



CampeSENA
¡Una Esperanza De Vida!

A photograph of an open refrigerator filled with various fresh foods. On the top shelf, there are strawberries, tomatoes, and a head of broccoli. Below that, a white bowl contains sausages, and two glass jars with metal clasps are filled with a brown liquid. The bottom shelves are packed with fresh produce, including cauliflower, eggplants, and leafy greens. A person's hands are visible in the foreground, holding a white rectangular dish filled with several pieces of raw, pink chicken breast.

PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL
Nivel de formación: complementaria

01 Presentación

Estimado aprendiz, bienvenido al programa de formación que hace parte de la estrategia CampeSENA Radial "**Protección y conservación de alimentos**" da a conocer las buenas prácticas de manufactura, especificando los buenos hábitos que se deben seguir para evitar contaminación física, química y/o biológica en los alimentos, a su vez nombra los tipos y causas de deterioro de los mismos resaltando las maneras de prevenirlas y nombrando la normatividad que se debe seguir para garantizar la inocuidad de los alimentos como lo es la Resolución 2674 de 2013 y sistema HACCP, los cuales promueven el cumplimiento de la higiene alimentaria favoreciendo de esta manera la ausencia de cualquier tipo de contaminante y evitando que se presenten las enfermedades transmitidas por alimentos.

Para el desarrollo de este curso de 40 horas, contará con recursos de apoyo como *podcast*, una aplicación móvil, una cartilla digital y/o impresa, programas radiales, con el que potenciará conocimientos, destrezas y habilidades.

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

Inscríbase en www.senasofiaplus.edu.co

CampeSENA Radial. Conectando con el campo colombiano.



Programas radiales
2 programas de 30 minutos



Podcast
13 Audios



Código del programa
72310017



Total Horas
40

- **Nombre del programa:** Protección y conservación de alimentos
- **Código:** 72310017
- **Total horas:** 40
- **Duración en meses:** 1
- **Modalidad:** a distancia

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 Competencia a desarrollar

290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

04 Perfil de ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga dominio de elementos básicos en el manejo de mensajería instantánea, acceso a radio y/o un celular para descargar la aplicación, entre otras herramientas tecnológicas necesarias, para la formación a distancia.

Igualmente, es necesario que sea mayor de 16 años, y cumplir con el trámite de selección y documentación, definido por su centro de formación.

05 Estrategia metodológica

CampeSENA Radial nace desde nuestro campo colombiano, como una iniciativa que busca contribuir a la transformación de la formación técnica a través de experiencias auditivas accesibles para los campesinos y campesinas del país, aprovechando el poder de la radio y los *podcasts* como medio para llevar el conocimiento y oportunidades a cada rincón del territorio nacional.

Esta estrategia, se centra en el aprendizaje sensorial para garantizar una experiencia educativa dinámica y efectiva, donde los aprendices experimentan una mejor retención de la información y desarrollo de sus habilidades cognitivas como la concentración, la memoria y el pensamiento crítico, al estimular la imaginación y conectar la teoría con la realidad cotidiana, pues la formación se realizará a distancia.

Para estimular el aprendizaje, la estrategia cuenta con diferentes materiales y recursos que buscan una participación activa de la comunidad campesina como:



Narraciones cautivadoras y personificaciones: los conceptos se presentan a través de historias y situaciones cotidianas del campo, conectando con la realidad de los agricultores y facilitando la comprensión.



Efectos de sonido y música ambiental: se recrean ambientes rurales para crear una experiencia auditiva inmersiva y atractiva, manteniendo la atención y motivación de los participantes.



Encuentros presenciales de interacción: se fomentan espacios presenciales para que los campesinos intercambien ideas, compartan experiencias y se apoyen mutuamente en su proceso de aprendizaje.



Material de apoyo: son las cartillas digitales e impresas en las que se encuentra el contenido técnico para fortalecer las competencias de cada programa de formación.



Programas de radio: una parrilla de programas radiales que se transmitirán a través de convenios con emisoras de todo el país, donde los aprendices podrán escuchar las experiencias y el contenido diseñado para apoyar el proceso formativo.



Aplicación móvil: una aplicación que contiene *podcast*, cartilla digital, glosario y actividad interactiva, permitiendo que el aprendiz consulte el material sin necesidad de tener acceso a internet.

Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el quehacer 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.

06 Créditos

DIRECTIVOS

Jorge Eduardo Londoño Ulloa

Director

Dirección General

Claudia Patricia Forero Londoño

Directora de Formación Profesional

Dirección General

Luis Alejandro Jiménez Castellanos

Director del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo

Dirección General

Nora Luz Salazar Marulanda

Subdirectora

Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia

ECOSISTEMA DE RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES

Milady Tatiana Villamil Castellanos

Responsable Ecosistema de Recursos Educativos Digitales

Dirección General

Olga Constanza Bermúdez Jaimes

Responsable Línea de Producción Regional Antioquia

Dirección General

DISEÑADORES INSTRUCCIONALES

Gissela del Carmen Alvis Ladino

Diseñadora Instruccional

Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia

Gloria Lida Alzate Suárez

Diseñadora Instruccional

Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia

DISEÑO Y DESARROLLO DE RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES

Locutores:

Andrés Felipe Guevara Ariza

Wilson Andrés Arenales Cáceres

Germán Acosta Ramos

María Carolina Tamayo López

Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia

Productores *podcast*:

Carlos Eduardo Garavito Parada

Jose Eduardo Solano Rivero

Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia

Guionista validador:

Gustavo Adolfo Contreras Barranco

Zuleidy María Ruiz Torres

Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia

Diseñadores:

Kevin Danilo Gómez Perilla

Marcela González Gómez

Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia

Programador de aplicaciones móviles:

Jhon Edinson Castañeda Oviedo

Francisco José Lizcano Reyes

Centro de Servicios de Salud - Regional Antioquia