

A chef with a beard, wearing a white chef's coat and a white toque, is holding a white plate with a salad of sliced tomatoes, cucumbers, and red onions. He is looking down at the plate with a smile. The background is a kitchen with a brick wall and various kitchen items on shelves.

Higiene y manipulación de alimentos

Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA

Nivel de formación: **Complementaria**

01 Presentación

Estudia Higiene y manipulación de alimentos, y como egresado SENA podrás garantizar, en las diferentes etapas de producción, que los productos sean de alta calidad e inocuidad, asegurando el bienestar de las personas que los consuman; por lo que, podrás desempeñarte en diversas organizaciones del sector alimentario como restaurantes, supermercados, empresas de catering, industrias alimentarias o emprender tu unidad de negocio.

Este curso tendrá una duración de 40 horas y se impartirá en modalidad 100 % virtual. Para inscribirte, debes contar con un computador o *tablet* con acceso a internet.

¡Súmate a esta propuesta de formación y haz parte de los miles de colombianos que le apuestan al cambio!

Inscríbete en www.senasofiaplus.edu.co



Código
92130063



Horas
40



Duración
1 Mes



Modalidad
Virtual



02 Justificación del programa

Los alimentos están constituidos por una serie de nutrientes tales como: agua, proteínas, aminoácidos, carbohidratos, vitaminas y minerales; estos son esenciales para la nutrición de los seres humanos, por lo tanto, es indispensable que se manipulen de manera adecuada, con el fin de conservar todas sus características físicas y químicas y de esta manera, evitar su deterioro por agentes patógenos, lo cual puede generar problemas de salubridad en la población en general.

Por esta razón, el SENA ofrece el programa de formación Higiene y manipulación de alimentos, el cual busca capacitar a todas las personas interesadas en conocer las técnicas de higiene y manipulación de los alimentos en las diferentes etapas de producción, que van desde la recepción de materias primas, hasta que llega al consumidor final, para garantizar que los productos sean de alta calidad e inocuidad, asegurando el bienestar de las personas que los consuman.

03 Competencias a desarrollar

290801023 - Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

04 Perfil de ingreso

Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de elementos básicos en el manejo de herramientas informáticas y de comunicación como: correo electrónico, chats, procesadores de texto, *software* para presentaciones, navegadores de Internet y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.

05 Estrategia metodológica

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes virtuales de aprendizaje, 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.