Anexo 5.1

Carpeta guía de aprendizaje y anexos

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:**
  Higiene y Manipulación de Alimentos
- **Código del Programa de Formación:**
  96151461 Versión 2
- **Nombre del Proyecto:**
  N.A
- **Fase del Proyecto:**
  N.A
- **Actividad de Proyecto:**
  N.A
- **Competencia:**
  Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
  Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- **Resultados de aprendizaje:**

Anexo 5.2

Programa de formación

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210009	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 10/09/2020 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	20 horas
JUSTIFICACIÓN:	Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción y horneo, entre otros, sin que esto conlleve riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando existen unas inadecuadas operaciones de manipulación que causan la contaminación o re-contaminación de los alimentos con el agravante potencial de producir enfermedades trasmitidas por alimentos, consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias. Por esta razón, es necesario realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos y que generan problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, fomentando la participación en acciones de prevención en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos. El talento humano manipulador de alimentos capacitado aportará a la aplicación de las buenas

Anexo 5.3

Listado de Asistencia (en ejecución)

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA	Versión: 01
	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	
	PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	DOCUMENTO NO CONTRALADO
	REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN	

Programa Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos	Ficha:
Instructor: José David Ramírez Pardo	Municipio: TICS

	NOMBRE	30/03/26	31/03/26	1/04/26
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

Anexo 5.4

Instrumentos de evaluación

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** LISTA DE CHEQUEO	**Versión: 01** **DOCUMENTO NO CONTRALADO**

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 31 de marzo de 2026	
Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Proyecto de Formación: N/A	
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
Resultado de aprendizaje • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
Nombre de la Evidencia: Evidencias de conocimiento, Respuesta a preguntas sobre: Proceso de elaboración de alimento inocuo para consumo humano.	
Evidencia: Conocimiento _ _ X _ _ Desempeño _____ Producto _____	

Criterios de evaluación: - UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD

Anexo 5.5

Instrumentos de Evaluación manipulación de alimentos__

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA** **SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** LISTA DE CHEQUEO	**Versión: 01** **DOCUMENTO NO CONTRALADO**

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 31 de marzo de 2026	
Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Proyecto de Formación: N/A	
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
Resultado de aprendizaje • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
Nombre de la Evidencia: Evidencias de conocimiento, Respuesta a preguntas sobre: Proceso de elaboración de alimento inocuo para consumo humano.	
Evidencia: Conocimiento _ _ X _ _ Desempeño _____ Producto _____	
Criterios de evaluación: - UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD	

Anexo 5.6

Juicios de Evaluación (en ejecución)