



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Santa Marta, **Marzo** 2021

Señor

CARLOS ANDRES GAMEZ

SUPERVISOR CONTRATO No. **2266560** del 2021

Coordinador Académico

Centro de Logística Y promoción Ecoturística del Magdalena

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
periodo **Marzo** del año 2021

Referencia: Contrato No. **2266560** del 2021

EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **85448122** de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Logística Y promoción Ecoturística del Magdalena, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el periodo de Febrero.

Valor y forma de Pago: El valor total del contrato es por la suma de \$39.000.000. Profesional universitario titulado, Tecnólogo con especialización en el área del programa de formación a contratar o Tecnólogo la suma de: TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$3.900.000) por periodos fijos. La forma de pago para cada contrato se establece así: 1) Un primer pago proporcional al valor de los honorarios mensuales por los días de prestación efectiva del servicio, desde la fecha de inicio del contrato hasta el 30 del mes correspondiente, si aplica. 2) Pagos sucesivos mensuales. 3) Un último pago proporcional al valor de los honorarios mensuales por los días efectivos de prestación de servicio del último mes de ejecución.

Plazo: Será hasta el 15 de Diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional programada por el Centro de Logística y Promoción Ecoturística Regional Magdalena en los Programas de Formación Titulada, Titulada Virtual, Complementaria y/o Complementaria Virtual, en la especialidad de INOCUIDAD-MANIPULACION DE ALIMENTOS .



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación técnica programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	Impartir formación profesional integral en la especialidad de INOCUIDAD 2280936 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 2280922 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 2280923 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 2268673 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 2275789 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 2275790 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS	Pantallazos Sesiones en Linea Plataforma Google Meet
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Creacion planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación 2280936 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 2280922 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 2280923 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 2275789 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 2275790 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS	Pantallazo anexo a la Cuenta de Cobro
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
6	Llevar control de las inasistencias de los	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A



	aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.		
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	<p>Creacion de Ruta de Aprendizaje y Asociacion de Aprendizaje de las siguientes formaciones</p> <p>INOCUIDAD</p> <p>2280936 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS</p> <p>2280922 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS</p> <p>2280923 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS</p> <p>2275789 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS</p> <p>2275790 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS</p>	Plataforma SOFIA PLUS SENA
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	<p>Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales a los aprendices de las siguientes formaciones</p> <p>2280936 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS</p> <p>2280922 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS</p> <p>2280923 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS</p> <p>2268673 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</p> <p>2275789 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS</p> <p>2275790 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS</p>	Plataforma SOFIA PLUS SENA
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A



	integran el proceso formativo.		
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos, mesas técnicas y demás instancias institucionales que lo requieran.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Creacion Portafolio del Instructor Mes de Marzo para las siguientes formaciones INOCUIDAD 2280936 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 2280922 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 2280923 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 2275789 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 2275790 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS	Pantallazo anexo a la Cuenta de Cobro
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A



	asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A



	las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.		
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógica.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.5 GTH-F-075 V.05	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentacion Informe Mensual Contractual Mes de Marzo	Enviado via correo electrónico a supervisor del contrato
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2021, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	Esta Obligacion no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A



A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No.4380006578 , expedida por SOI correspondiente al mes de Febrero. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “ Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

Firma
EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA
Contratista
C.C. No. 85448122 de Santa Marta

Recibí a satisfacción:

Firma
CARLOS ANDRES GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No.2266560 DEL 2021
Coordinador Académico

Grupo Bienestar
FICHA N°2280936

Recibidos (90) - edwisejesun... x NOMBRE Y CEDULA - eddavi... x Servicio Nacional de Aprendiz... x Meet - vqj-ykgy-pwy x resolucion-2674-de-2013.pdf x

meet.google.com/vqj-ykgy-pwy?authuser=1

Aplicaciones Consulta Afiliados B... Portal de oferta inf... Consulta Afiliados B... actualizaciones Las Enfermedades T... Certificaciones : So... Sofa plus https://aplicaciones...

GRABANDO

E Elvira Cabrera **J** Judith Ortega Dimelo Manin

Nancy Lilloa Lourdes Padilla Nieto Hernandez Olga Rodriguez

diana salome guerrero Hercilia Yanes Aura Fernandez Manjares **A**

REUNION CURSO DE MANIPULACION...

Levantar la mano Presentar ahora

Detalles de la reunión

Personas (26) Chat

Permitir a todo el mundo enviar mensajes

Jasmin Lopez polo 15:08
Jasmin López polo

Dimelo Manin 15:09
Buenas tardes, zaina saletti campo

Jennifer Pineda 15:17
Jennifer Pineda Padilla

diana salome guerrero 15:17
Diana Guerrero

Envía un mensaje a todos

Grupo Bienestar
FICHA N°2280936

Recibidos (90) - edwisejesun... x NOMBRE Y CEDULA - eddavi... x Servicio Nacional de Aprendiz... x Meet - vqj-ykgy-pwy x resolucion-2674-de-2013.pdf x

meet.google.com/vqj-ykgy-pwy?authuser=1

Aplicaciones Consulta Afiliados B... Portal de oferta inf... Consulta Afiliados B... actualizaciones Las Enfermedades T... Certificaciones : So... Sofa plus https://aplicaciones...

GRABANDO

E Elvira Cabrera **J** Judith Ortega Dimelo Manin

Nancy Lilloa Lourdes Padilla Nieto Hernandez Olga Rodriguez

diana salome guerrero Hercilia Yanes Aura Fernandez Manjares **A**

REUNION CURSO DE MANIPULACION...

Levantar la mano Presentar ahora

Detalles de la reunión

Personas (26) Chat

Permitir a todo el mundo enviar mensajes

Jasmin Lopez polo 15:08
Jasmin López polo

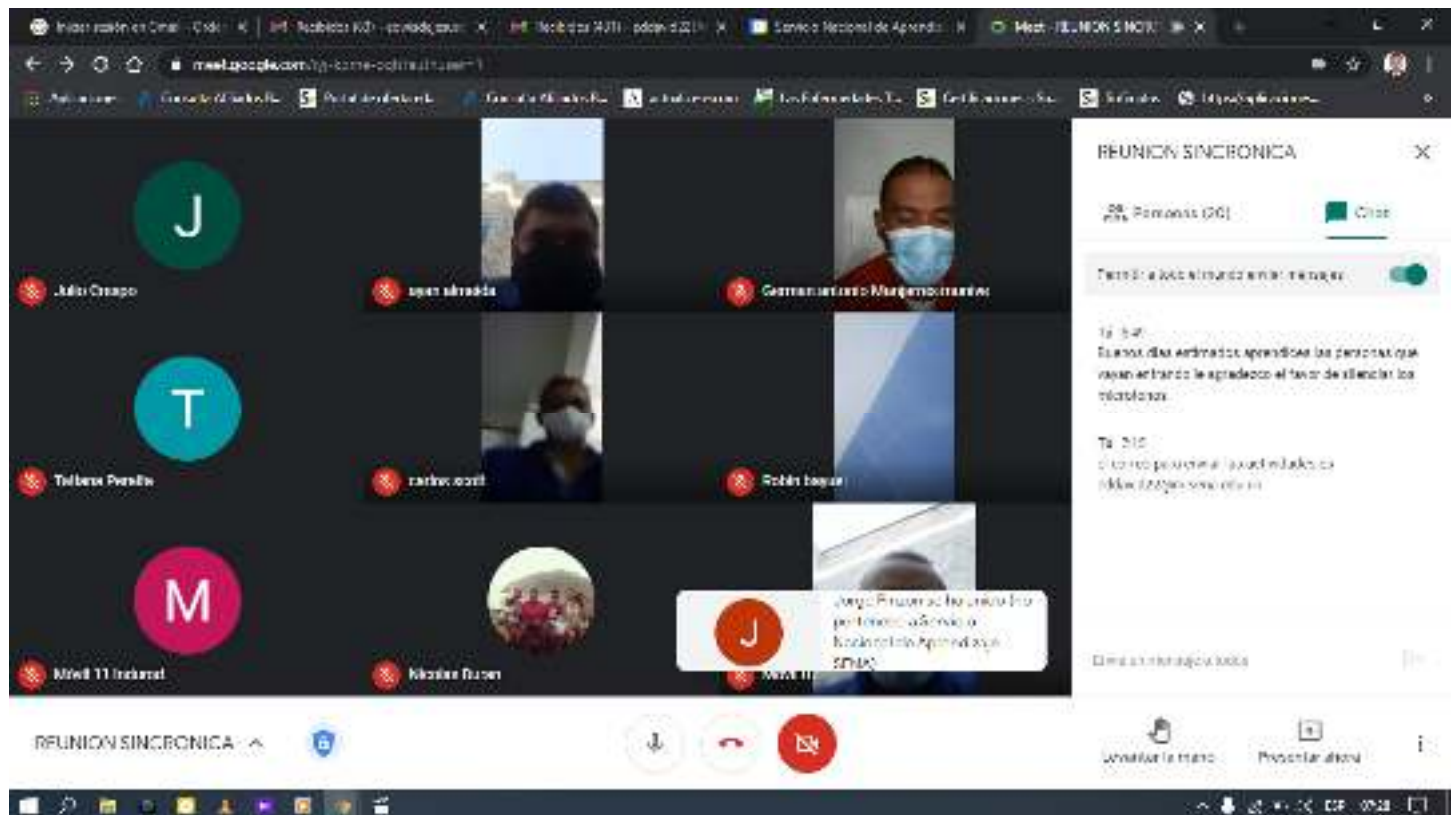
Dimelo Manin 15:09
Buenas tardes, zaina saletti campo

Jennifer Pineda 15:17
Jennifer Pineda Padilla

diana salome guerrero 15:17
Diana Guerrero

Envía un mensaje a todos

FICHA: 2280923



Inicio sesión en Gmail x Recibidos (52) - edwin x Google Meet x Meet - REUNION x Google Calendar x padre hablando de la x +

meet.google.com/jnq-hgrb-czt?pli=1&authuser=1

Aplicaciones Consulta Afiliados B... Portal de oferta inf... Consulta Afiliados B... actualiceu.com Las Enfermedades T... Certificaciones : So... Sofa plus https://aplicaciones...

GRABANDO

Ely Guerrero

Hercilia Yanes

ESTHER RADA

Jasmin Lopez polo

Elvira Cabrera

Dilga Rodriguez

Yara Villanueva

Dinelo Manin

Lourdes Paola Nieto Hernández

REUNION SINCRONICA DE MANIPUL...

Levantar la mano

Presentar ahora

REUNION SINCRONICA DE MANIPUL... x

Personas (21) Chat

Permitir a todo el mundo enviar mensajes

Rosario salamanca 15:49
ROSARIO SALAMANCA PRESENTE

Lourdes Paola Nieto Hernández 15:52
Lourdes nieto hernandez

Tú 15:54
Buenas tardes a todas les agradezco la asistencia por el chat por favor

Dinelo Manin 15:55
Buenas tardes ,Zaine saleh ocampo

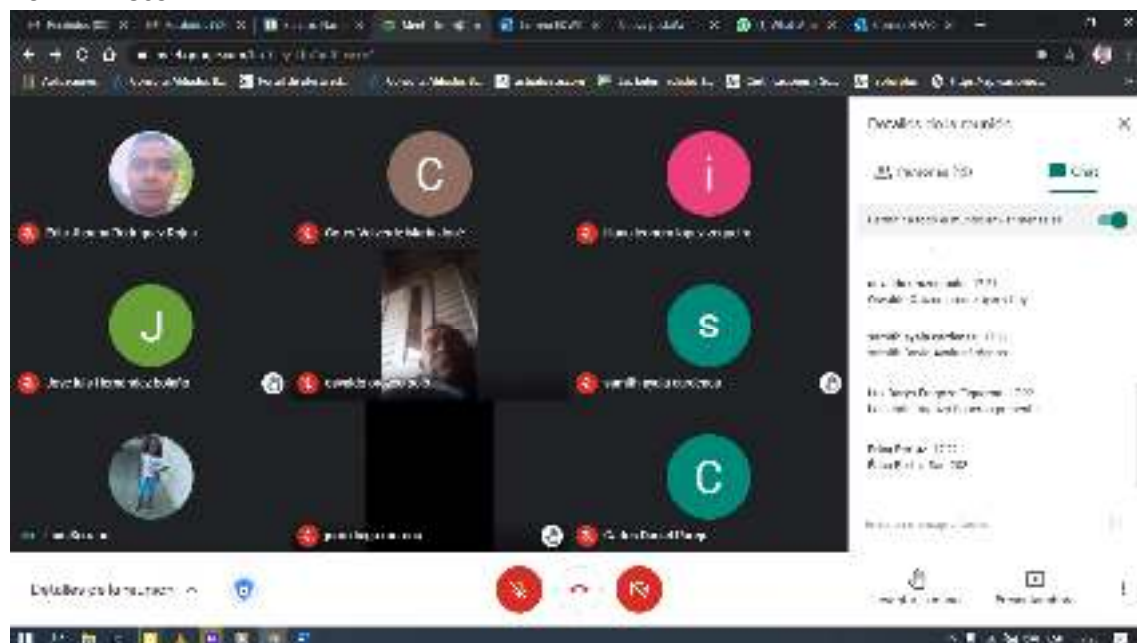
Envía un mensaje a todos

Google Meet interface showing a synchronous meeting titled "REUNION SINCRONICA DE MANIOU...". The meeting is being recorded (GRABANDO). Participants visible include Maria Ines Martinez Montenegro, Monica Duran parejo, Heredia Yanez, Rosalva Salamanca, Dimelo Manin, Nancy Ulloa, Olga Rodriguez, Jasmin Lopez polo, and Ely Rocio Guerrero Ortega. A notification states: "Ely Rocio Guerrero Ortega y 11 personas más se han unido". The chat panel on the right shows messages from Tú (15:50) and Tú (15:51) regarding the meeting and microphone status. The bottom bar includes controls for microphone, video, and chat, along with system icons and the time 16:18.

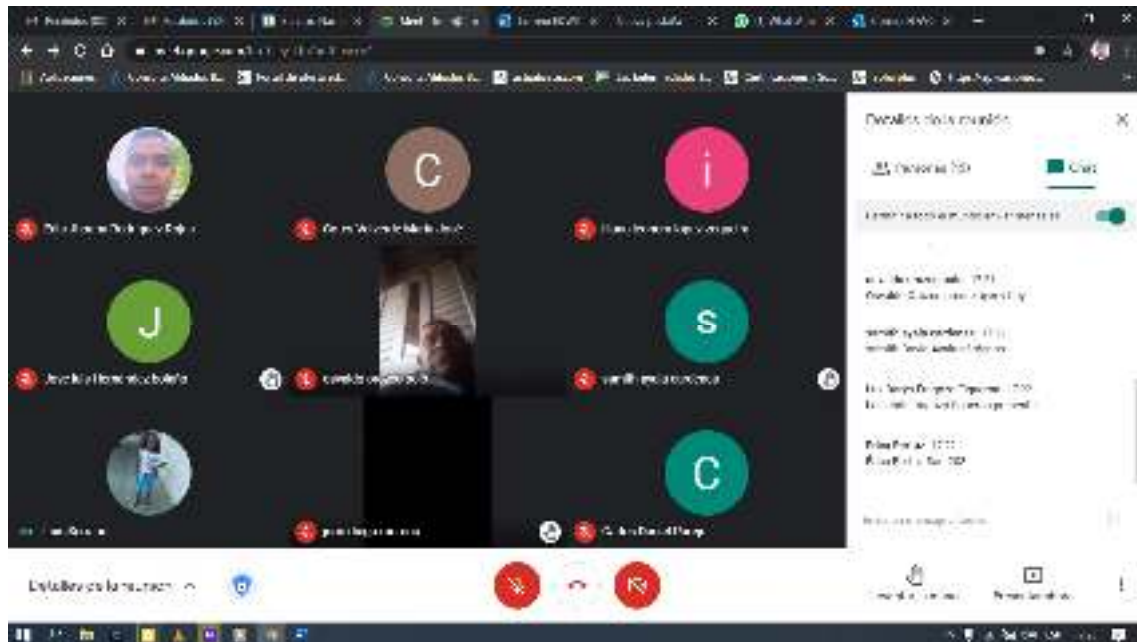
GRUPO BIENESTAR 11-03-21

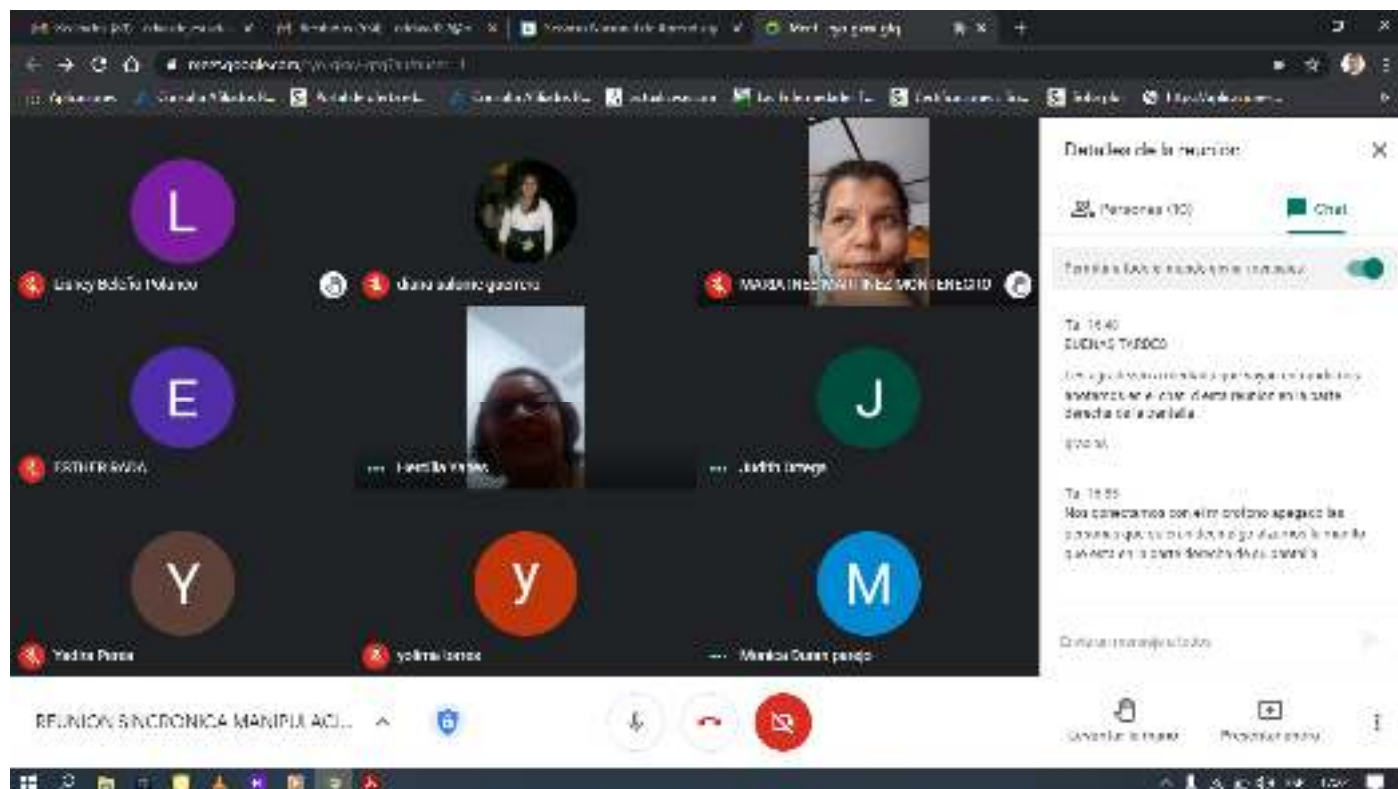
Google Chrome browser window showing a Gmail inbox. The address bar displays a URL from mail.google.com. The Gmail interface includes a left sidebar with navigation options like Redactor, Recibidos (457), and Enviar. The main content area shows an email from EDWIN DE JESUS DAVID LEDESMA, dated 14:22 (hace 6 minutos). The email subject is "(sin asunto)". The body text discusses food safety procedures, mentioning "MANIPULADORES DE ALIMENTOS" and "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS". A yellow document icon with the text "MANIPULADORES DE ALIMENTOS" is visible. The bottom of the screen shows a Windows taskbar with various application icons and the system clock displaying 14:00.

FCHA : 2280922



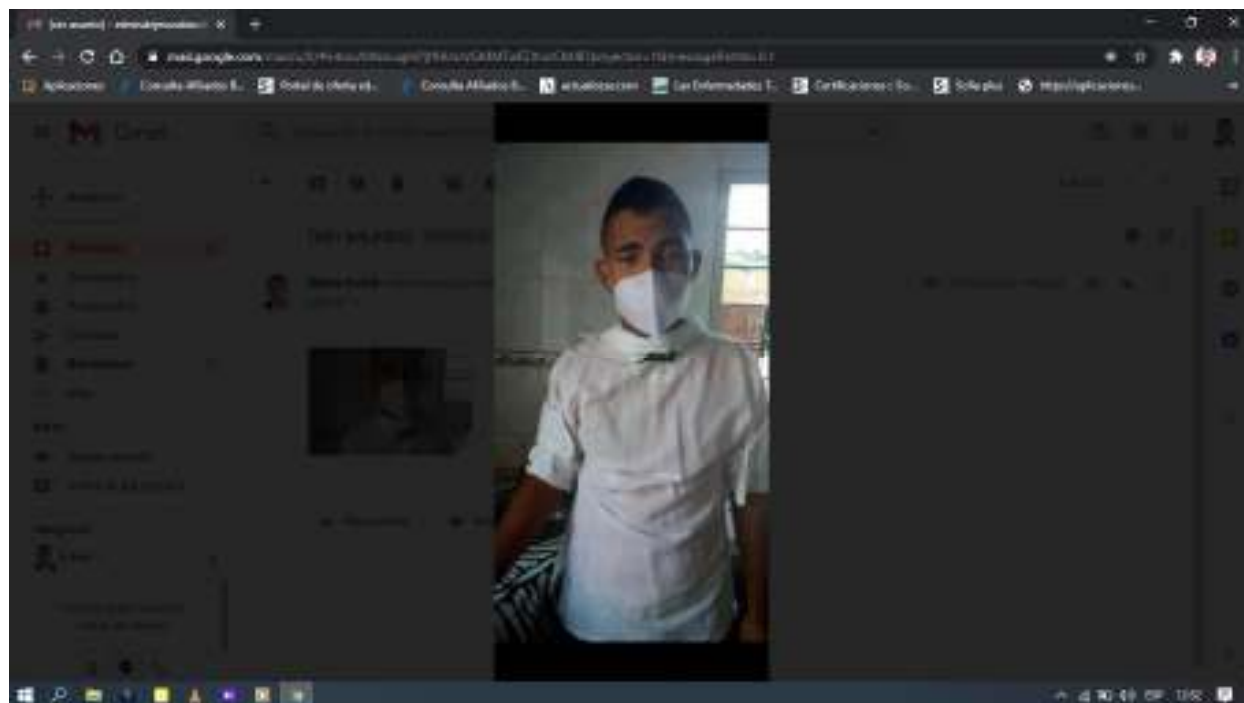
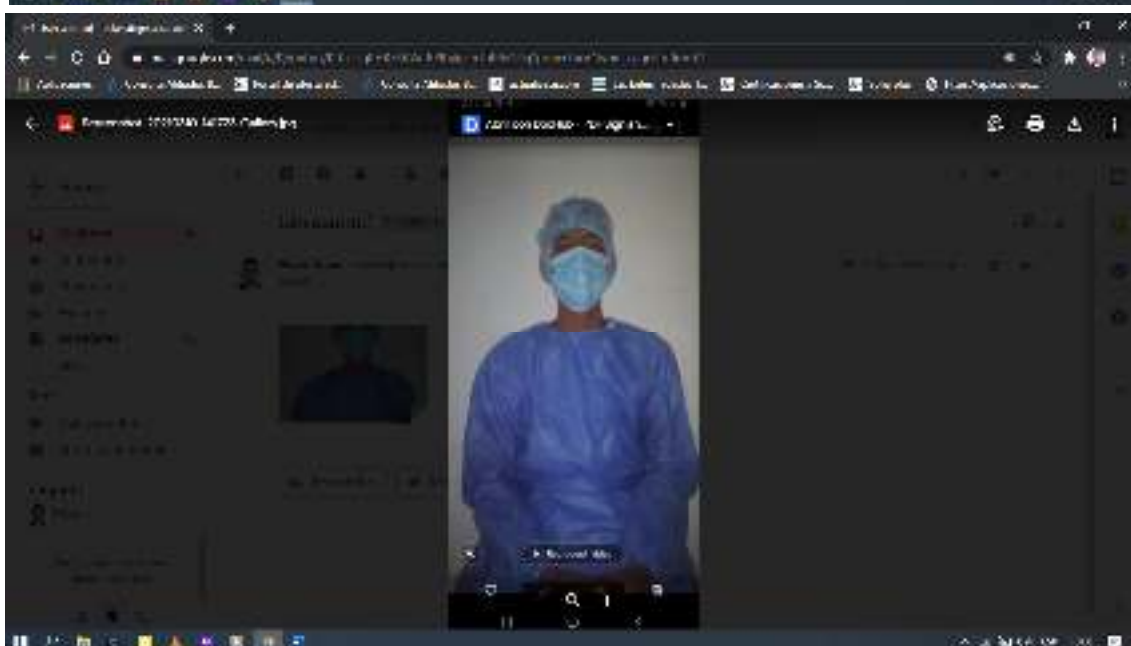
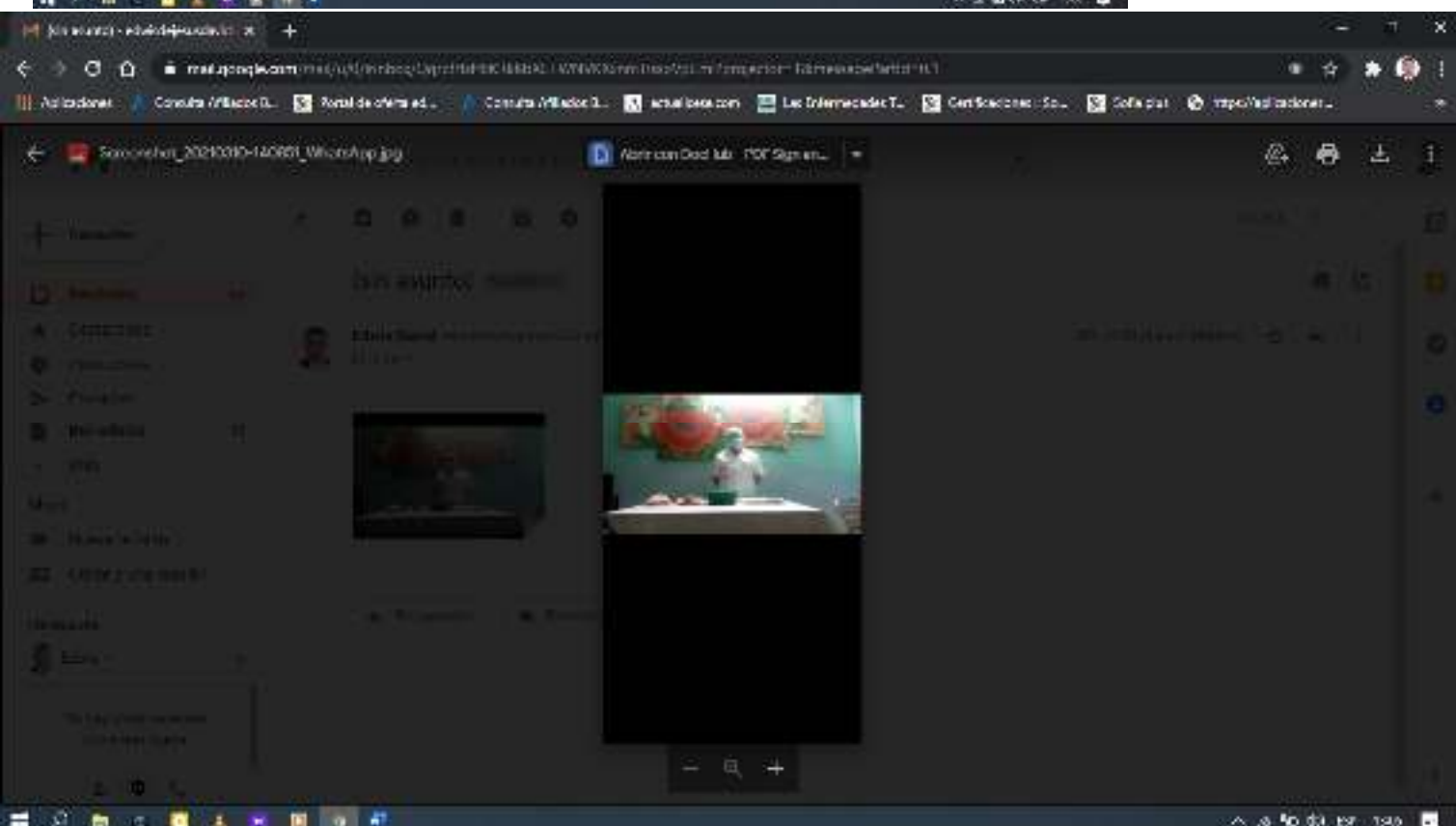
FCHA : 2280993

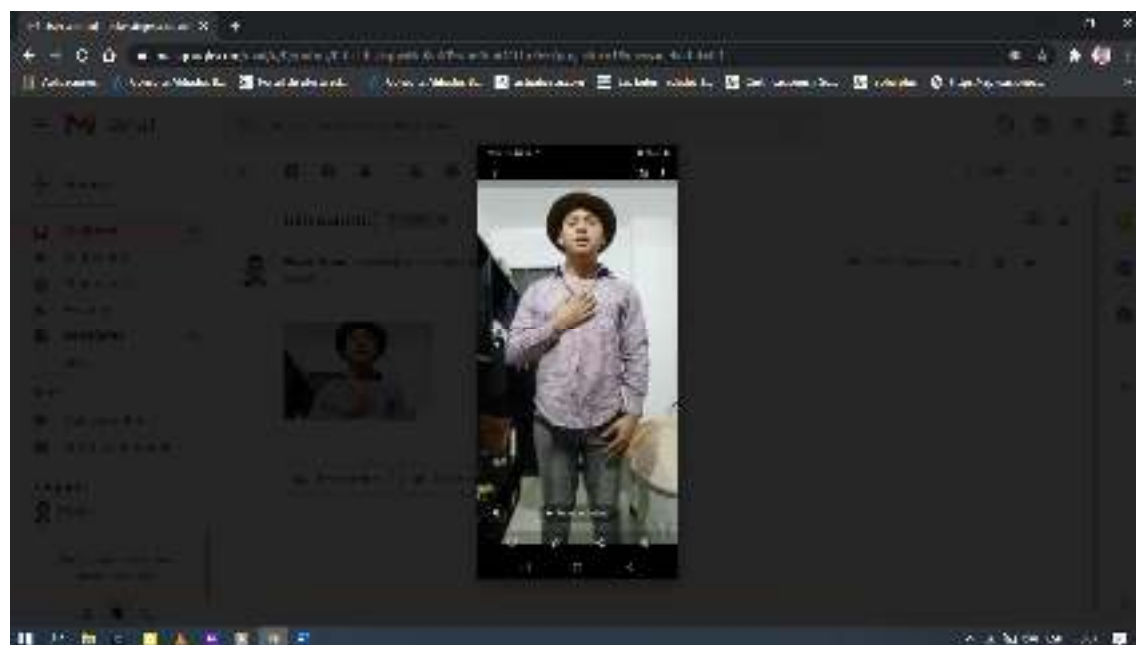
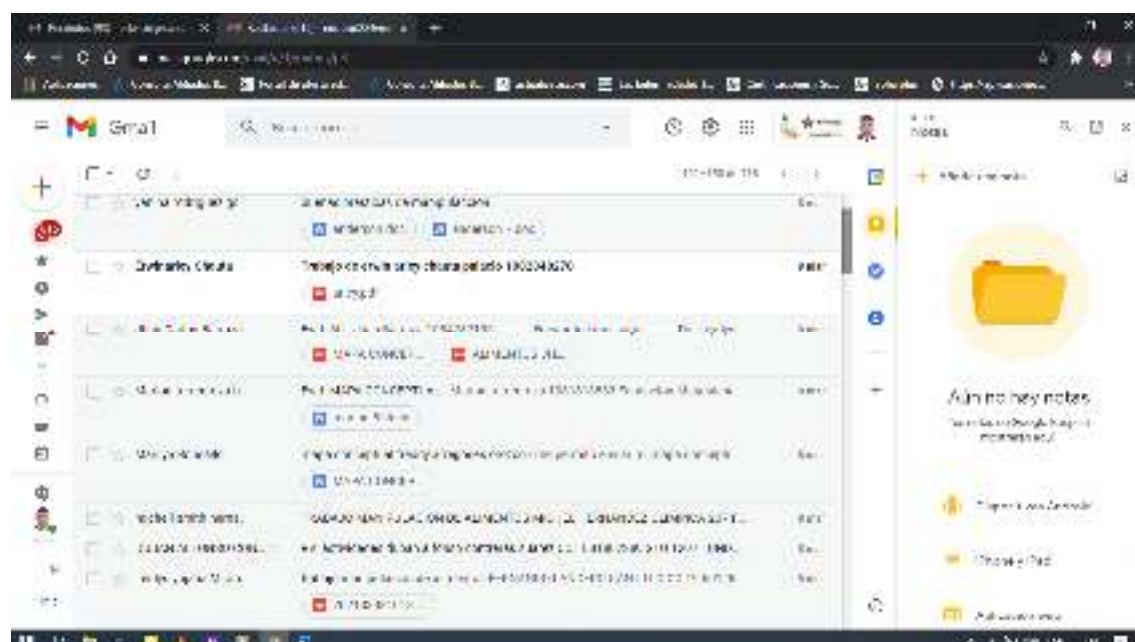


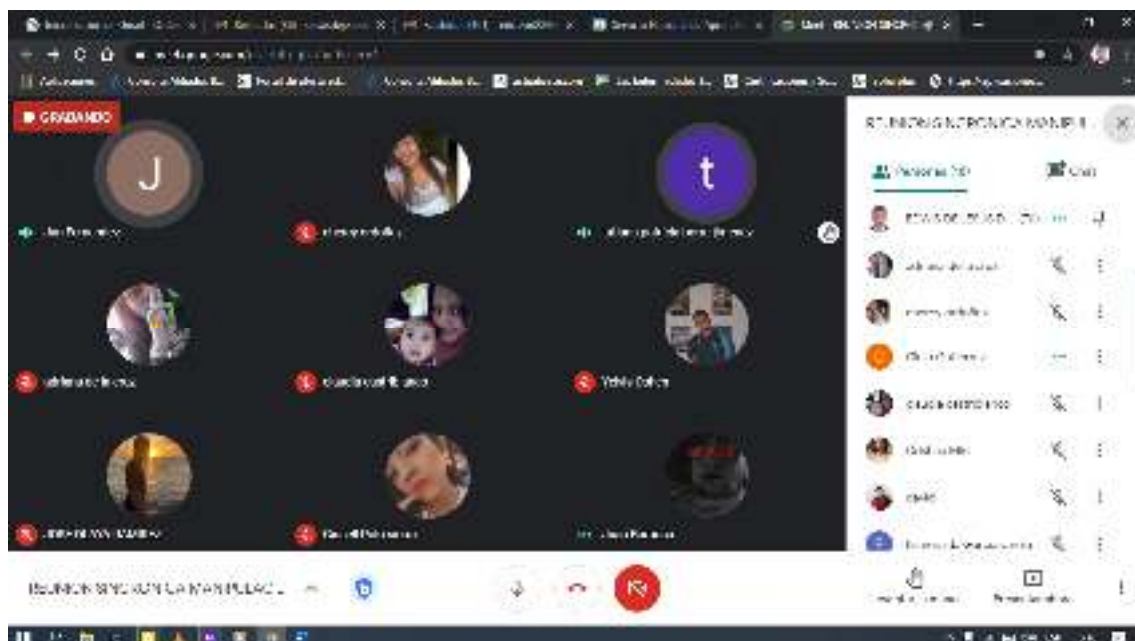


Dia sábado socialización para la formación bienestar

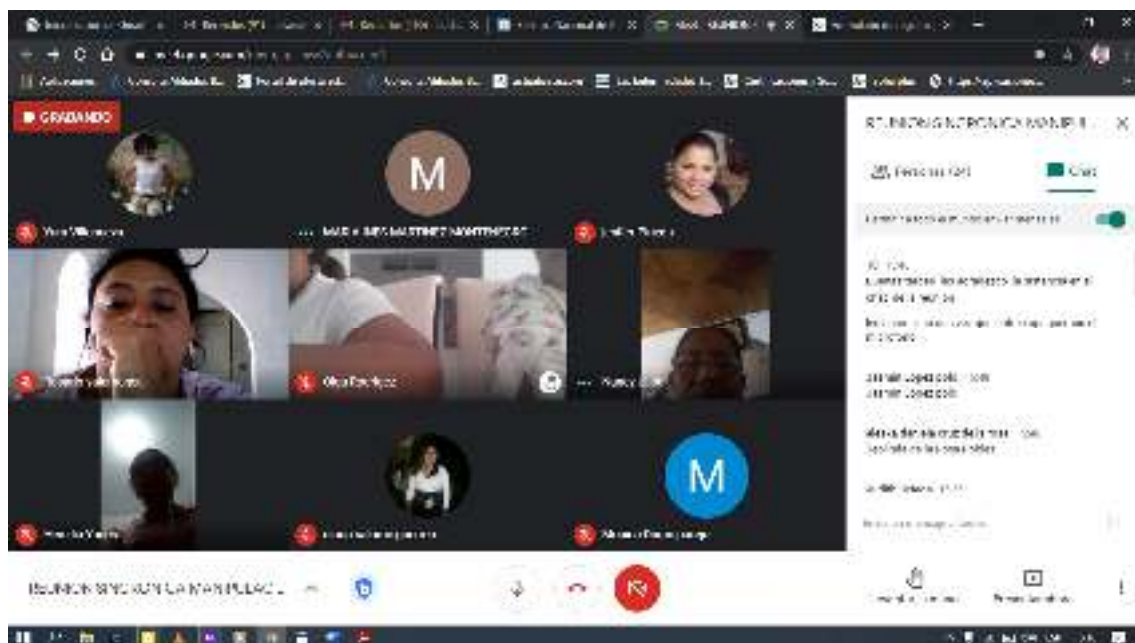
FICHA N° 2280936



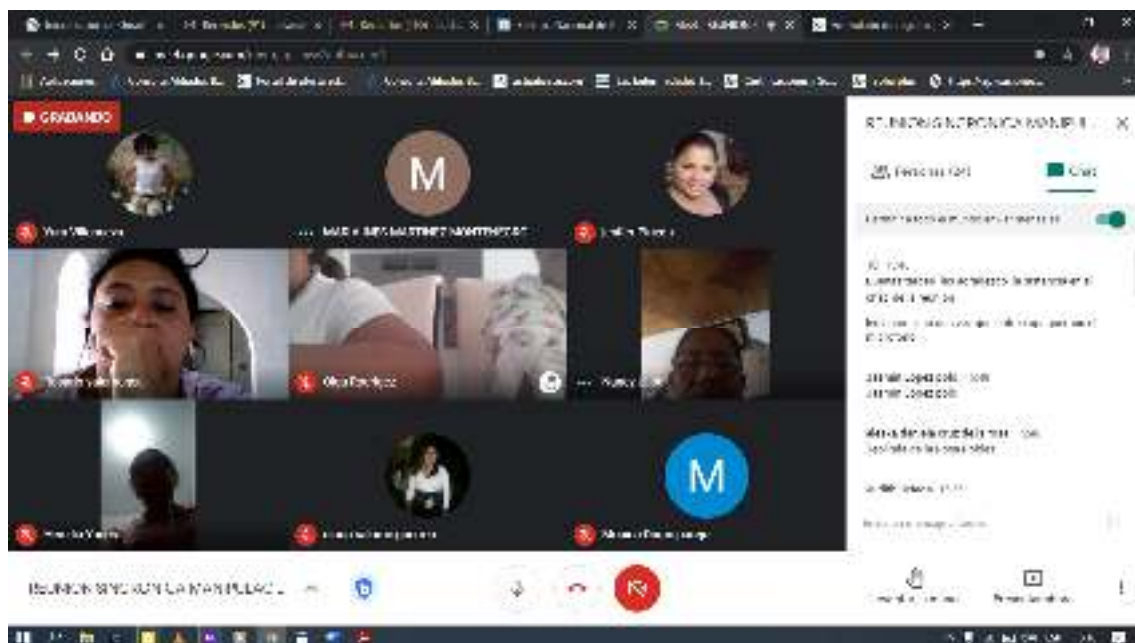




Formación del día 03/03/21 Grupo convocatoria abierta



GRUPO BIENESTAR 09-03-21



GRUPO BIENESTAR 09-03-21

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA</p> <p>CLIENTE</p> <p>RED TECNOLÓGICA</p> <p>VENTAS Y COMERCIALIZACIÓN</p>	
<p>DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</p>		
<p>CÓDIGO:</p>	<p>DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</p>	
<p>66210009</p>	<p>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p>	
<p>VERSIÓN:</p> <p>1</p>	<p>SECTOR DEL PROGRAMA:</p> <p>PENDIENTE POR DEFINIR</p>	
<p>Vigencia del Programa</p>	<p>Fecha inicio Programa: 23/02/2010</p> <p>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente</p>	
<p>DURACIÓN MÁXIMA</p>	<p>20 horas</p>	
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>	<p>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.</p> <p>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 incrementa 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</p> <p>Línea tecnológica: Cliente Edad mínima: 14 años</p>	
<p>REQUISITOS DE INGRESO:</p>	<p>Presentar documento de identidad.</p> <p>Académicos: 5°. Grado</p> <p>Edad mínima: 14 años</p>	
<p>ESTRATEGIA METODOLÓGICA:</p>	<p>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.</p> <p>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</p>	

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA VENTAS Y COMERCIALIZACIÓN
--	---

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 legislación vigente
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislación 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 EL PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO Y LA NORMATIVIDAD

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

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA VENTAS Y COMERCIALIZACIÓN</p>
---	---

<p>ESTABLECIDO</p> <p>RECIBE, PROCESA, TRANSPORTA Y ALMACENA LOS PRODUCTOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE</p> <p>MANIPULA EL PRODUCTO ALIMENTICIO SEGÚN SU NATURALEZA, LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.</p> <p>MONITOREA LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL QUE ESTÁN BAJO SU RESPONSABILIDAD SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO</p> <p>REALIZA EL PROCESO PRODUCTIVO SIGUIENDO LA SECUENCIA Y EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO</p> <p>MANTIENE EN ORDEN, LIMPIOS Y DESINFECTADOS LOS EQUIPOS, LOS UTENSILIOS Y LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</p> <p>IDENTIFICA LOS PRODUCTOS SEGÚN SU TRAZABILIDAD</p> <p>IDENTIFICA Y DISPONE EL PRODUCTO NO CONFORME SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO</p> <p>ELABORA LOS REPORTES REQUERIDOS EN EL PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO</p>	
<p>5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR</p>	
<p>Requisitos Académicos</p>	
<p>Competencias mínimas</p>	
<p>Experiencia laboral y/o especialización</p>	

CONTROL DEL DOCUMENTO

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



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA

CLIENTE

RED TECNOLÓGICA
VENTAS Y COMERCIALIZACIÓN





GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	10/5/2020 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VIRTUAL 66210009 N/A N/A
Denominación del Programa de Formación	
Modalidad de Ejecución	
Código y versión del Programa	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA - MONICA GUTIERREZ REGIONAL MAGDALENA CENTRO DE PROMOCION LOGISTICA Y ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

FASE DE PROYECTO (si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TÍPICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
N/A	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	SELEJR 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.	Actividad de aprendizaje No 1 Evidencias de Conocimiento Foro tematico sobre Manipulación de alimentos en los establecimientos de comidas rápidas Actividad de aprendizaje No 2 Taller sobre vectores de peligro biologico Actividad de aprendizaje No 3 Evaluación sobre los factores de peligro,programas de limpieza y factores de contaminación. Actividad de aprendizaje No 4 Evidencias de Conocimiento: sobre resolución 2674 del 2013 Actividad de aprendizaje No.5 Elaborar un plan de saneamiento basico sobre un establecimiento donde procesen alimentos Actividad de aprendizaje No.6 Evaluación sobre programa de limpieza y riesgo de contaminación	16	4	MATERIAL DE ESTUDIO, CONTENIDO MULTIMEDIA, BIBLIOGRAFÍAS, GUÍAS DE APRENDIZAJE, GUIONAJE, FOROS, EVALUACIONES,ESTUDIO DE CASOS	PLATAFORMA TERRITORIUM	COMPUTADOR,SMARTPHONE,INTERNET	EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA	CONCLUERBA LA LIMPIEZA E HIGIENE PERSONAL CON LA EXIGIDA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE PORTA Y MANTIENE LA DOTACIÓN ASIGNADA SEGÚN EL PROCEDIMINTO 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 ESTABLECIDOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO. MANTIENE LOS HÁBITOS DE SEGURIDAD E HIGIENE PERSONAL ESTABLECIDOS DURANTE EL 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, LIMPOS Y DESINFECTADOS LOS EQUIPOS, LOS UTENSILIOS Y LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IDENTIFICA LOS PRODUCTOS SEGÚN SU TRABAJABILIDAD IDENTIFICA Y DISPONE EL PRODUCTO NO CONFORME SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO ELABORA LOS REPORTES REQUERIDOS EN EL PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	TALLERES, FOROS, EVALUACIONES	

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación:** 66210009
- **Nombre del Proyecto:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto:** N/A
- **Competencia:** Manipular Alimentos de Acuerdo con Normatividad Vigente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
 - ✓ 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.
- **Duración de la Guía:** 20 Horas.

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo Aprendices:

El objetivo de la presente guía de aprendizaje es brindar las herramientas necesarias para que se adquieran los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, necesarias para utilizar todas las medidas al alcance del manipulador para mantener los alimentos en perfecto estado de calidad y salubridad, cumpliendo con todas las normas de higiene con el fin de minimizar riesgos en la Salud de los consumidores, garantizando tener alimentos inocuos evitando posibles enfermedades o afectaciones en la salud de los consumidores que podrían derivar de alimentos contaminados o en mal estado de conservación, garantizando no solo un cumplimiento normativo sino generando una cultura sostenible en el tiempo que es pilar fundamental para el éxito y crecimiento de los negocios y empresas del sector Gastronómico.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDAD INICIALES CURSO
<p>DESCRIPCION: El aprendiz debe realizar el proceso de reconocimiento de la plataforma y para esto se le recomienda realizar las siguientes actividades iniciales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar una presentación personal en la sesión de FOROS “FORO SOCIAL” donde podrá compartir con sus compañeros de la formación datos básicos como (Nombre, edad, ocupación, ciudad etc) y responder a la siguiente pregunta ¿Qué espera usted aprender en esta formación?. • Realizar una evaluación de conocimientos previos en la sesión ACTIVIDADES – ACTIVIDADES INICIALES – Evaluación de Conocimientos Previos. • Realizar una evaluación de reconocimiento de la plataforma en la ACTIVIDADES – ACTIVIDADES INICIALES – Evaluación de Reconocimiento de la plataforma. <p>Nota: Estas actividades no son calificable pero son de carácter obligatorio.</p>
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorium Sena
MATERIALES: Computador, Internet
ACTIVIDAD APRENDIZAJE SEMANA NO. 1 FORO “CONTROL DE PLAGAS”

DESCRIPCION: Después de haber leído el material de estudio ¿Cuál sería la importancia del control de plagas en su empresa? Deben opinar mínimo 2 respuestas de sus compañeros.
AMBIENTE REQUERIDO: Plafarforma Territorium Sena
MATERIALES: Computador,Internet

ACTIVIDAD APRENDIZAJE TALLER “PROCEDIMIENTOS”
DESCRIPCION: Después de haber leído el material de estudio de la semana No.1 debera hacer un video <ul style="list-style-type: none"> ✓ Portando la dotación asignada por la empresa y describir la función que tiene cada pieza. ✓ Explique como proceso que realiza para la limpieza e higiene personal según los procedimientos y la legislación sanitaria vigente. ✓ Explique como puedes evitar los riesgos de contaminación cruzada en su sitio de trabajo según el procedimiento establecido. ✓ Explique como Manipula los productos de acuerdo al procedimiento establecido y la normatividad vigente. ✓ Explique como hace Limpieza y desinfección de manos con la frecuencia y el método establecido de acuerdo al procedimiento.
AMBIENTE REQUERIDO: Plafarforma Territorium Sena
MATERIALES: Computador,Internet

ACTIVIDAD APRENDIZAJE EVALUACION “BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA”
DESCRIPCION: Después de haber leído el material de estudio de la semana No.1 debe presentar una evaluación tipo test que consta de 15 interrogantes, esta evaluación tendrá un tiempo estimado de 30 minutos para ser desarrollada con posibilidad de realizar dos intentos, donde se evidenciara el conocimiento adquirido por usted en la unidad 1. Nota: la evaluación solo podrá ser aprobada con mas de 10 preguntas correctas.
AMBIENTE REQUERIDO: Plafarforma Territorium Sena
MATERIALES: Computador,Internet

ACTIVIDAD APRENDIZAJE FORO “CONTROL DE FACTORES DE CONTAMINACION”
DESCRIPCION: Después de haber leído el material de estudio ¿Cuál sería la importancia del control de factores de contaminacion en su empresa? Dos ejemplos. Deben opinar mínimo 2 respuestas de sus compañeros.
AMBIENTE REQUERIDO: Plafarforma Territorium Sena
MATERIALES: Computador,Internet

ACTIVIDAD APRENDIZAJE TALLER “PROCEDIMIENTOS”

DESCRIPCION: Después de haber leído el material de estudio de la semana No.2 deberá hacer un video

- ✓ Explique como se manipula el producto alimenticio según su naturaleza, la normatividad vigente y el procedimiento establecido.
- ✓ Explique como 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.

AMBIENTE REQUERIDO: Plafaforma Territorium Sena

MATERIALES: Computador,Internet

ACTIVIDAD APRENDIZAJE EVALUACION DE CONOCIMIENTO

DESCRIPCION: Después de haber leído o el material de estudio de la semana No.2 debe presentar una evaluación tipo test que consta de 15 interrogantes, esta evaluación tendrá un tiempo estimado de 30 minutos para ser desarrollada, con posibilidad de realizar dos intentos, donde se evidenciara el conocimiento adquirido por usted en la unidad 2.

Nota: la evaluación solo podrá ser aprobada con mas de 10 preguntas correctas.donde se evidenciara el

AMBIENTE REQUERIDO: Plafaforma Territorium Sena

MATERIALES: Computador,Internet

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<p>Evidencias de Conocimiento ACTIVIDAD APRENDIZAJE EVALUACION “BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA”</p> <p>Evidencias de Desempeño: ACTIVIDAD APRENDIZAJE FORO “CONTROL DE PLAGAS”</p> <p>Evidencias de Producto ACTIVIDAD APRENDIZAJE TALLER “PROCEDIMIENTOS”</p> <p>Evidencias de Conocimiento: ACTIVIDAD APRENDIZAJE EVALUACION</p> <p>Evidencias de Desempeño: ACTIVIDAD APRENDIZAJE FORO “CONTROL DE FACTORES DE CONTAMINACION”</p> <p>Evidencias de Producto ACTIVIDAD APRENDIZAJE TALLER “PROCEDIMIENTOS”</p>	<p>Concuerda la limpieza e higiene personal con la exigida según los procedimientos y la legislación sanitaria vigente</p> <p>Porta y mantiene la dotación asignada según el procedimiento establecido por la empresa y la normatividad vigente</p> <p>Identifica y reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgos en la inocuidad en los alimentos según los procedimientos establecidos en la empresa.</p> <p>Lava y desinfecta las manos y uñas con la frecuencia y el método establecido de acuerdo al procedimiento.</p> <p>Mantiene los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según el procedimiento y la normatividad</p> <p>Identifica y reporta los riesgos de contaminación en el proceso según el procedimiento establecido</p> <p>Recibe, procesa, transporta y almacena los productos de acuerdo al procedimiento establecido y la normatividad vigente.</p> <p>Manipula el producto alimenticio según su naturaleza, la normatividad vigente y el procedimiento establecido.</p> <p>Monitorea los puntos críticos de control que están bajo su responsabilidad según el procedimiento establecido</p> <p>Realiza el proceso productivo siguiendo la secuencia y el procedimiento establecido</p> <p>Mantiene en orden, limpios y desinfectados los equipos, los utensilios y</p>	<p>Foro, Evaluación, Lista de Chequeo</p>

	<p>las áreas de trabajo según el programa de limpieza y desinfección</p> <p>Identifica los productos según su trazabilidad</p> <p>Identifica y dispone el producto no conforme según el procedimiento establecido</p> <p>Elabora los reportes requeridos en el proceso según el procedimiento establecido</p>	
--	---	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ABRASIVO: Agente de limpieza que se utiliza para remover partículas de difícil eliminación. Usados en exceso pueden provocar corrosión. **ACONDICIONAMIENTO:** Acción y efecto de disponer, preparar lo que ya se ha elaborado en parte y acomodarlo para permitir o facilitar la fase siguiente del proceso de fabricación. Tratar un producto o una cosa con arreglo a alguna condición o para obtener una cualidad particular. Dar cierta condición o calidad de presentación a un producto. **ADECUADO:** Suficiente para alcanzar el fin que persigue este manual. **ADULTERACION:** Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquella con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas. **AGENTES FUNGICIDAS:** Sustancias que se usan para la destrucción de hongos o sus esporas. **AGENTES GERMICIDAS:** Sustancias que destruyen gérmenes o microorganismos. **AGUA POTABLE:** Se considera agua potable o agua apta para consumo humano, toda aquella cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud, es decir cuando su contenido de gérmenes patógenos o de sustancias tóxicas es inferior al establecido en el Reglamento de la Ley General de Salud. **ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ:** Son cualesquiera alimentos, exceptuando bebidas alcohólicas, con un valor de pH de equilibrio final mayor de 4.6 y una actividad de agua mayor que 0.5. **ALMACENAMIENTO:** Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo, reservorio, troje, área con resguardo o sitio específico, mercancías, productos o cosas para su custodia, suministro o venta. **ALTERACION:** Se considera alterado un producto o materia prima cuando por la acción de cualquier causa haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca. **APROPIADO:** Lo que es adecuado para el fin a que se destina. **BASURA:** Cualquier material cuya calidad no permita incluirla nuevamente en el proceso que lo genera. **BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN:** Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso. **CALIDAD:** Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie. **CIERRE SANITARIO:** Es el cierre diseñado para optimizar la hermeticidad del producto. **CONSERVACION:** Acción de mantener un producto o cosa en buen estado. Guardar cuidadosamente, no perder características propias, durar, permanecer en buen estado. Preservación de sustancias alimenticias contra la descomposición por distintos procedimientos, para facilitar su transporte o permitir que sea consumida al cabo de un tiempo que puede ser muy largo. En particular, alimento esterilizado por el calor y conservado en recipientes, pH, actividad agua, control de la temperatura (refrigeración, congelación), irradiación o adición de productos químicos. **CONTAMINACION CRUZADA:** Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros

productos.**CONVENIENTE:** De conformidad o que corresponde o pertenece.**CORROSION:** Deterioro que sufre la hoja de lata, los envases o utensilios metálicos, como resultado de las corrientes eléctricas producidas por el sistema metal-contenido.**CUARENTENA:** Es la retención temporal de los productos, las materias primas o los materiales de envase y empaque, con el fin de verificar si se encuentran dentro de las especificaciones y regulaciones.**DESINFECCION:** Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.**DESINFECTANTE:** Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.**DESPERDICIO:** Materia que puede ser un subproducto o residuo durante un proceso.**DETERGENTE:** Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.**DISTRIBUCION:** Acción de repartir algo (materia prima, producto, etc.) y de llevarlo al punto o lugar en que se ha de utilizar.**EFICIENTE:** Que produce realmente un efecto satisfactorio.**ELABORACION:** Transformación de un producto por el trabajo, para obtener un determinado bien de consumo.**ENVASADO:** Acción de echar, meter, colocar cualquier materia o producto a granel en los recipientes que lo han de contener.**ENVASE O EMPAQUE:** Todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria. Se considera envase secundario aquel que contiene a el primero. Ocasionalmente agrupa los productos envasados con el fin de facilitar su manejo.**EQUIPO SANITARIO:** Aquel equipo diseñado para facilitar las labores de limpieza y saneamiento.**ESPORA:** Células de microorganismos con vida latente, pero capaz de crecer y reproducirse cuando las circunstancias le son favorables.**FABRICACION:** Acción y efecto de obtener productos por medios mecánicos, desarrollándola en serie y cadena.**HIGIENE:** Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.**INOCUO:** Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.**LIMPIEZA:** Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.**MANIPULACION:** Acción de hacer funcionar con la mano; manejo, arreglo de los productos con las manos. Acción o modo de regular y dirigir vehículos, equipo y máquinas durante las operaciones del proceso de elaboración, con operaciones manuales.**MATERIA PRIMA:** Sustancia o producto de cualquier origen que se use en la elaboración de alimentos, bebidas, cosméticos, tabacos, productos de aseo y limpieza.**MEZCLADO:** Acción y efecto de dispersar homogéneamente una sustancia en otra, unir, incorporar, fundir en una sola cosa dos o más sustancias, productos u otras cosas de manera uniforme.**MICROORGANISMOS:** Significa parásitos, levaduras, hongos, bacterias, rickettsias, y virus de tamaño microscópico.**MICROORGANISMOS PATOGENOS:** Microorganismo capaz de causar alguna enfermedad.**OBTENCION:** Acción de conseguir, producir, tener, adquirir, alcanzar, ganar o lograr lo que se desea.**PERECEDERO:** Aquellos elementos que en razón de su composición o características físicas, químicas o biológicas pueden experimentar alteraciones de diversa naturaleza, que disminuyan o anulen su aceptabilidad en lapsos variables. Exigen condiciones especiales de conservaciónalmacenamiento y transporte.**PLAGAS:** Organismos capaces de contaminar o destruir directa o indirectamente los productos.**PLAGUICIDAS:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o modificar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente.**PREPARACION:** Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor ulterior para la obtención de un producto. Conjunto de operaciones que se efectúan para obtener una sustancia o un producto.**PROCESO:** Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto.**PUNTO CRITICO:** Se refiere a un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto.**REPROCESO:** Significa un producto que está limpio, no adulterado y que ha sido separado del proceso por razones diferentes a las condiciones sanitarias, o que ha sido reacondicionado de acuerdo a otras especificaciones y que es adecuado para su uso.**SANITIZACION:** Conjunto de procedimientos que tienen por objeto la eliminación total de agentes

patógenos.**SATISFACTORIO:** Que cumple con lo requerido.**SUFICIENTE:** Bastante, que no falta.**SUMINISTRO:** Abastecimiento de productos, mercancías, artículos o cosas.**TOXICO:** Aquello que constituye un riesgo para la salud cuando al penetrar al organismo humano produce alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañan la salud de manera inmediata, mediata, temporal o permanente, o incluso ocasionan la muerte.**TRANSPORTE:** Acción de conducir, acarrear, trasladar personas, productos, mercancías o cosas de un punto a otro con vehículos, elevadores, montacargas, escaleras mecánicas, bandas u otros sistemas con movimiento.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Edwis de Jesus David Ledesma	Instructor	CPL	10/05/20

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD</p>	
<p align="center">DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</p>		
<p>CÓDIGO:</p>	<p align="center">DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</p>	
<p>62130004</p>	<p align="center">MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.</p>	
<p>VERSIÓN: 2</p>	<p align="center">SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS</p>	
<p>Vigencia del Programa</p>	<p>Fecha inicio Programa: 01/07/2014 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente</p>	
<p>DURACIÓN MÁXIMA</p>	<p align="center">12 horas</p>	
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>	<p>Los alimentos, por su naturaleza, pueden llegar a constituir una fuente de alto riesgo para la salud humana, puesto que diversos factores alteran su composición original. En consecuencia, se convierten en productos inapropiados para el consumo, con el agravante de producir enfermedades e intoxicaciones alimentarias, que en el peor de los casos, producen secuelas irreversibles en las personas, e incluso, la muerte. El Decreto 3075 de 1997 que reglamenta la Ley 9 de 1979, en su artículo 1°, se refiere a que la salud es un bien de interés público que regula todas las actividades que pueden generar factores de riesgo por el consumo de alimentos Por esta razón, es inminente realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos que generan problemas alimentarios. La forma de preservar y/o 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, creando conciencia para que sean parte activa y preventiva en la cadena alimentaria y, de esta forma, evitar enfermedades transmitidas por alimentos.</p>	
<p>REQUISITOS DE INGRESO:</p>	<p>Carta de presentación expedida por la comunidad. Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro. Personal vinculado a las instituciones en las áreas relacionadas con manipulación de alimentos o productos de consumo humano.</p>	
<p>ESTRATEGIA METODOLÓGICA:</p>	<p>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 y 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, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo</p>	

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD
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 legislación vigente	
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DESCRIPCIÓN	
VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE	
IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	
IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS.	
3. CONOCIMIENTOS	
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	
<p>NORMATIVIDAD RELACIONADA: DECRETO 3075 DE 1997, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 , RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</p> <p>VIGILANCIA Y CONTROL: DEFINICIÓN, CONCEPTO DE REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA, OBLIGATORIEDAD</p> <p>CONCEPTOS BÁSICOS: ALIMENTO, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN, TOXIINFECCIÓN , AMBIENTE, AUTORIDADES SANITARIAS , BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM, COMERCIALIZACIÓN , CONCEPTO SANITARIO, DESINFECCIÓN- DESCONTAMINACIÓN, LIMPIEZA, TIPOS DE ENVASE , EQUIPOS, EXPENDIO DE ALIMENTOS , FÁBRICA DE ALIMENTOS, TIPO DE INGREDIENTE, INSUMO, MATERIA PRIMA , MEDIO DE TRANSPORTE, INFESTACIÓN, PLAGA , VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - ETA</p> <p>CLASIFICACIÓN GENERAL DE LOS ALIMENTOS POR EL RIESGO QUE GENERAN: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, TIPO DE RIESGO , ALIMENTO ADULTERADO, ALIMENTO ALTERADO, ALIMENTO CONTAMINADO, ALIMENTO FRAUDULENTO, ALIMENTO PERECEDERO</p> <p>CLASIFICACIÓN DE PELIGROS O TIPOS DE CONTAMINACIÓN: FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA.</p> <p>ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS -ETAS: CONCEPTOS, CLASIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS , ALIMENTOS RELACIONADOS, TIPOS DE ETAS, ACCIONES DE PREVENCIÓN</p> <p>CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: EDIFICACIÓN E INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS,</p> <p>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, DERECHOS Y DEBERES, DOTACIÓN DEL PERSONAL, PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, EXÁMENES MÉDICOS QUE DEBE REALIZARSE.</p> <p>REQUISITOS HIGIÉNICO DE FABRICACIÓN: MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, ENVASADO Y EMBALADO ,</p>	

FABRICACIÓN, PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS
DE ALIMENTOS: GENERALIDADES, CONDICIONES
CONDICIONES PARA LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS: CONDICIONES
GENERALES , CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
OPERACIÓN DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS
PLAN DE SANEAMIENTO: DOCUMENTACIÓN, IMPLEMENTACIÓN, FORMATOS Y SEGUIMIENTO DE CADA UNO DE
LOS SIGUIENTES PROGRAMAS (LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS, MANEJO DE RESIDUOS
SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, PROGRAMA DE AGUA POTABLE)
ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD: DEFINICIÓN, SISTEMA DE CONTROL, LABORATORIO,
OBLIGATORIEDAD DEL PERSONAL, GARANTÍA DE CONFIABILIDAD DE LAS MEDICIONES

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LAS NORMAS VIGENTES PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
IDENTIFICAR LAS MEDIDAS DE VIGILANCIA Y CONTROL EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DIFERENCIAR LOS PELIGROS O TIPOS DE CONTAMINACIÓN QUE PUEDEN ADQUIRIR LOS ALIMENTOS
DURANTE SU MANIPULACIÓN.
IDENTIFICAR LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS Y POR
MANEJO INAPROPIADO DEL MISMO.
RECONOCER LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PARA GARANTIZAR
INOCUIDAD EN EL PRODUCTO TERMINADO.
VALORAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
DISTINGUIR LAS TÉCNICAS DE HIGIENE DE SUPERFICIES , QUIPOS Y MENAJE EN EL PROCEDIMIENTO DE
MANEJO DE ALIMENTOS
DESCRIBIR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS -BPH EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
ANALIZAR LOS PROGRAMAS QUE CONTEMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO: PROGRAMA DE LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN, PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES, MANEJO DE AGUA POTABLE, MANEJO
SEGURO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.
PLANTEAR IDEAS QUE PERMITAN FORTALECER Y/O MEJORAR EL PLAN DE SANEAMIENTO DEL
ESTABLECIMIENTO DONDE LABORA
IDENTIFICAR EL SISTEMA DE CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE LAS ETAPAS DEL
PROCESAMIENTO DEL ALIMENTO DEL ESTABLECIMIENTO DONDE LABORA
INTERPRETAR LAS MEDIDAS DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA INOCUIDAD EN LAS OPERACIONES DE
FABRICACIÓN , PROCESAMIENTO, ENVASE , EMBALADO , ALMACENAMIENTO , DISTRIBUCIÓN ,
COMERCIALIZACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS
IDENTIFICAR LA DOCUMENTACIÓN SOBRE PLANTAS , EQUIPOS Y PROCESOS DEL SISTEMA DE CONTROL Y
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LAS NORMAS HIGIÉNICO - SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
ANALIZA LA IMPORTANCIA DE LAS MEDIDAS DE VIGILANCIA Y CONTROL EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGÚN NORMATIVA Y PRINCIPIOS ÉTICOS
IDENTIFICA EL ROL Y CONDICIONES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO SEGÚN NORMATIVIDAD
CARACTERIZA LOS ALIMENTOS SEGÚN TIPO DE RIESGO Y SU IMPACTO EN LA SALUD PÚBLICA SEGÚN
NORMAS TÉCNICO CIENTÍFICAS.
RECONOCE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN NORMAS
TÉCNICO CIENTÍFICAS.
DESCRIBE LAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN: MANOS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y MENAJE
SEGÚN LAS NORMAS.

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD
--	---

EXPLICA CONCEPTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO Y LOS FORMATOS DE CADA UNO DE LOS PROGRAMAS QUE LO COMPONEN TENIENDO EN CUENTA NORMAS TÉCNICAS
PLANTEA IDEAS PARA FORTALECER Y/O MEJORAR EL PLAN DE SANEAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO DONDE LABORA BASADO EN NORMAS TÉCNICAS
INTERPRETA LAS MEDIDAS DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA INOCUIDAD EN TODAS LAS ETAPAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE SALUD, NUTRICIONISTA Y/O INGENIEROS DE ALIMENTOS. CON FORMACIÓN PEDAGÓGICA SENA
Competencias mínimas	TÉCNICAS Y/O ESPECÍFICAS DEL ÁREA DOMINIO DE LOS REFERENTES TÉCNICOS, CIENTÍFICOS Y LEGALES VIGENTES RELACIONADOS CON EL MANEJO, VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS SEGUROS PEDAGÓGICAS: EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE ALUMNOS Y ALUMNAS. PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN ACTITUDINALES: DEMOSTRAR RESPONSABILIDAD EN EL DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA. TRABAJAR EN EQUIPO DEMOSTRAR COMPORTAMIENTO ÉTICO EN LA REALIZACIÓN DEL CONTROL DE CALIDAD POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL
Experiencia laboral y/o especialización	24 MESES EN LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE ALIMENTOS SEGUROS

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	GERARDO ARTURO MEDINA	SUBDIRECTOR DE CENTRO	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	12/02/2010

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD</p>
---	---

Responsable del diseño	CLAUDIA PATRICIA JIMENEZ	INSTRUCTOR	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	12/02/2010
Responsable del diseño	JAIRO ENRIQUE RIZO MEJIA	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014
Responsable del diseño	JAIRO ENRIQUE RIZO MEJIA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014
Responsable del diseño	MARIA ELENA TAMAYO	AJUSTE A TIEMPO DE DURACIÓN DE LA FORMACIÓN, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONOCIMIENTOS DE PROCESO, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, CAMBIOS MÁS ACORDES AL CURSO	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014
Responsable del diseño	JAIRO ENRIQUE RIZO MEJIA	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014
Responsable del diseño	OLGA ANDRADE	AJUSTE A TIEMPO DE DURACIÓN DE LA FORMACIÓN, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CONOCIMIENTOS DE PROCESO, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, CAMBIOS MÁS ACORDES AL CURSO	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD

Aprobación	JAIRO ENRIQUE RIZO MEJIA		CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/07/2014
------------	--------------------------	--	--	------------



													
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO													
Fecha de Elaboración				16/2/2021									
Denominación del Programa de Formación				MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS									
Modalidad de Ejecución				PRESENCIAL									
Código y versión del Programa				Cód. Programa 62130004 / Versión 2									
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)				N/A									
Codigo del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)				N/A									
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica				EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA									
				CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GARIA									
FASE DE PROYECTO (si el programa es de	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE FORMACIÓN			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
N/A	N/A	(200801023) MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIENICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.	Actividades de Reflexión Inicial. Actividades de contextualización e identificación de conocimientos. Evidencia No. 1 "Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente." Evidencia No. 2 "Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente".	10	2	APRENDIZAJE AUTONOMO: Auto – disciplina, para conseguir el aprendizaje, las competencias de su programa de formación y la solución de situaciones de aprendizaje, que se pueden dar en el ambiente de aprendizaje o en el desarrollo de su proyecto. Habilidad para solucionar problemas propios de su programa de formación y frente a su proyecto formativo o necesidades puntuales de aprendizaje. Auto - motivación para alcanzar sus metas, desarrollar el proyecto formativo y dirigir su proceso formativo que lo lleve al aprendizaje y desarrollo de sus competencias.	PLATAFORMAS: TERRITORIUM SENA,GOOGLE MEET	COMPUTADORES,TABLETS,SMARTPHONE	EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA	RECONOCE LAS NORMAS HIGIENICO - SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ANALIZA LA IMPORTANCIA DE LAS MEDIDAS DE VIGILANCIA Y CONTROL EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVA Y PRINCIPIOS ETICOS IDENTIFICA EL ROL Y CONDICIONES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO SEGÚN NORMATIVIDAD CARACTERIZA LOS ALIMENTOS SEGÚN TIPO DE RIESGO Y SU IMPACTO EN LA SALUD PUBLICA SEGÚN NORMAS TÉCNICO CIENTÍFICAS. RECONOCE LOS METODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN NORMAS TÉCNICO CIENTÍFICAS. DESCRIBE LAS TÉCNICAS DE LIMPEZA Y DESINFECCIÓN EN: MANOS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y MENAJE SEGÚN LAS NORMAS.	RECONOCE LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS Y POR MANEJO INAPROPIADO DEL ALIMENTO. RECONOCE LOS METODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PARA GARANTIZAR INOCUIDAD EN EL PRODUCTO TERMINADO. VALORAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS DESTRUYE LOS TÉCNICAS DE HIGIENE DE SUPERFICIES, QUIPOS Y MENAJE EN EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE ALIMENTOS	NINGUNA
N/A	N/A	(200801023) MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS										
N/A	N/A	(200801023) MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIENICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS										
N/A	N/A	(200801023) MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS.										

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS
 - Código del Programa de Formación: 62130004
 - Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) : N/A
 - Fase del Proyecto (si es formación Titulada) : N/A
 - Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) : N/A
 - Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
 - **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
 - **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
 - **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
 - **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS
-
- Duración de la Guía: 12 Horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado Aprendiz SENA, Bienvenido(a) al programa de formación **MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS**, Centrado en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y 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, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las fuentes de información.

Muchos éxitos querido(a) Aprendiz, durante su proceso de formación

FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividades de Reflexión Inicial.



Antes de iniciar el desarrollo de las actividades propuestas en esta guía de aprendizaje, es importante que reflexione sobre el siguiente contexto: **¿Qué conoce usted sobre, manipulación higiénica de alimentos?**

Nota: la presente actividad es de conocimiento personal, por el cual usted deberá participar y debatir mediante una socialización en el ambiente de formación con la orientación de su tutor a cargo y el apoyo de sus compañeros.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos.

Investigación: Mediante este método el aprendiz deberá reconocer la definición de conceptos tales como: 01, Conceptos de buenas prácticas de manufactura 02, Legislación sanitaria vigente. 03, Fundamentos generales de enfermedades infectocontagiosas que generan riesgos de contaminación a los alimentos 04, Interpretación de procedimientos operativos y normatividad interna de la empresa 05, Técnicas de lavado y desinfección de manos 06, Tipos de contaminantes

y riesgos de inocuidad en los alimentos 07, Responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.

Evidencia No. 1 “Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente.”.

Desarrollo de la Actividad: Con la ayuda de herramientas didácticas Videos de “vimeo” y la orientación de su tutor a cargo; Elabore un mapa conceptual sobre La limpieza, higiene y presentación personal corresponde a la exigida según procedimiento de la empresa y legislación sanitaria vigente.

Material de Apoyo: <https://vimeo.com/70336796>

Método de entrega: Virtual

Objeto de Entrega: Mapa conceptual

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA le extiende la invitación a realizar las lecturas sugeridas y desarrollar las actividades de afianzamiento, haciendo entrega oportuna de las mismas desde los tiempos trazados por el tutor. Por ello, dentro del desarrollo de las diferentes actividades planteadas para esta actividad, resulta indispensable recordar el uso de fuentes bibliográficas y webgrafía en caso de que sea necesario

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Evidencia No. 2 “Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente”.

Técnica pedagógica: Taller teórico-práctico y estudio de casos

Propósito: Aprender sobre la base de experiencias y situaciones de la vida real, permitiéndoles así, construir su propio aprendizaje en un contexto que los aproxima a su entorno.

Material: suministrado por el Instructor.

Ambiente de formación: Convencional.

Descripción de la actividad: teniendo en cuenta los conceptos aprendidos anteriormente desarrolle los siguientes puntos;

Taller: ¿cómo evitaríamos que los alimentos se nos contaminen durante el proceso?

Material de Apoyo: Para desarrollar los principales puntos encuentre la información requerida en el siguiente link de consulta; <https://www.youtube.com/watch?v=foeDAJG--MM>

Objeto de entrega: Tenga en cuenta la descripción de cada uno de los entregables.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Evaluación cognitiva de los procesos. Evidencias de Desempeño: Observación sobre la aplicación de normas técnicas. Evidencias de Producto: Elaboración de informe.	Ejecuta responsablemente los procedimientos de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa y normativa.	<ul style="list-style-type: none"> - Taller de investigación - Taller teórico/practico - Debates - Mesas redondas - Foros

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ABRASIVO: Agente de limpieza que se utiliza para remover partículas de difícil eliminación. Usados en exceso pueden provocar corrosión.

ACONDICIONAMIENTO: Acción y efecto de disponer, preparar lo que ya se ha elaborado en parte y acomodarlo para permitir o facilitar la fase siguiente del proceso de fabricación. Tratar un producto o una cosa con arreglo a alguna condición o para obtener una cualidad particular. Dar cierta condición o calidad de presentación a un producto.

ADECUADO: Suficiente para alcanzar el fin que persigue este manual.

ADULTERACION: Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquélla con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas.

AGENTES FUNGICIDAS: Sustancias que se usan para la destrucción de hongos o sus esporas.

AGENTES GERMICIDAS: Sustancias que destruyen gérmenes o microorganismos.

AGUA POTABLE: Se considera agua potable o agua apta para consumo humano, toda aquella cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud, es decir cuando su contenido de gérmenes patógenos o de sustancias tóxicas es inferior al establecido en el Reglamento de la Ley General de Salud.

ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ: Son cualesquiera alimentos, exceptuando bebidas alcohólicas, con un valor de pH de equilibrio final mayor de 4.6 y una actividad de agua mayor que 0.5.

ALMACENAMIENTO: Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo, reservorio, troje, área con resguardo o sitio específico, mercancías, productos o cosas para su custodia, suministro o venta.

ALTERACION: Se considera alterado un producto o materia prima cuando por la acción de cualquier causa haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca.

APROPIADO: Lo que es adecuado para el fin a que se destina.

BASURA: Cualquier material cuya calidad no permita incluirla nuevamente en el proceso que lo genera.

BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN: Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.

CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

CIERRE SANITARIO: Es el cierre diseñado para optimizar la hermeticidad del producto.

CONSERVACION: Acción de mantener un producto o cosa en buen estado. Guardar cuidadosamente, no perder características propias, durar, permanecer en buen estado. Preservación de sustancias alimenticias contra la descomposición por distintos procedimientos, para facilitar su transporte o permitir que sea consumida al cabo de un tiempo que puede ser muy largo. En particular, alimento esterilizado por el calor y conservado en recipientes, pH, actividad agua, control de la temperatura (refrigeración, congelación), irradiación o adición de productos químicos.

CONTAMINACION CRUZADA: Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

CONVENIENTE: De conformidad o que corresponde o pertenece.

CORROSION: Deterioro que sufre la hoja de lata, los envases o utensilios metálicos, como resultado de las corrientes eléctricas producidas por el sistema metal-contenido.

CUARENTENA: Es la retención temporal de los productos, las materias primas o los materiales de envase y empaque, con el fin de verificar si se encuentran dentro de las especificaciones y regulaciones.

DESINFECCION: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

DESPERDICIO: Materia que puede ser un subproducto o residuo durante un proceso.

DETERGENTE: Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.

DISTRIBUCION: Acción de repartir algo (materia prima, producto, etc.) y de llevarlo al punto o lugar en que se ha de utilizar.

EFICIENTE: Que produce realmente un efecto satisfactorio.

ELABORACION: Transformación de un producto por el trabajo, para obtener un determinado bien de consumo.

ENVASADO: Acción de echar, meter, colocar cualquier materia o producto a granel en los recipientes que lo han de contener.

ENVASE O EMPAQUE: Todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria. Se considera envase

secundario aquel que contiene a el primero. Ocasionalmente agrupa los productos envasados con el fin de facilitar su manejo.

EQUIPO SANITARIO: Aquel equipo diseñado para facilitar las labores de limpieza y saneamiento.

ESPORA: Células de microorganismos con vida latente, pero capaz de crecer y reproducirse cuando las circunstancias le son favorables.

FABRICACION: Acción y efecto de obtener productos por medios mecánicos, desarrollándola en serie y cadena.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud .

LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

MANIPULACION: Acción de hacer funcionar con la mano; manejo, arreglo de los productos con las manos. Acción o modo de regular y dirigir vehículos, equipo y máquinas durante las operaciones del proceso de elaboración, con operaciones manuales.

MATERIA PRIMA: Sustancia o producto de cualquier origen que se use en la elaboración de alimentos, bebidas, cosméticos, tabacos, productos de aseo y limpieza.

MEZCLADO: Acción y efecto de dispersar homogéneamente una sustancia en otra, unir, incorporar, fundir en una sola cosa dos o más sustancias, productos u otras cosas de manera uniforme.

MICROORGANISMOS: Significa parásitos, levaduras, hongos, bacterias, rickettsias, y virus de tamaño microscópico.

MICROORGANISMOS PATOGENOS: Microorganismo capaz de causar alguna enfermedad.

OBTENCION: Acción de conseguir, producir, tener, adquirir, alcanzar, ganar o lograr lo que se desea.

PERECEDERO: Aquellos elementos que en razón de su composición o características físicas, químicas o biológicas pueden experimentar alteraciones de diversa naturaleza, que disminuyan o anulen su aceptabilidad en lapsos variables. Exigen condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte.

PLAGAS: Organismos capaces de contaminar o destruir directa o indirectamente los productos.

PLAGUICIDAS: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o modificar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente.

PREPARACION: Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor ulterior para la obtención de un producto. Conjunto de operaciones que se efectúan para obtener una sustancia o un producto.

PROCESO: Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto.

PUNTO CRITICO: Se refiere a un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto.

REPROCESO: Significa un producto que está limpio, no adulterado y que ha sido separado del proceso por razones diferentes a las condiciones sanitarias, o que ha sido reacondicionado de acuerdo a otras especificaciones y que es adecuado para su uso.

SANITIZACION: Conjunto de procedimientos que tienen por objeto la eliminación total de agentes patógenos.

SATISFACTORIO: Que cumple con lo requerido.

SUFICIENTE: Bastante, que no falta.

SUMINISTRO: Abastecimiento de productos, mercancías, artículos o cosas.

TOXICO: Aquéllo que constituye un riesgo para la salud cuando al penetrar al organismo humano produce alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañan la salud de manera inmediata, mediata, temporal o permanente, o incluso ocasionan la muerte.

TRANSPORTE: Acción de conducir, acarrear, trasladar personas, productos, mercancías o cosas de un punto a otro con vehículos, elevadores, montacargas, escaleras mecánicas, bandas u otros sistemas con movimiento.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

1. Forsythe, S. J. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza, España: Editorial Acirbia, 1999.
2. Bravo Martínez, Francisco, El manejo higiénico de los alimentos guía para la obtención del distintivo H. Mexico, Limusa, 2009.
3. Ray, Bibek, Fundamentos de microbiología de los alimentos. México: Mc. Graw Hill, 2010.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA	INSTRUCTOR SENA	CLPE	06/16/2020

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					