



Protección y conservación de alimentos

Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Nivel de formación: **complementario**

01 Presentación

Estudia Protección y conservación de alimentos, y como egresado SENA estarás en la capacidad de apropiar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo con las disposiciones sanitarias, identificar las causas del deterioro de los alimentos, teniendo en cuenta los diferentes factores contaminantes que afectan su preservación, prevenir enfermedades de transmisión alimentaria, adoptando las recomendaciones de higienes emitidas por la OMS; por lo que, podrás desempeñarte en el control de calidad de alimentos, asegurando la inocuidad y la conformidad de los productos

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
72310017



Horas
40



Modalidad
Virtual



02 Justificación del programa

El programa de formación **Protección y conservación de alimentos** se diseñó con el objetivo de brindar al aprendiz las herramientas necesarias para comprender la importancia de proteger los alimentos así como las normas de higiene y manipulación las BPM, el sistema de HACCP esto con el fin garantizar la inocuidad alimentaria, la calidad, disposición y acceso a los alimentos.

En la actualidad, muchos países han cambiado sus hábitos en el consumo de alimentos, por lo que se han perfeccionado nuevas técnicas de producción, elaboración y distribución de los mismos. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, con el fin de evitar enfermedades que derivan de los daños provocados por los alimentos mal conservados o por su deterioro. Así, todos los actores de la cadena alimenticia desde agricultores, distribuidores, fabricantes, manipuladores, comercializadores y consumidores de alimentos, tienen la responsabilidad de asegurarse de que los alimentos sean inocuos y aptos para su consumo.

Todos los países deben contar con programas de control de alimentos, para así garantizar que la población pueda gozar de un buen estado de salud. El control de alimentos incluye todas las actividades que se lleven a cabo en la cadena alimenticia para garantizar su calidad, inocuidad y seguridad en todas las etapas desde la producción, cosecha, procesamiento, almacenamiento, comercialización, hasta la distribución y consumo.

03 Competencias a desarrollar

Competencias técnicas o específicas	
Norma sectorial de la competencia laboral (NSCL)	Código NSCL
Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	290801023

04 Perfil de ingreso

Disponibilidad de mínimo 10 horas semanales y posibilidad de acceder a internet. Dominio de las condiciones básicas relacionadas con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, chats, Messenger, procesadores de texto, hojas de cálculo, *software* para presentaciones, internet, navegadores 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 por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para resolver problemas simulados y reales; soportadas en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes virtuales de aprendizaje, que recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de 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.