROL, ALIMENTOS ALÉRGENOS.
RIESGOS DE CONTAMINACIÓN: CONCEPTO, CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN, FUENTES, FACTORES Y VÍAS, MECANISMOS, SISTEMA DE MONITOREO DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, CONSECUENCIAS.
RA 2
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO - POAS: DEFINICIÓN, ALCANCE Y NORMATIVIDAD.
AGENTES PARA LAVADO Y DESINFECCIÓN: CLASIFICACIÓN, CONCENTRACIONES, PROCEDIMIENTOS DE DOSIFICACIÓN Y MANEJO.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS, PROGRAMA, PROTOCOLOS, PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: DEFINICIÓN, ALCANCE Y NORMATIVIDAD.
RA 3
PLAN DE SANEAMIENTO: CONCEPTO, COMPONENTES PROGRAMAS.
PLAGAS: CONCEPTO, TIPOS, CLASIFICACIÓN, PROGRAMA DE CONTROL.
RESIDUOS: CARACTERÍSTICAS, IMPACTO, TIPOS, TÉCNICAS DE CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN, PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y NORMATIVA DE MANEJO DE DESECHOS LÍQUIDOS, ACEITES, AGUAS RESIDUALES.
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: MARCO LEGAL, NORMAS TÉCNICAS SECTORIALES, DEBERES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1
RECONOCE LOS CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS SEGÚN FUENTES Y FACTORES QUE LA GENERAN.
IDENTIFICA LOS MECANISMOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON FACTORES, FUENTES Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.
RELACIONA SINTOMATOLOGÍA DE ENFERMEDADES CON RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS.
RELACIONA ALIMENTOS DE MAYOR, MEDIO Y BAJO RIESGO CON LOS POSIBLES FACTORES DE CONTAMINACIÓN ENDÓGENOS Y EXÓGENOS.
RA 2
PREPARA SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN TIPO DE AGENTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	290801023
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	96 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DENOMINACIÓN
1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. (48 HORAS / 1 CRÉDITO)
3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)
2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)
4.6 CONOCIMIENTOS
4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO
1 RA ANALIZAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN CLASIFICAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ESTABLECER FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN UBICAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. 2 RA MANEJAR PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO.
LIMPIAR ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
DOSIFICAR Y PREPARAR AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

3 RA
CONOCER PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
EMPLEAR PROGRAMA DE RESIDUOS
CUMPLIR LA NORMATIVA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
USAR VESTIMENTA DE TRABAJO
UTILIZAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
EJECUTAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
MANEJAR PLAN DE SANEAMIENTO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

1 RA
AGENTES PATÓGENOS: CONCEPTO, CLASES, CARACTERÍSTICAS, MEDIOS Y FACTORES DE INCUBACIÓN.
ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS: CONCEPTO, FUNDAMENTOS GENERALES.
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, MECANISMOS DE CONTROL
RIESGOS DE CONTAMINACIÓN: CONCEPTO, CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN, FUENTES, MECANISMOS, PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL APLICADOS A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, CONSECUENCIAS.

2 RA
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS, SOLUCIONES, PROTOCOLOS, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO: DEFINICIÓN, ALCANCE Y NORMATIVIDAD.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: DEFINICIÓN, ALCANCE Y NORMATIVIDAD

3 RA
PLAN DE SANEAMIENTO: CONCEPTO, COMPONENTES PROGRAMAS.
PLAGAS: CONCEPTO, TIPOS, CLASES, PROGRAMAS DE CONTROL.
RESIDUOS: CARACTERÍSTICAS, IMPACTO, TIPOS, TÉCNICAS DE CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN, PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y NORMATIVA DE MANEJO DE DESECHOS LÍQUIDOS, ACEITES, AGUAS RESIDUALES.
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: MARCO LEGAL, NORMAS TÉCNICAS SECTORIALES, DEBERES DEL

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1 RA
IDENTIFICA LOS MECANISMOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON FACTORES Y FUENTES.
CLASIFICA LOS CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS SEGÚN FUENTES Y FACTORES QUE LOS GENERAN.
DEFINE PUNTOS CRÍTICOS A CONTROLAR EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN FUENTES Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN, DESPUÉS DE CUMPLIR A CABALIDAD CON BPM.

2 RA
PREPARA SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
LIMPIA Y DESINFECTA ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PROGRAMA Y PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR.

3 RA
CLASIFICA RESIDUOS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE SANEAMIENTO
DISPONE RESIDUOS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE SANEAMIENTO Y NORMATIVIDAD.
ASUME PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

	LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR
4.8.1 Requisitos Académicos:
ALTERNATIVA 1 PROFESIONAL EN: INGENIERÍA DE ALIMENTOS O INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL. ALTERNATIVA 2 TECNÓLOGO EN: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. ALTERNATIVA 3 TÉCNICO PROFESIONAL EN CONTROL DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS.
4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:
MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO EN EMPRESAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, CAPACITACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.
4.8.3 Competencias:
FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. TRABAJAR EN EQUIPO. ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN. MANEJAR PLATAFORMAS LMS ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS

PRUEBA EVALUATIVA

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: _____

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____

FICHA: _____

1. a) Defina que es un alimento.

_____
_____
_____

b) Cual es la resolución que rige los alimentos en Colombia.

_____

2. Existen alimentos perecederos y no perecederos.

Maque con una X la respuesta correcta.

Falso

Verdadero

3. La temperatura ideal para el crecimiento de microorganismos en los alimentos es de

2°c – 35°c

4°c- 66°c

5°c -65°c

3°c -70°c

4.Que es el AW

_____.

"LA CALIDAD SIGNIFICA HACER LO CORRECTO CUANDO NADIE TE ESTA MIRANDO "
HENRY FORD

5. Que son los P.O.E.S

_____
_____

6. Que son los P.O.E

_____
_____

7. Que es la LIMPIEZA

_____
_____

8.Que es la DESINFECCIÓN.

_____
_____

9. Como se llama el modelo CICLICO que nos permite IMPLEMENTAR, DISEÑAR, EVALUAR Y OBSERVAR dentro de un sistema.

_____

10. Cual es el rango de la temperatura cuando deseamos congelar un alimento.

_____

11. Cual es el rango de la temperatura cuando deseamos refrigerar un alimento.

_____

12. Que es la contaminación cruzada. Describa un ejemplo.

_____
_____

13. Cual es el rango del pH en los alimentos

_____.

14.cual es el rango del cloro en el agua según los lineamientos de calidad de la resolución 2115 del 2007.

_____.

"LA CALIDAD SIGNIFICA HACER LO CORRECTO CUANDO NADIE TE ESTA MIRANDO "
HENRY FORD

3.0 Instrumento de evaluación.