

1. IDENTIFICACION DEL INSTRUMENTO:

Programa de formación: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Ficha de caracterización: 3533390

Código de la guía: 9230-FP-O-

Resultados (s) de aprendizaje a evaluar:

- Resultados (s) de aprendizaje a evaluar:
1. Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación.
 2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente.
 3. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.
- Se describe en el plan de mejora, como resultado en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad.

Evidencias de aprendizaje requeridas para aprobar el (los) resultado (s) de aprendizaje, según la planeación pedagógica:

- | 1. | Tipo | D | Simulación integral del proceso de manipulación de alimentos bajo normatividad vigente. |
|----|------|---|---|
|----|------|---|---|

2. PRESENTACIÓN E INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

Señor/a instructor/a:

- Observe en detalle el proceso y/o valore el producto y evalúe con objetividad.
- Comparta, con el Aprendiz, los resultados obtenidos y acuerde, si es necesario, un nuevo momento de evaluación.
- Firme el Instrumento, verifique la firma del Aprendiz y registre la fecha de la evaluación.

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO:

Criterios de Evaluación	Indicadores	APRENDICES																			
		CLAUDIA ANDREA MESIAS MURILLO	DARLY MARIA ANGULO CAMILO	ESTELLA DE LOURDES DE LA LUCERO IPUZ VELEZ	LIZ MERY GOMEZ BURBANO	MARIBEL TATIANA ORTIZ VELEZ	MERCY STELLA ANACONA	NATALY PEÑA GARCIA	RUBY AMALFI RIOS VARGAS	TABATA TERESA DUARTE LEON	TATIANA BENAVIDES	VIVIAN DAHIAN BORJA ORTIZ	YUSMIERY LORENA ZARRAMERA								
		Evaluación (S o V: Si cumple. N o X: No cumple)																			
Evidencia a evaluar: Simulación Integral del proceso de manipulación de alimentos bajo normativa		No.	de	Instructor: SORY SIRLEY COPETE ANDRADE																	
Identifica la cadena de manipulación de alimentos con la política de alimentación vigente de la granja a la mesa de acuerdo con normatividad.	Identifica la cadena de manipulación de alimentos describiendo las etapas de la granja a la mesa según la política de alimentación vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Relaciona cada etapa de la cadena de manipulación con la normatividad sanitaria vigente durante la simulación.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Organiza secuencialmente el proceso de manipulación de alimentos de acuerdo con lineamientos normativos establecidos.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Identifica el alcance de los programas que conforma el plan de saneamiento de acuerdo con normativa vigente.	Enumera los programas que conforman el plan de saneamiento según normativa vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Explica el propósito de cada programa del plan de saneamiento de acuerdo con la normativa sanitaria.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Relaciona las actividades del proceso con el programa de saneamiento correspondiente según lineamientos establecidos.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Cumple con el certificado médico para manipular alimentos de acuerdo con la normativa vigente.	Presenta el certificado médico vigente para la manipulación de alimentos según normativa sanitaria.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Verifica la vigencia del certificado médico antes de iniciar la simulación según lineamientos establecidos.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Registra la condición de aptitud médica conforme a la normativa vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Realiza actividades de autocuidado como manipulador de alimentos de acuerdo con normativa vigente.	Ejecuta el lavado de manos según protocolo sanitario vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Mantiene uñas cortas y sin esmalte durante la manipulación según normativa sanitaria.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Evita el uso de accesorios personales durante la manipulación conforme a lineamientos establecidos.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente.	Describe el procedimiento de limpieza del área de trabajo según normativa vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Diferencia los procesos de limpieza y desinfección de acuerdo con lineamientos sanitarios.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Indica las frecuencias de limpieza establecidas en los protocolos institucionales.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente.	Reconoce las prácticas higiénicas obligatorias según norma sanitaria vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Señala las acciones prohibidas durante la manipulación conforme a normativa sanitaria.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Relaciona las prácticas de higiene con la prevención de contaminación según lineamientos vigentes.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Utiliza ropa de trabajo y elementos de protección personal teniendo en cuenta normatividad sanitaria.	Porta uniforme completo según normativa sanitaria vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Utiliza gorro y tapabocas durante la manipulación conforme a lineamientos establecidos.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Ajusta los elementos de protección personal según protocolos institucionales.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Verifica el buen estado y limpieza de los implementos de uso personal teniendo en cuenta la vida útil de los mismos, recomendaciones del fabricante y protocolos institucionales.	Revisa el estado físico de los implementos de uso personal según recomendaciones del fabricante.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Limpia los implementos de uso personal conforme a protocolos institucionales.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Sustituye implementos deteriorados según criterios establecidos en la normativa vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Cumple de manera rigurosa con las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.	Aplica las prácticas higiénicas durante toda la simulación según norma sanitaria vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Mantiene separación entre alimentos crudos y cocidos conforme a lineamientos establecidos.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Controla la manipulación cruzada según protocolos sanitarios.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Verifica el estado de los alimentos teniendo en cuenta las fichas técnicas.	Inspecciona características organolépticas según fichas técnicas.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Revisa fechas de vencimiento conforme a lineamientos sanitarios.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Comprueba condiciones de empaque según especificaciones técnicas.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Clasifica los rangos de temperatura de los alimentos de acuerdo con características.	Identifica temperaturas seguras de conservación según normativa vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Diferencia rangos de refrigeración y congelación conforme a lineamientos sanitarios.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Registra temperaturas de los alimentos según protocolos establecidos.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Almacena alimentos teniendo en cuenta sus características.	Ubica alimentos según clasificación establecida en la normativa sanitaria.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Organiza productos en estanterías conforme a sus características de conservación.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Aplica el sistema PEPS según lineamientos vigentes.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Prepara los alimentos cumpliendo con las condiciones de calidad y normativa sanitaria.	Ejecuta la preparación conforme a condiciones de calidad establecidas.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Controla tiempos y temperaturas de cocción según normativa sanitaria.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Manipula utensilios diferenciados según tipo de alimento conforme a protocolos.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Cumple con las variables establecidas en los programas del plan de saneamiento de acuerdo con la normativa vigente.	Registra las variables establecidas en el plan de saneamiento según normativa vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Controla concentraciones de desinfectantes conforme a protocolos establecidos.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Verifica cumplimiento de frecuencias de limpieza según lineamientos institucionales.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Describe signos y síntomas de una enfermedad transmitida por alimentos teniendo en cuenta el manual de prevención y manejo de etas en establecimientos educativos.	Enumera signos y síntomas de ETA según manual institucional.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Relaciona síntomas con posibles causas de contaminación conforme a lineamientos vigentes.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Indica acciones preventivas según manual de manejo de ETAS.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación.	Reconoce riesgos asociados a cambios de temperatura según normativa vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Detecta prácticas que generan contaminación cruzada conforme a protocolos sanitarios.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Señala factores de riesgo durante la manipulación según lineamientos establecidos.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Identifica puntos críticos en la manipulación de alimentos de acuerdo con las etapas del proceso.	Ubica puntos críticos en cada etapa del proceso según lineamientos normativos.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Relaciona puntos críticos con riesgos sanitarios conforme a protocolos establecidos.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Registra puntos críticos identificados durante la simulación según normativa vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Aplica medidas de control en los puntos críticos teniendo en cuenta los protocolos establecidos.	Ejecuta acciones correctivas en puntos críticos según protocolos establecidos.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Controla variables de tiempo y temperatura conforme a normativa vigente.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Verifica la efectividad de medidas de control según lineamientos sanitarios.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Informa de manera oportuna novedades que puedan afectar la inocuidad de los alimentos de acuerdo con lineamientos establecidos.	Reporta situaciones que afectan la inocuidad según protocolo institucional.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Registra novedades en formatos establecidos conforme a lineamientos vigentes.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Consuma desviaciones detectadas según normativa sanitaria.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Aplica la distribución en grupos de alimentos en la preparación y servicio teniendo en cuenta raciones y recomendaciones por grupo de edad.	Distribuye alimentos según grupos establecidos en guías alimentarias vigentes.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Ajusta porciones según grupo de edad conforme a lineamientos nutricionales.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Organiza el servicio según raciones definidas en el programa de alimentación.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Aplica principios del buen trato en su desempeño teniendo en cuenta los diferentes entornos y actores.	Mantiene comunicación respetuosa durante la prestación del servicio según política institucional.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Atiende requerimientos de usuarios conforme a lineamientos de servicio.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
	Actúa con respeto hacia usuarios y equipo de trabajo según política definida por la entidad.	A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Juicio evaluativo de la evidencia: A: Aprobado; D: Deficiente:		A	A	A	D	A	D	A	A	A	A	D	A	D							
Ciudad y fecha de evaluación de la evidencia:																					

4. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN:

[illegible]