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
63550085	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 3	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 17/10/2019 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	La Presidencia de la República en cabeza del Ministerio de Educación Nacional, lanzó el pasado 19 de septiembre de 2018, el Nuevo modelo del Programa de Alimentación Escolar - PAE, con el objetivo de renovar la operación y afrontar las dificultades que se tenían en ineficiencia del uso de recursos, contratación y fallas en la atención. A partir de esta reforma se espera que el PAE avance en la ampliación de la cobertura, se fortalezca en el territorio a través de la definición de modelos de operación adecuados, optimice los recursos en el marco de la transparencia; así como garantice la calidad y continuidad del servicio a lo largo del año escolar por mínimo 180 días del calendario escolar y llegando a una cobertura de 7 millones de beneficiarios. De esta forma, el Ministerio de Educación Nacional en asocio con el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA quien es un establecimiento de orden nacional, busca fortalecer la implementación del nuevo modelo del Programa de Alimentación Escolar, especialmente en lo referente en ciencia, tecnología e innovación, para lo cual se pretende desarrollar, entre otras, la línea de acción que permita la cualificación de los actores relacionados con el programa, principalmente manipuladores de alimentos, que permita garantizar en el PAE el suministro a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, de alimentos que cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad que establece la normatividad en el país.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad. Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Fotocopia de documento de identificación
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 o 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
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.
1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.
3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

REQUISITOS SANITARIOS PARA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS:
CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: EQUIPOS Y UTENSILIOS,

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ESTADO DE SALUD, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.
REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, ENVASES Y EMBALAJES, FABRICACIÓN (TEMPERATURA). ENVASADO Y EMBALAJE, CONTAMINACIÓN CRUZADA: PREVENCIÓN.

SANEAMIENTO: PLAN DE SANEAMIENTO, COMPONENTES:
PROGRAMAS:
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
DESECHOS SÓLIDOS
CONTROL DE PLAGAS
ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS.

RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS: CONDICIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL ÁREA.
OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.
RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: SOCIAL, PENAL Y LEGAL.
RIESGOS PARA LA SALUD ASOCIADOS A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:
CONCEPTO, ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS- ETA:
CONCEPTO, MICROORGANISMOS (BACTERIAS, VIRUS, HONGOS, PARÁSITOS, ETC.), MODOS DE TRANSMISIÓN,

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTO
CERTIFICACIÓN MÉDICA, RECONOCIMIENTO MÉDICO EN CASO DE ENFERMEDAD.
PRÁCTICAS HIGIÉNICAS: CONCEPTO, HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS, ROPA DE TRABAJO, MEDIDAS DE PROTECCIÓN,

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN: PLAN, DURACIÓN, FRECUENCIA, CONTENIDOS, FACILITADORES.

REQUISITOS HIGIÉNICOS FABRICACIÓN:
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: CONCEPTO,CONTROL, CONDICIONES DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, TEMPERATURAS (FRIO Y CALIENTE), CONDICIONES SANITARIAS,
RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, FACTORES, MECANISMOS DE CONTROL (FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS).
TEMPERATURA: RANGOS, TIPOS, CONTROLES, PREPARACIONES Y MODIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS.
OPERACIONES DE FABRICACIÓN: SECUENCIAL Y CONTINUA
GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA MAYOR DE 2 AÑOS: PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA Y MENSAJES CLAVES.
CULTURA DE BUEN TRATO:
CONCEPTO, IMPORTANCIA, ESTRATEGIAS: SONRISA, AMOR, RESPETO Y DIÁLOGO.
PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO: RECONOCIMIENTO, EMPATÍA, INTERACCIÓN IGUALITARIA, DIALOGO Y

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR REQUISITOS SANITARIOS PARA LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS
DETERMINAR LOS REQUISITOS QUE DEBE TENER EL PERSONAL MANIPULADO DE ALIMENTOS
DETERMINAR LOS REQUISITOS DE LOS ENVASES Y EMBALAJES QUE SE UTILIZAN PARA MANIPULAR MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS TERMINADOS
IDENTIFICAR RANGOS DE TEMPERATURA SEGUROS EN REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y ALIMENTOS CALIENTES
RECONOCER ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA
IDENTIFICAR PLAN DE SANEAMIENTO Y LOS PROGRAMAS QUE LO CONFORMAN
IDENTIFICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL
CONOCER EL PROCESO DE RECIBIR, ALMACENAR Y PREPARAR LOS ALIMENTOS
IDENTIFICAR EL PROCEDIMIENTO DE SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS
RECONOCER EL ÁREA DE TRABAJO DE UN SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS DE CADA ÁREA
IDENTIFICAR PUNTOS CRÍTICOS Y ÁREAS PRINCIPALES EN LAS VISITAS DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL
IDENTIFICAR RIESGOS EN SALUD ASOCIADOS A MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DESCRIBIR ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN

ALIMENTOS-ETA
DESCRIBIR CARACTERÍSTICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
LISTAR LOS EXÁMENES MÉDICOS REQUERIDOS EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS
CITAR LOS REQUISITOS MÉDICOS OCUPACIONALES PARA MANIPULAR ALIMENTOS
CUMPLIR CON NORMAS HIGIÉNICAS PERSONAL
REALIZAR LAVADO DE MANOS
EMPLEAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
PORTAR ROPA DE TRABAJO COMPLETA Y LIMPIA
ASISTIR A LAS CAPACITACIONES Y/O ENTRENAMIENTOS ESTABLECIDAS POR EL ENTE COMPETENTE
VERIFICAR PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
INFORMAR DE MANERA OPORTUNA LOS PRODUCTOS NO CONFORMES PARA SU DEVOLUCIÓN Y REPOSICIÓN
UBICAR LOS ALIMENTOS EN ESPACIOS Y/O ÁREAS ASIGNADAS
VERIFICAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO
REGISTRAR INFORMACIÓN EN FORMATOS ESTABLECIDOS
REGISTRAR LA INFORMACIÓN EN FORMATO ESTABLECIDO
GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIA DEL LUGAR DE TRABAJO
IDENTIFICAR PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
APLICAR CONTROLES (FÍSICOS Y ORGANOLÉPTICOS).EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
VERIFICAR RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
COMUNICAR ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS (OLOR, SABOR, TEXTURA, COLOR, ETC.)
REPORTAR ALERTAS QUE GENEREN RIESGOS EN EL PROCESO DE MANIPULACIÓN
CUMPLIR CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DIFERENCIAR CARACTERÍSTICAS DE LOS DIFERENTES ACTORES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
APLICAR PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN CADA POBLACIÓN
FORTALECER HÁBITOS DE BUEN ESCUCHA
APLICAR PRINCIPIOS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA
CANALIZAR QUEJAS Y RECLAMOS UTILIZANDO CONDUCTOS ESTABLECIDOS
EMPLEAR ESTRATEGIAS DE TRATO AMABLE, CÁLIDO Y RESPETUOSO
CONTRIBUIR EN LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS
FOMENTAR EL TRABAJO EN EQUIPO
PROMOVER LA CULTURA DEL BUEN TRATO TANTO EN LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS
VIGILAR Y HACER BUEN USO DE LOS RECURSOS PÚBLICOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LA CADENA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON LA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE DE LA GRANJA A LA MESA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD.
CLASIFICA LOS RANGOS DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS
IDENTIFICA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO ASOCIADOS A CAMBIOS DE TEMPERATURA Y MANIPULACIÓN
IDENTIFICA LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SEGÚN NORMA SANITARIA VIGENTE
IDENTIFICA EL ALCANCE DE LOS PROGRAMAS QUE CONFORMA EL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE
IDENTIFICA PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS ETAPAS DEL PROCESO
DESCRIBE SIGNOS Y SÍNTOMAS DE UNA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA EL MANUAL DE PREVENCIÓN Y MANEJO DE ETAS EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
VERIFICA EL BUEN ESTADO Y LIMPIEZA DE LOS IMPLEMENTOS DE USO PERSONAL TENIENDO EN CUENTA LA VIDA ÚTIL DE LOS MISMOS, RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
ALMACENA ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA SUS CARACTERÍSTICAS
CUMPLE DE MANERA RIGUROSA CON LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE

CUMPLE CON EL CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE
REALIZA ACTIVIDADES DE AUTOCUIDADO COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE
EXPLICA LAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN REQUERIDAS EN UN ÁREA DE TRABAJO SEGÚN NORMATIVA VIGENTE
UTILIZA ROPA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD SANITARIA
VERIFICA EL ESTADO DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS FICHAS TÉCNICAS
PREPARA LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD Y NORMATIVA SANITARIA
CUMPLE CON LAS VARIABLES ESTABLECIDAS EN LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE
APLICA MEDIDAS DE CONTROL EN LOS PUNTOS CRÍTICOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
INFORMA DE MANERA OPORTUNA NOVEDADES QUE PUEDAN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS.
APLICA LAS DISTRIBUCIÓN EN GRUPOS DE ALIMENTOS EN LA PREPARACIÓN Y SERVIDO TENIENDO EN CUENTA RACIONES Y RECOMENDACIONES POR GRUPO DE EDAD.
APLICA PRINCIPIOS DEL BUEN TRATO EN SU DESEMPEÑO TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES ENTORNOS Y ACTORES

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	INGENIERO DE ALIMENTOS O SANITARIO
Competencias mínimas	TRABAJO EN EQUIPO SOLUCIÓN DE CONFLICTOS MANEJO DE TICS
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA EN EL MANEJO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	NILVA ELIDA ANDRADE	INSTRUCTOR	null. REGIONAL CAUCA	12/04/2010

Responsable del diseño	AMPARO SAMBONI	INSTRUCTOR	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS. REGIONAL CAUCA	12/04/2010
Responsable del diseño	MERCEDES SALCEDO	INSTRUCTOR	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS. REGIONAL CAUCA	12/04/2010
Responsable del diseño	MARTHA ISABEL ACERO SALCEDO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL. REGIONAL BOYACÁ	13/06/2018
Responsable del diseño	RUTH MIREYA SUAREZ PORRAS	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/10/2019
Responsable del diseño	RUTH MIREYA SUAREZ PORRAS	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/10/2019
Responsable del diseño	RUTH MIREYA SUAREZ PORRAS	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	17/10/2019
Responsable del diseño	RUTH MIREYA SUAREZ PORRAS	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	17/10/2019
Aprobación	RUTH MIREYA SUAREZ PORRAS		CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/10/2019
Aprobación	RUTH MIREYA SUAREZ PORRAS		CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	17/10/2019