PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, mayo de 2021

Señor
CARLOS ANDRES GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No.**2266560** del 2021
Coordinador Académico
Centro de Logística Y promoción Ecoturística del Magdalena

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual periodo mayo del año 2021

Referencia: Contrato No.**2266560** del 2021

EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **85448122** de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Logística Y promoción Ecoturística del Magdalena, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el periodo de mayo.

Valor y forma de Pago: El valor total del contrato es por la suma de $39.000. 000.Profesional universitario titulado, Tecnólogo con especialización en el área del programa de formación a contratar o Tecnólogo la suma de: TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($3.900.000) por periodos fijos. La forma de pago para cada contrato se establece así: 1) Un primer pago proporcional al valor de los honorarios mensuales por los días de prestación efectiva del servicio, desde la fecha de inicio del contrato hasta el 30 del mes correspondiente, si aplica. 2) Pagos sucesivos mensuales. 3) Un último pago proporcional al valor de los honorarios mensuales por los días efectivos de prestación de servicio del último mes de ejecución.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional programada por el Centro de Logística y Promoción Ecoturística Regional Magdalena en los Programas de Formación Titulada, Titulada Virtual, Complementaria y/o Complementaria Virtual, en la especialidad de **INOCUIDAD-MANIPULACION DE ALIMENTOS.**

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación técnica programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	Impartir formación profesional integral en la especialidad de INOCUIDAD FICHAS 2313321 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313322 Higiene y Manipulación de Alimentos 2320190 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313372 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313373 Higiene y Manipulación de Alimentos 2329362 Higiene y Manipulación de Alimentos 2332493 Higiene y Manipulación de Alimentos	Pantallazos Sesiones en Línea Plaforma Google Meet
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Creación planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación FICHAS 2313321 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313322 Higiene y Manipulación de Alimentos 2320190 Higiene y Manipulación de Alimento 2313372 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313373 Higiene y Manipulación de Alimentos 2329362 Higiene y Manipulación de Alimentos 2332493 Higiene y Manipulación de Alimentos	Anexo al Informe Contractual
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
6	Llevar control de las inasistencias de los	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A

	aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.		
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Creación de Ruta de Aprendizaje y Asociación de Aprendizaje de las siguientes formaciones INOCUIDAD FICHAS: 2313321 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313322 Higiene y Manipulación de Alimentos 2320190 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313372 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313373 Higiene y Manipulación de Alimentos 2329362 Higiene y Manipulación de Alimentos 2332493 Higiene y Manipulación de Alimentos	Plataforma SOFIA PLUS SENA
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales a los aprendices de las siguientes formaciones FICHAS: 2313321 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313322 Higiene y Manipulación de Alimentos 2320190 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313372 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313373 Higiene y Manipulación de Alimentos 2329362 Higiene y Manipulación de Alimentos 2332493 Higiene y Manipulación de Alimentos	Plataforma SOFIA PLUS SENA
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A

	integran el proceso formativo.		
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	esta obligación no fue ejecutada en este periodocontractual	N/A
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos, mesas técnicas y demás instancias institucionales que lo requieran.	esta obligación no fue ejecutada en este periodocontractual	N/A
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	esta obligación no fue ejecutada en este periodocontractual	N/A
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	esta obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	creación portafolio del instructor mes de mayo paralas siguientes formaciones inocuidad 2313321 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313322 Higiene y Manipulación de Alimentos 2320190 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313372 Higiene y Manipulación de Alimentos 2313373 Higiene y Manipulación de Alimentos 2329362 Higiene y Manipulación de Alimentos 2332493 Higiene y Manipulación de Alimentos	Anexo al Informe Contractual
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodocontractual	N/A

	asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A

	las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.		
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógica.	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.5 GTH-F-075 V.05	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentación Informe Mensual Contractual Mes de mayo	Enviado vía correo electrónico a supervisor del contrato
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2021, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	Esta Obligación no fue ejecutada en este periodo contractual	N/A

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 4388272447, expedida por SOI correspondiente al mes de abril (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Anti trámites"*)

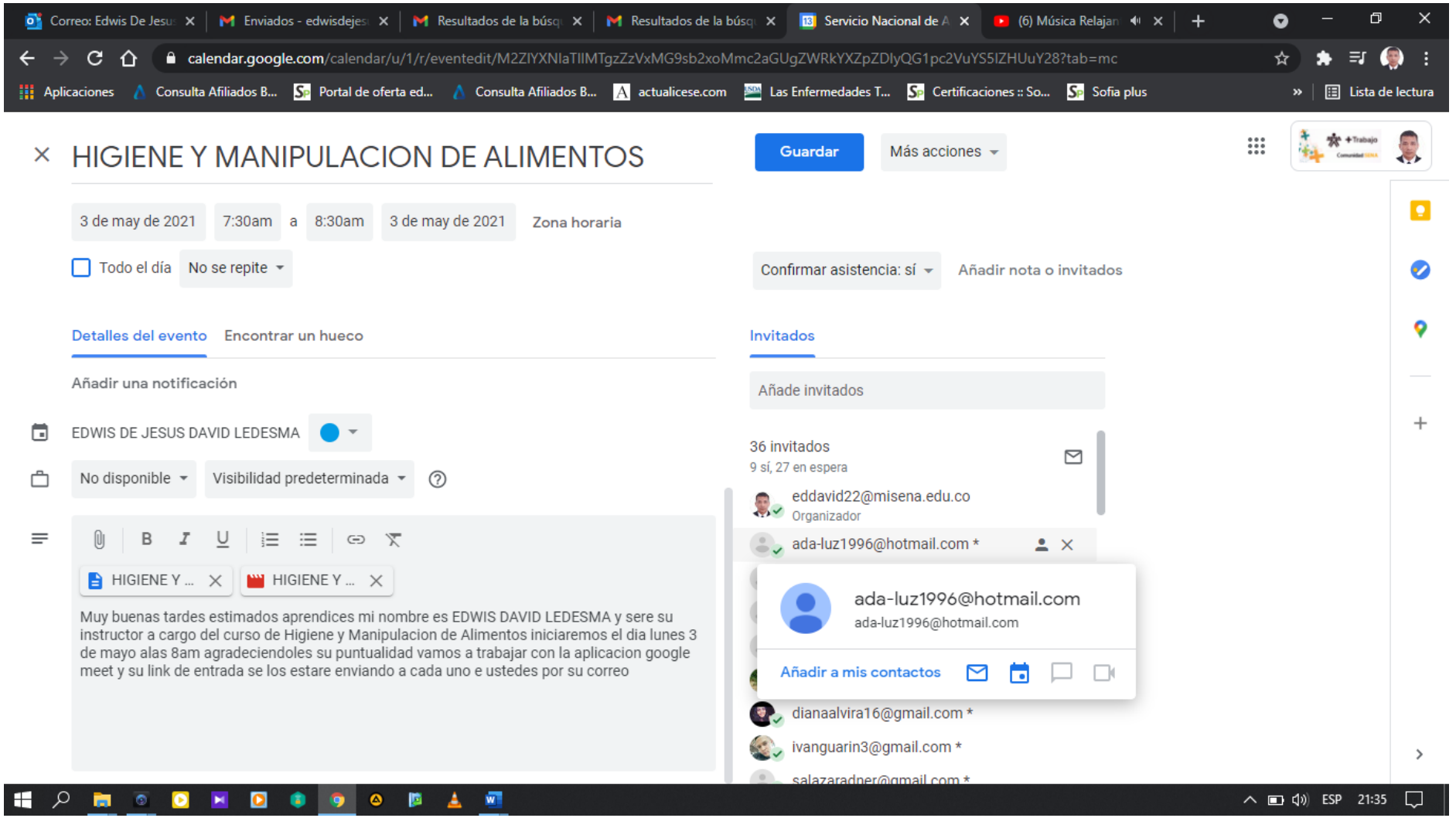
Evidencias en () folios Cordialmente,



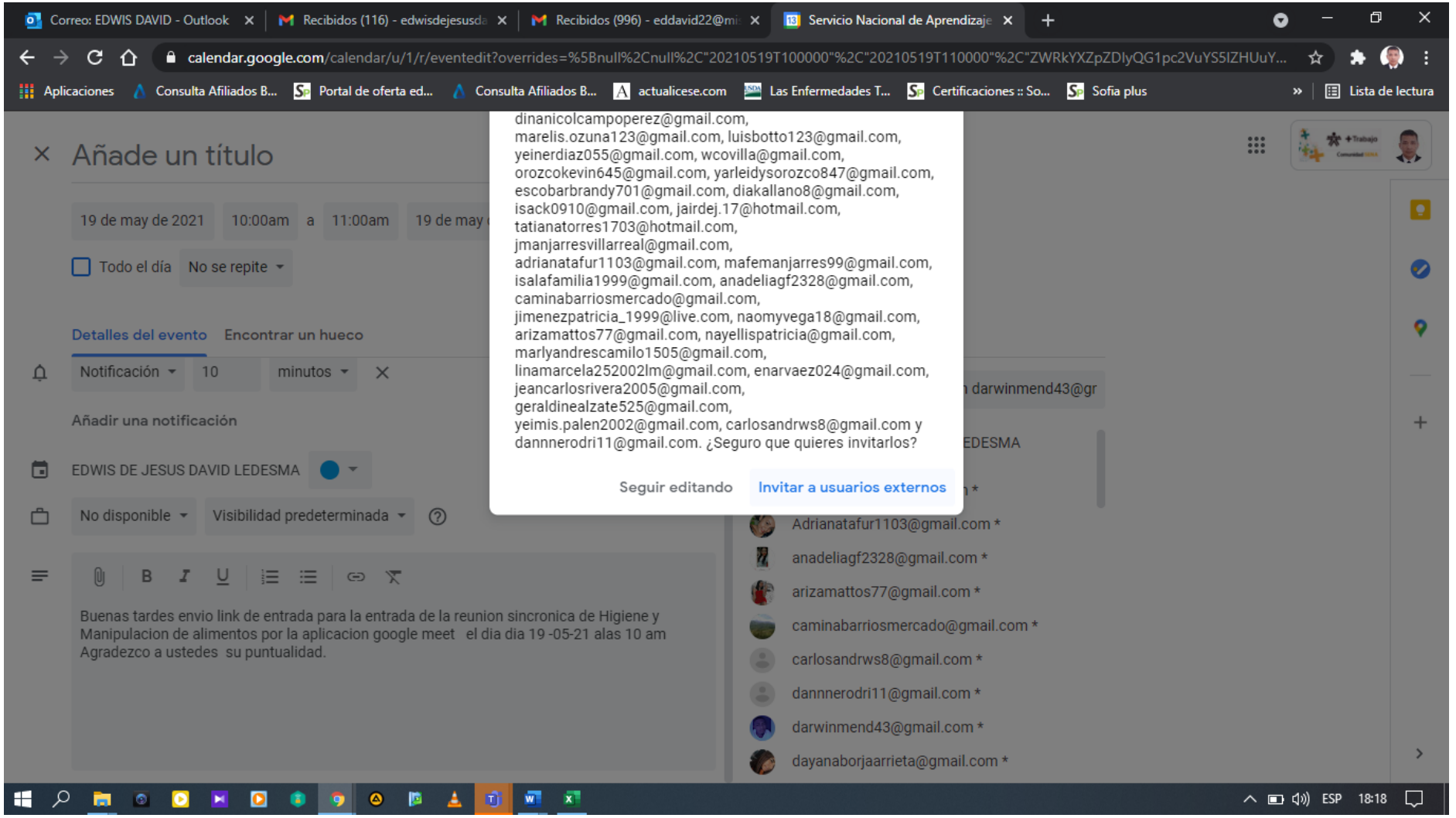
Firma
EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA
Contratista
C.C. No. 85448122 de Santa Marta

Recibí asatisfacción:

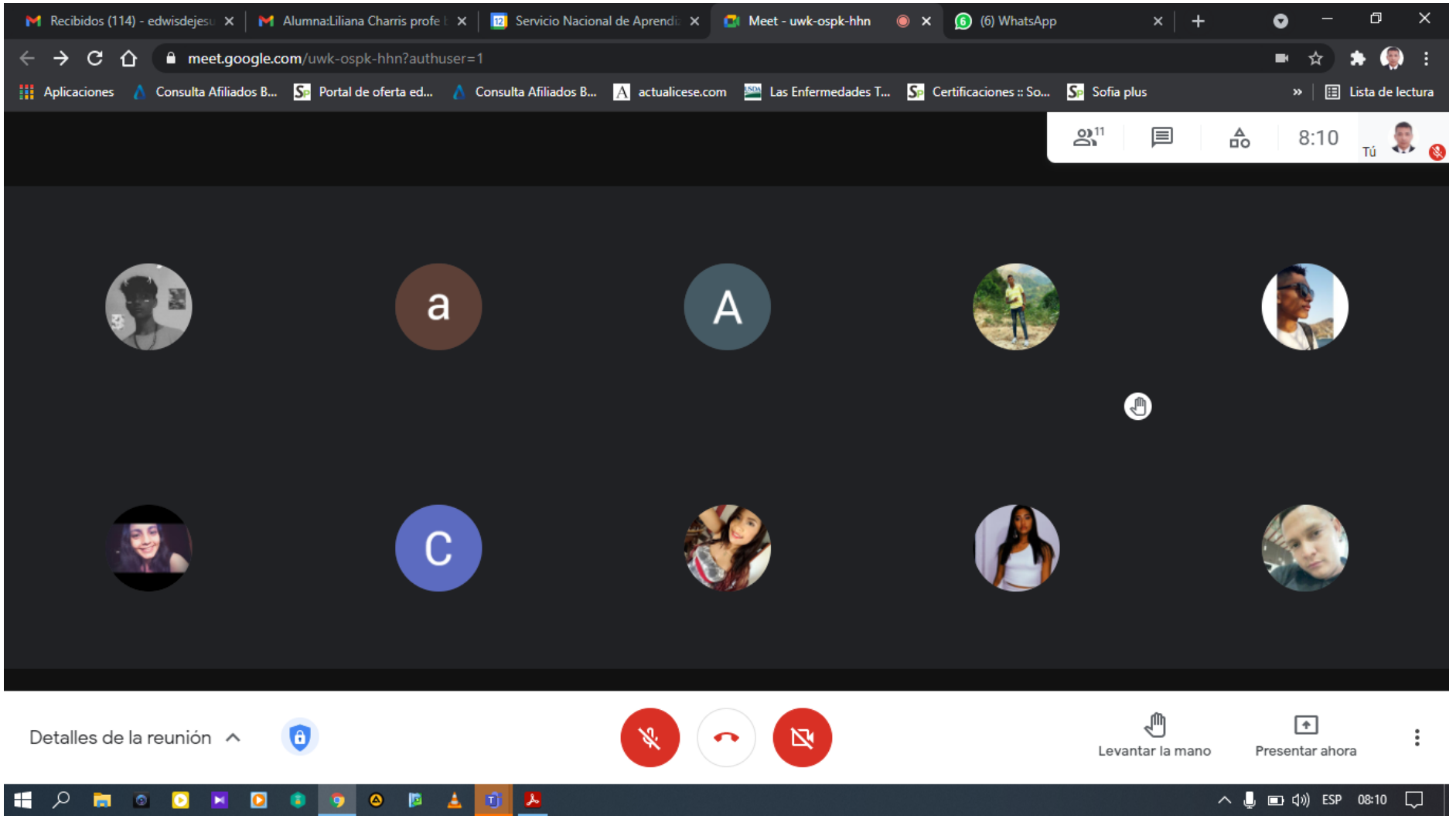
Firma
CARLOS ANDRES GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No.2266560 DEL 2021
Coordinador Académico



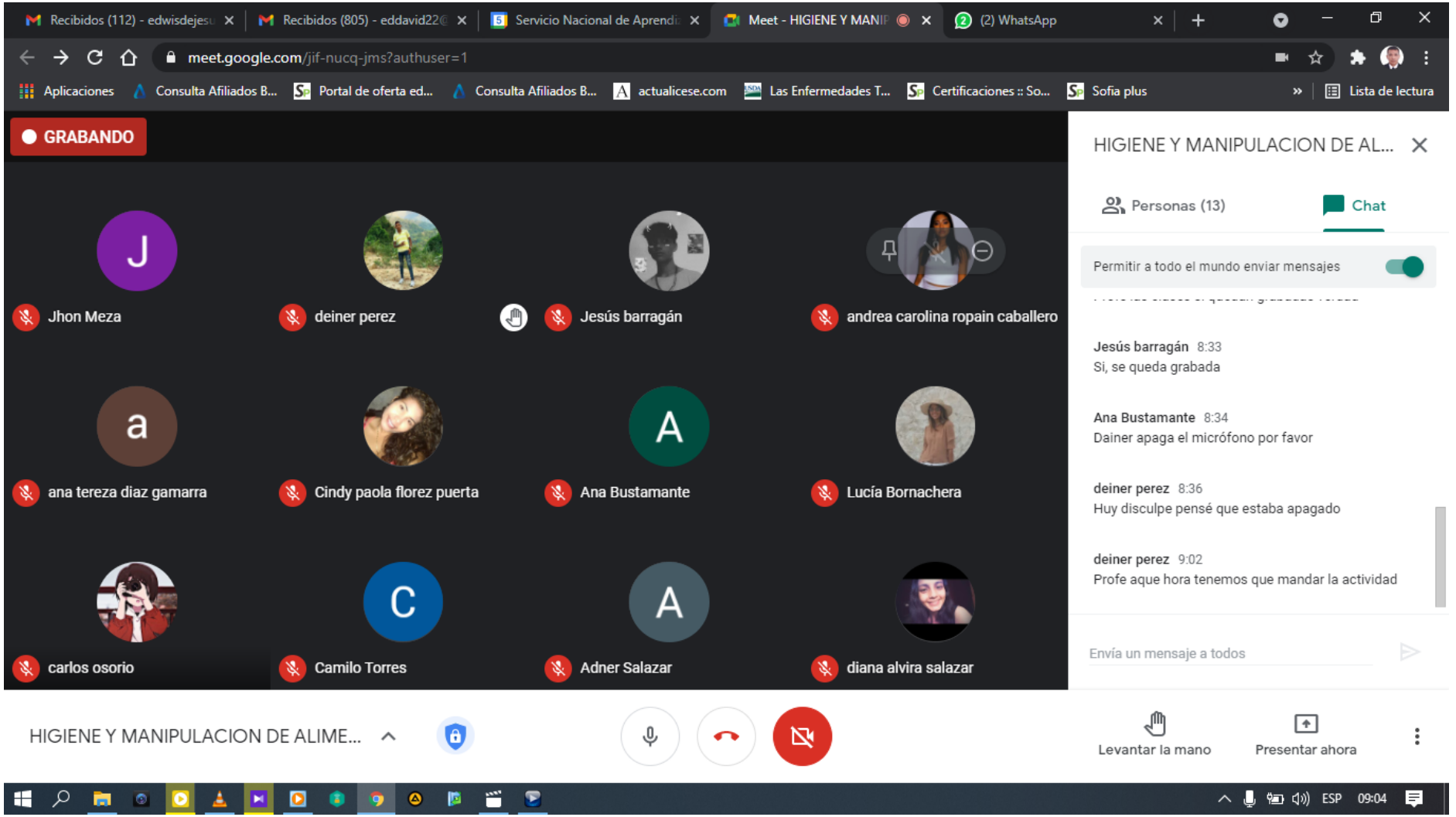
CORREO ENVIADO A APRENDICES PARA INICIAR REUNION SINCRONICA FICHA:2313372



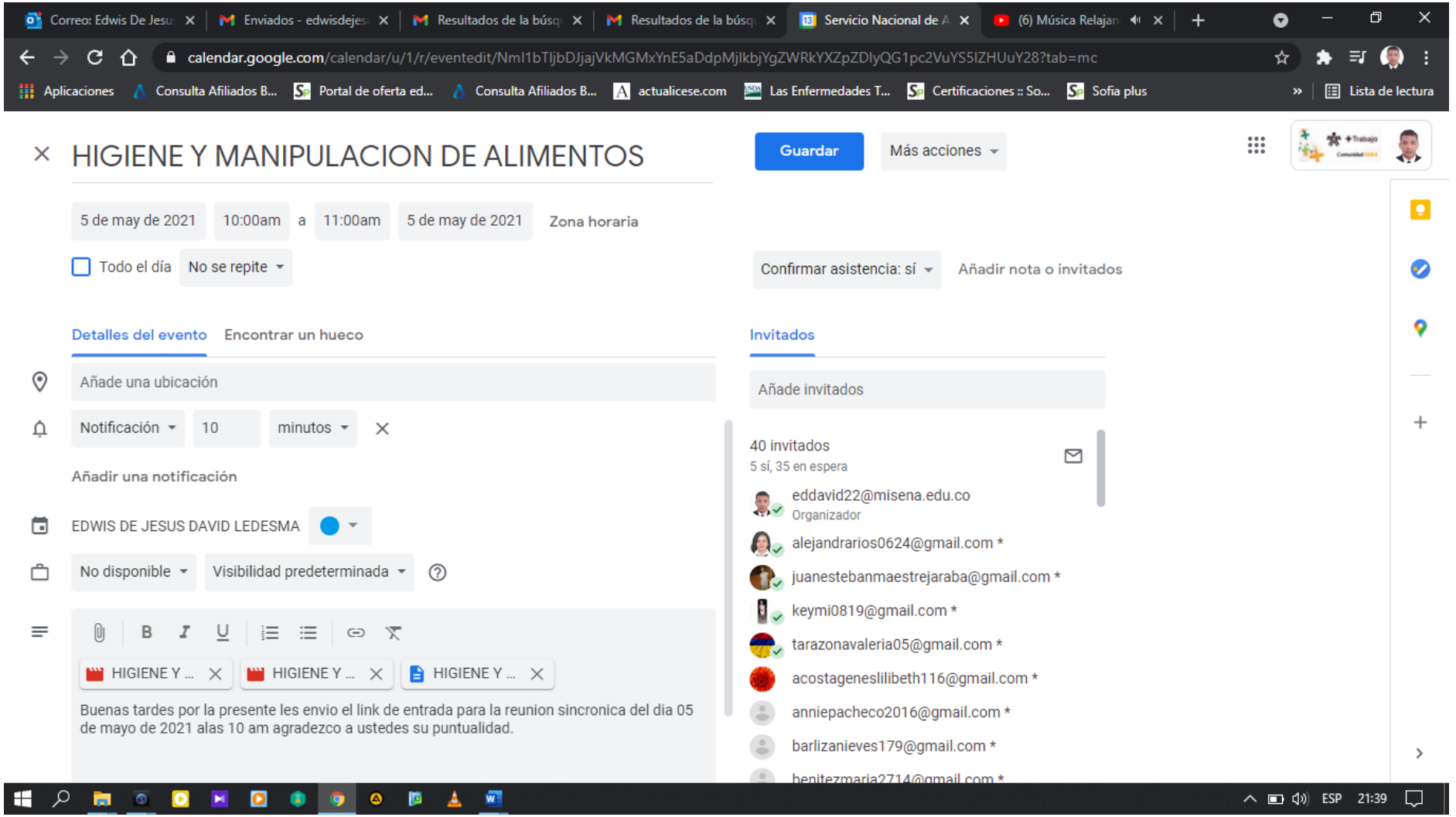
CORREO ENVIADO INVITACION A REUNION SINCRONICA FICHA:2313372



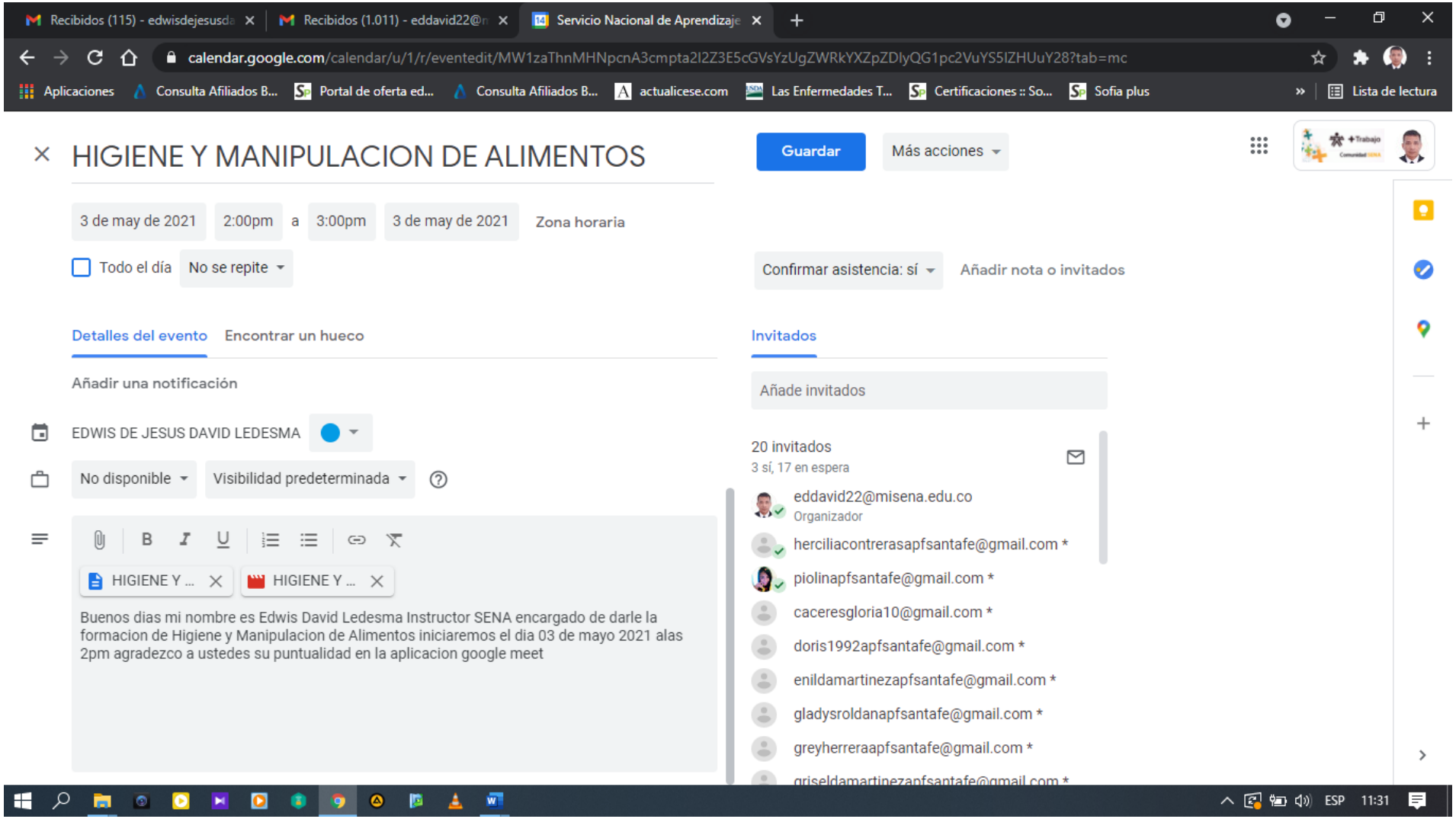
EVIDENCIAS INICIO FORMACION DIA 03 DE MAYO FICHA 2313372



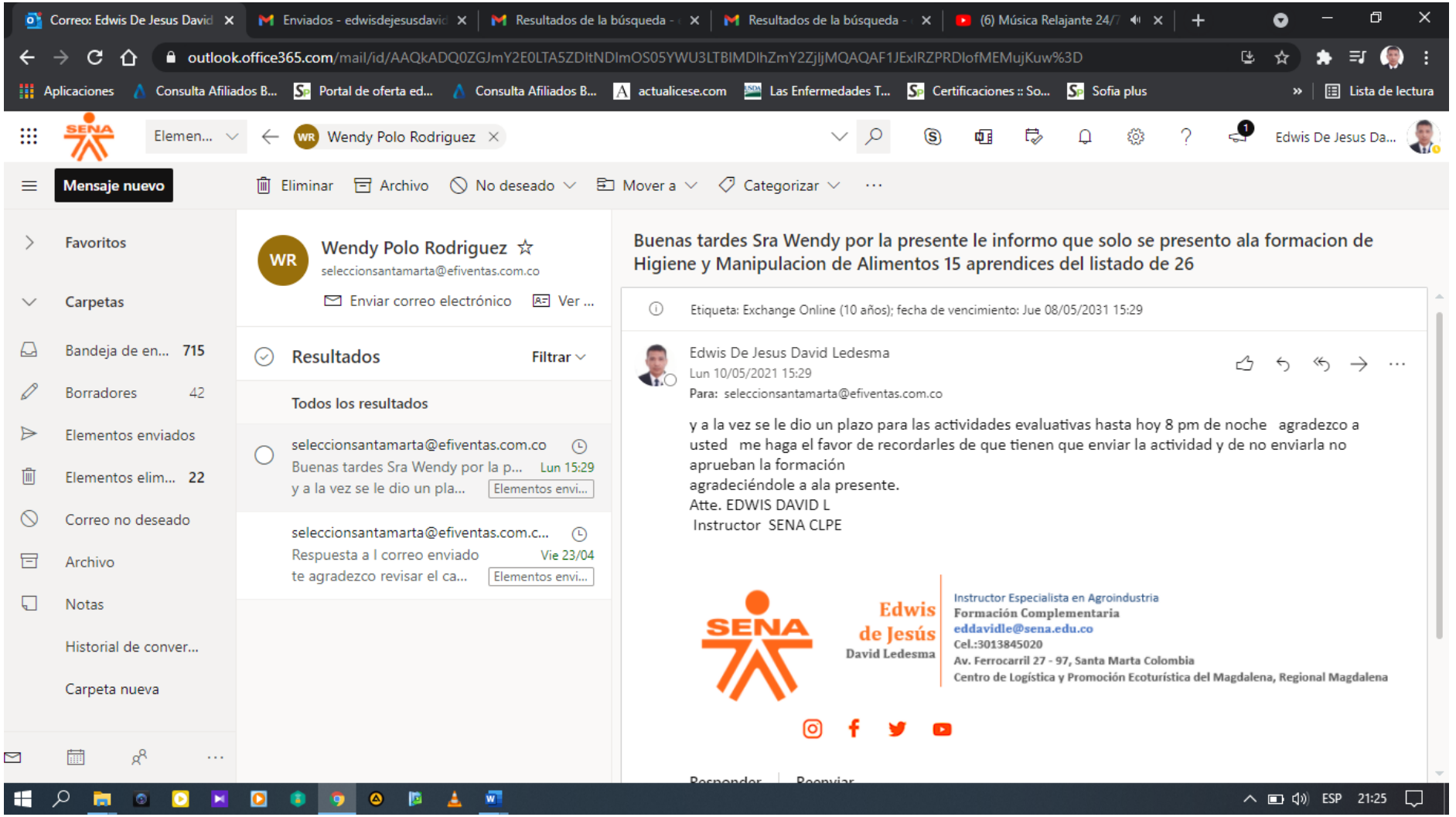
EVIDENCIAS DIA 05-05-21 REUNION SINCRONICA



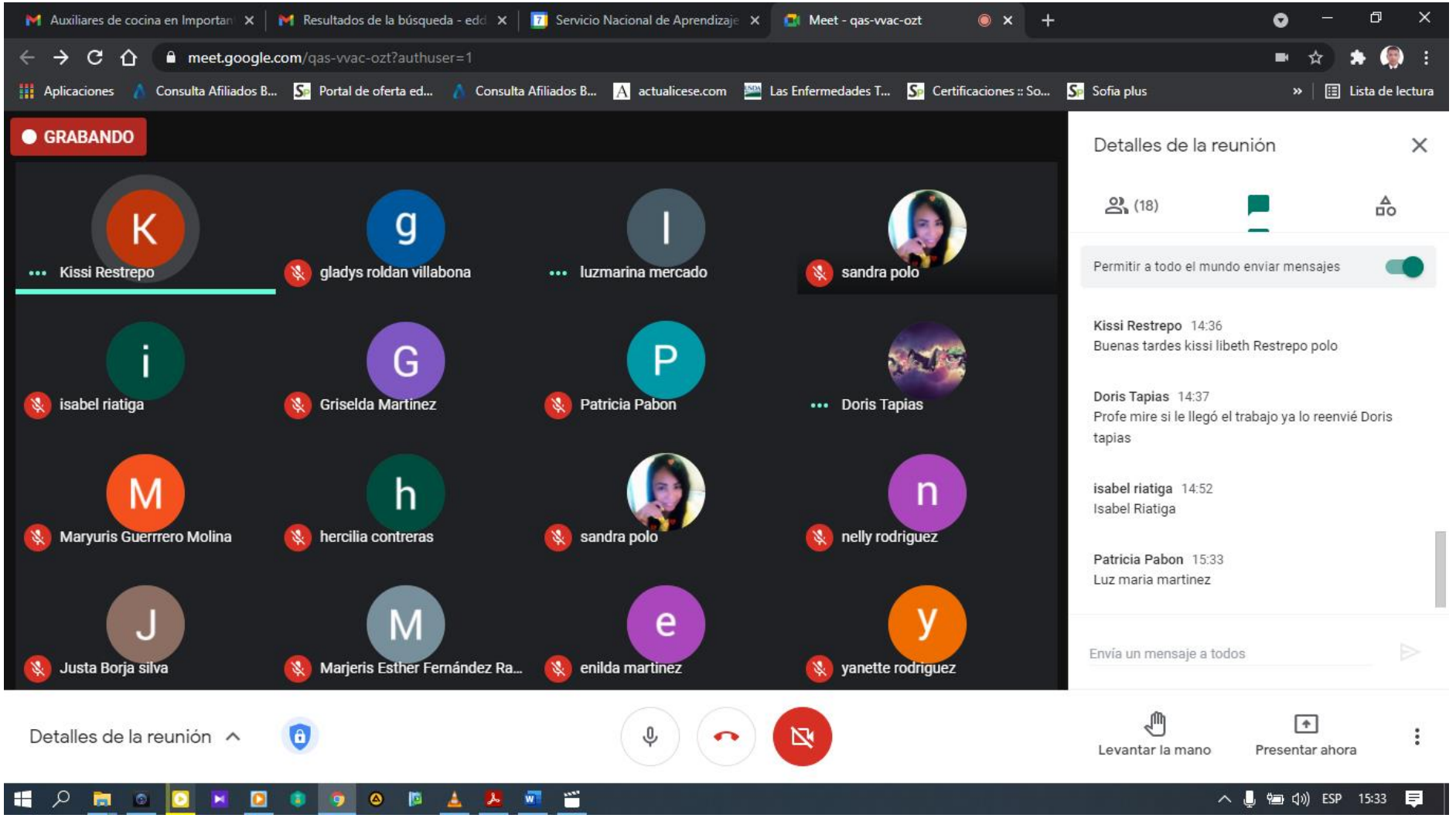
EVIDENCIAS ENVIO CORREO INVITACION REUNION SINCRONICA FICHA:2313373



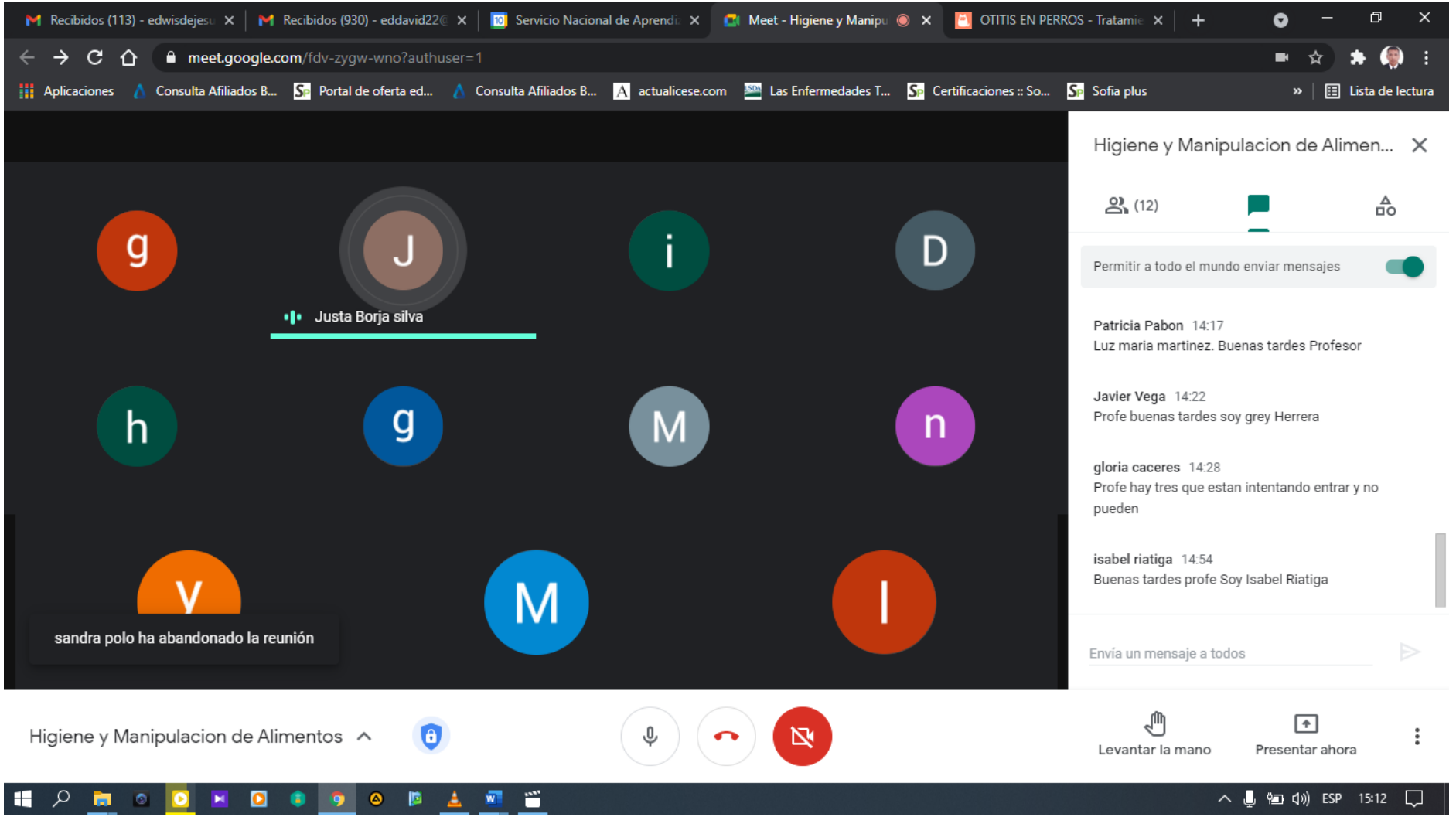
CORREO ENVIADO INVITACION A REUNION SINCRONICA FICHA:2313321



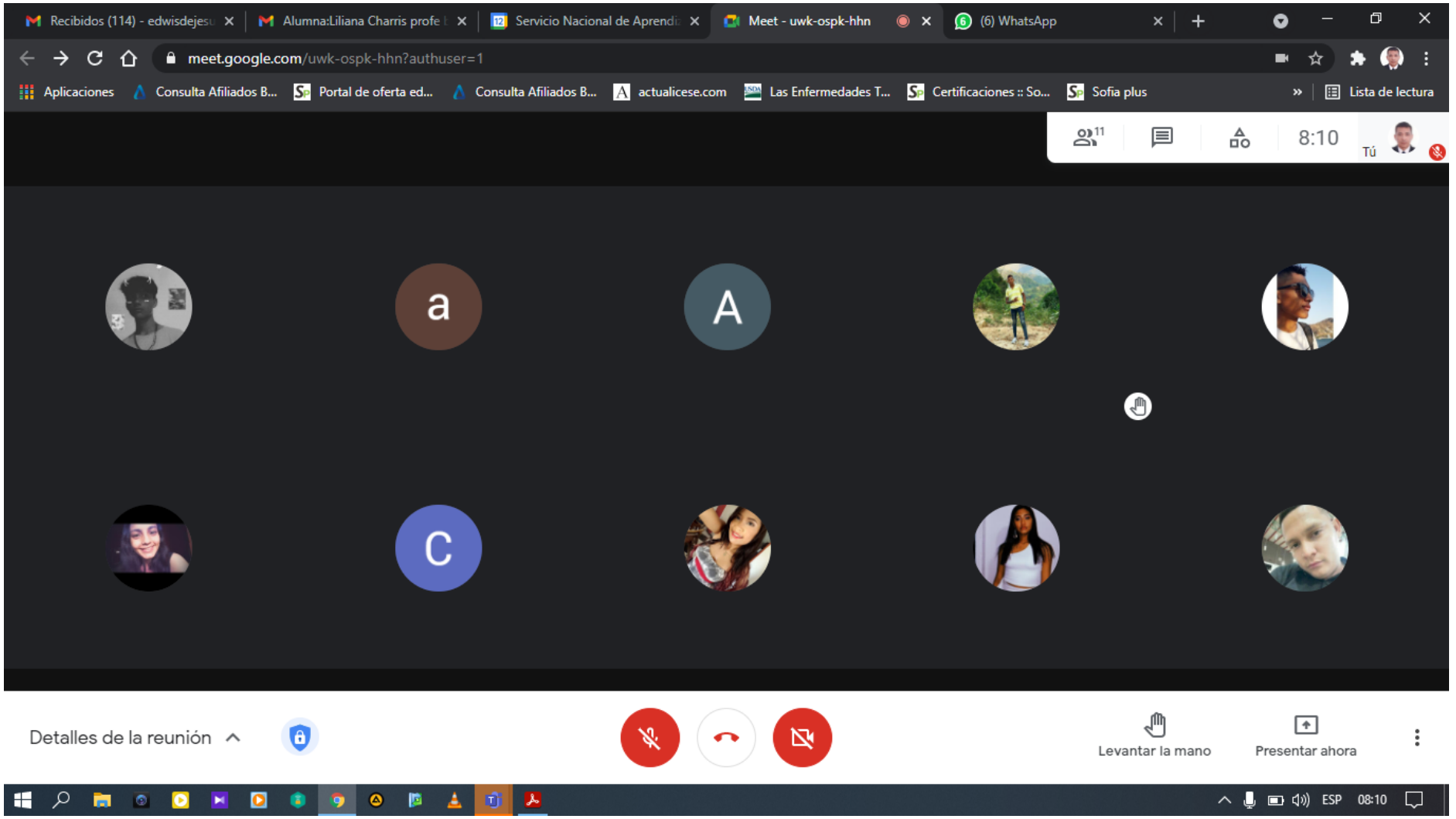
CORREO INFORME INASISTENCIA A LA COORDINADORA DE GESTICA FICHA:2313322



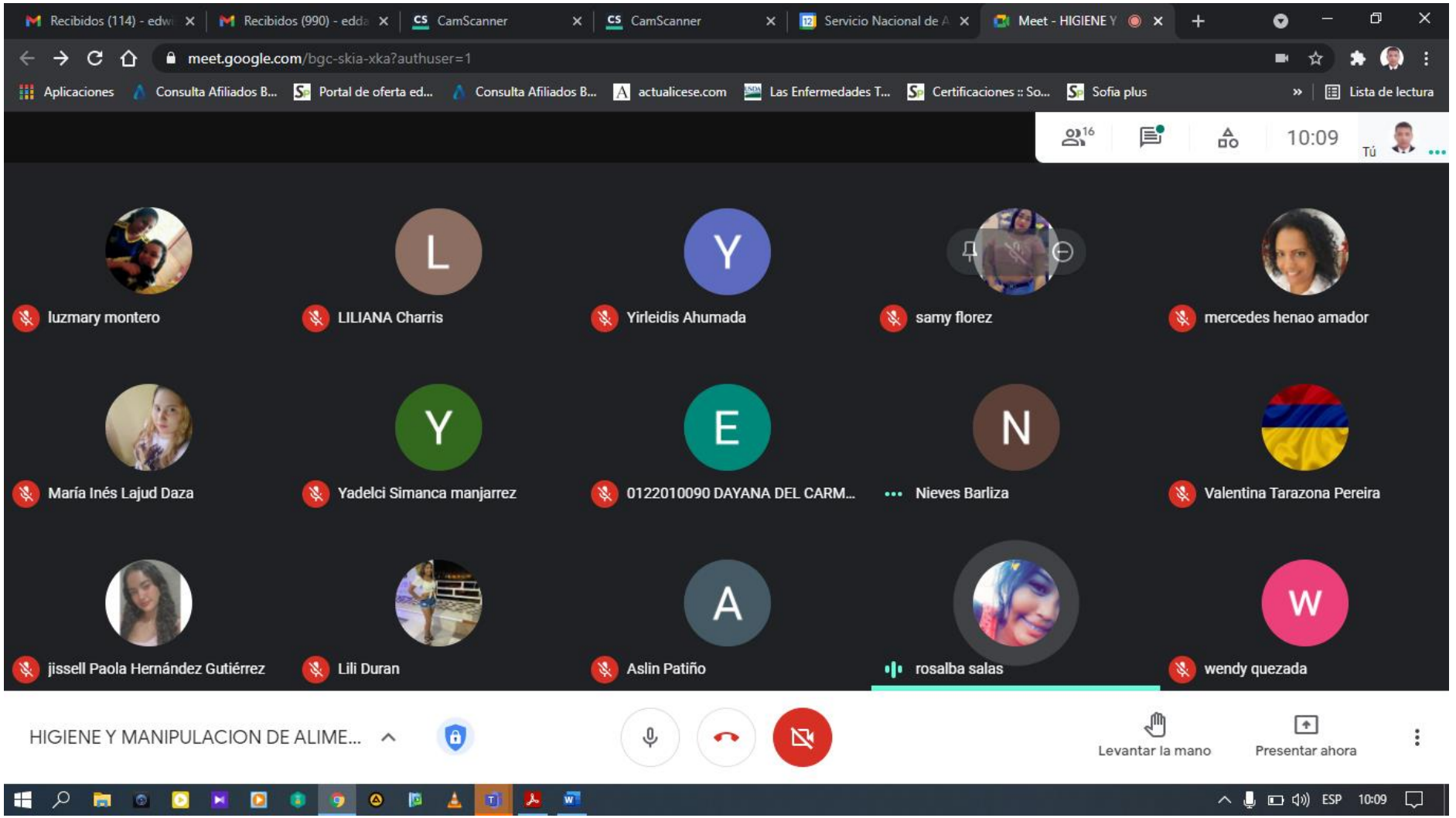
EVIDENCIAS REUNION VIRTUAL FICHA:2323321



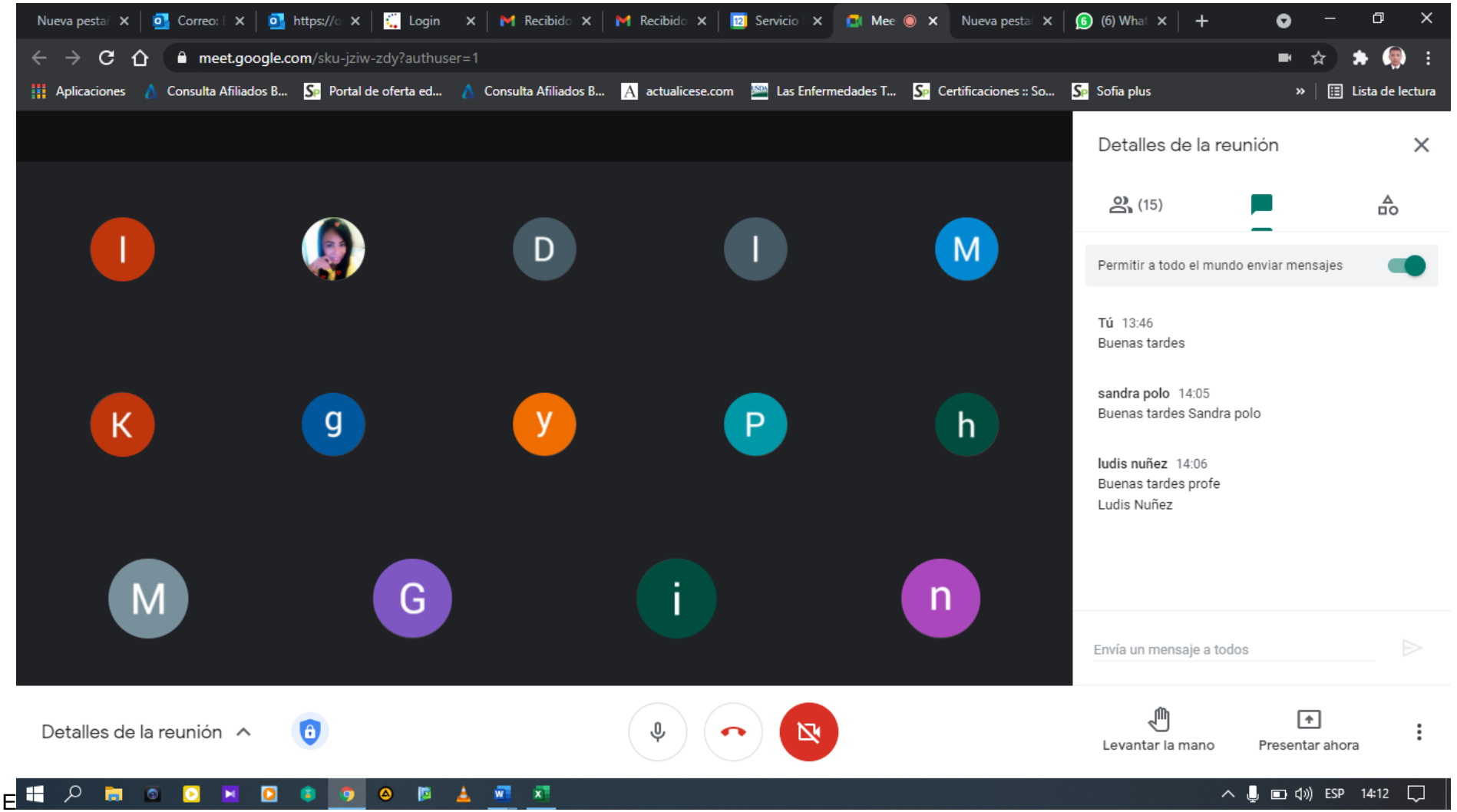
EVIDENCIAS REUNION SINCRONICA FICHA : 2313321



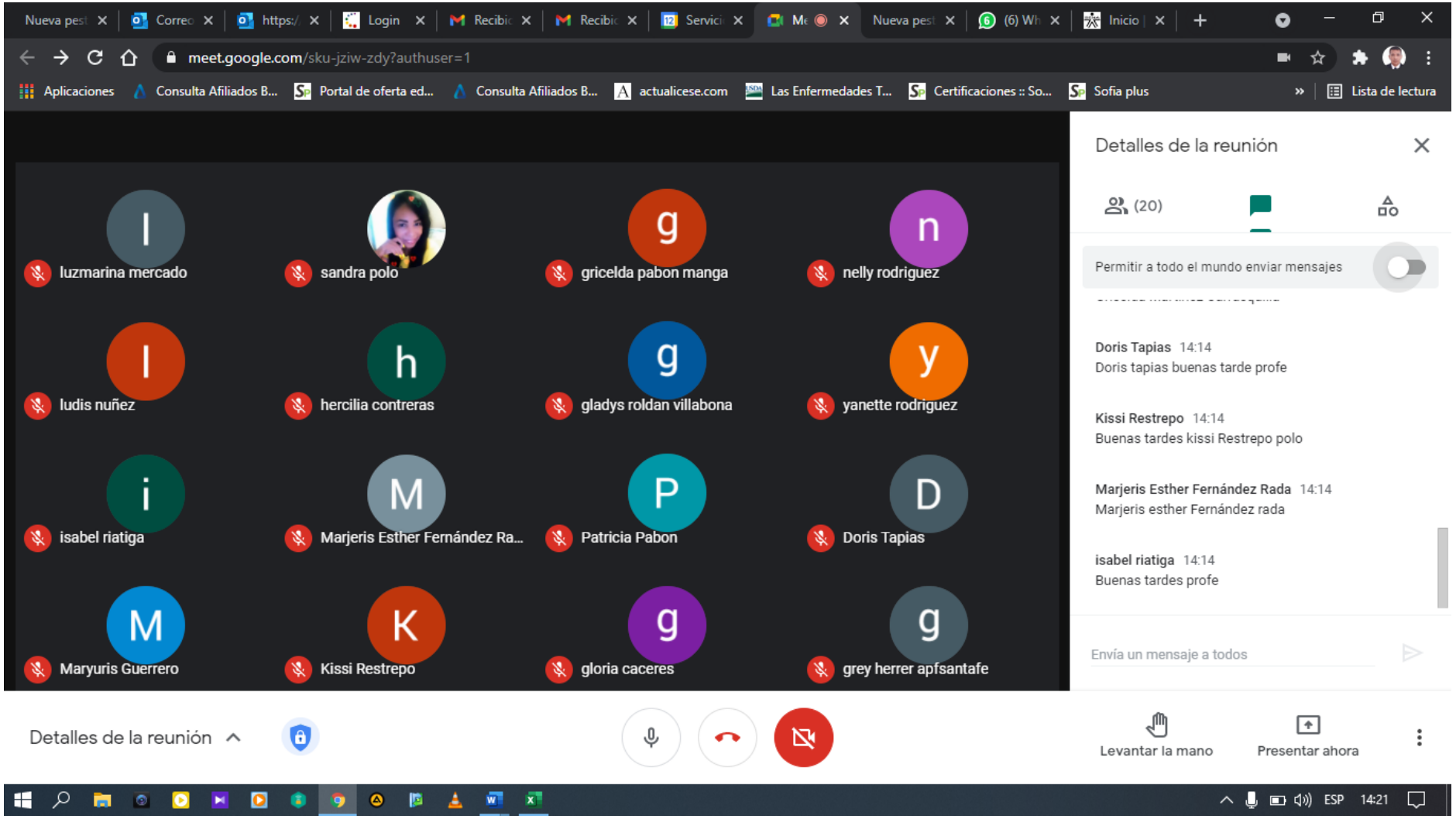
EVIDENCIAS REUNION SINCRONICA FICHA:FICHA:2313372



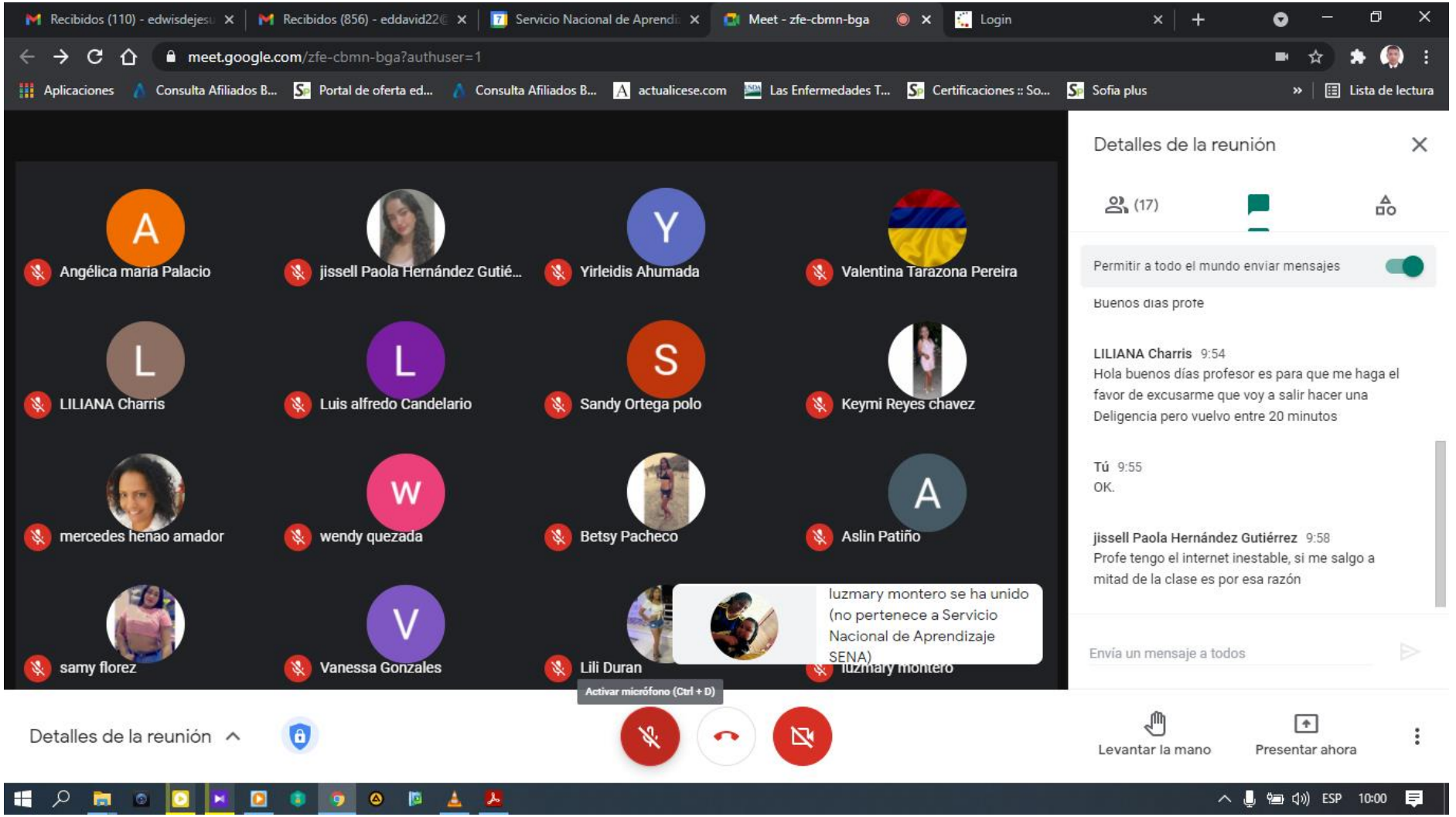
EVIDENCIAS REUNION SINCRONICA FICHA.FICHA:2313373



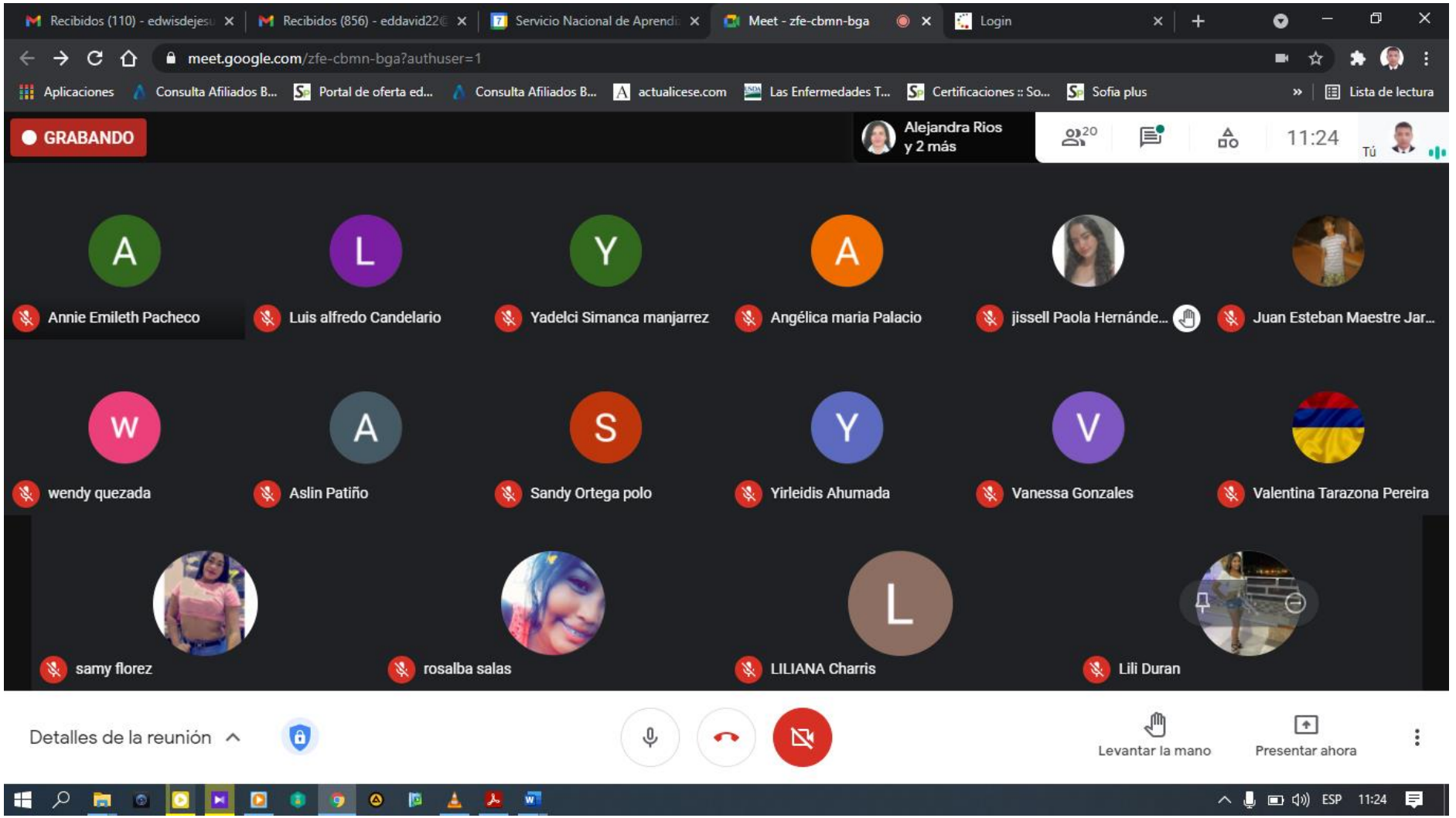
EVIDENCIAS REUNION SINCRONICA FICHA: 2313321



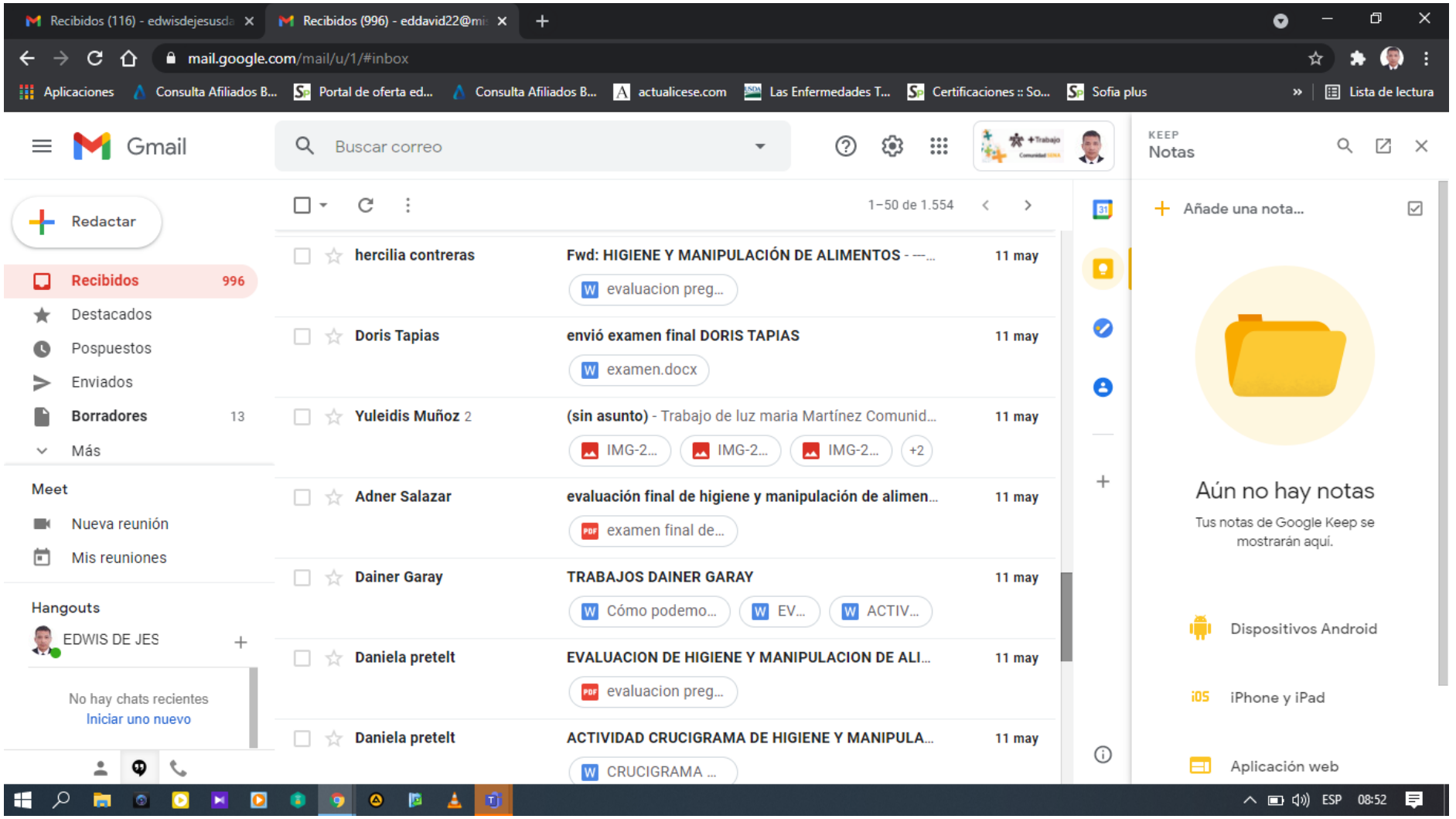
EVIDENCIAS REUNION SINCRONICA DIA 14 DE MAYO FICHA:2313321

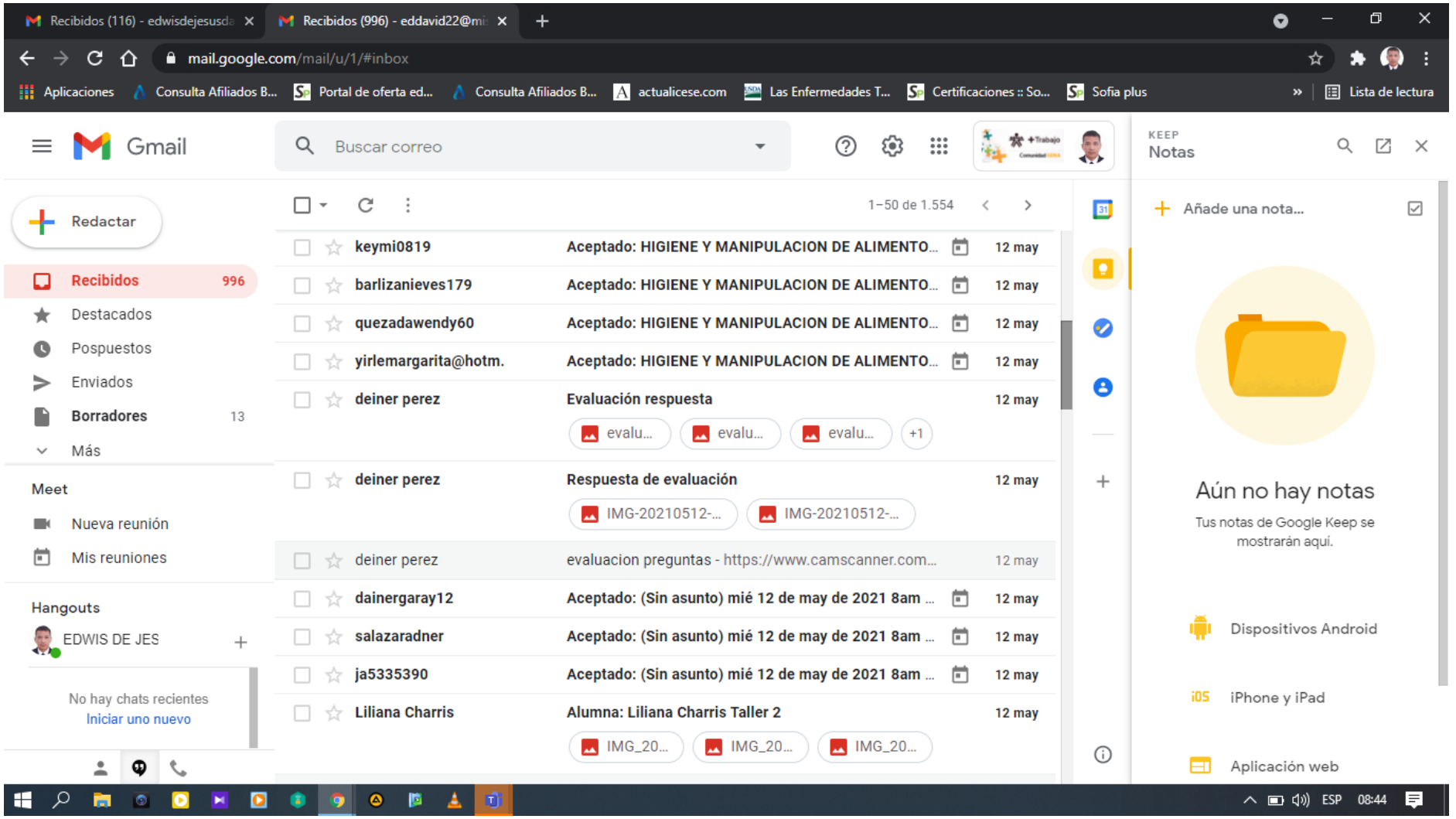


EVIDENCIAS DE REUNION SINCRONICA DIA 7 DE MAYO FICHA:2313373

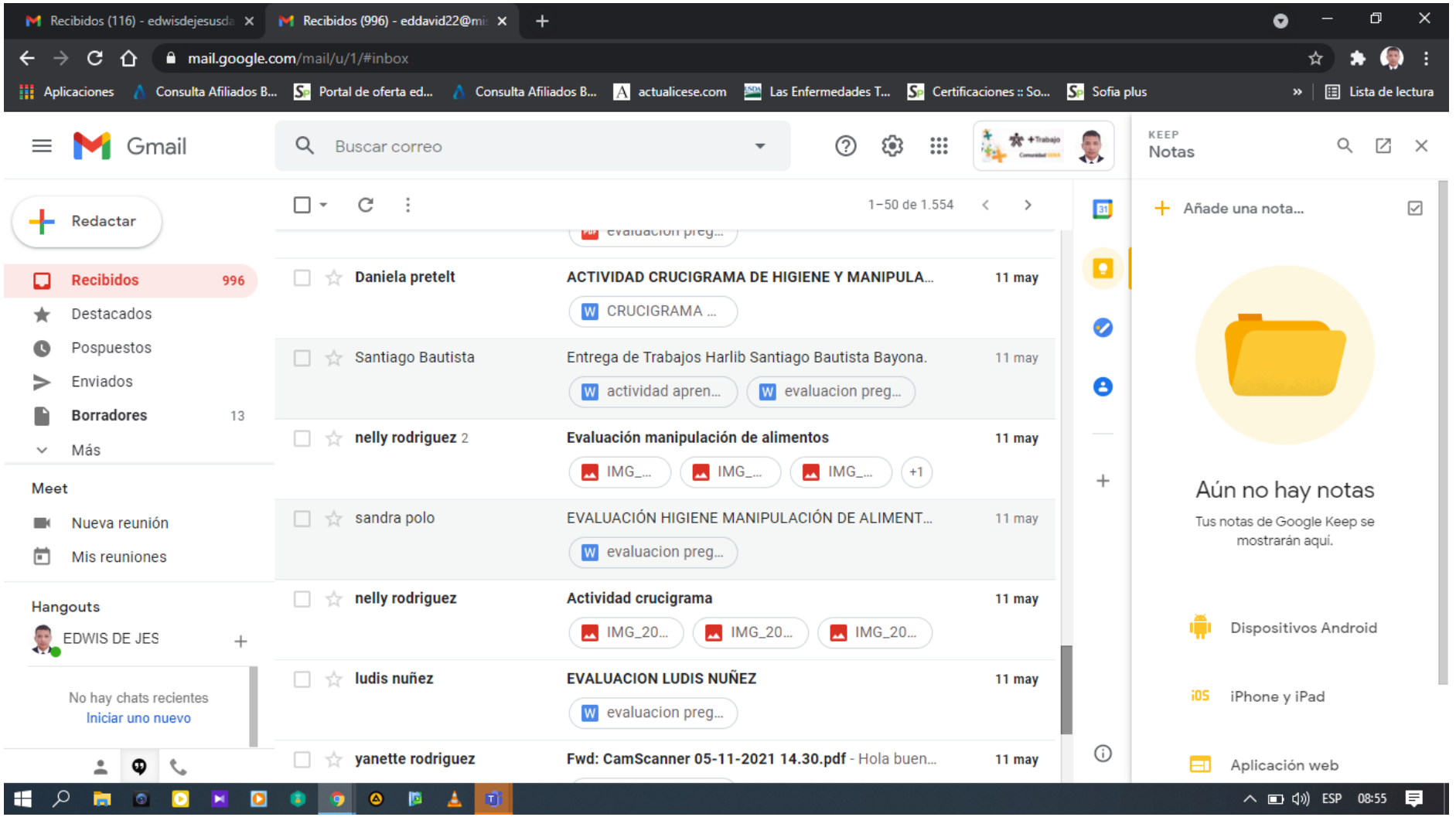


EVIDENCIAS REUNION SINCRONICA FICHA: 2313373

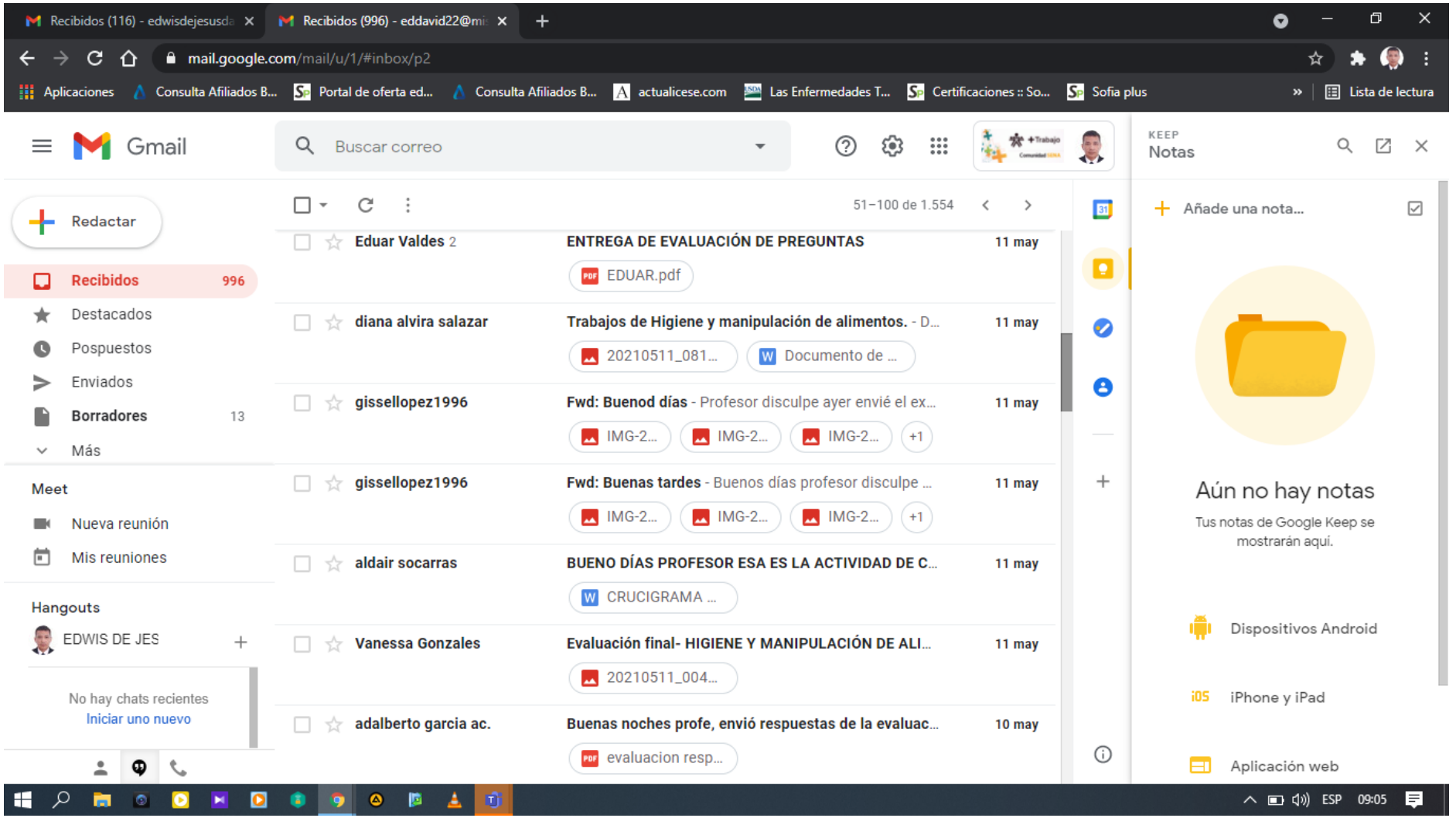

Recibidos (116) - edwisdejesusda
Recibidos (996) - eddavid22@mi
mail.google.com/mail/u/1/#inbox
Aplicaciones
Consulta Afiliados B...
Portal de oferta ed...
Consulta Afiliados B...
actualicese.com
Las Enfermedades T...
Certificaciones :: So...
Sofia plus
Lista de lectura
Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 996
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores 13
Más
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
EDWIS DE JES
No hay chats recientes
Iniciar uno nuevo
1–50 de 1.554
hercilia contreras
Fwd: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
11 may
evaluacion preg...
Doris Tapias
envió examen final DORIS TAPIAS
11 may
examen.docx
Yuleidis Muñoz 2
(sin asunto) - Trabajo de luz maria Martínez Comunid...
11 may
IMG-2...
IMG-2...
IMG-2...
+2
Adner Salazar
evaluación final de higiene y manipulación de alimen...
11 may
examen final de...
Dainer Garay
TRABAJOS DAINER GARAY
11 may
Cómo podemo...
EV...
ACTIV...
Daniela pretelt
EVALUACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALI...
11 may
evaluacion preg...
Daniela pretelt
ACTIVIDAD CRUCIGRAMA DE HIGIENE Y MANIPULA...
11 may
CRUCIGRAMA ...
KEEP
Notas
Añade una nota...
Aún no hay notas
Tus notas de Google Keep se mostrarán aquí.
Dispositivos Android
iPhone y iPad
Aplicación web
ESP
08:52



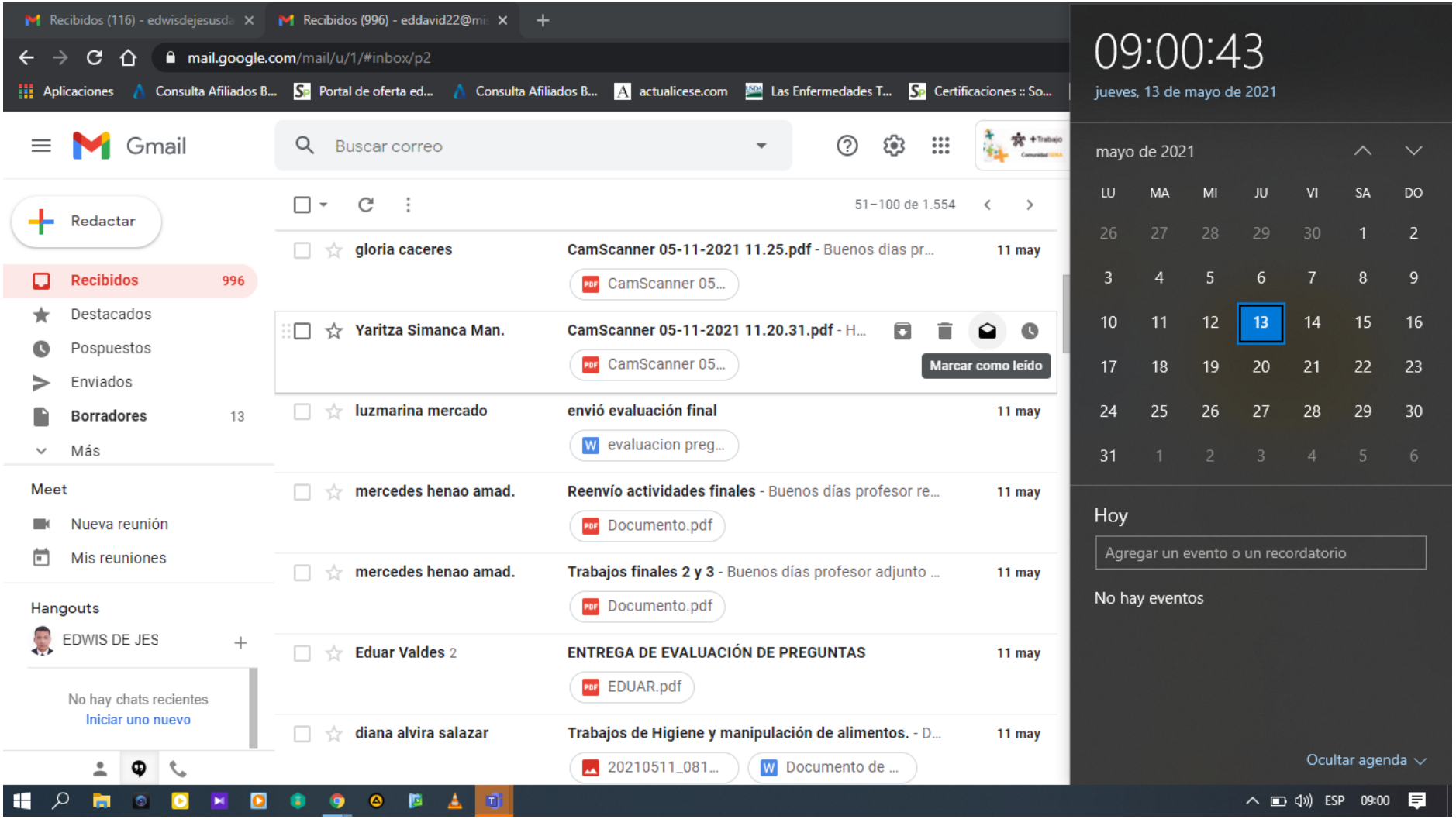
ENVIO DE ACTIVIDADES DE EVALUACION



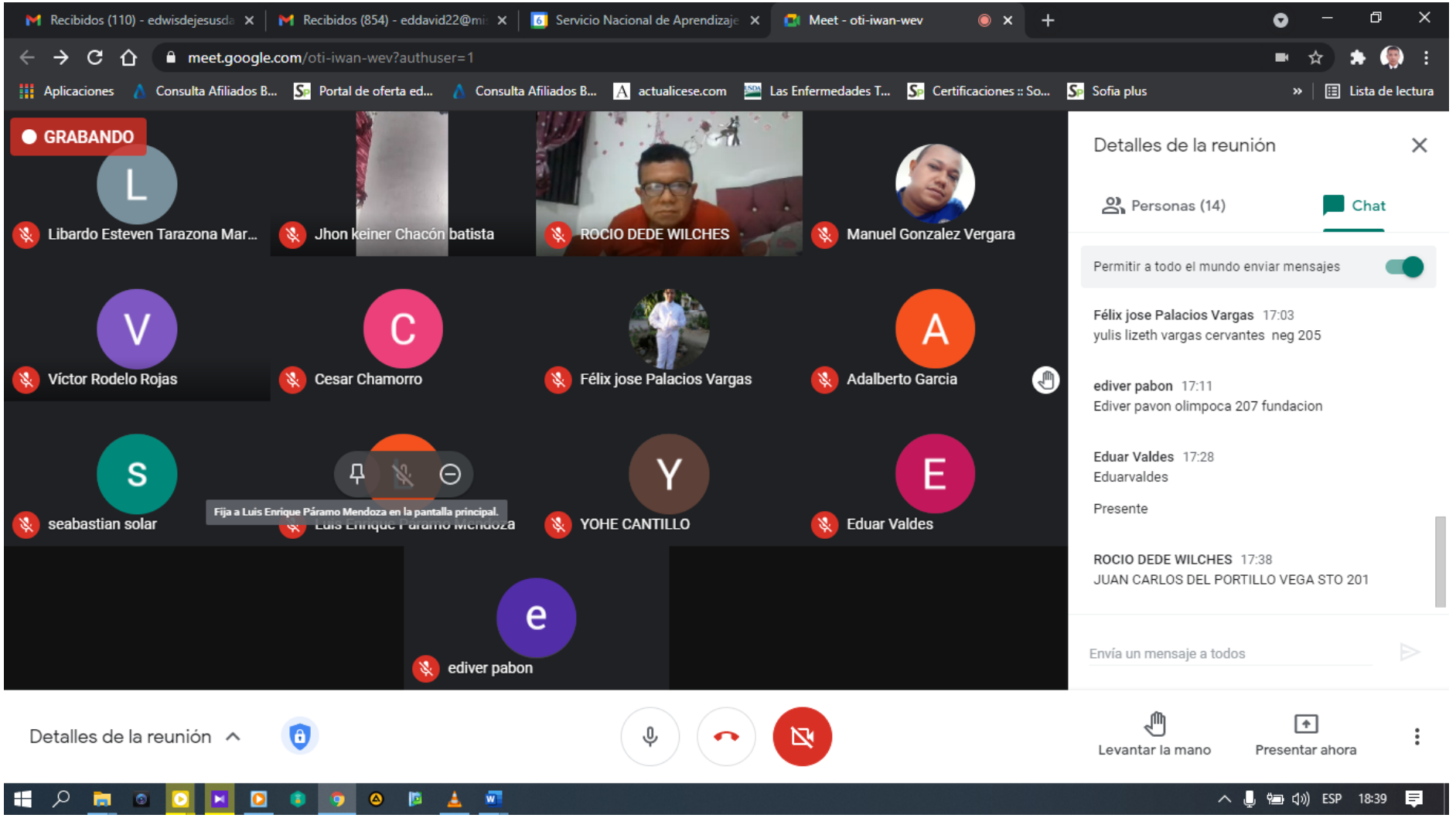
EVIDENCIAS ENVIO DE ACTIVIDADES DE EVALUACION



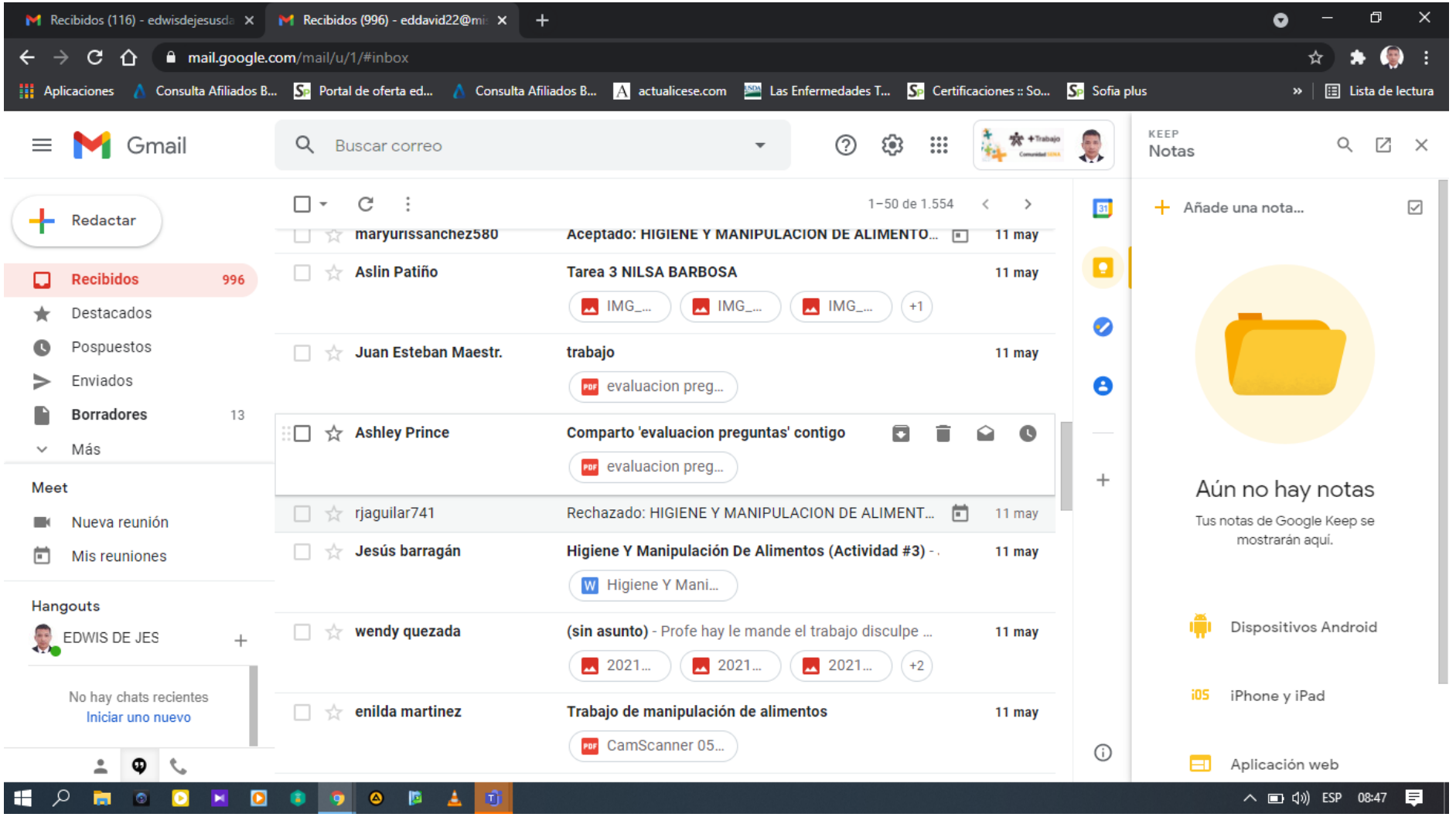
EVIDENCIAS ACTIVIDADES DE EVALUACION FICHA: 2313322



EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES DE EVALUACION FICHA: FICHA: 2313372



EVIDENCIAS REUNION SINCRONICA GRUPO GESTICA FICHA:2313322



EVIDENCIAS ENVIO CORREO ACTIVIDADES DE EVALUACION FICHA:2313373

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210009	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 23/02/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	20 horas
JUSTIFICACIÓN:	El manejo de las materias primas, insumos y productos alimenticios, reviste trascendental importancia, si se tiene en cuenta que de la eficiencia y condiciones higiénicas con que se lleve a cabo las labores, va a depender la conservación del alimento o la alteración del mismo, circunstancia final que le imprimirá una característica de calidad deficiente, perdiendo sus cualidades de alimento sano. Por éstas razones, es fundamental que toda persona que ha de efectuar operaciones de procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se capacite en el ámbito higiénico-sanitario y finalmente aplique la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente (INVIMA) y para nuestro caso Colombia se certifiquen ante la Secretaria de Salud. El Centro de Gestión de Mercados, logística y tecnologías de la información, de la Regional Distrito Capital, de acuerdo con la política institucional para el desarrollo del proceso de modernización del SENA y con el fin de satisfacer las necesidades del sistema productivo, que permita la inserción y promoción de los aprendices y trabajadores cualificados e incremente de manera global la competitividad de las empresas colombianas, presenta este programa de formación, que atiende a una demanda específica del Sector Comercio y Servicios, como es la necesidad de formar personas idóneas en Higiene y Manipulación de alimentos para Centrales de abastecimiento,Plazas de Mercado, mini mercados, supermercados, almacenes de cadena, asociaciones gremiales, amas de casa en Bogotá y demanda social Línea tecnológica: Cliente Edad mínima: 14 años
REQUISITOS DE INGRESO:	Presentar documento de identidad. Académicos: 5°. Grado Edad mínima: 14 años
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 o el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación TIC-, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz y al trabajador cualificado con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Simultáneamente, estos escenarios de simulación de ambientes productivos propician los adecuados estímulos para el desarrollo de las competencias básicas, actitudes y valores que como profesional y ser humano necesita en su desempeño. De la misma forma, permanentemente se estimula la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer

y los resultados que logra vinculándolo sobre la responsabilidad de su aprendizaje.

De la misma forma se vinculan activamente dentro del proceso de aprendizaje las cuatro fuentes de información para la construcción del conocimiento:
El instructor - Tutor
El entorno
Las TIC
El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA

DENOMINACIÓN
Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislacion vigente
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
ELEGIR UN ALIMENTO Y ELABORAR UNA LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR EL ACATAMIENTO DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LOS PROCESOS DE ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

INDUCCIÓN AL SENA, EL CENTRO DE FORMACIÓN Y SU RELACIÓN CON EL PROGRAMA DE FORMACIÓN.

NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. DECRETO 3075/97, DECRETO 60 DE 2002

CONCEPTOS Y TERMINOLOGÍA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: MANOS, GUANTES, ROPA, CALZADO, EQUIPOS, UTENSILIOS, INSTALACIONES.

CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

INTERPRETACIÓN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y DE MERCADEO; APLICACIÓN Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS

CONCEPTOS BÁSICOS DE PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

CONOCIMIENTO DE DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS Y ELABORACIÓN DE REPORTES

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR EL PROGRAMA DE FORMACIÓN, SU RELACIÓN CON EL SENA Y EL CENTRO DE FORMACIÓN.

RECONOCER E INTERPRETAR LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

IDENTIFICAR LOS PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LA TERMINOLOGÍA UTILIZADA EN ESTE CAMPO

RELACIONAR LA HIGIENE Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

EJECUTAR Y MONITOREAR LOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS, UÑAS, GUANTES, LA ROPA DE TRABAJO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y LOS EQUIPOS, LOS UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA LLEVAR A CABO EL PROCESO.

DESARROLLAR PRÁCTICAS EN PROTOTIPOS DONDE APLICA LOS CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

INTERPRETAR LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DETERMINADOS POR LA EMPRESA DE ACUERDO A SUS POLÍTICAS

ANALIZAR LOS PELIGROS Y RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LOS PROCESOS DE MERCADEO Y PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA

IDENTIFICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO DE LA EMPRESA

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CONCUERDA LA LIMPIEZA E HIGIENE PERSONAL CON LA EXIGIDA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE

PORTA Y MANTIENE LA DOTACIÓN ASIGNADA SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICA Y REPORTA LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES QUE PUEDAN OCASIONAR RIESGOS EN LA INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA.

LAVA Y DESINFECTA LAS MANOS Y UÑAS CON LA FRECUENCIA Y EL MÉTODO ESTABLECIDO DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO.

MANTIENE LOS HÁBITOS DE SEGURIDAD E HIGIENE PERSONAL ESTABLECIDOS DURANTE E4L PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO Y LA NORMATIVIDAD

IDENTIFICA Y REPORTA LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO

ESTABLECIDO

RECIBE, PROCESA, TRANSPORTA Y ALMACENA LOS PRODUCTOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

MANIPULA EL PRODUCTO ALIMENTICIO SEGÚN SU NATURALEZA, LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

MONITOREA LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL QUE ESTÁN BAJO SU RESPONSABILIDAD SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

REALIZA EL PROCESO PRODUCTIVO SIGUIENDO LA SECUENCIA Y EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

MANTIENE EN ORDEN, LIMPIOS Y DESINFECTADOS LOS EQUIPOS, LOS UTENSILIOS Y LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

IDENTIFICA LOS PRODUCTOS SEGÚN SU TRAZABILIDAD

IDENTIFICA Y DISPONE EL PRODUCTO NO CONFORME SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

ELABORA LOS REPORTES REQUERIDOS EN EL PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	ALBA GENITH MONROY	INSTRUCTORA	CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	09/02/2010



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	10/5/2020
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Modalidad de Ejecución	VIRTUAL
Código y versión del Programa	66210009
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA - MONICA GUTIERREZ** — **REGIONAL MAGDALENA CENTRO DE PROMOCION LOGISTICA Y ECOTURISTICA DEL MAGDALENA**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
N/A	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	ELEGIR UN ALIMENTO Y ELABORAR UNA LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR EL ACATAMIENTO DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LOS PROCESOS DE ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN.	**Actividad de aprendizaje No 1** Evidencias de Conocimiento Foro temático sobre Manipulación de alimentos en los establecimientos de comidas rápidas **Actidad de aprendizaje No 2** Taller sobre vectores de peligro biologico **Actividad de aprendizaje No 3** Evaluación sobre los factores de peligro, programas de limpieza y factores de contaminación. **Actividad de aprendizaje No 4** Evidencias de Conocimiento: Foro sobre resolución 2674 del 2013 **Actividad de aprendizaje No.5** Elaborar un plan de saneamiento básico sobre un establecimiento donde procesen alimentos **Actividad de aprendizaje No.6** Evaluacion sobre programa de limpieza y riesgo de contaminación	**16**	**4**	MATERIAL DE ESTUDIO, CONTENIDO MULTIMEDIA, BIBLIOGRAFIAS, GUIAS DE APRENDIZAJE, GLOSARIO, FOROS EVALUACIONES, ESTUDIO DE CASOS	PLATAFORMA TERRITORIUM	COMPUTADOR, SMARTPHONE,INTERNET	EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA	**CONCUERDA** LA LIMPIEZA E HIGIENE PERSONAL CON LA EXIGIDA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE **PORTA Y MANTIENE** LA DOTACIÓN ASIGNADA SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE **IDENTIFICA Y REPORTA** LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES QUE PUEDAN OCASIONAR RIESGOS EN LA INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA. **LAVA Y DESINFECTA** LAS MANOS Y UÑAS CON LA FRECUENCIA Y EL MÉTODO ESTABLECIDO DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO. MANTIENE LOS HÁBITOS DE SEGURIDAD E HIGIENE PERSONAL ESTABLECIDOS DURANTE EL PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO Y LA NORMATIVIDAD **IDENTIFICA Y REPORTA** LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO **RECIBE, PROCESA, TRANSPORTA Y ALMACENA** LOS PRODUCTOS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE, MANIPULA EL PRODUCTO ALIMENTICIO SEGÚN SU NATURALEZA, LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. **MONITOREA** LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL QUE ESTÁN BAJO SU RESPONSABILIDAD SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO **REALIZA** EL PROCESO PRODUCTIVO SIGUIENDO LA SECUENCIA Y EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO **MANTIENE** EN ORDEN, LIMPIOS Y DESINFECTADOS LOS EQUIPOS, LOS UTENSILIOS Y LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN **IDENTIFICA** LOS PRODUCTOS SEGÚN SU TRAZABILIDAD **IDENTIFICA** Y DISPONE EL PRODUCTO NO CONFORME SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO **ELABORA** LOS REPORTES REQUERIDOS EN EL PROCESO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	TALLERES, FOROS,EVALUACIONES	

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación:** 66210009
- **Nombre del Proyecto:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto:** N/A
- **Competencia:** Manipular Alimentos de Acuerdo con Normatividad Vigente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

✓ Elegir un Alimento y Elaborar una Lista de Chequeo para Verificar el Acatamiento de la Legislación Sanitaria Vigente para el Manipulador de Alimentos en los Procesos de Almacenamiento y Comercialización.

- **Duración de la Guía:** 20 Horas.

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo Aprendices:

El objetivo de la presente guía de aprendizaje es brindar las herramientas necesarias para que se adquieran los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, necesarias para utilizar todas las medidas al alcance del manipulador para mantener los alimentos en perfecto estado de calidad y salubridad, cumpliendocon todas las normas de higiene con el fin de minimizar riesgos en la Salud de los consumidores, garantizandotener alimentos inocuos evitando posibles enfermedades o afectaciones en la salud de los consumidores que podrían derivar de alimentos contaminados o en mal estado de conservación, garantizando no solo un cumplimiento normativo sino generando una cultura sostenible en el tiempo que es pilar fundamental para el éxito y crecimiento de los negocios y empresas del sector Gastronómico.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDAD INICIALES CURSO
DESCRICIPCION: El aprendiz debe realizar el proceso de reconocimiento de la plataforma y para esto se le recomienda realizar las siguientes actividades iniciales: • Realizar una presentación personal en la sesión de **FOROS "FORO SOCIAL"** donde podrá compartir con sus compañeros de la formación datos básicos como (Nombre, edad, ocupación, ciudad etc.) y responder a la siguiente pregunta ¿Qué espera usted aprender en esta formación? • Realizar una evaluación de conocimientos previos en la sesión **ACTIVIDADES – ACTIVIDADESINICIALES** – Evaluación de Conocimientos Previos. • Realizar una evaluación de reconocimiento de la plataforma en la **ACTIVIDADES – ACTIVIDADES INICIALES** – Evaluación de Reconocimiento de la plataforma. **Nota:** Estas actividades no son calificable, pero son de carácter obligatorio.
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorium Sena
MATERIALES: Computador, Internet
ACTIVIDAD APRENDIZAJE SEMANA NO. 1 FORO "CONTROL DE PLAGAS"

DESCRIPCION: Después de haber leído el material de estudio ¿Cuál sería la importancia del control de plagas en su empresa? Deben opinar mínimo 2 respuestas de sus compañeros.
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorium Sena
MATERIALES: Computador, Internet

ACTIVIDAD APRENDIZAJE TALLER "PROCEDIMIENTOS"
DESCRICIPCION: Después de haber leído el material de estudio de la semana No.1 deberá hacer un video ✓ Portando la dotación asignada por la empresa y describir la función que tiene cada pieza. ✓ Explique cómo proceso que realiza para la limpieza e higiene personal según los procedimientos y la legislación sanitaria vigente. ✓ Explique cómo puedes evitar los riesgos de contaminación cruzada en su sitio de trabajo según el procedimiento establecido. ✓ Explique cómo Manipula los productos de acuerdo al procedimiento establecido y la normatividad vigente. ✓ Explique como hace Limpieza y desinfección de manos con la frecuencia y el método establecido de acuerdo al procedimiento.
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorium Sena
MATERIALES: Computador, Internet

ACTIVIDAD APRENDIZAJE EVALUACION "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"
DESCRICIPCION: Después de haber leído el material de estudio de la semana No.1 debe presentar una evaluación tipo test que consta de 15 interrogantes, esta evaluación tendrá un tiempo estimado de 30 minutos para ser desarrollada con posibilidad de realizar dos intentos, donde se evidenciará el conocimiento adquirido por usted en la unidad 1. **Nota:** la evaluación solo podrá ser aprobada con más de 10 preguntas correctas.
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorium Sena
MATERIALES: Computador, Internet

ACTIVIDAD APRENDIZAJE FORO "CONTROL DE FACTORES DE CONTAMINACION"
DESCRIPCION: Después de haber leído el material de estudio ¿Cuál sería la importancia del control de factores de contaminación en su empresa? Dos ejemplos. Deben opinar mínimo 2 respuestas de sus compañeros.
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorium Sena
MATERIALES: Computador, Internet

ACTIVIDAD APRENDIZAJE TALLER "PROCEDIMIENTOS"
DESCRICIPCION: Después de haber leído el material de estudio de la semana No.2 deberá hacer un video ✓ Explique cómo se manipula el producto alimenticio según su naturaleza, la normatividad vigente y el procedimiento establecido. ✓ Explique cómo Mantiene en orden, limpios y desinfectados los equipos, los utensilios y las áreas de trabajo según el programa de limpieza y desinfección identifica los productos según su trazabilidad.
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorium Sena
MATERIALES: Computador, Internet

ACTIVIDAD APRENDIZAJE EVALUACION DE CONOCIMIENTO
DESCRICIPCION: Después de haber leído o el material de estudio de la semana No.2 debe presentar una evaluación tipo test que consta de 15 interrogantes, esta evaluación tendrá un tiempo estimado de 30 minutos para ser desarrollada, con posibilidad de realizar dos intentos, donde se evidenciará el conocimiento adquirido por usted en la unidad 2. **Nota:** la evaluación solo podrá ser aprobada con más de 10 preguntas correctas. Donde se evidenciará el
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorium Sena
MATERIALES: Computador, Internet

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento **ACTIVIDAD APRENDIZAJE EVALUACION** "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA" **Evidencias de Desempeño:** **ACTIVIDAD APRENDIZAJE FORO "CONTROL DE PLAGAS"** **Evidencias de Producto** **ACTIVIDAD APRENDIZAJE TALLER** "PROCEDIMIENTOS" **Evidencias de Conocimiento:** **ACTIVIDAD APRENDIZAJE EVALUACION** **Evidencias de Desempeño:** **ACTIVIDAD APRENDIZAJE FORO** "CONTROL DE FACTORES DE CONTAMINACION" **Evidencias de Producto** **ACTIVIDAD APRENDIZAJE TALLER** "PROCEDIMIENTOS"	Concuerda la limpieza e higiene personal con la exigida según los procedimientos y la legislación sanitaria vigente Porta y mantiene la dotación asignada según el procedimiento establecido por la empresa y la normatividad vigente Identifica y reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgos en la inocuidad en los alimentos según los procedimientos establecidos en la empresa. Lava y desinfecta las manos y uñas con la frecuencia y el método establecido de acuerdo al procedimiento. Mantiene los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según el procedimiento y la normatividad Identifica y reporta los riesgos de contaminación en el proceso según el procedimiento establecido Recibe, procesa, transporta y almacena los productos de acuerdo al procedimiento establecido y la normatividad vigente. Manipula el producto alimenticio según su naturaleza, la normatividad vigente y el procedimiento establecido. Monitorea los puntos críticos de control que están bajo su responsabilidad según el procedimiento establecido Realiza el proceso productivo siguiendo la secuencia y el procedimiento establecido Mantiene en orden, limpios y desinfectados los equipos, los utensilios y	**Foros, Evaluacion, Listade Chequeo**

	las áreas de trabajo según el programa de limpieza y desinfección Identifica los productos según su trazabilidad Identifica y dispone el producto no conforme según el procedimiento establecido Elabora los reportes requeridos en el proceso según el procedimiento establecido	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ABRASIVO: Agente de limpieza que se utiliza para remover partículas de difícil eliminación. Usados en exceso pueden provocar corrosión. **ACONDICIONAMIENTO:** Acción y efecto de disponer, preparar lo que ya se ha elaborado en parte y acomodarlo para permitir o facilitar la fase siguiente del proceso de fabricación. Tratar un producto o una cosa con arreglo a alguna condición o para obtener una cualidad particular. Dar cierta condición o calidad de presentación a un producto. **ADECUADO:** Suficiente para alcanzar el fin que persigue este manual. **ADULTERACIÓN:** Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquélla con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas. **AGENTES FUNGICIDAS:** Sustancias que se usan para la destrucción de hongos o sus esporas. **AGENTES GERMICIDAS:** Sustancias que destruyen gérmenes o microorganismos. **AGUA POTABLE:** Se considera agua potable o agua apta para consumo humano, toda aquella cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud, es decir cuando su contenido de gérmenes patógenos o de sustancias tóxicas es inferior al establecido en el Reglamento de la Ley General de Salud. **ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ:** Son cualesquiera alimentos, exceptuando bebidas alcohólicas, con un valor de pH de equilibrio final mayor de 4.6 y una actividad de agua mayor que 0.5. **ALMACENAMIENTO:** Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo, reservorio, troje, área con resguardo o sitio específico, mercancías, productos o cosas para su custodia, suministro o venta. **ALTERACIÓN:** Se considera alterado un producto o materia prima cuando por la acción de cualquier causa haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca. **APROPIADO:** Lo que es adecuado para el fin a que se destina. **BASURA: C**ualquier material cuya calidad no permita incluirla nuevamente en el procesoque lo genera. **BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN:** Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso. **CALIDAD:** Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie **CIERRESANITARIO:** Es el cierre diseñado para optimizar la hermeticidad del producto. **CONSERVACIÓN:** Acción demantener un producto o cosa en buen estado. Guardar cuidadosamente, no perder características propias, durar, permanecer en buen estado. Preservación de sustancias alimenticias contra la descomposición por distintos procedimientos, para facilitar su transporte o permitir que sea consumida al cabo de un tiempo que puede ser muy largo. En particular, alimento esterilizado por el calor y conservado en recipientes, pH, actividad agua, control de la temperatura (refrigeración, congelación), irradiación o adición de productos químicos. **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros

productos. **CONVENIENTE:** De conformidad o que corresponde o pertenece. **CORROSIÓN:** Deterioro que sufre la hoja de lata, los envases o utensilios metálicos, como resultado de las corrientes eléctricas producidas por el sistema metal-contenido. **CUARENTENA:** Es la retención temporal de los productos, las materias primas o los materiales de envase y empaque, con el fin de verificar si se encuentran dentro de las especificaciones y regulaciones. **DESINFECCIÓN:** Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas. **DESINFECTANTE:** Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos. **DESPERDICIO:** Materia que puede ser un subproducto o residuo durante un proceso. **DETERGENTE:** Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material. **DISTRIBUCIÓN:** Acción de repartir algo (materia prima, producto, etc.) y de llevarlo al punto o lugar en que se ha de utilizar. **EFICIENTE:** Que produce realmente un efecto satisfactorio. **ELABORACIÓN:** Transformación de un producto por el trabajo, para obtener un determinado bien de consumo. **ENVASADO:** Acción de echar, meter, colocar cualquier materia o producto a granel en los recipientes que lo han de contener. **ENVASE O EMPAQUE:** Todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria. Se considera envase secundario aquel que contiene a el primero. Ocasionalmente agrupa los productos envasados con el fin de facilitar su manejo. **EQUIPO SANITARIO:** Aquel equipo diseñado para facilitar las labores de limpieza y saneamiento. **ESPORA:** Células de microorganismos con vida latente, pero capaz de crecer y reproducirse cuando las circunstancias le son favorables. **FABRICACIÓN:** Acción y efecto de obtener productos por medios mecánicos, desarrollándola en serie y cadena. **HIGIENE:** Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final. **INOCUO:** Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud. **LIMPIEZA:** Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables. **MANIPULACIÓN:** Acción de hacer funcionar con la mano; manejo, arreglo de los productos con las manos. Acción o modo de regular y dirigir vehículos, equipo y máquinas durante las operaciones del proceso de elaboración, con operaciones manuales. **MATERIA PRIMA:** Sustancia o producto de cualquier origen que se use en la elaboración de alimentos, bebidas, cosméticos, tabacos, productos de aseo y limpieza. **MEZCLADO:** Acción y efecto de dispersar homogéneamente una sustancia en otra, unir, incorporar, fundir en una sola cosa dos o más sustancias, productos u otras cosas de manera uniforme. **MICROORGANISMOS:** Significa parásitos, levaduras, hongos, bacterias, rickettsias, y virus de tamaño microscópico. **MICROORGANISMOS PATOGENOS:** Microorganismo capaz de causar alguna enfermedad. **OBTENCIÓN:** Acción de conseguir, producir, tener, adquirir, alcanzar, ganar o lograr lo que se desea. **PERECEDERO:** Aquellos elementos que en razón de su composición o características físicas, químicas o biológicas pueden experimentar alteraciones de diversa naturaleza, que disminuyan o anulen su aceptabilidad en lapsos variables. Exigen condiciones especiales de conservación almacenamiento y transporte. **PLAGAS:** Organismos capaces de contaminar o destruir directa o indirectamente los productos. **PLAGUICIDAS:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o modificar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente. **PREPARACIÓN:** Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor ulterior para la obtención de un producto.Conjunto de operaciones que se efectúan para obtener una sustancia o un producto. **PROCESO:** Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto. **PUNTO CRITICO:** Se refierea un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto. **REPROCESO:** Significa un producto que está limpio, no adulterado y que ha sido separado del proceso por razones diferentes a las condiciones sanitarias, o que ha sido reacondicionado de acuerdo a otras especificaciones y que es adecuado para su uso. **SANITIZACIÓN:** Conjunto de procedimientos que tienen por objeto la eliminación total de agentes

patógenos. **SATISFACTORIO:** Que cumple con lo requerido. **SUFICIENTE:** Bastante, que no falta. **SUMINISTRO:** Abastecimiento de productos, mercancías, artículos o cosas. **TOXICO:** Aquello que constituye un riesgo para la salud cuando al penetrar al organismo humano produce alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañan la salud de manera inmediata, mediata, temporal o permanente, o incluso ocasionan la muerte. **TRANSPORTE:** Acción de conducir, acarrear, trasladar personas, productos, mercancías o cosas de un punto a otro con vehículos, elevadores, montacargas, escaleras mecánicas, bandas u otros sistemas con movimiento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Edwis de Jesús David Ledesma**	**Instructor**	**CPLE**	**10/05/20**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					