DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210009	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 23/02/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	20 horas
JUSTIFICACIÓN:	El manejo de las materias primas, insumos y productos alimenticios, reviste trascendental importancia, si se tiene en cuenta que de la eficiencia y condiciones higiénicas con que se lleve a cabo las labores, va a depender la conservación del alimento o la alteración del mismo, circunstancia final que le imprimirá una característica de calidad deficiente, perdiendo sus cualidades de alimento sano. Por éstas razones, es fundamental que toda persona que ha de efectuar operaciones de procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se capacite en el ámbito higiénico-sanitario y finalmente aplique la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente (INVIMA) y para nuestro caso Colombia se certifiquen ante la Secretaria de Salud. El Centro de Gestión de Mercados, logística y tecnologías de la información, de la Regional Distrito Capital, de acuerdo con la política institucional para el desarrollo del proceso de modernización del SENA y con el fin de satisfacer las necesidades del sistema productivo, que permita la inserción y promoción de los aprendices y trabajadores cualificados e incremente de manera global la competitividad de las empresas colombianas, presenta este programa de formación, que atiende a una demanda específica del Sector Comercio y Servicios, como es la necesidad de formar personas idóneas en Higiene y Manipulación de alimentos para Centrales de abastecimiento, Plazas de Mercado, mini mercados, supermercados, almacenes de cadena, asociaciones gremiales, amas de casa en Bogotá y demanda social Línea tecnológica: Cliente Edad mínima: 14 años
REQUISITOS DE INGRESO:	Presentar documento de identidad. Académicos: 5°. Grado Edad mínima: 14 años
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos o el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación TIC-, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz y al trabajador cualificado con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Simultáneamente, estos escenarios de simulación de ambientes productivos propician los adecuados estímulos para el desarrollo de las competencias básicas, actitudes y valores que como profesional y ser humano necesita en su desempeño. De la misma forma, permanentemente se estimula la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer

y los resultados que logra vinculándolo sobre la responsabilidad de su aprendizaje.

De la misma forma se vinculan activamente dentro del proceso de aprendizaje las cuatro fuentes de información para la construcción del conocimiento:
El instructor - Tutor
El entorno
Las TIC
El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislacion vigente
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

ELEGIR UN ALIMENTO Y ELABORAR UNA LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR EL ACATAMIENTO DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LOS PROCESOS DE ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

INDUCCIÓN AL SENA, EL CENTRO DE FORMACIÓN Y SU RELACIÓN CON EL PROGRAMA DE FORMACIÓN.

NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. DECRETO 3075/97, DECRETO 60 DE 2002

CONCEPTOS Y TERMINOLOGÍA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: MANOS, GUANTES, ROPA, CALZADO, EQUIPOS, UTENSILIOS, INSTALACIONES.

CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

INTERPRETACIÓN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y DE MERCADEO; APLICACIÓN Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS

CONCEPTOS BÁSICOS DE PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

CONOCIMIENTO DE DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS Y ELABORACIÓN DE REPORTES

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR EL PROGRAMA DE FORMACIÓN, SU RELACIÓN CON EL SENA Y EL CENTRO DE FORMACIÓN.

RECONOCER E INTERPRETAR LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

IDENTIFICAR LOS PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LA TERMINOLOGÍA UTILIZADA EN ESTE CAMPO

RELACIONAR LA HIGIENE Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

EJECUTAR Y MONITOREAR LOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS, UÑAS, GUANTES, LA ROPA DE TRABAJO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y LOS EQUIPOS, LOS UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA LLEVAR A CABO EL PROCESO.

DESARROLLAR PRÁCTICAS EN PROTOTIPOS DONDE APLICA LOS CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

INTERPRETAR LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DETERMINADOS POR LA EMPRESA DE ACUERDO A SUS POLÍTICAS

ANALIZAR LOS PELIGROS Y RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LOS PROCESOS DE MERCADEO Y PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA

IDENTIFICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO DE LA EMPRESA

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CONCUERDA LA LIMPIEZA E HIGIENE PERSONAL CON LA EXIGIDA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE

PORTA Y MANTIENE LA DOTACIÓN ASIGNADA SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICA Y REPORTA LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES QUE PUEDAN OCASIONAR RIESGOS EN LA INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA.

LAVA Y DESINFECTA LAS MANOS Y UÑAS CON LA FRECUENCIA Y EL MÉTODO ESTABLECIDO DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO.

MANTIENE LOS HÁBITOS DE SEGURIDAD E HIGIENE PERSONAL ESTABLECIDOS DURANTE E4L PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO Y LA NORMATIVIDAD

IDENTIFICA Y REPORTA LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO

ESTABLECIDO

RECIBE, PROCESA, TRANSPORTA Y ALMACENA LOS PRODUCTOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

MANIPULA EL PRODUCTO ALIMENTICIO SEGÚN SU NATURALEZA, LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

MONITOREA LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL QUE ESTÁN BAJO SU RESPONSABILIDAD SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

REALIZA EL PROCESO PRODUCTIVO SIGUIENDO LA SECUENCIA Y EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

MANTIENE EN ORDEN, LIMPIOS Y DESINFECTADOS LOS EQUIPOS, LOS UTENSILIOS Y LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

IDENTIFICA LOS PRODUCTOS SEGÚN SU TRAZABILIDAD

IDENTIFICA Y DISPONE EL PRODUCTO NO CONFORME SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

ELABORA LOS REPORTES REQUERIDOS EN EL PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	ALBA GENITH MONROY	INSTRUCTORA	CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	09/02/2010