CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA REGIONAL

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación "**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS"** con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje del programa de formación.

Para acceder al documento descargable, haga clic **AQUÍ**

	08/04/2026
	08/04/2026
	06/05/2026

UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	**RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)**	**CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)**	**EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**	**FECHAS DE ENTREGA**	
				INICIA	**FINALIZA**
Actividades iniciales	**N/A**	**N/A**	Realizar la "**Actualización de datos del aprendiz**", según indicaciones. ***No calificable.***	*08/04/2026*	14/04/2026
			Participación en el "**Foro social**". ***No calificable.***	08/04/2026	14/04/2026

			Realizar el "**Sondeo de conocimientos previos**". ***No calificable.***	08/04/2026	14/04/2026
AA1. Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos, teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones, para adquirir un producto alimenticio.	**290801023-01.** Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	10/04/2026 a las 08:30 AM*	**Evidencia de conocimiento:** **AA1-EV01.** Clasificación de alimentos según su origen y función. ***Calificable***.	08/04/2026	14/04/2026
AA2. Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas, con relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano.	**290801023-02.** Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	15/04/2026 a las 09:30 AM*	**Evidencia de conocimiento:** **AA2-EV01.** Identificación de riesgos de ETA. ***Calificable***.	15/04/2026	21/04/2026
		15/05/2026 a las 09:30 AM*	**Evidencia de producto:** **AA2-EV02.** Conservación de alimentos. ***Calificable***.	15/04/2026	21/04/2016
AA3. Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y	**290801023-03.** Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	23/05/2026 a las 09:30 AM*	**Evidencia de producto:** **AA3-EV01.** Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.	22/04/2026	28/04/2026

desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas.			***Calificable**.*		
AA4. Conceptualizar la diferencia entre manipulador y manipulación de alimentos, verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP.	**290801023-04.** Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	29/04/2026 a las 09:30 AM*	**Evidencia de desempeño:** **AA4-EV01.** El sistema HACCP y sus principios. ***Calificable**.*	29/04/2026	05/05/2026
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES - 05/05/2026					
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado					
*****Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación, el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos.					