Informe del contenido de la ruta de aprendizaje

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Proyectos de la ruta:

Código proyecto: 1626922
Nombre proyecto: ELABORACIÓN DE UNA PROPUESTA DE MEJORAMIENTO EN LAS BUENAS
Tipo de proyecto: DESARROLLO CURRICULAR
Duración del proyecto: 6
Estado del proyecto: PUBLICADO
Tipo de formación: TITULADA
Justificación: El incremento de locales de comidas en nuestro país y los riesgos en salud
Necesidad a solucionar: La informalidad que presentan algunas ventas de comidas y la falta de

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 1

Nombre de la competencia: PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

Criterio de evaluación:
Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales.
Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales.
Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales.
Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo.
Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo.
Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos.
Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de convivencia.
Identifica e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida.
Vivencia su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral según competencias ciudadanas.
Se comunica fácilmente con los miembros de la comunidad educativa según protocolos y normas de convivencia institucional.
Establece procesos comunicativos asertivos que posibilitan la convivencia en los contextos social y productivo de acuerdo con las competencias ciudadanas.
Resuelve conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Criterio de evaluación:	Establece acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas según normas y protocolos institucionales. Aporta elementos en la construcción colectiva del conocimiento según la naturaleza del problema. Optimiza los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas según normas institucionales. Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales. Dispone los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos. Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental. Aplica los test de condición física según técnicas de medición. Selecciona los ejercicios para el plan de acondicionamiento físico de acuerdo con los métodos de entrenamiento físico. Elabora el plan de acondicionamiento físico, según sistemas de entrenamiento físico Diagnóstica los riesgos ergonómicos y psicosociales de su desempeño laboral según normas de salud ocupacional. Selecciona las técnicas de cultura física para prevenir riesgos ergonómicos y psicosociales según naturaleza y complejidad del desempeño laboral. Implementa técnicas de cultura física para la prevención de riesgos ergonómicos y psicosociales teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral. Valora el impacto de la cultura física en el mejoramiento de la calidad de vida y su efecto en el entorno familiar social y productivo teniendo en cuenta su proyecto de vida. Implementa estrategias que le permitan liderar actividades físicas deportivas y culturales en contexto social y productivo teniendo en cuenta las competencias ciudadanas. Participa en actividades que requieren coordinación motriz fina y gruesa de forma individual y grupal teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral. Aplica técnicas y procedimientos orientados al perfeccionamiento de la psicomotricidad frente a los requerimientos de su desempeño laboral.
Conocimiento del proceso:	Establecer relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad. Analizar de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas. Argumentar y acoger los criterios que contribuyen a la resolución de problemas Proponer alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas Desarrollar actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal Abordar procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva en contextos sociales y productivos. Armonizar los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo. Identificar e integrar los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida. Vivenciar su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral y

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

sustentable.
Facilitar los procesos de comunicación entre los miembros de la comunidad educativa.
Establecer procesos comunicativos asertivos que posibiliten la convivencia en los contextos social y productivo
Resolver conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad.
Establecer acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas.
Aportar elementos para la construcción colectiva del conocimiento
Optimizar los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas.
Contribuir en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral.
Disponer los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos.
Mantener limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas
Diligenciar la ficha antropométrica según las técnicas de valoración.
Registrar los resultados del test de acuerdo con los formatos establecidos.
Analizar los resultados del test de acuerdo con los baremos.
Interpretar métodos de entrenamiento físico según sistemas establecidos.
Definir los tiempos de aplicación de cada ejercicio según los resultados del test.
Determinar el número de series y repeticiones de cada ejercicio según el resultado del test.
Establecer los tiempos de pausas de acuerdo a los métodos de entrenamiento.
Interpretar las cargas de trabajo ergonómicas y psicosociales según la naturaleza del desempeño laboral
Determinar los ejercicios específicos para la prevención del riesgo ergonómico y psicosocial.
Seleccionar los elementos, materiales, equipos e implementos según el plan de acondicionamiento físico.
Aplicar el plan de acondicionamiento físico según el diagnóstico establecido.
Analizar las ventajas de la actividad física en la dimensión Biopsicosocial según su criterio.
Interpretar los beneficios que se adquieren para su rendimiento en el desempeño laboral.
Organizar actividades orientadas al desarrollo de programas recreodeportivos según las necesidades de su entorno.
Ejecutar e integrar acciones encaminadas a la promoción y participación en los eventos de acuerdo con las políticas de bienestar.
Identificar las técnicas de coordinación motriz fina y gruesa relacionadas para el desarrollo de las competencias definidas en su perfil ocupacional.
Seleccionar técnicas que le permitan potencializar su capacidad de reacción mental, y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza propia del entorno laboral.
Valorar las técnicas y procedimientos necesarios para lograr su desempeño psicomotriz de acuerdo con el área ocupacional.
Implementar las técnicas y procedimientos para lograr mayor productividad en su desempeño laboral.

Conocimiento del concepto:

- Relaciones interpersonales: Conceptos, tipología.
- Sociedad y Cultura: Concepto, relaciones

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto:

- Conceptos de:
- Libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad
- Alteridad
- Dignidad humana
- Derechos Humanos
- Principios y Valores éticos universales
- Normas de convivencia
- Constitución Política de Colombia
- Criticidad
- Pensamiento creativo
- Inteligencias múltiples
- Formulación y Resolución de problemas
- Procesos de Interpretación, Argumentación y Proposición.
- Objetividad-Subjetividad-Intersubjetividad
- Toma de decisiones
- Asertividad
- Lógica
- Coherencia
- Autonomía
- Desarrollo Humano Integral
- Motivación y Auto aprendizaje
- Trabajo en Equipo
- Racionalidad
- Inteligencia Emocional
- Entorno y Contexto
- Conocimiento de sí mismo
- Proyecto de Vida

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto:

- Resiliencia
- Comunicación: Concepto, proceso, componentes y funciones
- Comunicación Verbal
- Comunicación No Verbal Kinésica
- Comunicación No Verbal Proxémica
- Comunicación No Verbal Paralinguística
- Convivencia
- Empatía
- Resolución de Conflictos
- Conocimiento: Concepto, tipologías
- Conocimiento Científico
- Recurso renovables y no renovables
- Conceptos: Ecología, Medio Ambiente.
- Desarrollo Sostenible
- Normatividad Ambiental
- Utilización de Tecnologías más Limpias
- Problemáticas Urbanas
- Desarrollo a Escala Humana

Conceptos de público y privado
Ficha antropométrica: definición, características, clasificación, aplicaciones, tipos.
Técnicas de valoración: definición, tipos, características , selección, aplicación, formulas, baremos, índices
Test: Definición, clases, características, aplicaciones.

- Formatos: Clases, Características, Técnicas de diligenciamiento.

Baremos: Definición, Clases, Características, Interpretación.
Métodos de entrenamiento físico: Definiciones, Clasificación, Características y Aplicación.
Sistemas: Definición, características, aplicación, clasificación.
Series: Definición, Aplicación, Clases
Repetición: Definición y aplicación
Ejercicio: Definición, Clases, Tiempos de aplicación, Condición, Características, Beneficios.
Cargas de trabajo: Definición, Función, Aplicación, Riesgos, Clasificación. Manejo.
Ergonomía: Definición, Función, Clasificación, Limitantes, Beneficios,

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto:

Estándares.
Riesgo ergonómico: Definición, características, manejo, medición, análisis
Riesgo Psicosocial: Definición, Características, Manejo, Medición, Análisis.
Desempeño laboral: Definición, Duración, Cuidados, Clasificación.
Prevención de riesgos ocupacionales: Concepto, Beneficios.
Actividad física: definición ,características, componentes, ventajas
Biopsicosocial: definición, dimensión, aplicación, características. Desarrollo.
Beneficios: definición, características, clases, ventajas.
Rendimiento laboral: definición, aplicación, características, desarrollo, requerimientos.
Motricidad: definición, clasificación, aplicación, teorías, características, métodos, beneficios, desarrollo.
Programas deportivos: definición, clasificación, aplicación, estrategias de desarrollo, objetivos, clases, requerimientos, ventajas y desventajas.
Recreación: definición, clases, métodos, aplicaciones, estrategias, características.
Integrar: definición, métodos, beneficios, características.
Bienestar laboral: definición, clasificación, alcances, estrategias de desarrollo, cobertura, requerimientos.
Competencias laborales: definición, características, desarrollo y requerimientos.
Reacción Mental: definición, características, desarrollo, técnicas, métodos, teorías, características.
Destreza motora: definición, características, desarrollo, técnicas, ventajas, aplicaciones.
Entorno laboral: definición, descripción, función, características, procedimientos, requerimientos.
Psicomotricidad: definición, clases, técnicas y procedimientos.
Productividad laboral: definición, características, indicadores, test de valoración, ventajas, desventajas.

Perfil del instructor:

Requisitos Académicos:

Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así:

· Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas.

Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas.

· Profesional educación física, recreación y deportes.

· Profesional ciencias de la salud ocupacional.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Perfil del instructor:

Experiencia Laboral:

Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.

Competencias:

Gestionar procesos de desarrollo humano según las particularidades de los contextos sociales y productivos.
Interactuar idóneamente consigo mismo con los demás y con la naturaleza según los contextos sociales y productivos.
Promover el desarrollo de las actividades físicas que posibiliten el desempeño laboral seguro y eficaz, un estilo de vida saludable y el mejoramiento de la calidad de vida.

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844940
Nombre de la actividad: CARACTERIZAR LAS BPM Y LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN LAS UNIDADES DE
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 441655
Nombre del resultado: GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Código del resultado: 441658
Nombre del resultado: REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Código del resultado: 441659
Nombre del resultado: INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Código del resultado: 441665
Nombre del resultado: GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Código del resultado: 441668
Nombre del resultado: APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 3048

Nombre de la competencia: APOYAR LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES LOCATIVAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR DE LAS EMPRESAS Y NORMAS SANITARIAS VIGENTES.

Criterio de evaluación:
RECONOCE LOS MICROORGANISMOS Y SU IMPACTO EN LA SALUD HUMANA, CONFORME CONCEPTOS ESTUDIADOS.
APLICA PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA EN LAS ACTIVIDADES REALIZADAS, SEGÚN TEORÍAS ESTUDIADAS.
EMPLEA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN PROTOCOLOS ESTANDARIZADOS.
REALIZA LAVADO DE MANOS SIGUIENDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
IMPLEMENTA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS DENTRO DE UNA COMUNIDAD O EMPRESA, TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE.
IMPLEMENTA ACCIONES DE CONTROL Y SEGUIMIENTO PARA LA PREVENCIÓN DE LAS PLAGAS, SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
EJECUTA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DENTRO DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE LA EMPRESA.
REALIZA SUS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL PROTOCOLO, PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES) ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
REGISTRA LA INFORMACIÓN SEGÚN LAS INDICACIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA.
CUMPLE CON LOS PRINCIPIOS Y FACTORES DE LIMPIEZA EN EL DESEMPEÑO DE ACTIVIDADES, SIGUIENDO PROTOCOLOS.
RECONOCE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA SUCIEDAD Y SUPERFICIE A LIMPIAR, TENIENDO COMO REFERENCIA EL DIAGNOSTICO DEL ÁREA.
APLICA MEDIDAS DE SALUD OCUPACIONAL EN EL MANEJO DE MAQUINARIA Y SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONFORME NORMATIVA VIGENTE.
UTILIZA Y ALMACENA LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SIGUIENDO LAS RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Criterio de evaluación:	ANTE LA SUCIEDAD INTERPRETANDO LAS FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS. APLICA EL MÉTODO Y NIVEL DE DESINFECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA O SUPERFICIE A DESINFECTAR. UTILIZA PRODUCTOS PARA TRATAR MANCHAS SEGÚN TIPO DE SUPERFICIE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. OPERA MAQUINA IMPLEMENTOS Y ACCESORIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ATENDIENDO RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE. MANEJA CANALES DE COMUNICACIÓN SEGÚN ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL. INSPECCIONA VISUALMENTE LA CALIDAD DE LA LIMPIEZA ACORDE A
Conocimiento del proceso:	CUMPLIR PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL EN LA REALIZACIÓN DE PROCEDIMIENTOS. CUMPLIR CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PROPIAS DE SU ACTIVIDAD LABORAL. CUMPLIR LA NORMATIVIDAD SANITARIA Y AMBIENTAL VIGENTE EN CADA UNO DE SUS ACTOS PRODUCTIVOS. IDENTIFICAR, CLASIFICAR Y MANEJAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO CON SU ORIGEN Y COMPOSICIÓN. REALIZAR ACCIONES PARA PREVENIR LAS FUENTES DE INFESTACIÓN DE PLAGAS. INTERPRETAR Y APLICAR PROTOCOLOS, PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES). APLICAR LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. DILIGENCIAR LOS FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. APLICAR LOS PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA EN EL DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES. EMPLEAR LOS PRINCIPIOS Y FACTORES DE LIMPIEZA EN EL DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES. LIMPIAR TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS Y SUCIEDAD DE LA SUPERFICIE. ALISTAR IMPLEMENTOS DE TRABAJO, DE ACUERDO A LAS CONDICIONES DE LA LABOR. IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS SUSCEPTIBLES A LIMPIAR. OPERAR IMPLEMENTOS Y MAQUINARIA DE LIMPIEZA, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE. PREPARAR DILUCIONES Y MEZCLAS DE PRODUCTOS QUÍMICOS, SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE Y LOS PROTOCOLOS INSTITUCIONALES. APLICAR LOS PRODUCTOS QUÍMICOS DE PROTECCIÓN Y EMBELLECIMIENTO DE SUPERFICIES. UTILIZAR FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS UTILIZADOS PARA LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, PROTECCIÓN, ENLUCIMIENTO Y/O ABRILLANTADO DE SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS. REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS DE LIMPIEZA EN LAS INSTALACIONES LOCATIVAS, DURANTE SU JORNADA LABORAL. APLICAR MÉTODO Y NIVEL DE DESINFECCIÓN REQUERIDO TENIENDO EN CUENTA EL ÁREA Y TIPO DE CONTAMINACIÓN. APLICAR TÉCNICAS DE DESMANCHE EN SUPERFICIES QUE LO REQUIERAN. REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN MOBILIARIO Y DIVISORIOS QUE LO REQUIERAN.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y LOS PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
IDENTIFICAR LOS TIPOS DE SUPERFICIES Y TEXTURAS DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.
CLASIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE SUCIEDADES ENCONTRADOS EL LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ALIMENTOS.
UTILIZAR PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN TIPO DE SUCIEDAD Y SUPERFICIE.
VERIFICAR LA LIMPIEZA DEL EQUIPO POR MÉTODO VISUAL.
REPORTAR OPORTUNAMENTE LOS DETERIOROS Y MAL FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.
REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPOS Y UTENSILIOS POR MÉTODOS MANUALES Y MECÁNICOS.

Conocimiento del concepto:

CLASIFICACIÓN DE LOS MICROORGANISMOS.
CONDICIONES DE CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS.
CADENA EPIDEMIOLÓGICA.
NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL APLICADAS EN SU LABOR.
NORMATIVIDAD SANITARIA Y AMBIENTAL VIGENTE.
MANEJO DEL RIESGO BIOLÓGICO: CONCEPTO, RIESGOS MÁS FRECUENTES RELACIONADOS CON SU LABOR, ACCIONES DE PREVENCIÓN.
GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS.
MEDIDAS DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LAS PLAGAS.
CONCEPTOS BÁSICOS DEL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.
COMPONENTES DE UN PROTOCOLO, PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO (POES).
COMPONENTES DE LA FICHA TÉCNICA Y HOJA DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS TIPOS DE INFORMES Y FORMATOS USADOS EN LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA.
PAUTAS DE COMPORTAMIENTO EN EL TRABAJO.
PRINCIPIOS, FACTORES Y MÉTODOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN.
PRINCIPIOS DE LA TÉCNICA ASÉPTICA.
CLASIFICACIÓN DE LA SUCIEDAD (ORIGEN, COMPOSICIÓN).
TIPOS DE SUPERFICIES Y TEXTURAS.
CLASIFICACIÓN DE ÁREAS (DOMESTICA, INDUSTRIAL, COMERCIAL, INSTITUCIONAL, HOSPITALARIA).
FUNCIONAMIENTO Y CLASIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS Y MAQUINARIA DE LIMPIEZA.
PRODUCTOS QUÍMICOS PARA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE SUPERFICIES Y LOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS.
SISTEMA DE UNIDADES DE PESO Y VOLUMEN.
DILUCIONES Y CONCENTRACIONES DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS SERVICIOS.
TÉCNICAS DE LAS OPERACIONES BÁSICAS DE LIMPIEZA (BARRER, ASPIRAR, SACUDIR, LAVAR, TRAPEAR).
TÉCNICAS ESPECIFICAS DE ELIMINACIÓN DE SUCIEDAD (DESINFECCIÓN, LIMPIEZA DE MANCHAS, LIMPIEZA DE MOBILIARIO Y DIVISORIOS).
CLASIFICACIÓN Y MÉTODOS DE TRATAMIENTO DE PISOS.(DECAPADO, PROTECCIÓN Y MANTENIMIENTO).
CARACTERÍSTICAS DE LA SUCIEDAD Y SUPERFICIES DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS.
SELECCIÓN Y USO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO AL TIPO DE SUCIEDAD.
CONCEPTOS BÁSICOS DE LOS CONTROLES QUÍMICOS, VISUALES Y MICROBIOLÓGICOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA LIMPIEZA.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto: UTILIDAD, CARACTERÍSTICAS Y CUIDADOS DE LOS PRINCIPALES EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS PARA EL MANEJO Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS A LIMPIAR.
IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DENTRO DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Perfil del instructor:

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844940
Nombre de la actividad: CARACTERIZAR LAS BPM Y LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN LAS UNIDADES DE
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 442124
Nombre del resultado: 1. APLICAR MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL RIESGO BIOLÓGICO DE ACUERDO CON SU ACTIVIDAD LABORAL Y NORMAS TÉCNICAS ESTABLECIDAS
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 35255

Nombre de la competencia: INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON SUS NECESIDADES Y CON LAS POLÍTICAS Y ESTRATEGIA DE SERVICIO DE LA ORGANIZACIÓN.

Criterio de evaluación: RECONOCE Y RESPETA LAS JERARQUÍAS DE LA EMPRESA, SEGÚN ORGANIGRAMA.
APLICA LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES EN TODAS LAS ACCIONES DE SU DESEMPEÑO, SEGÚN PROTOCOLOS.
UTILIZA EL CONDUCTO REGULAR ESTABLECIDO AL INTERACTUAR CON EL CLIENTE INTERNO, SEGÚN ORGANIGRAMA.
COLABORA CON EL EQUIPO DE TRABAJO EN LA ATENCIÓN INTEGRAL DEL CLIENTE, SEGÚN ROLES.
MANTIENE ACTITUD DE SERVICIO EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS.
UTILIZA TERMINOLOGÍA, TONO DE VOZ Y GESTOS PERTINENTES EN LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE, ATENDIENDO PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
ES DILIGENTE Y ÁGIL EN EL SERVICIO, DE ACUERDO CON SUS FUNCIONES.
IDENTIFICA Y CARACTERIZA CADA UNO DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DEL PORTAFOLIO, DE ACUERDO CON SU FUNCIÓN.
INCENTIVA AL CONSUMO DE PRODUCTOS Y UTILIZACIÓN DE SERVICIOS DE LA EMPRESA, DE ACUERDO CON EL PORTAFOLIO DE SERVICIOS.
UTILIZA OPORTUNAMENTE LOS CANALES INSTITUCIONALES ESTABLECIDOS PARA EL MANEJO DE LA INFORMACIÓN DEL USUARIO, SEGÚN PROTOCOLOS.
RECIBE LAS SUGERENCIAS Y RECLAMOS CON BUEN ÁNIMO Y ACTITUD DE

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Criterio de evaluación:	SERVICIO. RESUELVE INQUIETUDES EN FORMA RESPETUOSA Y OPORTUNA, SIGUIENDO DIRECTRICES. DILIGENCIA FORMATOS DE REPORTE DE NOVEDADES SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
Conocimiento del proceso:	DESCRIBIR LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE UNA EMPRESA DE SERVICIOS. APLICAR LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE. IDENTIFICAR LA MISIÓN, VISIÓN, VALORES CORPORATIVOS Y POLÍTICAS INSTITUCIONALES DE LA ORGANIZACIÓN. RECONOCER EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA EMPRESA. MANTENER RELACIONES RESPETUOSAS Y CORDIALES CON LOS CLIENTES EXTERNO E INTERNO. ATENDER AL CLIENTE OBSERVANDO LAS NORMAS DE URBANIDAD Y CORTESÍA. INTERACTUAR CON SU EQUIPO DE TRABAJO. ESTABLECER DIÁLOGOS CON EL USUARIO, APLICANDO COMUNICACIÓN ASERTIVA. INTERPRETAR Y APLICAR PROTOCOLOS PARA EL MANEJO DE CONFLICTOS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE. DIRECCIONAR AL CLIENTE HACIA EL RESPONSABLE DE LA RESOLUCIÓN DE RECLAMOS Y SUGERENCIAS. UTILIZAR TECNOLOGÍA DISPONIBLE EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE. PORTAR EL UNIFORME, CONSERVANDO LOS PARÁMETROS INTERNACIONALES DE IMAGEN PERSONAL. BRINDAR INFORMACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. APLICAR MARCO LEGAL SOBRE EL PRODUCTO O SERVICIO. RESOLVER INQUIETUDES SOBRE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA EMPRESA. IDENTIFICAR Y REPORTAR LAS NO CONFORMIDADES EN LA OFERTA DE
Conocimiento del concepto:	CONCEPTOS DE MISIÓN, VISIÓN, VALORES CORPORATIVOS Y POLÍTICAS INSTITUCIONALES. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL: ORGANIGRAMA E INFRAESTRUCTURA DE LA EMPRESA. NIVELES DE JERARQUÍA E IDENTIFICACIÓN DE ROLES. POLÍTICAS DE SERVICIO INTERNACIONALES. POLÍTICAS INSTITUCIONALES DE SERVICIO. SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD: CONCEPTO, PRINCIPIOS Y PROCEDIMIENTOS DE ATENCIÓN A CLIENTES. EL SERVICIO: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA EN LA EMPRESA. LOS LÍMITES DEL SERVICIO: CONCEPTO Y APLICACIÓN. TIPOS DE CLIENTES: EXTERNO E INTERNO. ESCALA DE NECESIDADES DE LAS PERSONAS: CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN. COMUNICACIÓN: TÉCNICAS TIPOS DE COMUNICACIÓN: VERBAL: ORAL Y ESCRITA CULTURA. TELEFÓNICA NO VERBAL: GESTUAL Y NO GESTUAL. COMUNICACIÓN ASERTIVA: CONCEPTO, PRINCIPIOS, TÉCNICAS. NORMAS DE URBANIDAD Y CORTESÍA EN LAS RELACIONES INTERPERSONALES. TRABAJO EN EQUIPO: CONCEPTO, BENEFICIOS, TÉCNICAS PARA TRABAJO EN EQUIPO. TÉCNICAS PARA IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES: CONCEPTOS BÁSICOS. ROL DE LOS FUNCIONARIOS EN LA IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES DE LOS CLIENTES. EMPODERAMIENTO: IMPORTANCIA EN LA ATENCIÓN A CLIENTES.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto: CLIENTE.
IMAGEN PERSONAL Y NORMAS E URBANIDAD Y CORTESÍA MANUALES DE PROCEDIMIENTOS Y DE FUNCIONES.
LA INFORMACIÓN: ABIERTA, CERRADA, CONFIDENCIAL, FALSA Y VERAZ.
PROTOCOLO DE SERVICIOS.
MARCO LEGAL SOBRE CONSUMO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.
PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA EMPRESA.
FORMATOS PARA REPORTES DE NOVEDADES EN EL SERVICIO.
TÉCNICAS DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS E INCONVENIENTES.

Perfil del instructor:

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844940
Nombre de la actividad: CARACTERIZAR LAS BPM Y LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN LAS UNIDADES DE
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 442956
Nombre del resultado: 1. BRINDAR ATENCIÓN AL CLIENTE INTERNO Y EXTERNO, APLICANDO POLÍTICAS Y NORMAS INSTITUCIONALES.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 5110

Nombre de la competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Criterio de evaluación: DESCRIBE LOS PRINCIPALES CONCEPTOS RELACIONADOS CON ALIMENTO, TIPOS DE ALIMENTOS, PIRÁMIDE NUTRICIONAL AGUA COMO ALIMENTO, SEGURIDAD ALIMENTARÍA, INOCUIDAD, RIESGO Y PELIGRO, SEGÚN TEORÍAS Y CONCEPTOS.
APLICA LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA NORMAS Y PROTOCOLOS.
IDENTIFICA LOS EXÁMENES MÉDICOS BÁSICOS PARA UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y LAS VACUNAS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS, CONFORME NORMATIVIDAD VIGENTE.
APLICA LOS PRINCIPIOS Y TÉCNICAS DE BIOSEGURIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVIDAD.
REALIZA LAVADO DE MANOS SEGÚN TÉCNICA ESTABLECIDA.
MANTIENE HIGIENE E IMAGEN PERSONAL, SEGÚN PROTOCOLOS.
MANEJA RESIDUOS, SEGÚN NORMATIVIDAD.
UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.
REALIZA TOMA DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS.
REGISTRA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS EN EL FORMATO CORRESPONDIENTE, SEGÚN PROTOCOLOS.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Criterio de evaluación:	PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA TANTO DIRECTA COMO INDIRECTA, TENIENDO EN CUENTA TEORÍAS Y CONCEPTOS. ESTABLECE LA DIFERENCIA ENTRE ALIMENTO ALTERADO, ADULTERADO, FALSIFICADO Y PERECEDERO, SEGÚN TEORÍAS ESTUDIADAS. EMPLEA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN SEGÚN MANUAL TÉCNICO. APLICA BPM EN TODAS LAS ACTIVIDADES ASIGNADAS, SEGÚN PROTOCOLOS. INFORMA OPORTUNAMENTE NOVEDADES IDENTIFICADAS EN EL SERVICIO, DE ACUERDO CON NORMAS. ALMACENA MATERIAS PRIMAS, Y ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO SEGÚN NORMAS TÉCNICAS. APLICA TÉCNICAS DE ROTACIÓN DE PRODUCTOS DE ACUERDO AL ALIMENTO, TEMPERATURA Y ORGANIZACIÓN DE SU ALMACENAMIENTO. IDENTIFICA Y APLICA LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS. PREVIENE Y CONTROLA FACTORES DE RIESGO SEGÚN NORMATIVIDAD HACCP. RECONOCE LOS SIETE PRINCIPIOS HACCP Y SU IMPORTANCIA EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, DE ACUERDO CON NORMAS. APLICA LAS CORRECCIONES PERTINENTES DE ACUERDO A SU COMPETENCIA. INFORMA EVENTOS IRREGULARES A LA PERSONA COMPETENTE, SIGUIENDO EL PROTOCOLO VIGENTE. IDENTIFICA Y REPORTA OPORTUNAMENTE FACTORES DE RIESGO Y PELIGROS INTERPRETA Y APLICA NORMATIVIDAD VIGENTE SOBRE HACCP, DE ACUERDO CON SU COMPETENCIA CUMPLE CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS PARA LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.
Conocimiento del proceso:	APLICAR TÉCNICAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS Y UÑAS EN EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. APLICAR NORMAS DE BIOSEGURIDAD Y LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE. CUMPLIR CON LAS NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL ASEO PERSONAL. UTILIZAR EL UNIFORME DE TRABAJO SEGÚN NORMAS TÉCNICAS Y DEL SERVICIO. INFORMAR AL JEFE INMEDIATO LA PRESENCIA DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS, ANTES DE INGRESAR A UNA ÁREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. MANEJAR ADECUADAMENTE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS EN LAS DIFERENTES ÁREAS DE TRABAJO. IDENTIFICAR EL PROGRAMA DE DESINFECCIÓN ,DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS. UTILIZAR INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN: TERMÓMETROS, BALANZA, GRAMERA. MEDIR Y PESAR MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS. RECONOCER ETIQUETADO, ENVOLTURAS, ENVASES, FECHAS DE VENCIMIENTO, REGISTRO SANITARIO, ASPECTO ADECUADO DE SU PRESENTACIÓN Y FORMA DE CONSERVACIÓN POR PARTE DE PROVEEDORES. VERIFICAR TEMPERATURA Y CONDICIONES PARA LA BUENA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS. IDENTIFICAR CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES POR PARTE DE PROVEEDORES.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

SEGÚN TIEMPOS Y TEMPERATURAS ESTIPULADAS PARA EVITAR LA SUPERVIVENCIA DE LOS MICROORGANISMOS.
APLICAR NORMAS ALMACENAMIENTO, REFRIGERACIÓN CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
RECHAZAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS QUE NO CUMPLAN CON ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y QUE OBEDEZCA A UNA PROBABLE NO CONFORMIDAD.
RECONOCER Y DIFERENCIAR LAS TÉCNICAS INADECUADAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
RECONOCER BPM EN EL ÁREA FÍSICA DEL SERVICIO. INSTALACIONES, DISEÑO LOCALIZACIÓN , ACCESOS, ABASTECIMIENTO DE AGUA, INSTALACIONES SANITARIAS, ILUMINACIÓN, PISOS, PAREDES , VENTANAS, VENTILACIÓN.
RECONOCER BPM EN EQUIPO Y UTENSILIOS, LAVABLES ,POCO POROSOS , CONDICIONES Y FUNCIONAMIENTO.
RECONOCER, IDENTIFICAR Y ARGUMENTAR BPM EN EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS, REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, GENERALIDADES DE LA MATERIA PRIMA, ZONAS SEGURAS Y DE PELIGRO PARA EL ALIMENTO.
RECONOCER BPM EN EL ALIMENTO Y SU MANIPULADOR, CONDICIONES DE SALUD, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.
RECONOCER LOS PRINCIPIOS HACCP.
RECONOCER Y CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS Y PELIGROS PARA EL ALIMENTO EN EL SERVICIO.
PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.
IDENTIFICAR LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
MONITOREAR LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
NOTIFICAR LAS DESVIACIONES EN LOS LÍMITES CRÍTICOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS EN LA EMPRESA.
APLICAR LAS ACCIONES CORRECTIVAS SEGÚN FACTORES DE RIESGO IDENTIFICADOS.
TOMAR E IDENTIFICAR MUESTRAS SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO.
ESTABLECER LAS DIFERENCIAS BÁSICAS Y PUNTOS DE ENCUENTRO ENTRE EL SISTEMA HACCP Y EL SISTEMA DE CALIDAD.
REALIZAR LOS MONITOREOS SEGÚN FASES DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
IDENTIFICAR Y REPORTAR FALLAS Y DESPERFECTOS EN LOS EQUIPOS.
ANALIZAR LOS PELIGROS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LA COMIDA.
IDENTIFICAR LOS PELIGROS EN LA ADQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMAS, RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y SOBRE EL ALIMENTO DIRECTAMENTE.
IDENTIFICAR O CONTROLAR PELIGROS Y FACTORES DE RIESGO EN ENVASES O ENVOLTURAS DE LA MATERIA PRIMA.
IDENTIFICAR LOS PELIGROS Y MEDIDAS DE CONTROL PARA LOS ALIMENTOS EN SU ALMACENAMIENTO.
IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
UTILIZAR SOLUCIONES DESINFECTANTES SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
PREPARAR SOLUCIONES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.
RECONOCER LAS ACCIONES Y EFECTOS ADVERSOS SOBRE LA SALUD HUMANA Y AMBIENTAL DE LAS SUSTANCIAS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

ESPECIFICACIONES Y NORMATIVIDAD A LA QUE HAYA LUGAR.
DILIGENCIAR FORMATOS DE ACUERDO A LOS INSTRUCTIVOS ESTABLECIDOS.
INTERPRETAR MINUTAS Y OTROS ELEMENTOS DE PLANEACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS.
RECONOCER Y UTILIZAR EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.
APLICAR TÉCNICAS PARA APOYAR EL ALISTAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS SEGÚN MINUTAS Y OTROS ELEMENTOS DE PLANEACIÓN.
APLICAR TÉCNICAS DE CORTE, COCCIÓN, PRESENTACIÓN, DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.
APLICAR PRÁCTICAS SEGURAS AL MANIPULAR FRUTAS Y VERDURAS.
EVITAR ACCIONES QUE PUEDAN PRODUCIR A FUTURO UNA ENFERMEDAD

Conocimiento del concepto:

CONCEPTO DE:-ALIMENTO, NUTRICIÓN, CLASIFICACIÓN GENERAL DE ALIMENTOS Y PIRÁMIDE NUTRICIONAL.
NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
SEGURIDAD ALIMENTARÍA, INOCUIDAD, PELIGRO Y RIESGO.
MICROORGANISMOS: CONCEPTO, CLASES, PATÓGENOS, PRINCIPALES RELACIONADOS CON SERVICIO DE ALIMENTOS, ALTERADORES, SAPROFITOS, CURVA DE CRECIMIENTO Y DESTRUCCIÓN MICROBIANO, PROLIFERACIÓN, FACTORES DE DESARROLLO MICROBIANO, SUPERVIVENCIA, RECONTAMINACIÓN, ENFERMEDAD, INTOXICACIÓN E INFECCIÓN, PRINCIPALES ETAS Y LA IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD DEL ALIMENTO.
CONCEPTO DE CONTAMINACIÓN, CONTAMINACIÓN CRUZADA , CONTAMINACIÓN CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA, ALIMENTO, PERECEDERO, FALSIFICADO Y ADULTERADO.
ALIMENTO DE MAYOR RIESGO, MENOR RIESGO Y CONTROL ESPECIAL EPIDEMIOLÓGICO.
HIGIENE PERSONAL Y NORMAS PARA EL BUEN USO DE LA ROPA DE TRABAJO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: HIGIENE GENERAL- ORAL.
EXÁMENES MÉDICOS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
BIOSEGURIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
NORMATIVIDAD VIGENTE SOBRE BPM SOBRE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUES, ENVASES Y ROTULADO DE ALIMENTOS.
NORMAS LEGALES VIGENTES
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS.
CARACTERÍSTICAS DE ÁREAS Y EQUIPOS DE RECEPCIÓN.
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA, VOLUMEN Y MASA.
CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA.
TÉCNICAS DE CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN.
TÉCNICA DE REFRIGERACIÓN.
TÉCNICA DE TOMA DE TEMPERATURA.
TÉCNICAS PARA ALMACENAMIENTO Y ROTACIÓN DE PRODUCTOS.
TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: POR FRÍO, POR CALOR Y MEDIOS ADITIVOS.
SISTEMA HACCP: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y PRINCIPIOS, NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO FÍSICO Y QUÍMICO.
TÉCNICA DE MUESTREO DE ALIMENTOS.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS.
TÉCNICA PARA LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto: TÉCNICAS DE ALISTAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.
MÉTODOS PARA LA PRESENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y

Perfil del instructor:

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844940
Nombre de la actividad: CARACTERIZAR LAS BPM Y LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN LAS UNIDADES DE
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 443422
Nombre del resultado: 1. PLANEAR LAS ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS APLICANDO NORMAS DE BIOSEGURIDAD, DE SALUD OCUPACIONAL Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 1

Nombre de la competencia: PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

Criterio de evaluación: Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales.
Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales.
Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales.
Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo.
Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo.
Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos.
Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de convivencia.
Identifica e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida.
Vivencia su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral según competencias ciudadanas.
Se comunica fácilmente con los miembros de la comunidad educativa según protocolos y normas de convivencia institucional.
Establece procesos comunicativos asertivos que posibilitan la convivencia en los contextos social y productivo de acuerdo con las competencias

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Criterio de evaluación:	ciudadanas. Resuelve conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad. Establece acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas según normas y protocolos institucionales. Aporta elementos en la construcción colectiva del conocimiento según la naturaleza del problema. Optimiza los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas según normas institucionales. Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales. Dispone los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos. Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental. Aplica los test de condición física según técnicas de medición. Selecciona los ejercicios para el plan de acondicionamiento físico de acuerdo con los métodos de entrenamiento físico. Elabora el plan de acondicionamiento físico, según sistemas de entrenamiento físico Diagnóstica los riesgos ergonómicos y psicosociales de su desempeño laboral según normas de salud ocupacional. Selecciona las técnicas de cultura física para prevenir riesgos ergonómicos y psicosociales según naturaleza y complejidad del desempeño laboral. Implementa técnicas de cultura física para la prevención de riesgos ergonómicos y psicosociales teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral. Valora el impacto de la cultura física en el mejoramiento de la calidad de vida y su efecto en el entorno familiar social y productivo teniendo en cuenta su proyecto de vida. Implementa estrategias que le permitan liderar actividades físicas deportivas y culturales en contexto social y productivo teniendo en cuenta las competencias ciudadanas. Participa en actividades que requieren coordinación motriz fina y gruesa de forma individual y grupal teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral. Aplica técnicas y procedimientos orientados al perfeccionamiento de la psicomotricidad frente a los requerimientos de su desempeño laboral.
Conocimiento del proceso:	Establecer relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad. Analizar de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas. Argumentar y acoger los criterios que contribuyen a la resolución de problemas Proponer alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas Desarrollar actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal Abordar procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva en contextos sociales y productivos. Armonizar los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

Identificar e integrar los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida.
Vivenciar su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral y sustentable.
Facilitar los procesos de comunicación entre los miembros de la comunidad educativa.
Establecer procesos comunicativos asertivos que posibiliten la convivencia en los contextos social y productivo
Resolver conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad.
Establecer acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas.
Aportar elementos para la construcción colectiva del conocimiento
Optimizar los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas.
Contribuir en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral.
Disponer los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos.
Mantener limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas
Diligenciar la ficha antropométrica según las técnicas de valoración.
Registrar los resultados del test de acuerdo con los formatos establecidos.
Analizar los resultados del test de acuerdo con los baremos.
Interpretar métodos de entrenamiento físico según sistemas establecidos.
Definir los tiempos de aplicación de cada ejercicio según los resultados del test.
Determinar el número de series y repeticiones de cada ejercicio según el resultado del test.
Establecer los tiempos de pausas de acuerdo a los métodos de entrenamiento.
Interpretar las cargas de trabajo ergonómicas y psicosociales según la naturaleza del desempeño laboral
Determinar los ejercicios específicos para la prevención del riesgo ergonómico y psicosocial.
Seleccionar los elementos, materiales, equipos e implementos según el plan de acondicionamiento físico.
Aplicar el plan de acondicionamiento físico según el diagnóstico establecido.
Analizar las ventajas de la actividad física en la dimensión Biopsicosocial según su criterio.
Interpretar los beneficios que se adquieren para su rendimiento en el desempeño laboral.
Organizar actividades orientadas al desarrollo de programas recreodeportivos según las necesidades de su entorno.
Ejecutar e integrar acciones encaminadas a la promoción y participación en los eventos de acuerdo con las políticas de bienestar.
Identificar las técnicas de coordinación motriz fina y gruesa relacionadas para el desarrollo de las competencias definidas en su perfil ocupacional.
Seleccionar técnicas que le permitan potencializar su capacidad de reacción mental, y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza propia del entorno laboral.
Valorar las técnicas y procedimientos necesarios para lograr su desempeño psicomotriz de acuerdo con el área ocupacional.
Implementar las técnicas y procedimientos para lograr mayor productividad en su desempeño laboral.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto:

- Relaciones interpersonales: Conceptos, tipología.
- Sociedad y Cultura: Concepto, relaciones
- Conceptos de:
- Libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad
- Alteridad
- Dignidad humana
- Derechos Humanos
- Principios y Valores éticos universales
- Normas de convivencia
- Constitución Política de Colombia
- Criticidad
- Pensamiento creativo
- Inteligencias múltiples
- Formulación y Resolución de problemas
- Procesos de Interpretación, Argumentación y Proposición.
- Objetividad-Subjetividad-Intersubjetividad
- Toma de decisiones
- Asertividad
- Lógica
- Coherencia
- Autonomía
- Desarrollo Humano Integral
- Motivación y Auto aprendizaje
- Trabajo en Equipo
- Racionalidad
- Inteligencia Emocional
- Entorno y Contexto
- Conocimiento de sí mismo

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto:

- Proyecto de Vida
- Resiliencia
- Comunicación: Concepto, proceso, componentes y funciones
- Comunicación Verbal
- Comunicación No Verbal Kinésica
- Comunicación No Verbal Proxémica
- Comunicación No Verbal Paralinguística
- Convivencia
- Empatía
- Resolución de Conflictos
- Conocimiento: Concepto, tipologías
- Conocimiento Científico
- Recurso renovables y no renovables
- Conceptos: Ecología, Medio Ambiente.
- Desarrollo Sostenible
- Normatividad Ambiental
- Utilización de Tecnologías más Limpias
- Problemáticas Urbanas
- Desarrollo a Escala Humana

Conceptos de público y privado
Ficha antropométrica: definición, características, clasificación, aplicaciones, tipos.
Técnicas de valoración: definición, tipos, características , selección, aplicación, formulas, baremos, índices
Test: Definición, clases, características, aplicaciones.

- Formatos: Clases, Características, Técnicas de diligenciamiento.

Baremos: Definición, Clases, Características, Interpretación.
Métodos de entrenamiento físico: Definiciones, Clasificación, Características y Aplicación.
Sistemas: Definición, características, aplicación, clasificación.
Series: Definición, Aplicación, Clases
Repetición: Definición y aplicación
Ejercicio: Definición, Clases, Tiempos de aplicación, Condición, Características, Beneficios.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto:

Cargas de trabajo: Definición, Función, Aplicación, Riesgos, Clasificación. Manejo.
Ergonomía: Definición, Función, Clasificación, Limitantes, Beneficios, Estándares.
Riesgo ergonómico: Definición, características, manejo, medición, análisis
Riesgo Psicosocial: Definición, Características, Manejo, Medición, Análisis.
Desempeño laboral: Definición, Duración, Cuidados, Clasificación.
Prevención de riesgos ocupacionales: Concepto, Beneficios.
Actividad física: definición ,características, componentes, ventajas
Biopsicosocial: definición, dimensión, aplicación, características. Desarrollo.
Beneficios: definición, características, clases, ventajas.
Rendimiento laboral: definición, aplicación, características, desarrollo, requerimientos.
Motricidad: definición, clasificación, aplicación, teorías, características, métodos, beneficios, desarrollo.
Programas deportivos: definición, clasificación, aplicación, estrategias de desarrollo, objetivos, clases, requerimientos, ventajas y desventajas.
Recreación: definición, clases, métodos, aplicaciones, estrategias, características.
Integrar: definición, métodos, beneficios, características.
Bienestar laboral: definición, clasificación, alcances, estrategias de desarrollo, cobertura, requerimientos.
Competencias laborales: definición, características, desarrollo y requerimientos.
Reacción Mental: definición, características, desarrollo, técnicas, métodos, teorías, características.
Destreza motora: definición, características, desarrollo, técnicas, ventajas, aplicaciones.
Entorno laboral: definición, descripción, función, características, procedimientos, requerimientos.
Psicomotricidad: definición, clases, técnicas y procedimientos.
Productividad laboral: definición, características, indicadores, test de valoración, ventajas, desventajas.

Perfil del instructor:

Requisitos Académicos:

Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así:

· Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas.

Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas.

· Profesional educación física, recreación y deportes.

· Profesional ciencias de la salud ocupacional.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Perfil del instructor:

Experiencia Laboral:

Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.

Competencias:

Gestionar procesos de desarrollo humano según las particularidades de los contextos sociales y productivos.
Interactuar idóneamente consigo mismo con los demás y con la naturaleza según los contextos sociales y productivos.
Promover el desarrollo de las actividades físicas que posibiliten el desempeño laboral seguro y eficaz, un estilo de vida saludable y el mejoramiento de la calidad de vida.

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844941
Nombre de la actividad: CONTEXTUALIZACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 441656
Nombre del resultado: CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Código del resultado: 441661
Nombre del resultado: RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Código del resultado: 441662
Nombre del resultado: IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Código del resultado: 441666
Nombre del resultado: ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844942
Nombre de la actividad: DEFINIR LOS PROCEDIMIENTOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 441657
Nombre del resultado: DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Código del resultado: 441660
Nombre del resultado: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Código del resultado: 441663
Nombre del resultado: DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 3048

Nombre de la competencia: APOYAR LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES LOCATIVAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS

	ESTÁNDAR DE LAS EMPRESAS Y NORMAS SANITARIAS VIGENTES.
Criterio de evaluación:	RECONOCE LOS MICROORGANISMOS Y SU IMPACTO EN LA SALUD HUMANA, CONFORME CONCEPTOS ESTUDIADOS. APLICA PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA EN LAS ACTIVIDADES REALIZADAS, SEGÚN TEORÍAS ESTUDIADAS. EMPLEA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN PROTOCOLOS ESTANDARIZADOS. REALIZA LAVADO DE MANOS SIGUIENDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. IMPLEMENTA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS DENTRO DE UNA COMUNIDAD O EMPRESA, TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE. IMPLEMENTA ACCIONES DE CONTROL Y SEGUIMIENTO PARA LA PREVENCIÓN DE LAS PLAGAS, SEGÚN NORMATIVA VIGENTE. EJECUTA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DENTRO DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE LA EMPRESA. REALIZA SUS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL PROTOCOLO, PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES) ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. REGISTRA LA INFORMACIÓN SEGÚN LAS INDICACIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA. CUMPLE CON LOS PRINCIPIOS Y FACTORES DE LIMPIEZA EN EL DESEMPEÑO DE ACTIVIDADES, SIGUIENDO PROTOCOLOS. RECONOCE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA SUCIEDAD Y SUPERFICIE A LIMPIAR, TENIENDO COMO REFERENCIA EL DIAGNOSTICO DEL ÁREA. APLICA MEDIDAS DE SALUD OCUPACIONAL EN EL MANEJO DE MAQUINARIA Y SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONFORME NORMATIVA VIGENTE. UTILIZA Y ALMACENA LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SIGUIENDO LAS RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y PROTOCOLOS INSTITUCIONALES. EXPLICA LA ACCIÓN DE LOS COMPONENTES DE UN PRODUCTO DETERGENTE ANTE LA SUCIEDAD INTERPRETANDO LAS FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS. APLICA EL MÉTODO Y NIVEL DE DESINFECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA O SUPERFICIE A DESINFECTAR. UTILIZA PRODUCTOS PARA TRATAR MANCHAS SEGÚN TIPO DE SUPERFICIE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. OPERA MAQUINA IMPLEMENTOS Y ACCESORIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ATENDIENDO RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE. MANEJA CANALES DE COMUNICACIÓN SEGÚN ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.
Conocimiento del proceso:	CUMPLIR PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL EN LA REALIZACIÓN DE PROCEDIMIENTOS. CUMPLIR CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PROPIAS DE SU ACTIVIDAD LABORAL. CUMPLIR LA NORMATIVIDAD SANITARIA Y AMBIENTAL VIGENTE EN CADA UNO DE SUS ACTOS PRODUCTIVOS. IDENTIFICAR, CLASIFICAR Y MANEJAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO CON SU ORIGEN Y COMPOSICIÓN. REALIZAR ACCIONES PARA PREVENIR LAS FUENTES DE INFESTACIÓN DE PLAGAS. INTERPRETAR Y APLICAR PROTOCOLOS, PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES).

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

APLICAR LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
DILIGENCIAR LOS FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APLICAR LOS PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA EN EL DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES.
EMPLEAR LOS PRINCIPIOS Y FACTORES DE LIMPIEZA EN EL DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES.
LIMPIAR TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS Y SUCIEDAD DE LA SUPERFICIE.
ALISTAR IMPLEMENTOS DE TRABAJO, DE ACUERDO A LAS CONDICIONES DE LA LABOR.
IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS SUSCEPTIBLES A LIMPIAR.
OPERAR IMPLEMENTOS Y MAQUINARIA DE LIMPIEZA, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE.
PREPARAR DILUCIONES Y MEZCLAS DE PRODUCTOS QUÍMICOS, SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE Y LOS PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
APLICAR LOS PRODUCTOS QUÍMICOS DE PROTECCIÓN Y EMBELLECIMIENTO DE SUPERFICIES.
UTILIZAR FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS UTILIZADOS PARA LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, PROTECCIÓN, ENLUCIMIENTO Y/O ABRILLANTADO DE SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS DE LIMPIEZA EN LAS INSTALACIONES LOCATIVAS, DURANTE SU JORNADA LABORAL.
APLICAR MÉTODO Y NIVEL DE DESINFECCIÓN REQUERIDO TENIENDO EN CUENTA EL ÁREA Y TIPO DE CONTAMINACIÓN.
APLICAR TÉCNICAS DE DESMANCHE EN SUPERFICIES QUE LO REQUIERAN.
REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN MOBILIARIO Y DIVISORIOS QUE LO REQUIERAN.
REALIZAR TRATAMIENTO ESPECIALIZADO EN PISOS SEGÚN LAS RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y LOS PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
IDENTIFICAR LOS TIPOS DE SUPERFICIES Y TEXTURAS DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.
CLASIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE SUCIEDADES ENCONTRADOS EL LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ALIMENTOS.
UTILIZAR PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN TIPO DE SUCIEDAD Y SUPERFICIE.
VERIFICAR LA LIMPIEZA DEL EQUIPO POR MÉTODO VISUAL.
REPORTAR OPORTUNAMENTE LOS DETERIOROS Y MAL FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.
REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPOS Y

Conocimiento del concepto:

CLASIFICACIÓN DE LOS MICROORGANISMOS.
CONDICIONES DE CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS.
CADENA EPIDEMIOLÓGICA.
NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL APLICADAS EN SU LABOR.
NORMATIVIDAD SANITARIA Y AMBIENTAL VIGENTE.
MANEJO DEL RIESGO BIOLÓGICO: CONCEPTO, RIESGOS MÁS FRECUENTES RELACIONADOS CON SU LABOR, ACCIONES DE PREVENCIÓN.
GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS.
MEDIDAS DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LAS PLAGAS.
CONCEPTOS BÁSICOS DEL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto: COMPONENTES DE UN PROTOCOLO, PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO (POES).
COMPONENTES DE LA FICHA TÉCNICA Y HOJA DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS TIPOS DE INFORMES Y FORMATOS USADOS EN LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA.
PAUTAS DE COMPORTAMIENTO EN EL TRABAJO.
PRINCIPIOS, FACTORES Y MÉTODOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN.
PRINCIPIOS DE LA TÉCNICA ASÉPTICA.
CLASIFICACIÓN DE LA SUCIEDAD (ORIGEN, COMPOSICIÓN).
TIPOS DE SUPERFICIES Y TEXTURAS.
CLASIFICACIÓN DE ÁREAS (DOMESTICA, INDUSTRIAL, COMERCIAL, INSTITUCIONAL, HOSPITALARIA).
FUNCIONAMIENTO Y CLASIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS Y MAQUINARIA DE LIMPIEZA.
PRODUCTOS QUÍMICOS PARA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE SUPERFICIES Y LOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS.
SISTEMA DE UNIDADES DE PESO Y VOLUMEN.
DILUCIONES Y CONCENTRACIONES DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS SERVICIOS.
TÉCNICAS DE LAS OPERACIONES BÁSICAS DE LIMPIEZA (BARRER, ASPIRAR, SACUDIR, LAVAR, TRAPEAR).
TÉCNICAS ESPECIFICAS DE ELIMINACIÓN DE SUCIEDAD (DESINFECCIÓN, LIMPIEZA DE MANCHAS, LIMPIEZA DE MOBILIARIO Y DIVISORIOS).
CLASIFICACIÓN Y MÉTODOS DE TRATAMIENTO DE PISOS.(DECAPADO, PROTECCIÓN Y MANTENIMIENTO).
CARACTERÍSTICAS DE LA SUCIEDAD Y SUPERFICIES DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS.
SELECCIÓN Y USO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO AL TIPO DE SUCIEDAD.
CONCEPTOS BÁSICOS DE LOS CONTROLES QUÍMICOS, VISUALES Y MICROBIOLÓGICOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA LIMPIEZA.
UTILIDAD, CARACTERÍSTICAS Y CUIDADOS DE LOS PRINCIPALES EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS PARA EL MANEJO Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS A LIMPIAR.
IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DENTRO DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Perfil del instructor:

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844942
Nombre de la actividad: DEFINIR LOS PROCEDIMIENTOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 442043
Nombre del resultado: 4. UTILIZAR LOS PRODUCTOS QUÍMICOS SEGÚN SUCIEDAD Y SUPERFICIE CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES VIGENTES

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Etapa: LECTIVA
Estado: ACTIVO

Código del resultado: 442126
Nombre del resultado: 3. APLICAR TÉCNICAS ESPECÍFICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES LOCATIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS POR LA EMPRESA Y NORMAS SANITARIAS VIGENTES
Etapa: LECTIVA
Estado: ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 35255

Nombre de la competencia: INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON SUS NECESIDADES Y CON LAS POLÍTICAS Y ESTRATEGIA DE SERVICIO DE LA ORGANIZACIÓN.

Criterio de evaluación:
RECONOCE Y RESPETA LAS JERARQUÍAS DE LA EMPRESA, SEGÚN ORGANIGRAMA.
APLICA LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES EN TODAS LAS ACCIONES DE SU DESEMPEÑO, SEGÚN PROTOCOLOS.
UTILIZA EL CONDUCTO REGULAR ESTABLECIDO AL INTERACTUAR CON EL CLIENTE INTERNO, SEGÚN ORGANIGRAMA.
COLABORA CON EL EQUIPO DE TRABAJO EN LA ATENCIÓN INTEGRAL DEL CLIENTE, SEGÚN ROLES.
MANTIENE ACTITUD DE SERVICIO EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS.
UTILIZA TERMINOLOGÍA, TONO DE VOZ Y GESTOS PERTINENTES EN LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE, ATENDIENDO PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
ES DILIGENTE Y ÁGIL EN EL SERVICIO, DE ACUERDO CON SUS FUNCIONES.
IDENTIFICA Y CARACTERIZA CADA UNO DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DEL PORTAFOLIO, DE ACUERDO CON SU FUNCIÓN.
INCENTIVA AL CONSUMO DE PRODUCTOS Y UTILIZACIÓN DE SERVICIOS DE LA EMPRESA, DE ACUERDO CON EL PORTAFOLIO DE SERVICIOS.
UTILIZA OPORTUNAMENTE LOS CANALES INSTITUCIONALES ESTABLECIDOS PARA EL MANEJO DE LA INFORMACIÓN DEL USUARIO, SEGÚN PROTOCOLOS.
RECIBE LAS SUGERENCIAS Y RECLAMOS CON BUEN ÁNIMO Y ACTITUD DE SERVICIO.
RESUELVE INQUIETUDES EN FORMA RESPETUOSA Y OPORTUNA, SIGUIENDO DIRECTRICES.
DILIGENCIA FORMATOS DE REPORTE DE NOVEDADES SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

Conocimiento del proceso:
DESCRIBIR LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE UNA EMPRESA DE SERVICIOS.
APLICAR LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE.
IDENTIFICAR LA MISIÓN, VISIÓN, VALORES CORPORATIVOS Y POLÍTICAS INSTITUCIONALES DE LA ORGANIZACIÓN.
RECONOCER EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA EMPRESA.
MANTENER RELACIONES RESPETUOSAS Y CORDIALES CON LOS CLIENTES EXTERNO E INTERNO.
ATENDER AL CLIENTE OBSERVANDO LAS NORMAS DE URBANIDAD Y

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

ESTABLECER DIÁLOGOS CON EL USUARIO, APLICANDO COMUNICACIÓN ASERTIVA.
INTERPRETAR Y APLICAR PROTOCOLOS PARA EL MANEJO DE CONFLICTOS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE.
DIRECCIONAR AL CLIENTE HACIA EL RESPONSABLE DE LA RESOLUCIÓN DE RECLAMOS Y SUGERENCIAS.
UTILIZAR TECNOLOGÍA DISPONIBLE EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE.
PORTAR EL UNIFORME, CONSERVANDO LOS PARÁMETROS INTERNACIONALES DE IMAGEN PERSONAL.
BRINDAR INFORMACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
APLICAR MARCO LEGAL SOBRE EL PRODUCTO O SERVICIO.
RESOLVER INQUIETUDES SOBRE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA EMPRESA.
IDENTIFICAR Y REPORTAR LAS NO CONFORMIDADES EN LA OFERTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.
ELABORAR Y REPORTAR INFORMES APLICANDO PROTOCOLOS

Conocimiento del concepto:

CONCEPTOS DE MISIÓN, VISIÓN, VALORES CORPORATIVOS Y POLÍTICAS INSTITUCIONALES.
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL: ORGANIGRAMA E INFRAESTRUCTURA DE LA EMPRESA.
NIVELES DE JERARQUÍA E IDENTIFICACIÓN DE ROLES.
POLÍTICAS DE SERVICIO INTERNACIONALES.
POLÍTICAS INSTITUCIONALES DE SERVICIO.
SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD: CONCEPTO, PRINCIPIOS Y PROCEDIMIENTOS DE ATENCIÓN A CLIENTES.
EL SERVICIO: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA EN LA EMPRESA.
LOS LÍMITES DEL SERVICIO: CONCEPTO Y APLICACIÓN.
TIPOS DE CLIENTES: EXTERNO E INTERNO.
ESCALA DE NECESIDADES DE LAS PERSONAS: CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN.
COMUNICACIÓN: TÉCNICAS TIPOS DE COMUNICACIÓN: VERBAL: ORAL Y ESCRITA CULTURA. TELEFÓNICA NO VERBAL: GESTUAL Y NO GESTUAL.
COMUNICACIÓN ASERTIVA: CONCEPTO, PRINCIPIOS, TÉCNICAS.
NORMAS DE URBANIDAD Y CORTESÍA EN LAS RELACIONES INTERPERSONALES.
TRABAJO EN EQUIPO: CONCEPTO, BENEFICIOS, TÉCNICAS PARA TRABAJO EN EQUIPO.
TÉCNICAS PARA IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES: CONCEPTOS BÁSICOS.
ROL DE LOS FUNCIONARIOS EN LA IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES DE LOS CLIENTES.
EMPODERAMIENTO: IMPORTANCIA EN LA ATENCIÓN A CLIENTES.
COMPETENCIAS PERSONALES Y TÉCNICAS REQUERIDAS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE.
IMAGEN PERSONAL Y NORMAS E URBANIDAD Y CORTESÍA MANUALES DE PROCEDIMIENTOS Y DE FUNCIONES.
LA INFORMACIÓN: ABIERTA, CERRADA, CONFIDENCIAL, FALSA Y VERAZ.
PROTOCOLO DE SERVICIOS.
MARCO LEGAL SOBRE CONSUMO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.
PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA EMPRESA.
FORMATOS PARA REPORTES DE NOVEDADES EN EL SERVICIO.

Perfil del instructor:

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844942
Nombre de la actividad: DEFINIR LOS PROCEDIMIENTOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 442953
Nombre del resultado: 2. ESTABLECER COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE INTERNO Y EXTERNO, DE ACUERDO CON NECESIDADES Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Código del resultado: 442954
Nombre del resultado: 3. CARACTERIZAR CADA UNO DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DEL PORTAFOLIO, SEGÚN SUS FUNCIONES..
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 5110

Nombre de la competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Criterio de evaluación: DESCRIBE LOS PRINCIPALES CONCEPTOS RELACIONADOS CON ALIMENTO, TIPOS DE ALIMENTOS, PIRÁMIDE NUTRICIONAL AGUA COMO ALIMENTO, SEGURIDAD ALIMENTARÍA, INOCUIDAD, RIESGO Y PELIGRO, SEGÚN TEORÍAS Y CONCEPTOS.
APLICA LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA NORMAS Y PROTOCOLOS.
IDENTIFICA LOS EXÁMENES MÉDICOS BÁSICOS PARA UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y LAS VACUNAS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS, CONFORME NORMATIVIDAD VIGENTE.
APLICA LOS PRINCIPIOS Y TÉCNICAS DE BIOSEGURIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVIDAD.
REALIZA LAVADO DE MANOS SEGÚN TÉCNICA ESTABLECIDA.
MANTIENE HIGIENE E IMAGEN PERSONAL, SEGÚN PROTOCOLOS.
MANEJA RESIDUOS, SEGÚN NORMATIVIDAD.
UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.
REALIZA TOMA DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS.
REGISTRA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS EN EL FORMATO CORRESPONDIENTE, SEGÚN PROTOCOLOS.
PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA TANTO DIRECTA COMO INDIRECTA, TENIENDO EN CUENTA TEORÍAS Y CONCEPTOS.
ESTABLECE LA DIFERENCIA ENTRE ALIMENTO ALTERADO, ADULTERADO, FALSIFICADO Y PERECEDERO, SEGÚN TEORÍAS ESTUDIADAS.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Criterio de evaluación:	EMPLEA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN SEGÚN MANUAL TÉCNICO. APLICA BPM EN TODAS LAS ACTIVIDADES ASIGNADAS, SEGÚN PROTOCOLOS. INFORMA OPORTUNAMENTE NOVEDADES IDENTIFICADAS EN EL SERVICIO, DE ACUERDO CON NORMAS. ALMACENA MATERIAS PRIMAS, Y ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO SEGÚN NORMAS TÉCNICAS. APLICA TÉCNICAS DE ROTACIÓN DE PRODUCTOS DE ACUERDO AL ALIMENTO, TEMPERATURA Y ORGANIZACIÓN DE SU ALMACENAMIENTO. IDENTIFICA Y APLICA LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS. PREVIENE Y CONTROLA FACTORES DE RIESGO SEGÚN NORMATIVIDAD HACCP. RECONOCE LOS SIETE PRINCIPIOS HACCP Y SU IMPORTANCIA EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, DE ACUERDO CON NORMAS. APLICA LAS CORRECCIONES PERTINENTES DE ACUERDO A SU COMPETENCIA. INFORMA EVENTOS IRREGULARES A LA PERSONA COMPETENTE, SIGUIENDO EL PROTOCOLO VIGENTE. IDENTIFICA Y REPORTA OPORTUNAMENTE FACTORES DE RIESGO Y PELIGROS INTERPRETA Y APLICA NORMATIVIDAD VIGENTE SOBRE HACCP, DE ACUERDO CON SU COMPETENCIA CUMPLE CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS PARA LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.
Conocimiento del proceso:	APLICAR TÉCNICAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS Y UÑAS EN EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. APLICAR NORMAS DE BIOSEGURIDAD Y LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE. CUMPLIR CON LAS NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL ASEO PERSONAL. UTILIZAR EL UNIFORME DE TRABAJO SEGÚN NORMAS TÉCNICAS Y DEL SERVICIO. INFORMAR AL JEFE INMEDIATO LA PRESENCIA DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS, ANTES DE INGRESAR A UNA ÁREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. MANEJAR ADECUADAMENTE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS EN LAS DIFERENTES ÁREAS DE TRABAJO. IDENTIFICAR EL PROGRAMA DE DESINFECCIÓN ,DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS. UTILIZAR INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN: TERMÓMETROS, BALANZA, GRAMERA. MEDIR Y PESAR MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS. RECONOCER ETIQUETADO, ENVOLTURAS, ENVASES, FECHAS DE VENCIMIENTO, REGISTRO SANITARIO, ASPECTO ADECUADO DE SU PRESENTACIÓN Y FORMA DE CONSERVACIÓN POR PARTE DE PROVEEDORES. VERIFICAR TEMPERATURA Y CONDICIONES PARA LA BUENA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS. IDENTIFICAR CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES POR PARTE DE PROVEEDORES. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE EMPAQUE Y ROTULADO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO Y NORMAS TÉCNICAS. REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE ENFRIAMIENTO DE LOS ALIMENTOS COCIDOS SEGÚN TIEMPOS Y TEMPERATURAS ESTIPULADAS PARA EVITAR LA

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso: VIGENTE.
RECHAZAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS QUE NO CUMPLAN CON ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y QUE OBEDEZCA A UNA PROBABLE NO CONFORMIDAD.
RECONOCER Y DIFERENCIAR LAS TÉCNICAS INADECUADAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
RECONOCER BPM EN EL ÁREA FÍSICA DEL SERVICIO. INSTALACIONES, DISEÑO LOCALIZACIÓN , ACCESOS, ABASTECIMIENTO DE AGUA, INSTALACIONES SANITARIAS, ILUMINACIÓN, PISOS, PAREDES , VENTANAS, VENTILACIÓN.
RECONOCER BPM EN EQUIPO Y UTENSILIOS, LAVABLES ,POCO POROSOS , CONDICIONES Y FUNCIONAMIENTO.
RECONOCER, IDENTIFICAR Y ARGUMENTAR BPM EN EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS, REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, GENERALIDADES DE LA MATERIA PRIMA, ZONAS SEGURAS Y DE PELIGRO PARA EL ALIMENTO.
RECONOCER BPM EN EL ALIMENTO Y SU MANIPULADOR, CONDICIONES DE SALUD, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.
RECONOCER LOS PRINCIPIOS HACCP.
RECONOCER Y CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS Y PELIGROS PARA EL ALIMENTO EN EL SERVICIO.
PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.
IDENTIFICAR LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
MONITOREAR LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
NOTIFICAR LAS DESVIACIONES EN LOS LÍMITES CRÍTICOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS EN LA EMPRESA.
APLICAR LAS ACCIONES CORRECTIVAS SEGÚN FACTORES DE RIESGO IDENTIFICADOS.
TOMAR E IDENTIFICAR MUESTRAS SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO.
ESTABLECER LAS DIFERENCIAS BÁSICAS Y PUNTOS DE ENCUENTRO ENTRE EL SISTEMA HACCP Y EL SISTEMA DE CALIDAD.
REALIZAR LOS MONITOREOS SEGÚN FASES DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
IDENTIFICAR Y REPORTAR FALLAS Y DESPERFECTOS EN LOS EQUIPOS.
ANALIZAR LOS PELIGROS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LA COMIDA.
IDENTIFICAR LOS PELIGROS EN LA ADQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMAS, RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y SOBRE EL ALIMENTO DIRECTAMENTE.
IDENTIFICAR O CONTROLAR PELIGROS Y FACTORES DE RIESGO EN ENVASES O ENVOLTURAS DE LA MATERIA PRIMA.
IDENTIFICAR LOS PELIGROS Y MEDIDAS DE CONTROL PARA LOS ALIMENTOS EN SU ALMACENAMIENTO.
IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
UTILIZAR SOLUCIONES DESINFECTANTES SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
PREPARAR SOLUCIONES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.
RECONOCER LAS ACCIONES Y EFECTOS ADVERSOS SOBRE LA SALUD HUMANA Y AMBIENTAL DE LAS SUSTANCIAS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS.
IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE FRUTAS Y VERDURAS.
APLICAR TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

RECONOCER Y UTILIZAR EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.
APLICAR TÉCNICAS PARA APOYAR EL ALISTAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS SEGÚN MINUTAS Y OTROS ELEMENTOS DE PLANEACIÓN.
APLICAR TÉCNICAS DE CORTE, COCCIÓN, PRESENTACIÓN, DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.
APLICAR PRÁCTICAS SEGURAS AL MANIPULAR FRUTAS Y VERDURAS.
EVITAR ACCIONES QUE PUEDAN PRODUCIR A FUTURO UNA ENFERMEDAD PROFESIONAL O UN ACCIDENTE EN SU PUESTO DE TRABAJO.

Conocimiento del concepto:

CONCEPTO DE:-ALIMENTO, NUTRICIÓN, CLASIFICACIÓN GENERAL DE ALIMENTOS Y PIRÁMIDE NUTRICIONAL.
NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
SEGURIDAD ALIMENTARÍA, INOCUIDAD, PELIGRO Y RIESGO.
MICROORGANISMOS: CONCEPTO, CLASES, PATÓGENOS, PRINCIPALES RELACIONADOS CON SERVICIO DE ALIMENTOS, ALTERADORES, SAPROFITOS, CURVA DE CRECIMIENTO Y DESTRUCCIÓN MICROBIANO, PROLIFERACIÓN, FACTORES DE DESARROLLO MICROBIANO, SUPERVIVENCIA, RECONTAMINACIÓN, ENFERMEDAD, INTOXICACIÓN E INFECCIÓN, PRINCIPALES ETAS Y LA IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD DEL ALIMENTO.
CONCEPTO DE CONTAMINACIÓN, CONTAMINACIÓN CRUZADA , CONTAMINACIÓN CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA, ALIMENTO, PERECEDERO, FALSIFICADO Y ADULTERADO.
ALIMENTO DE MAYOR RIESGO, MENOR RIESGO Y CONTROL ESPECIAL EPIDEMIOLÓGICO.
HIGIENE PERSONAL Y NORMAS PARA EL BUEN USO DE LA ROPA DE TRABAJO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: HIGIENE GENERAL- ORAL.
EXÁMENES MÉDICOS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
BIOSEGURIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
NORMATIVIDAD VIGENTE SOBRE BPM SOBRE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUES, ENVASES Y ROTULADO DE ALIMENTOS.
NORMAS LEGALES VIGENTES
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS.
CARACTERÍSTICAS DE ÁREAS Y EQUIPOS DE RECEPCIÓN.
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA, VOLUMEN Y MASA.
CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA.
TÉCNICAS DE CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN.
TÉCNICA DE REFRIGERACIÓN.
TÉCNICA DE TOMA DE TEMPERATURA.
TÉCNICAS PARA ALMACENAMIENTO Y ROTACIÓN DE PRODUCTOS.
TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: POR FRÍO, POR CALOR Y MEDIOS ADITIVOS.
SISTEMA HACCP: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y PRINCIPIOS, NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO FÍSICO Y QUÍMICO.
TÉCNICA DE MUESTREO DE ALIMENTOS.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS.
TÉCNICA PARA LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS.
TÉCNICAS DE CORTE DE FRUTAS Y VERDURAS.
TÉCNICAS DE ALISTAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

Perfil del instructor:

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844942
Nombre de la actividad: DEFINIR LOS PROCEDIMIENTOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 443418
Nombre del resultado: 3. LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS APLICANDO PROTOCOLOS Y ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Código del resultado: 443421
Nombre del resultado: 2. APLICAR BPM EN ÁREAS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS CUMPLIENDO CON POLÍTICAS Y NORMAS AMBIENTALES VIGENTES.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 1

Nombre de la competencia: PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

Criterio de evaluación: Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales.
Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales.
Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales.
Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo.
Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo.
Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos.
Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de convivencia.
Identifica e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida.
Vivencia su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral según competencias ciudadanas.
Se comunica fácilmente con los miembros de la comunidad educativa según

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Criterio de evaluación:	protocolos y normas de convivencia institucional. Establece procesos comunicativos asertivos que posibilitan la convivencia en los contextos social y productivo de acuerdo con las competencias ciudadanas. Resuelve conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad. Establece acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas según normas y protocolos institucionales. Aporta elementos en la construcción colectiva del conocimiento según la naturaleza del problema. Optimiza los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas según normas institucionales. Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales. Dispone los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos. Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental. Aplica los test de condición física según técnicas de medición. Selecciona los ejercicios para el plan de acondicionamiento físico de acuerdo con los métodos de entrenamiento físico. Elabora el plan de acondicionamiento físico, según sistemas de entrenamiento físico Diagnóstica los riesgos ergonómicos y psicosociales de su desempeño laboral según normas de salud ocupacional. Selecciona las técnicas de cultura física para prevenir riesgos ergonómicos y psicosociales según naturaleza y complejidad del desempeño laboral. Implementa técnicas de cultura física para la prevención de riesgos ergonómicos y psicosociales teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral. Valora el impacto de la cultura física en el mejoramiento de la calidad de vida y su efecto en el entorno familiar social y productivo teniendo en cuenta su proyecto de vida. Implementa estrategias que le permitan liderar actividades físicas deportivas y culturales en contexto social y productivo teniendo en cuenta las competencias ciudadanas. Participa en actividades que requieren coordinación motriz fina y gruesa de forma individual y grupal teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral. Aplica técnicas y procedimientos orientados al perfeccionamiento de la psicomotricidad frente a los requerimientos de su desempeño laboral.
Conocimiento del proceso:	Establecer relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad. Analizar de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas. Argumentar y acoger los criterios que contribuyen a la resolución de problemas Proponer alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas Desarrollar actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal Abordar procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

colectiva en contextos sociales y productivos.
Armonizar los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo.
Identificar e integrar los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida.
Vivenciar su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral y sustentable.
Facilitar los procesos de comunicación entre los miembros de la comunidad educativa.
Establecer procesos comunicativos asertivos que posibiliten la convivencia en los contextos social y productivo
Resolver conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad.
Establecer acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas.
Aportar elementos para la construcción colectiva del conocimiento
Optimizar los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas.
Contribuir en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral.
Disponer los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos.
Mantener limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas
Diligenciar la ficha antropométrica según las técnicas de valoración.
Registrar los resultados del test de acuerdo con los formatos establecidos.
Analizar los resultados del test de acuerdo con los baremos.
Interpretar métodos de entrenamiento físico según sistemas establecidos.
Definir los tiempos de aplicación de cada ejercicio según los resultados del test.
Determinar el número de series y repeticiones de cada ejercicio según el resultado del test.
Establecer los tiempos de pausas de acuerdo a los métodos de entrenamiento.
Interpretar las cargas de trabajo ergonómicas y psicosociales según la naturaleza del desempeño laboral
Determinar los ejercicios específicos para la prevención del riesgo ergonómico y psicosocial.
Seleccionar los elementos, materiales, equipos e implementos según el plan de acondicionamiento físico.
Aplicar el plan de acondicionamiento físico según el diagnóstico establecido.
Analizar las ventajas de la actividad física en la dimensión Biopsicosocial según su criterio.
Interpretar los beneficios que se adquieren para su rendimiento en el desempeño laboral.
Organizar actividades orientadas al desarrollo de programas recreodeportivos según las necesidades de su entorno.
Ejecutar e integrar acciones encaminadas a la promoción y participación en los eventos de acuerdo con las políticas de bienestar.
Identificar las técnicas de coordinación motriz fina y gruesa relacionadas para el desarrollo de las competencias definidas en su perfil ocupacional.
Seleccionar técnicas que le permitan potencializar su capacidad de reacción mental, y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza propia del entorno laboral.
Valorar las técnicas y procedimientos necesarios para lograr su desempeño psicomotriz de acuerdo con el área ocupacional.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso: Implementar las técnicas y procedimientos para lograr mayor productividad en su desempeño laboral.

Conocimiento del concepto:

- Relaciones interpersonales: Conceptos, tipología.
- Sociedad y Cultura: Concepto, relaciones
- Conceptos de:
- Libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad
- Alteridad
- Dignidad humana
- Derechos Humanos
- Principios y Valores éticos universales
- Normas de convivencia
- Constitución Política de Colombia
- Criticidad
- Pensamiento creativo
- Inteligencias múltiples
- Formulación y Resolución de problemas
- Procesos de Interpretación, Argumentación y Proposición.
- Objetividad-Subjetividad-Intersubjetividad
- Toma de decisiones
- Asertividad
- Lógica
- Coherencia
- Autonomía
- Desarrollo Humano Integral
- Motivación y Auto aprendizaje
- Trabajo en Equipo
- Racionalidad
- Inteligencia Emocional

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto:

- Entorno y Contexto
- Conocimiento de sí mismo
- Proyecto de Vida
- Resiliencia
- Comunicación: Concepto, proceso, componentes y funciones
- Comunicación Verbal
- Comunicación No Verbal Kinésica
- Comunicación No Verbal Proxémica
- Comunicación No Verbal Paralinguística
- Convivencia
- Empatía
- Resolución de Conflictos
- Conocimiento: Concepto, tipologías
- Conocimiento Científico
- Recurso renovables y no renovables
- Conceptos: Ecología, Medio Ambiente.
- Desarrollo Sostenible
- Normatividad Ambiental
- Utilización de Tecnologías más Limpias
- Problemáticas Urbanas
- Desarrollo a Escala Humana

Conceptos de público y privado
Ficha antropométrica: definición, características, clasificación, aplicaciones, tipos.
Técnicas de valoración: definición, tipos, características , selección, aplicación, formulas, baremos, índices
Test: Definición, clases, características, aplicaciones.

- Formatos: Clases, Características, Técnicas de diligenciamiento.

Baremos: Definición, Clases, Características, Interpretación.
Métodos de entrenamiento físico: Definiciones, Clasificación, Características y Aplicación.
Sistemas: Definición, características, aplicación, clasificación.
Series: Definición, Aplicación, Clases

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto:

Repetición: Definición y aplicación
Ejercicio: Definición, Clases, Tiempos de aplicación, Condición, Características, Beneficios.
Cargas de trabajo: Definición, Función, Aplicación, Riesgos, Clasificación. Manejo.
Ergonomía: Definición, Función, Clasificación, Limitantes, Beneficios, Estándares.
Riesgo ergonómico: Definición, características, manejo, medición, análisis
Riesgo Psicosocial: Definición, Características, Manejo, Medición, Análisis.
Desempeño laboral: Definición, Duración, Cuidados, Clasificación.
Prevención de riesgos ocupacionales: Concepto, Beneficios.
Actividad física: definición ,características, componentes, ventajas
Biopsicosocial: definición, dimensión, aplicación, características. Desarrollo.
Beneficios: definición, características, clases, ventajas.
Rendimiento laboral: definición, aplicación, características, desarrollo, requerimientos.
Motricidad: definición, clasificación, aplicación, teorías, características, métodos, beneficios, desarrollo.
Programas deportivos: definición, clasificación, aplicación, estrategias de desarrollo, objetivos, clases, requerimientos, ventajas y desventajas.
Recreación: definición, clases, métodos, aplicaciones, estrategias, características.
Integrar: definición, métodos, beneficios, características.
Bienestar laboral: definición, clasificación, alcances, estrategias de desarrollo, cobertura, requerimientos.
Competencias laborales: definición, características, desarrollo y requerimientos.
Reacción Mental: definición, características, desarrollo, técnicas, métodos, teorías, características.
Destreza motora: definición, características, desarrollo, técnicas, ventajas, aplicaciones.
Entorno laboral: definición, descripción, función, características, procedimientos, requerimientos.
Psicomotricidad: definición, clases, técnicas y procedimientos.
Productividad laboral: definición, características, indicadores, test de valoración, ventajas, desventajas.

Perfil del instructor:

Requisitos Académicos:

Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así:

· Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas.

Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas.

· Profesional educación física, recreación y deportes.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Perfil del instructor:

· Profesional ciencias de la salud ocupacional.

Experiencia Laboral:

Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.

Competencias:

Gestionar procesos de desarrollo humano según las particularidades de los contextos sociales y productivos.
Interactuar idóneamente consigo mismo con los demás y con la naturaleza según los contextos sociales y productivos.
Promover el desarrollo de las actividades físicas que posibiliten el desempeño laboral seguro y eficaz, un estilo de vida saludable y el mejoramiento de la calidad de vida.

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844943
Nombre de la actividad: PLANTEAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BPM Y DE ATENCIÓN AL CLIENTE.
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 441664
Nombre del resultado: ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Código del resultado: 441667
Nombre del resultado: ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 3048

Nombre de la competencia: APOYAR LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES LOCATIVAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR DE LAS EMPRESAS Y NORMAS SANITARIAS VIGENTES.

Criterio de evaluación:
RECONOCE LOS MICROORGANISMOS Y SU IMPACTO EN LA SALUD HUMANA, CONFORME CONCEPTOS ESTUDIADOS.
APLICA PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA EN LAS ACTIVIDADES REALIZADAS, SEGÚN TEORÍAS ESTUDIADAS.
EMPLEA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN PROTOCOLOS ESTANDARIZADOS.
REALIZA LAVADO DE MANOS SIGUIENDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
IMPLEMENTA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS DENTRO DE UNA COMUNIDAD O EMPRESA, TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE.
IMPLEMENTA ACCIONES DE CONTROL Y SEGUIMIENTO PARA LA PREVENCIÓN DE LAS PLAGAS, SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
EJECUTA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DENTRO DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE LA EMPRESA.
REALIZA SUS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL PROTOCOLO, PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES) ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
REGISTRA LA INFORMACIÓN SEGÚN LAS INDICACIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA.
CUMPLE CON LOS PRINCIPIOS Y FACTORES DE LIMPIEZA EN EL DESEMPEÑO DE ACTIVIDADES, SIGUIENDO PROTOCOLOS.
RECONOCE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA SUCIEDAD Y SUPERFICIE A LIMPIAR, TENIENDO COMO REFERENCIA EL DIAGNOSTICO DEL ÁREA.
APLICA MEDIDAS DE SALUD OCUPACIONAL EN EL MANEJO DE MAQUINARIA Y SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONFORME NORMATIVA VIGENTE.
UTILIZA Y ALMACENA LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SIGUIENDO LAS RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
EXPLICA LA ACCIÓN DE LOS COMPONENTES DE UN PRODUCTO DETERGENTE ANTE LA SUCIEDAD INTERPRETANDO LAS FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS.
APLICA EL MÉTODO Y NIVEL DE DESINFECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA O SUPERFICIE A DESINFECTAR.
UTILIZA PRODUCTOS PARA TRATAR MANCHAS SEGÚN TIPO DE SUPERFICIE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
OPERA MAQUINA IMPLEMENTOS Y ACCESORIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ATENDIENDO RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE.
MANEJA CANALES DE COMUNICACIÓN SEGÚN ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.

Conocimiento del proceso:
CUMPLIR PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL EN LA REALIZACIÓN DE PROCEDIMIENTOS.
CUMPLIR CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PROPIAS DE SU ACTIVIDAD LABORAL.
CUMPLIR LA NORMATIVIDAD SANITARIA Y AMBIENTAL VIGENTE EN CADA UNO DE SUS ACTOS PRODUCTIVOS.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

IDENTIFICAR, CLASIFICAR Y MANEJAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO CON SU ORIGEN Y COMPOSICIÓN.
REALIZAR ACCIONES PARA PREVENIR LAS FUENTES DE INFESTACIÓN DE PLAGAS.
INTERPRETAR Y APLICAR PROTOCOLOS, PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES).
APLICAR LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
DILIGENCIAR LOS FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APLICAR LOS PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA EN EL DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES.
EMPLEAR LOS PRINCIPIOS Y FACTORES DE LIMPIEZA EN EL DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES.
LIMPIAR TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS Y SUCIEDAD DE LA SUPERFICIE.
ALISTAR IMPLEMENTOS DE TRABAJO, DE ACUERDO A LAS CONDICIONES DE LA LABOR.
IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS SUSCEPTIBLES A LIMPIAR.
OPERAR IMPLEMENTOS Y MAQUINARIA DE LIMPIEZA, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE.
PREPARAR DILUCIONES Y MEZCLAS DE PRODUCTOS QUÍMICOS, SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE Y LOS PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
APLICAR LOS PRODUCTOS QUÍMICOS DE PROTECCIÓN Y EMBELLECIMIENTO DE SUPERFICIES.
UTILIZAR FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS UTILIZADOS PARA LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, PROTECCIÓN, ENLUCIMIENTO Y/O ABRILLANTADO DE SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS DE LIMPIEZA EN LAS INSTALACIONES LOCATIVAS, DURANTE SU JORNADA LABORAL.
APLICAR MÉTODO Y NIVEL DE DESINFECCIÓN REQUERIDO TENIENDO EN CUENTA EL ÁREA Y TIPO DE CONTAMINACIÓN.
APLICAR TÉCNICAS DE DESMANCHE EN SUPERFICIES QUE LO REQUIERAN.
REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN MOBILIARIO Y DIVISORIOS QUE LO REQUIERAN.
REALIZAR TRATAMIENTO ESPECIALIZADO EN PISOS SEGÚN LAS RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y LOS PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
IDENTIFICAR LOS TIPOS DE SUPERFICIES Y TEXTURAS DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.
CLASIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE SUCIEDADES ENCONTRADOS EL LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ALIMENTOS.
UTILIZAR PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN TIPO DE SUCIEDAD Y SUPERFICIE.
VERIFICAR LA LIMPIEZA DEL EQUIPO POR MÉTODO VISUAL.
REPORTAR OPORTUNAMENTE LOS DETERIOROS Y MAL FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.
REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPOS Y

Conocimiento del concepto:

CLASIFICACIÓN DE LOS MICROORGANISMOS.
CONDICIONES DE CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS.
CADENA EPIDEMIOLÓGICA.
NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL APLICADAS EN SU LABOR.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto:

NORMATIVIDAD SANITARIA Y AMBIENTAL VIGENTE.
MANEJO DEL RIESGO BIOLÓGICO: CONCEPTO, RIESGOS MÁS FRECUENTES RELACIONADOS CON SU LABOR, ACCIONES DE PREVENCIÓN.
GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS.
MEDIDAS DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LAS PLAGAS.
CONCEPTOS BÁSICOS DEL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.
COMPONENTES DE UN PROTOCOLO, PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO (POES).
COMPONENTES DE LA FICHA TÉCNICA Y HOJA DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS TIPOS DE INFORMES Y FORMATOS USADOS EN LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA.
PAUTAS DE COMPORTAMIENTO EN EL TRABAJO.
PRINCIPIOS, FACTORES Y MÉTODOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN.
PRINCIPIOS DE LA TÉCNICA ASÉPTICA.
CLASIFICACIÓN DE LA SUCIEDAD (ORIGEN, COMPOSICIÓN).
TIPOS DE SUPERFICIES Y TEXTURAS.
CLASIFICACIÓN DE ÁREAS (DOMESTICA, INDUSTRIAL, COMERCIAL, INSTITUCIONAL, HOSPITALARIA).
FUNCIONAMIENTO Y CLASIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS Y MAQUINARIA DE LIMPIEZA.
PRODUCTOS QUÍMICOS PARA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE SUPERFICIES Y LOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS.
SISTEMA DE UNIDADES DE PESO Y VOLUMEN.
DILUCIONES Y CONCENTRACIONES DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS SERVICIOS.
TÉCNICAS DE LAS OPERACIONES BÁSICAS DE LIMPIEZA (BARRER, ASPIRAR, SACUDIR, LAVAR, TRAPEAR).
TÉCNICAS ESPECIFICAS DE ELIMINACIÓN DE SUCIEDAD (DESINFECCIÓN, LIMPIEZA DE MANCHAS, LIMPIEZA DE MOBILIARIO Y DIVISORIOS).
CLASIFICACIÓN Y MÉTODOS DE TRATAMIENTO DE PISOS.(DECAPADO, PROTECCIÓN Y MANTENIMIENTO).
CARACTERÍSTICAS DE LA SUCIEDAD Y SUPERFICIES DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS.
SELECCIÓN Y USO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO AL TIPO DE SUCIEDAD.
CONCEPTOS BÁSICOS DE LOS CONTROLES QUÍMICOS, VISUALES Y MICROBIOLÓGICOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA LIMPIEZA.
UTILIDAD, CARACTERÍSTICAS Y CUIDADOS DE LOS PRINCIPALES EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS PARA EL MANEJO Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS A LIMPIAR.
IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DENTRO DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Perfil del instructor:

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844943
Nombre de la actividad: PLANTEAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BPM Y DE ATENCIÓN AL CLIENTE.
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 442125
Nombre del resultado: 2. REALIZAR PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE LIMPIEZA EN ÁREAS SEGÚN ESTÁNDARES ESTABLECIDOS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 35255

Nombre de la competencia: INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON SUS NECESIDADES Y CON LAS POLÍTICAS Y ESTRATEGIA DE SERVICIO DE LA ORGANIZACIÓN.

Criterio de evaluación:
RECONOCE Y RESPETA LAS JERARQUÍAS DE LA EMPRESA, SEGÚN ORGANIGRAMA.
APLICA LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES EN TODAS LAS ACCIONES DE SU DESEMPEÑO, SEGÚN PROTOCOLOS.
UTILIZA EL CONDUCTO REGULAR ESTABLECIDO AL INTERACTUAR CON EL CLIENTE INTERNO, SEGÚN ORGANIGRAMA.
COLABORA CON EL EQUIPO DE TRABAJO EN LA ATENCIÓN INTEGRAL DEL CLIENTE, SEGÚN ROLES.
MANTIENE ACTITUD DE SERVICIO EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS.
UTILIZA TERMINOLOGÍA, TONO DE VOZ Y GESTOS PERTINENTES EN LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE, ATENDIENDO PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
ES DILIGENTE Y ÁGIL EN EL SERVICIO, DE ACUERDO CON SUS FUNCIONES.
IDENTIFICA Y CARACTERIZA CADA UNO DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DEL PORTAFOLIO, DE ACUERDO CON SU FUNCIÓN.
INCENTIVA AL CONSUMO DE PRODUCTOS Y UTILIZACIÓN DE SERVICIOS DE LA EMPRESA, DE ACUERDO CON EL PORTAFOLIO DE SERVICIOS.
UTILIZA OPORTUNAMENTE LOS CANALES INSTITUCIONALES ESTABLECIDOS PARA EL MANEJO DE LA INFORMACIÓN DEL USUARIO, SEGÚN PROTOCOLOS.
RECIBE LAS SUGERENCIAS Y RECLAMOS CON BUEN ÁNIMO Y ACTITUD DE SERVICIO.
RESUELVE INQUIETUDES EN FORMA RESPETUOSA Y OPORTUNA, SIGUIENDO DIRECTRICES.
DILIGENCIA FORMATOS DE REPORTE DE NOVEDADES SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

Conocimiento del proceso:
DESCRIBIR LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE UNA EMPRESA DE SERVICIOS.
APLICAR LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

INSTITUCIONALES DE LA ORGANIZACIÓN.
RECONOCER EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA EMPRESA.
MANTENER RELACIONES RESPETUOSAS Y CORDIALES CON LOS CLIENTES EXTERNO E INTERNO.
ATENDER AL CLIENTE OBSERVANDO LAS NORMAS DE URBANIDAD Y CORTESÍA.
INTERACTUAR CON SU EQUIPO DE TRABAJO.
ESTABLECER DIÁLOGOS CON EL USUARIO, APLICANDO COMUNICACIÓN ASERTIVA.
INTERPRETAR Y APLICAR PROTOCOLOS PARA EL MANEJO DE CONFLICTOS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE.
DIRECCIONAR AL CLIENTE HACIA EL RESPONSABLE DE LA RESOLUCIÓN DE RECLAMOS Y SUGERENCIAS.
UTILIZAR TECNOLOGÍA DISPONIBLE EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE.
PORTAR EL UNIFORME, CONSERVANDO LOS PARÁMETROS INTERNACIONALES DE IMAGEN PERSONAL.
BRINDAR INFORMACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
APLICAR MARCO LEGAL SOBRE EL PRODUCTO O SERVICIO.
RESOLVER INQUIETUDES SOBRE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA EMPRESA.
IDENTIFICAR Y REPORTAR LAS NO CONFORMIDADES EN LA OFERTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.

Conocimiento del concepto:

CONCEPTOS DE MISIÓN, VISIÓN, VALORES CORPORATIVOS Y POLÍTICAS INSTITUCIONALES.
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL: ORGANIGRAMA E INFRAESTRUCTURA DE LA EMPRESA.
NIVELES DE JERARQUÍA E IDENTIFICACIÓN DE ROLES.
POLÍTICAS DE SERVICIO INTERNACIONALES.
POLÍTICAS INSTITUCIONALES DE SERVICIO.
SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD: CONCEPTO, PRINCIPIOS Y PROCEDIMIENTOS DE ATENCIÓN A CLIENTES.
EL SERVICIO: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA EN LA EMPRESA.
LOS LÍMITES DEL SERVICIO: CONCEPTO Y APLICACIÓN.
TIPOS DE CLIENTES: EXTERNO E INTERNO.
ESCALA DE NECESIDADES DE LAS PERSONAS: CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN.
COMUNICACIÓN: TÉCNICAS TIPOS DE COMUNICACIÓN: VERBAL: ORAL Y ESCRITA CULTURA. TELEFÓNICA NO VERBAL: GESTUAL Y NO GESTUAL.
COMUNICACIÓN ASERTIVA: CONCEPTO, PRINCIPIOS, TÉCNICAS.
NORMAS DE URBANIDAD Y CORTESÍA EN LAS RELACIONES INTERPERSONALES.
TRABAJO EN EQUIPO: CONCEPTO, BENEFICIOS, TÉCNICAS PARA TRABAJO EN EQUIPO.
TÉCNICAS PARA IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES: CONCEPTOS BÁSICOS.
ROL DE LOS FUNCIONARIOS EN LA IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES DE LOS CLIENTES.
EMPODERAMIENTO: IMPORTANCIA EN LA ATENCIÓN A CLIENTES.
COMPETENCIAS PERSONALES Y TÉCNICAS REQUERIDAS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE.
IMAGEN PERSONAL Y NORMAS E URBANIDAD Y CORTESÍA MANUALES DE PROCEDIMIENTOS Y DE FUNCIONES.
LA INFORMACIÓN: ABIERTA, CERRADA, CONFIDENCIAL, FALSA Y VERAZ.
PROTOCOLO DE SERVICIOS.
MARCO LEGAL SOBRE CONSUMO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.
PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA EMPRESA.
FORMATOS PARA REPORTES DE NOVEDADES EN EL SERVICIO.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto:

Perfil del instructor:

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844943
Nombre de la actividad: PLANTEAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BPM Y DE ATENCIÓN AL CLIENTE.
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 442955
Nombre del resultado: 4. ELABORAR INFORMES TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 5110

Nombre de la competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Criterio de evaluación: DESCRIBE LOS PRINCIPALES CONCEPTOS RELACIONADOS CON ALIMENTO, TIPOS DE ALIMENTOS, PIRÁMIDE NUTRICIONAL AGUA COMO ALIMENTO, SEGURIDAD ALIMENTARÍA, INOCUIDAD, RIESGO Y PELIGRO, SEGÚN TEORÍAS Y CONCEPTOS.
APLICA LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA NORMAS Y PROTOCOLOS.
IDENTIFICA LOS EXÁMENES MÉDICOS BÁSICOS PARA UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y LAS VACUNAS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS, CONFORME NORMATIVIDAD VIGENTE.
APLICA LOS PRINCIPIOS Y TÉCNICAS DE BIOSEGURIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVIDAD.
REALIZA LAVADO DE MANOS SEGÚN TÉCNICA ESTABLECIDA.
MANTIENE HIGIENE E IMAGEN PERSONAL, SEGÚN PROTOCOLOS.
MANEJA RESIDUOS, SEGÚN NORMATIVIDAD.
UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.
REALIZA TOMA DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS.
REGISTRA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS EN EL FORMATO CORRESPONDIENTE, SEGÚN PROTOCOLOS.
PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA TANTO DIRECTA COMO INDIRECTA, TENIENDO EN CUENTA TEORÍAS Y CONCEPTOS.
ESTABLECE LA DIFERENCIA ENTRE ALIMENTO ALTERADO, ADULTERADO, FALSIFICADO Y PERECEDERO, SEGÚN TEORÍAS ESTUDIADAS.
EMPLEA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN SEGÚN MANUAL TÉCNICO.
APLICA BPM EN TODAS LAS ACTIVIDADES ASIGNADAS, SEGÚN PROTOCOLOS.
INFORMA OPORTUNAMENTE NOVEDADES IDENTIFICADAS EN EL SERVICIO,

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Criterio de evaluación:	ALMACENA MATERIAS PRIMAS, Y ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO SEGÚN NORMAS TÉCNICAS. APLICA TÉCNICAS DE ROTACIÓN DE PRODUCTOS DE ACUERDO AL ALIMENTO, TEMPERATURA Y ORGANIZACIÓN DE SU ALMACENAMIENTO. IDENTIFICA Y APLICA LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS. PREVIENE Y CONTROLA FACTORES DE RIESGO SEGÚN NORMATIVIDAD HACCP. RECONOCE LOS SIETE PRINCIPIOS HACCP Y SU IMPORTANCIA EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, DE ACUERDO CON NORMAS. APLICA LAS CORRECCIONES PERTINENTES DE ACUERDO A SU COMPETENCIA. INFORMA EVENTOS IRREGULARES A LA PERSONA COMPETENTE, SIGUIENDO EL PROTOCOLO VIGENTE. IDENTIFICA Y REPORTA OPORTUNAMENTE FACTORES DE RIESGO Y PELIGROS INTERPRETA Y APLICA NORMATIVIDAD VIGENTE SOBRE HACCP, DE ACUERDO CON SU COMPETENCIA CUMPLE CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS PARA LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS. PREPARA Y USA DESINFECTANTES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO
Conocimiento del proceso:	APLICAR TÉCNICAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS Y UÑAS EN EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. APLICAR NORMAS DE BIOSEGURIDAD Y LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE. CUMPLIR CON LAS NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL ASEO PERSONAL. UTILIZAR EL UNIFORME DE TRABAJO SEGÚN NORMAS TÉCNICAS Y DEL SERVICIO. INFORMAR AL JEFE INMEDIATO LA PRESENCIA DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS, ANTES DE INGRESAR A UNA ÁREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. MANEJAR ADECUADAMENTE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS EN LAS DIFERENTES ÁREAS DE TRABAJO. IDENTIFICAR EL PROGRAMA DE DESINFECCIÓN ,DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS. UTILIZAR INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN: TERMÓMETROS, BALANZA, GRAMERA. MEDIR Y PESAR MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS. RECONOCER ETIQUETADO, ENVOLTURAS, ENVASES, FECHAS DE VENCIMIENTO, REGISTRO SANITARIO, ASPECTO ADECUADO DE SU PRESENTACIÓN Y FORMA DE CONSERVACIÓN POR PARTE DE PROVEEDORES. VERIFICAR TEMPERATURA Y CONDICIONES PARA LA BUENA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS. IDENTIFICAR CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES POR PARTE DE PROVEEDORES. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE EMPAQUE Y ROTULADO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO Y NORMAS TÉCNICAS. REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE ENFRIAMIENTO DE LOS ALIMENTOS COCIDOS SEGÚN TIEMPOS Y TEMPERATURAS ESTIPULADAS PARA EVITAR LA SUPERVIVENCIA DE LOS MICROORGANISMOS. APLICAR NORMAS ALMACENAMIENTO, REFRIGERACIÓN CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

RECONOCER Y DIFERENCIAR LAS TÉCNICAS INADECUADAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
RECONOCER BPM EN EL ÁREA FÍSICA DEL SERVICIO. INSTALACIONES, DISEÑO LOCALIZACIÓN , ACCESOS, ABASTECIMIENTO DE AGUA, INSTALACIONES SANITARIAS, ILUMINACIÓN, PISOS, PAREDES , VENTANAS, VENTILACIÓN.
RECONOCER BPM EN EQUIPO Y UTENSILIOS, LAVABLES ,POCO POROSOS , CONDICIONES Y FUNCIONAMIENTO.
RECONOCER, IDENTIFICAR Y ARGUMENTAR BPM EN EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS, REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, GENERALIDADES DE LA MATERIA PRIMA, ZONAS SEGURAS Y DE PELIGRO PARA EL ALIMENTO.
RECONOCER BPM EN EL ALIMENTO Y SU MANIPULADOR, CONDICIONES DE SALUD, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.
RECONOCER LOS PRINCIPIOS HACCP.
RECONOCER Y CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS Y PELIGROS PARA EL ALIMENTO EN EL SERVICIO.
PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.
IDENTIFICAR LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
MONITOREAR LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
NOTIFICAR LAS DESVIACIONES EN LOS LÍMITES CRÍTICOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS EN LA EMPRESA.
APLICAR LAS ACCIONES CORRECTIVAS SEGÚN FACTORES DE RIESGO IDENTIFICADOS.
TOMAR E IDENTIFICAR MUESTRAS SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO.
ESTABLECER LAS DIFERENCIAS BÁSICAS Y PUNTOS DE ENCUENTRO ENTRE EL SISTEMA HACCP Y EL SISTEMA DE CALIDAD.
REALIZAR LOS MONITOREOS SEGÚN FASES DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
IDENTIFICAR Y REPORTAR FALLAS Y DESPERFECTOS EN LOS EQUIPOS.
ANALIZAR LOS PELIGROS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LA COMIDA.
IDENTIFICAR LOS PELIGROS EN LA ADQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMAS, RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y SOBRE EL ALIMENTO DIRECTAMENTE.
IDENTIFICAR O CONTROLAR PELIGROS Y FACTORES DE RIESGO EN ENVASES O ENVOLTURAS DE LA MATERIA PRIMA.
IDENTIFICAR LOS PELIGROS Y MEDIDAS DE CONTROL PARA LOS ALIMENTOS EN SU ALMACENAMIENTO.
IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
UTILIZAR SOLUCIONES DESINFECTANTES SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
PREPARAR SOLUCIONES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.
RECONOCER LAS ACCIONES Y EFECTOS ADVERSOS SOBRE LA SALUD HUMANA Y AMBIENTAL DE LAS SUSTANCIAS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS.
IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE FRUTAS Y VERDURAS.
APLICAR TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.
VERIFICAR EL TRANSPORTE Y PROVEEDOR DE LAS FRUTAS Y VERDURAS SEGÚN ESPECIFICACIONES Y NORMATIVIDAD A LA QUE HAYA LUGAR.
DILIGENCIAR FORMATOS DE ACUERDO A LOS INSTRUCTIVOS ESTABLECIDOS.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

APLICAR TÉCNICAS DE CORTE, COCCIÓN, PRESENTACIÓN, DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.
APLICAR PRÁCTICAS SEGURAS AL MANIPULAR FRUTAS Y VERDURAS.
EVITAR ACCIONES QUE PUEDAN PRODUCIR A FUTURO UNA ENFERMEDAD PROFESIONAL O UN ACCIDENTE EN SU PUESTO DE TRABAJO.

Conocimiento del concepto:

CONCEPTO DE:-ALIMENTO, NUTRICIÓN, CLASIFICACIÓN GENERAL DE ALIMENTOS Y PIRÁMIDE NUTRICIONAL.
NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
SEGURIDAD ALIMENTARÍA, INOCUIDAD, PELIGRO Y RIESGO.
MICROORGANISMOS: CONCEPTO, CLASES, PATÓGENOS, PRINCIPALES RELACIONADOS CON SERVICIO DE ALIMENTOS, ALTERADORES, SAPROFITOS, CURVA DE CRECIMIENTO Y DESTRUCCIÓN MICROBIANO, PROLIFERACIÓN, FACTORES DE DESARROLLO MICROBIANO, SUPERVIVENCIA, RECONTAMINACIÓN, ENFERMEDAD, INTOXICACIÓN E INFECCIÓN, PRINCIPALES ETAS Y LA IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD DEL ALIMENTO.
CONCEPTO DE CONTAMINACIÓN, CONTAMINACIÓN CRUZADA , CONTAMINACIÓN CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA, ALIMENTO, PERECEDERO, FALSIFICADO Y ADULTERADO.
ALIMENTO DE MAYOR RIESGO, MENOR RIESGO Y CONTROL ESPECIAL EPIDEMIOLÓGICO.
HIGIENE PERSONAL Y NORMAS PARA EL BUEN USO DE LA ROPA DE TRABAJO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: HIGIENE GENERAL- ORAL.
EXÁMENES MÉDICOS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
BIOSEGURIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
NORMATIVIDAD VIGENTE SOBRE BPM SOBRE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUES, ENVASES Y ROTULADO DE ALIMENTOS.
NORMAS LEGALES VIGENTES
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS.
CARACTERÍSTICAS DE ÁREAS Y EQUIPOS DE RECEPCIÓN.
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA, VOLUMEN Y MASA.
CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA.
TÉCNICAS DE CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN.
TÉCNICA DE REFRIGERACIÓN.
TÉCNICA DE TOMA DE TEMPERATURA.
TÉCNICAS PARA ALMACENAMIENTO Y ROTACIÓN DE PRODUCTOS.
TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: POR FRÍO, POR CALOR Y MEDIOS ADITIVOS.
SISTEMA HACCP: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y PRINCIPIOS, NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO FÍSICO Y QUÍMICO.
TÉCNICA DE MUESTREO DE ALIMENTOS.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS.
TÉCNICA PARA LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS.
TÉCNICAS DE CORTE DE FRUTAS Y VERDURAS.
TÉCNICAS DE ALISTAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

Perfil del instructor:

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844943
Nombre de la actividad: PLANTEAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BPM Y DE ATENCIÓN AL CLIENTE.
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 443420
Nombre del resultado: 4. PRESENTAR PARA EL CONSUMO FRUTAS Y VERDURAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 2

Nombre de la competencia: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

Criterio de evaluación:

Conocimiento del proceso:

Conocimiento del concepto:

Perfil del instructor:

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844944
Nombre de la actividad: SUSTENTAR PROCEDIMIENTOS DE BPM Y DE SERVICIO AL CLIENTE.
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 441654
Nombre del resultado: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN
Etapa PRACTICA
Estado ACTIVO

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 3048

Nombre de la competencia: APOYAR LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES LOCATIVAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR DE LAS EMPRESAS Y NORMAS SANITARIAS VIGENTES.

Criterio de evaluación:
RECONOCE LOS MICROORGANISMOS Y SU IMPACTO EN LA SALUD HUMANA, CONFORME CONCEPTOS ESTUDIADOS.
APLICA PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA EN LAS ACTIVIDADES REALIZADAS, SEGÚN TEORÍAS ESTUDIADAS.
EMPLEA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN PROTOCOLOS ESTANDARIZADOS.
REALIZA LAVADO DE MANOS SIGUIENDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
IMPLEMENTA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS DENTRO DE UNA COMUNIDAD O EMPRESA, TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE.
IMPLEMENTA ACCIONES DE CONTROL Y SEGUIMIENTO PARA LA PREVENCIÓN DE LAS PLAGAS, SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
EJECUTA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DENTRO DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE LA EMPRESA.
REALIZA SUS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL PROTOCOLO, PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES) ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
REGISTRA LA INFORMACIÓN SEGÚN LAS INDICACIONES ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA.
CUMPLE CON LOS PRINCIPIOS Y FACTORES DE LIMPIEZA EN EL DESEMPEÑO DE ACTIVIDADES, SIGUIENDO PROTOCOLOS.
RECONOCE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA SUCIEDAD Y SUPERFICIE A LIMPIAR, TENIENDO COMO REFERENCIA EL DIAGNOSTICO DEL ÁREA.
APLICA MEDIDAS DE SALUD OCUPACIONAL EN EL MANEJO DE MAQUINARIA Y SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONFORME NORMATIVA VIGENTE.
UTILIZA Y ALMACENA LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SIGUIENDO LAS RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
EXPLICA LA ACCIÓN DE LOS COMPONENTES DE UN PRODUCTO DETERGENTE ANTE LA SUCIEDAD INTERPRETANDO LAS FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS.
APLICA EL MÉTODO Y NIVEL DE DESINFECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA O SUPERFICIE A DESINFECTAR.
UTILIZA PRODUCTOS PARA TRATAR MANCHAS SEGÚN TIPO DE SUPERFICIE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
OPERA MAQUINA IMPLEMENTOS Y ACCESORIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ATENDIENDO RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE.
MANEJA CANALES DE COMUNICACIÓN SEGÚN ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.

Conocimiento del proceso:
CUMPLIR PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL EN LA REALIZACIÓN DE PROCEDIMIENTOS.
CUMPLIR CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PROPIAS DE SU ACTIVIDAD LABORAL.
CUMPLIR LA NORMATIVIDAD SANITARIA Y AMBIENTAL VIGENTE EN CADA UNO DE SUS ACTOS PRODUCTIVOS.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

IDENTIFICAR, CLASIFICAR Y MANEJAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO CON SU ORIGEN Y COMPOSICIÓN.
REALIZAR ACCIONES PARA PREVENIR LAS FUENTES DE INFESTACIÓN DE PLAGAS.
INTERPRETAR Y APLICAR PROTOCOLOS, PLANES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES).
APLICAR LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
DILIGENCIAR LOS FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APLICAR LOS PRINCIPIOS DE TÉCNICA ASÉPTICA EN EL DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES.
EMPLEAR LOS PRINCIPIOS Y FACTORES DE LIMPIEZA EN EL DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES.
LIMPIAR TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS Y SUCIEDAD DE LA SUPERFICIE.
ALISTAR IMPLEMENTOS DE TRABAJO, DE ACUERDO A LAS CONDICIONES DE LA LABOR.
IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS SUSCEPTIBLES A LIMPIAR.
OPERAR IMPLEMENTOS Y MAQUINARIA DE LIMPIEZA, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE.
PREPARAR DILUCIONES Y MEZCLAS DE PRODUCTOS QUÍMICOS, SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE Y LOS PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
APLICAR LOS PRODUCTOS QUÍMICOS DE PROTECCIÓN Y EMBELLECIMIENTO DE SUPERFICIES.
UTILIZAR FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS UTILIZADOS PARA LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, PROTECCIÓN, ENLUCIMIENTO Y/O ABRILLANTADO DE SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS DE LIMPIEZA EN LAS INSTALACIONES LOCATIVAS, DURANTE SU JORNADA LABORAL.
APLICAR MÉTODO Y NIVEL DE DESINFECCIÓN REQUERIDO TENIENDO EN CUENTA EL ÁREA Y TIPO DE CONTAMINACIÓN.
APLICAR TÉCNICAS DE DESMANCHE EN SUPERFICIES QUE LO REQUIERAN.
REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN MOBILIARIO Y DIVISORIOS QUE LO REQUIERAN.
REALIZAR TRATAMIENTO ESPECIALIZADO EN PISOS SEGÚN LAS RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y LOS PROTOCOLOS INSTITUCIONALES.
IDENTIFICAR LOS TIPOS DE SUPERFICIES Y TEXTURAS DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.
CLASIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE SUCIEDADES ENCONTRADOS EL LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ALIMENTOS.
UTILIZAR PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN TIPO DE SUCIEDAD Y SUPERFICIE.
VERIFICAR LA LIMPIEZA DEL EQUIPO POR MÉTODO VISUAL.
REPORTAR OPORTUNAMENTE LOS DETERIOROS Y MAL FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.
REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPOS Y

Conocimiento del concepto:

CLASIFICACIÓN DE LOS MICROORGANISMOS.
CONDICIONES DE CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS.
CADENA EPIDEMIOLÓGICA.
NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL APLICADAS EN SU LABOR.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto:

NORMATIVIDAD SANITARIA Y AMBIENTAL VIGENTE.
MANEJO DEL RIESGO BIOLÓGICO: CONCEPTO, RIESGOS MÁS FRECUENTES RELACIONADOS CON SU LABOR, ACCIONES DE PREVENCIÓN.
GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS.
MEDIDAS DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LAS PLAGAS.
CONCEPTOS BÁSICOS DEL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.
COMPONENTES DE UN PROTOCOLO, PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO (POES).
COMPONENTES DE LA FICHA TÉCNICA Y HOJA DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS TIPOS DE INFORMES Y FORMATOS USADOS EN LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA.
PAUTAS DE COMPORTAMIENTO EN EL TRABAJO.
PRINCIPIOS, FACTORES Y MÉTODOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN.
PRINCIPIOS DE LA TÉCNICA ASÉPTICA.
CLASIFICACIÓN DE LA SUCIEDAD (ORIGEN, COMPOSICIÓN).
TIPOS DE SUPERFICIES Y TEXTURAS.
CLASIFICACIÓN DE ÁREAS (DOMESTICA, INDUSTRIAL, COMERCIAL, INSTITUCIONAL, HOSPITALARIA).
FUNCIONAMIENTO Y CLASIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS Y MAQUINARIA DE LIMPIEZA.
PRODUCTOS QUÍMICOS PARA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE SUPERFICIES Y LOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS.
SISTEMA DE UNIDADES DE PESO Y VOLUMEN.
DILUCIONES Y CONCENTRACIONES DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LOS SERVICIOS.
TÉCNICAS DE LAS OPERACIONES BÁSICAS DE LIMPIEZA (BARRER, ASPIRAR, SACUDIR, LAVAR, TRAPEAR).
TÉCNICAS ESPECIFICAS DE ELIMINACIÓN DE SUCIEDAD (DESINFECCIÓN, LIMPIEZA DE MANCHAS, LIMPIEZA DE MOBILIARIO Y DIVISORIOS).
CLASIFICACIÓN Y MÉTODOS DE TRATAMIENTO DE PISOS.(DECAPADO, PROTECCIÓN Y MANTENIMIENTO).
CARACTERÍSTICAS DE LA SUCIEDAD Y SUPERFICIES DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS.
SELECCIÓN Y USO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO AL TIPO DE SUCIEDAD.
CONCEPTOS BÁSICOS DE LOS CONTROLES QUÍMICOS, VISUALES Y MICROBIOLÓGICOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA LIMPIEZA.
UTILIDAD, CARACTERÍSTICAS Y CUIDADOS DE LOS PRINCIPALES EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS PARA EL MANEJO Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS A LIMPIAR.
IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DENTRO DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Perfil del instructor:

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844944
Nombre de la actividad: SUSTENTAR PROCEDIMIENTOS DE BPM Y DE SERVICIO AL CLIENTE.
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 443021
Nombre del resultado: 5. REALIZAR AJUSTES REQUERIDOS, DE ACUERDO CON RESULTADOS ENCONTRADOS.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 5110

Nombre de la competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Criterio de evaluación:
DESCRIBE LOS PRINCIPALES CONCEPTOS RELACIONADOS CON ALIMENTO, TIPOS DE ALIMENTOS, PIRÁMIDE NUTRICIONAL AGUA COMO ALIMENTO, SEGURIDAD ALIMENTARÍA, INOCUIDAD, RIESGO Y PELIGRO, SEGÚN TEORÍAS Y CONCEPTOS.
APLICA LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA NORMAS Y PROTOCOLOS.
IDENTIFICA LOS EXÁMENES MÉDICOS BÁSICOS PARA UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y LAS VACUNAS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS, CONFORME NORMATIVIDAD VIGENTE.
APLICA LOS PRINCIPIOS Y TÉCNICAS DE BIOSEGURIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVIDAD.
REALIZA LAVADO DE MANOS SEGÚN TÉCNICA ESTABLECIDA.
MANTIENE HIGIENE E IMAGEN PERSONAL, SEGÚN PROTOCOLOS.
MANEJA RESIDUOS, SEGÚN NORMATIVIDAD.
UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.
REALIZA TOMA DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS.
REGISTRA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS EN EL FORMATO CORRESPONDIENTE, SEGÚN PROTOCOLOS.
PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA TANTO DIRECTA COMO INDIRECTA, TENIENDO EN CUENTA TEORÍAS Y CONCEPTOS.
ESTABLECE LA DIFERENCIA ENTRE ALIMENTO ALTERADO, ADULTERADO, FALSIFICADO Y PERECEDERO, SEGÚN TEORÍAS ESTUDIADAS.
EMPLEA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN SEGÚN MANUAL TÉCNICO.
APLICA BPM EN TODAS LAS ACTIVIDADES ASIGNADAS, SEGÚN PROTOCOLOS.
INFORMA OPORTUNAMENTE NOVEDADES IDENTIFICADAS EN EL SERVICIO, DE ACUERDO CON NORMAS.
ALMACENA MATERIAS PRIMAS, Y ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO SEGÚN NORMAS TÉCNICAS.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Criterio de evaluación:	TEMPERATURA Y ORGANIZACIÓN DE SU ALMACENAMIENTO. IDENTIFICA Y APLICA LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS. PREVIENE Y CONTROLA FACTORES DE RIESGO SEGÚN NORMATIVIDAD HACCP. RECONOCE LOS SIETE PRINCIPIOS HACCP Y SU IMPORTANCIA EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, DE ACUERDO CON NORMAS. APLICA LAS CORRECCIONES PERTINENTES DE ACUERDO A SU COMPETENCIA. INFORMA EVENTOS IRREGULARES A LA PERSONA COMPETENTE, SIGUIENDO EL PROTOCOLO VIGENTE. IDENTIFICA Y REPORTA OPORTUNAMENTE FACTORES DE RIESGO Y PELIGROS INTERPRETA Y APLICA NORMATIVIDAD VIGENTE SOBRE HACCP, DE ACUERDO CON SU COMPETENCIA CUMPLE CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS PARA LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS. PREPARA Y USA DESINFECTANTES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO
Conocimiento del proceso:	APLICAR TÉCNICAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS Y UÑAS EN EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. APLICAR NORMAS DE BIOSEGURIDAD Y LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE. CUMPLIR CON LAS NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL ASEO PERSONAL. UTILIZAR EL UNIFORME DE TRABAJO SEGÚN NORMAS TÉCNICAS Y DEL SERVICIO. INFORMAR AL JEFE INMEDIATO LA PRESENCIA DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS, ANTES DE INGRESAR A UNA ÁREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. MANEJAR ADECUADAMENTE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS EN LAS DIFERENTES ÁREAS DE TRABAJO. IDENTIFICAR EL PROGRAMA DE DESINFECCIÓN ,DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS. UTILIZAR INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN: TERMÓMETROS, BALANZA, GRAMERA. MEDIR Y PESAR MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS. RECONOCER ETIQUETADO, ENVOLTURAS, ENVASES, FECHAS DE VENCIMIENTO, REGISTRO SANITARIO, ASPECTO ADECUADO DE SU PRESENTACIÓN Y FORMA DE CONSERVACIÓN POR PARTE DE PROVEEDORES. VERIFICAR TEMPERATURA Y CONDICIONES PARA LA BUENA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS. IDENTIFICAR CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES POR PARTE DE PROVEEDORES. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE EMPAQUE Y ROTULADO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO Y NORMAS TÉCNICAS. REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE ENFRIAMIENTO DE LOS ALIMENTOS COCIDOS SEGÚN TIEMPOS Y TEMPERATURAS ESTIPULADAS PARA EVITAR LA SUPERVIVENCIA DE LOS MICROORGANISMOS. APLICAR NORMAS ALMACENAMIENTO, REFRIGERACIÓN CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. RECHAZAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS QUE NO CUMPLAN CON ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y QUE OBEDEZCA A UNA PROBABLE NO CONFORMIDAD.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

LOCALIZACIÓN , ACCESOS, ABASTECIMIENTO DE AGUA, INSTALACIONES SANITARIAS, ILUMINACIÓN, PISOS, PAREDES , VENTANAS, VENTILACIÓN.
RECONOCER BPM EN EQUIPO Y UTENSILIOS, LAVABLES ,POCO POROSOS , CONDICIONES Y FUNCIONAMIENTO.
RECONOCER, IDENTIFICAR Y ARGUMENTAR BPM EN EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS, REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, GENERALIDADES DE LA MATERIA PRIMA, ZONAS SEGURAS Y DE PELIGRO PARA EL ALIMENTO.
RECONOCER BPM EN EL ALIMENTO Y SU MANIPULADOR, CONDICIONES DE SALUD, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.
RECONOCER LOS PRINCIPIOS HACCP.
RECONOCER Y CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS Y PELIGROS PARA EL ALIMENTO EN EL SERVICIO.
PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.
IDENTIFICAR LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
MONITOREAR LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
NOTIFICAR LAS DESVIACIONES EN LOS LÍMITES CRÍTICOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS EN LA EMPRESA.
APLICAR LAS ACCIONES CORRECTIVAS SEGÚN FACTORES DE RIESGO IDENTIFICADOS.
TOMAR E IDENTIFICAR MUESTRAS SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO.
ESTABLECER LAS DIFERENCIAS BÁSICAS Y PUNTOS DE ENCUENTRO ENTRE EL SISTEMA HACCP Y EL SISTEMA DE CALIDAD.
REALIZAR LOS MONITOREOS SEGÚN FASES DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
IDENTIFICAR Y REPORTAR FALLAS Y DESPERFECTOS EN LOS EQUIPOS.
ANALIZAR LOS PELIGROS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LA COMIDA.
IDENTIFICAR LOS PELIGROS EN LA ADQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMAS, RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y SOBRE EL ALIMENTO DIRECTAMENTE.
IDENTIFICAR O CONTROLAR PELIGROS Y FACTORES DE RIESGO EN ENVASES O ENVOLTURAS DE LA MATERIA PRIMA.
IDENTIFICAR LOS PELIGROS Y MEDIDAS DE CONTROL PARA LOS ALIMENTOS EN SU ALMACENAMIENTO.
IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
UTILIZAR SOLUCIONES DESINFECTANTES SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
PREPARAR SOLUCIONES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.
RECONOCER LAS ACCIONES Y EFECTOS ADVERSOS SOBRE LA SALUD HUMANA Y AMBIENTAL DE LAS SUSTANCIAS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS.
IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE FRUTAS Y VERDURAS.
APLICAR TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.
VERIFICAR EL TRANSPORTE Y PROVEEDOR DE LAS FRUTAS Y VERDURAS SEGÚN ESPECIFICACIONES Y NORMATIVIDAD A LA QUE HAYA LUGAR.
DILIGENCIAR FORMATOS DE ACUERDO A LOS INSTRUCTIVOS ESTABLECIDOS.
INTERPRETAR MINUTAS Y OTROS ELEMENTOS DE PLANEACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS.
RECONOCER Y UTILIZAR EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso: EVITAR ACCIONES QUE PUEDAN PRODUCIR A FUTURO UNA ENFERMEDAD PROFESIONAL O UN ACCIDENTE EN SU PUESTO DE TRABAJO.

Conocimiento del concepto: CONCEPTO DE:-ALIMENTO, NUTRICIÓN, CLASIFICACIÓN GENERAL DE ALIMENTOS Y PIRÁMIDE NUTRICIONAL.
NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
SEGURIDAD ALIMENTARÍA, INOCUIDAD, PELIGRO Y RIESGO.
MICROORGANISMOS: CONCEPTO, CLASES, PATÓGENOS, PRINCIPALES RELACIONADOS CON SERVICIO DE ALIMENTOS, ALTERADORES, SAPROFITOS, CURVA DE CRECIMIENTO Y DESTRUCCIÓN MICROBIANO, PROLIFERACIÓN, FACTORES DE DESARROLLO MICROBIANO, SUPERVIVENCIA, RECONTAMINACIÓN, ENFERMEDAD, INTOXICACIÓN E INFECCIÓN, PRINCIPALES ETAS Y LA IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD DEL ALIMENTO.
CONCEPTO DE CONTAMINACIÓN, CONTAMINACIÓN CRUZADA , CONTAMINACIÓN CRUZADA DIRECTA E INDIRECTA, ALIMENTO, PERECEDERO, FALSIFICADO Y ADULTERADO.
ALIMENTO DE MAYOR RIESGO, MENOR RIESGO Y CONTROL ESPECIAL EPIDEMIOLÓGICO.
HIGIENE PERSONAL Y NORMAS PARA EL BUEN USO DE LA ROPA DE TRABAJO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: HIGIENE GENERAL- ORAL.
EXÁMENES MÉDICOS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
BIOSEGURIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
NORMATIVIDAD VIGENTE SOBRE BPM SOBRE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUES, ENVASES Y ROTULADO DE ALIMENTOS.
NORMAS LEGALES VIGENTES
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS.
CARACTERÍSTICAS DE ÁREAS Y EQUIPOS DE RECEPCIÓN.
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA, VOLUMEN Y MASA.
CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA.
TÉCNICAS DE CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN.
TÉCNICA DE REFRIGERACIÓN.
TÉCNICA DE TOMA DE TEMPERATURA.
TÉCNICAS PARA ALMACENAMIENTO Y ROTACIÓN DE PRODUCTOS.
TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: POR FRÍO, POR CALOR Y MEDIOS ADITIVOS.
SISTEMA HACCP: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y PRINCIPIOS, NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO FÍSICO Y QUÍMICO.
TÉCNICA DE MUESTREO DE ALIMENTOS.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS.
TÉCNICA PARA LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS.
TÉCNICAS DE CORTE DE FRUTAS Y VERDURAS.
TÉCNICAS DE ALISTAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

Perfil del instructor:

Nombre del programa: **SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA**
Ficha de caracterización: 2177270
Ruta de aprendizaje: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA - AGOSTO 2020
Código de la ruta: 2335619
Estado de la ruta: ACTIVA

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 7844944
Nombre de la actividad: SUSTENTAR PROCEDIMIENTOS DE BPM Y DE SERVICIO AL CLIENTE.
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 443419
Nombre del resultado: 5. REALIZAR AJUSTES REQUERIDOS, DE ACUERDO CON CAMBIOS PRESENTADOS Y CONDICIONES DEL CLIENTE.
Etapa LECTIVA
Estado ACTIVO