



CampeSENA
¡Una Esperanza Devida!

A close-up photograph showing a pair of hands holding a red tomato under a stream of water from a chrome faucet. In the background, there are other vegetables like lettuce and bell peppers. The image is partially covered by a dark blue diagonal overlay.

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL

01 Presentación

Estimado aprendiz, bienvenido al programa de formación que hace parte de la estrategia CampeSENA Radial **"Higiene y manipulación de alimentos"**

El programa de Higiene y Manipulación de Alimentos se creó con el fin de brindar al sector productivo del área de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con calidad laboral y profesional que contribuya al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer formación en las tecnologías y procesos sanitarios para la obtención de alimentos.

La asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos es una tarea imprescindible a la hora de ofrecer un producto inocuo y alargar el tiempo de vida del mismo, por esto al ofertar este programa se suple esta necesidad del sector y se motiva el desarrollo de las empresas agroindustriales.

El país cuenta con potencial productivo en producción y transformación de alimentos y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.

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 los que potenciará conocimientos, destrezas y habilidades.

¡Súmese 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.

Información del programa

Clic para ver el video



Programas radiales
3



Podcast
16



Modalidad
A distancia



Total Horas
40

Código del programa: 92130063

02 Justificación del programa

La higiene y manipulación de los alimentos es clave para garantizar su calidad y seguridad. Este programa de formación te brindará las herramientas necesarias para manejar correctamente los alimentos, cumpliendo con las normas sanitarias vigentes y asegurando productos inocuos para el consumo.

Desde la limpieza y desinfección hasta el control de plagas y el manejo adecuado de residuos, cada detalle es fundamental en la industria alimentaria. Aplicar buenas prácticas de higiene no solo prolonga la vida útil de los productos, sino que también protege la salud de los consumidores y fortalece el sector agroindustrial.

Si quieres destacarte en el mundo de la producción y transformación de alimentos, este curso es para ti. ¡Prepárate para convertirte en un experto en seguridad alimentaria y aportar al crecimiento del sector!

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

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

Luis Humberto González

Subdirector

Centro Agroempresarial y desarrollo Pecuario del Huila

ECOSISTEMA DE RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES

Milady Tatiana Villamil Castellanos

Responsable de ecosistema de recursos educativos digitales

Dirección General

Olga Constanza Bermúdez Jaimes

Responsable línea de producción Regional Huila

Dirección General

DISEÑADORES INSTRUCCIONALES

Ana Catalina Córdoba Sus

Evaluadora Instruccional Centro Agroempresarial y desarrollo Pecuario del Huila

Gloria Lida Alzate Suárez

Gissela del Carmen Alvis Ladino

Diseñadora Instruccional Centro Agroempresarial y desarrollo Pecuario del Huila

DISEÑO Y DESARROLLO DE RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES

Locutores:

Andrés Felipe Guevara Ariza

Germán Acosta Ramos

María Carolina Tamayo López

Centro Agroempresarial y desarrollo Pecuario del Huila

Guionista validador:

Gustavo Adolfo Contreras Barranco

Darwin Miguel Gómez Oliveros

Centro Agroempresarial y desarrollo Pecuario del Huila

Productores podcast:

Jose Eduardo Solano Rivero

Javier Ricardo Ortiz Puentes

Centro Agroempresarial y desarrollo Pecuario del Huila

Programador de aplicaciones móviles:

Jhon Edinson Castañeda Oviedo

Edgar Mauricio Cortés García

Centro Agroempresarial y desarrollo Pecuario del Huila

Diseñadores:

Kevin Danilo Gómez Perilla

Marcela González Gómez

Centro Agroempresarial y desarrollo Pecuario del Huila

Validador de recursos educativos digitales:

Jaime Hernán Tejada Llano

Aixa Natalia Sendoya Fernández

Centro Agroempresarial y desarrollo Pecuario del Huila