



## INSTRUCTIVO CAPACITACIÓN VIRTUAL

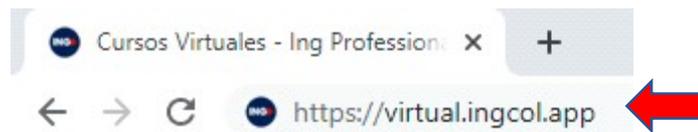
Le damos la bienvenida al **CAPACITACIÓN VIRTUAL SOBRE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES**, mediante el cual fortaleceremos nuestros conocimientos a fin de prestar el mejor servicio en nuestra organización.

**Recomendación Importante:** Para el uso de la plataforma del curso virtual se recomienda utilizar el navegador **Google Chrome** para la ejecución de las actividades y evaluaciones.

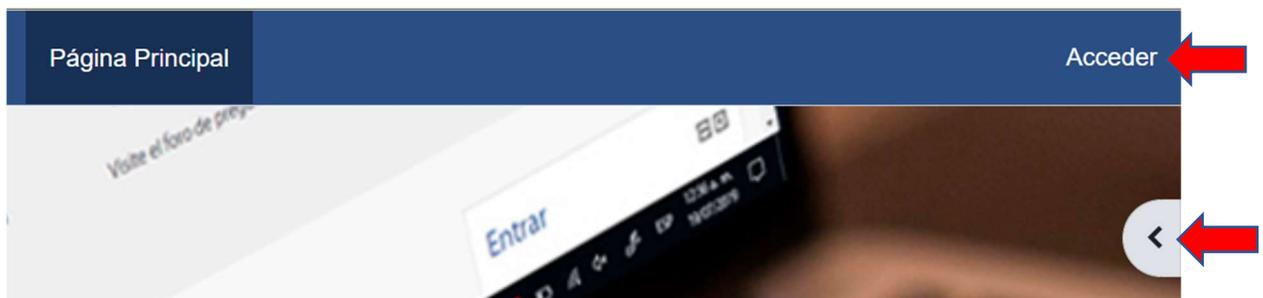
A continuación, les presentamos aspectos para tener en cuenta durante el desarrollo del curso:

- ✓ Al momento de ingresar a la plataforma, tenga en cuenta los siguientes pasos para poder acceder:

1. Ingresar a la página a través del link <https://virtual.ingcol.app>



2. Hacer clic en el vínculo "Acceder" o en la pestaña derecha.





3. Allí podrá ingresar su usuario y contraseña:

Entrar a Cursos Virtuales - Ing Professional Consulting SAS

Nombre de usuario

Contraseña

ACCEDER

¿Ha extraviado la contraseña?

**El usuario y contraseña corresponden a su número de cédula.**

4. Después de ingresar los datos, podrá ingresar con el botón "Acceder".

Entrar a Cursos Virtuales - Ing Professional Consulting SAS

1010101010

.....

ACCEDER

5. Al ingresar a la página principal, encontrará el vínculo que da ingreso a **CAPACITACIÓN VIRTUAL MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE LA CADENA CÁRNICA.**

Vista General De Curso

DESTACADOS ▾ Buscar

ING PROFESSIONAL CONSULTING

Manipulación de Alimentos Cadena Cárnica



- Una vez ha ingresado al curso, puede acceder a cada uno de los módulos y participar de las actividades programadas.
- A lo largo del desarrollo del curso encontrará videos que facilitarán la comprensión de los temas. Asegúrese de contar con audífonos o regular el volumen del computador.

## Bienvenidos



- Recuerde que la permanencia de interacción en plataforma debe ser mínimo de **10 horas**.



Para mayor claridad respecto al tiempo de navegación en la plataforma, se puede ver la información en la parte superior izquierda de la pantalla en la caja "Dedicación al curso".

a)



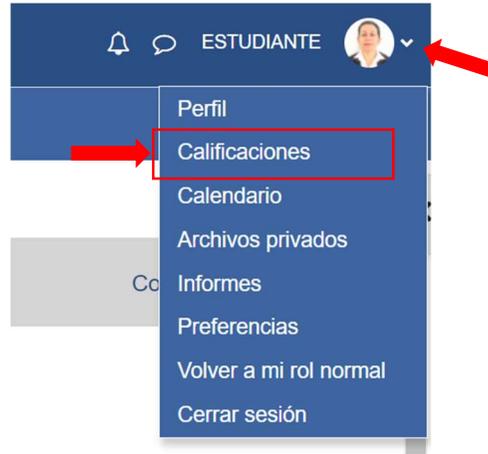
b)





9. La aprobación de los objetivos propuestos se logra con el cumplimiento del 100% de las actividades establecidas y una calificación superior o igual al 75.

El seguimiento de las notas se encuentra en el menú de la esquina superior derecha:



10. Las actividades cuentan con una restricción de acceso, para desbloquearla debe verificar que todas las actividades anteriores las haya desarrollado.

*Falta actividad anterior:*



*Ya la puede desarrollar:*



11. Cuando deban desarrollarse evaluaciones, contará con un tiempo de 45 minutos. Si tiene una mala calificación, no se preocupe... puede intentarlo una vez más.

12. Cualquier duda o inquietud, puede comunicarse con el tutor encargado del curso o con el área de gestión humana de la tienda.



13. Debe estar pendiente a las **notificaciones de cierre de plataforma**, ya que después de la fecha de cierre no podrá realizar actividades adicionales. Esta información la brindará el tutor virtual o el área de gestión humana de la tienda.



**Módulos Contenidos:**

Nombre	Actividad	Metodología	Calificación
<b>General</b>	Guía del participante Foro de Presentación Foro de Preguntas e Inquietudes Glosario Avisos	Archivo PDF Foro Foro Glosario Foro	
<b>Introducción</b>	Determinación de conocimientos previos El manipulador de la cadena cárnica contamina Normatividad sanitaria de la carne y productos cárnicos Lo que debes saber sobre el SARS-CoV-2	Diagnóstico  Lecturas- Videos	
	Actividad el manipulador contamina 1. Actividad Glosario	Juegos	- <b>5</b>
<b>Módulo 1 Normas y hábitos higiénicos</b>	¿Quién es un manipulador de la cadena cárnica? Conceptos básicos y peligros físicos Peligros biológicos en productos cárnicos Peligros químicos en productos cárnicos Riesgos de contaminación y proliferación microbiana en la cadena cárnica Derivados cárnicos Sesión de síntesis (Video)	Glosario Lecturas - Videos	
	2. Actividad Tipos de peligros	Juegos	<b>5</b>
<b>Módulo 2 Protección y conservación de productos cárnicos</b>	Temperatura en función del tiempo Medios de conservación de los productos cárnicos Buenas prácticas en la recepción de PC Buenas prácticas en el almacenamiento de PC Buenas prácticas en el transporte y centros de producción Sesión de síntesis (Video)	Lecturas - Videos	
	3. Actividad Foro BPM en la recepción	Foro	<b>5</b>
<b>Módulo 3 Limpieza y desinfección (L y D)</b>	Limpieza y desinfección en superficies que entran en contacto con alimentos, planta física, equipos y utensilios. Implementos, detergentes y desinfectantes para la L y D. Manipulación segura de sustancias químicas	Lecturas - Videos	
	4. Actividad Limpieza y desinfección	Juego	<b>5</b>
<b>Módulo 4 Plan de saneamiento</b>	Abastecimiento de agua potable Recolección y disposición de residuos sólidos Recolección y disposición de residuos líquidos Autorizaciones de impacto ambiental Control de plagas	Lecturas - Videos	
	5. Actividad consulta de plan de saneamiento	Foro	<b>5</b>
<b>Módulo 5 Riesgos de enfermar</b>	Enfermedades transmitidas por alimentos Zoonosis y parasitosis	Lecturas - Videos	
	6. Foro de discusión ETAS	Foro	<b>5</b>

<b>Módulo 6</b> <b>Manipuladores de la</b> <b>cadena cárnica</b>	Hábitos higiénicos en la cadena cárnica Buenas prácticas en la cadena cárnica Manipulación de la carne y otros productos cárnicos Inocuidad de la carne y productos cárnicos Introducción al HACCP Historia del HACCP Sesión de síntesis (Video)	Lecturas - Videos	
	7. Actividad de lavado de manos 8. Foro Requisitos para expendios de productos cárnicos Encuesta de satisfacción	Foro  Encuesta	<b>5</b> <b>5</b>
<b>Evaluación Final</b>		Evaluación en Línea	<b>60</b>
Memorias del curso Normas del sector cárnico		PDF	
<b>Total</b>			<b>100</b>

***Agradecemos tu activa participación en el desarrollo de las actividades, sabemos que estos conocimientos serán de gran utilidad tanto en tu trabajo como en tu vida cotidiana.***