EVIDENCIAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA PROGRAMA CAMPESENA MES MAYO 2026

1. **Formación titulada: Elaboración de productos alimenticios. Horas: 152. Municipio: Vereda la jarra/Cúcuta. Ficha: 3453432.**

Competencia: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
Procedimiento técnico
Resultado de aprendizaje:

- Alistar instalaciones, elementos de movilización, utensilios y equipos para el almacenamiento de alimentos de acuerdo proceso técnico y normativa´
- Realizar el almacenamiento de alimentos según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura.
- Comprobar el almacenamiento de alimentos basado en procedimiento técnico y.
- Aplicar acciones de mejora en el almacenamiento de alimentos teniendo en cuenta los resultados de comprobación.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

- Describir el procedimiento de almacenamiento, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento y las buenas prácticas de manufactura.
- Elige los elementos de protección personal en el entorno institucional, productivo y social con base en los lineamientos institucionales SENA, al cual pertenece su programa de formación.
- Identifica las condiciones para el almacenamiento de productos de acuerdo con ficha técnica y normativa.
- Diferencia las técnicas de almacenamiento de productos alimenticios acorde con el procedimiento técnico y normativa.
- Participar en la ejecución de estas actividades para el cambio de metodología de aprendizaje y a la construcción del conocimiento









Formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos. Horas: 8. Municipio: Herrán. Ficha: 3487947.

Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Procedimiento técnico
Resultado de aprendizaje:

- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

- Reconocer la importancia de aplicar las BPM según normatividad.
- Identificar los tipos de riesgos presentes en la manipulación de alimentos.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección al igual que seleccionar y clasificar la materia prima
- Determinar la importancia del rol del manipulador de alimentos en la prevención de una ETAS.
- Evaluar producto terminado según características organolépticas.


30/04/2026 9:11:31
292° W
Altitud:1961.4msnm
Velocidad:0.0km/h
Form comple higiene y manipulación de alimentos





