PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdò,**Mayo** 2021

Señor (a)
PETRONA RENTERIA LUNA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No.2295329
Coordinador Académico
Dependencia: Formacion complementariaQuibdó – Chocó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **Mayo** del año 2021

Referencia: No (2295329) del año (2021)

Jhornney Osirsi Renteria Ortiz, identificado con la cédula de ciudadanía No. **26.345,000 de Llorò**, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Formacion complementaria-Poblacion Desplazada), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia No (2295329), a continuación presento el Informe de actividades realizadas entre el 1 y 30 de mayo mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija el valor total VEINTITRÉS MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS ($23.689.897 MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de QUINIENTOS DOCE MIL SETECIENTOS SESENTA Y OCHO ($512.768) MCTE; b) Siete (7) Pagos Iguales correspondientes a los meses de marzo a septiembre por valor de TRES MILLONES SETENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS DIEZ PESOS ($3.076.610) MCTE; y un último pago correspondiente Al mes de Octubre por valorde UN MILLON SEISCIENTOS CUARENTA MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE ($1.640.859) MCTE.

Plazo: Será hasta el (16) de (Octubre) de 2021.

OBJETO:
Contratar servicios para 60 Instructores procesos de formación Complementaria: Contabilidad,Dancística,Electricidad, Ganadería,Mercadeo,Primera Infancia,Redacción Textos, Salud ocupacional,Artesanías,Confección,Producción Agropecuaria,Construcción,Formulación Proyectos,Emprendimiento,Ingles,Manipulación alimentos,servicio cliente,Ambiental, Motorista,Costanero,Patrón pesca,productos aseo,Comercio,Deporte,Música,archivos, Panadería,maquinas coser,Piscícola,Motores fuera borda,Sistema,CRNIB 2021

CLÁUSULA (II)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
I	Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizaje - evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Para llevar a cabo estas formación,se conto con una herramienta didactica (cartilla) sobre higiene manipulación de alimentos y talleres didácticos (grucigramas.analisis de imágenes sobre malos habitos de manipulación y evaluaciones de conocimientos) Para llevar a feliz termino la formación se realizo una serie de actividades las cuales fueron: -Se creo un grupo de WhatsApp por parte de la instructora del SENA. -Se explico sobre la dinámica del curso por parte de la instructora SENA Se envió el material a trabajar por parte del a instructora SENA (guías de aprendizajes, cronogramas de actividades, herramientas didácticas cartilla con talleres para desarrollar, actividades de conociomiento,desempeño y producto de la formacion) -Se interactúo por mensajes escritos, audios, llamadas y videoconferencias por meet. -Se estableció un horario para las asesorías sobre inquietudes de los aprendices de 2 :00pm a 5:00pm.	Cartilla didáctica de manipulación de alimentos DRIVE Cronogramas de actividades de la formaciones subida al DRIVE Guías de aprendizajes subida al DRIVE Evidencias fotográficas sobre orientaciones virtuales
	Orientar los procesos de enseñanza-aprendizaje, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizajes y programas curriculares vigentes.	Oriente a los aprendices de manera virtual – meet ,whatsapp,sobre higiene y manipulación de alimentos . **Los siguientes temas**: -Registrar la información del plan de saneamiento básico y los	Talleres Y registros fotograficos subidos al DRIVE

II		procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. -Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. -Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. -Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial	
III	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje - evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional.	Se programaron y se ejecutaron talleres de acuerdo a cada modulo visto en la cartilla didáctica -se realizo una evaluación de conocimientos. -**MÓDULO 1** Peligros de los alimentos -**MÓDULO 2** Enfermedades transmitidas por los alimentos. -**MÓDULO 3** Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos MODULO 4 Normas de bioseguridad covid-19	Taller y videos subido al DRIVE
IV	Llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza -aprendizaje en el portafolio personal para cuando sea requerido..	Se realizo el portafolio de evidencias relacionados con las actividades realizadas en el mes de mayo en el DRIVE	Evidencias en el DRIVE

V	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas	Se realizó el informe de actividad mensual correspondiente al mes de mayo	Informe enviado por medio virtual a la Coordinadora
VI	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Se evaluaron los aprendices del curso Higiene y Manipulacion de Alimentos correspondiente al mes de mayo	Registro en sofia plus y subidas al drive
VII	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato	Elabores informe de actividades correspondiente al mes de mayo	Informe mensual de actividades del me de mayo
VIII	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios, por el conocimiento profesional contratado previa designación de Director Regional	No aplica , hasta el momento el Director Regional no ha requirido de mi servicio para dicho proceso	No aplica
IX	Reportar 160 horas mes de labores en la formación complementaria	Se reporto 8 horas diarias conforme a las obligaciones contractuales el cual se verán reflejadas en la gestión de timpo de la plataforma Sofia Plus	Reporte de gestión de tiempo en la plataforma sofia plus
X	Verificar antes de la matrícula que el personal a atender no haya realizado el programa de formación, el cual deberá ser consultado en la plataforma de Sofia plus	Se realizacio verificación del personal a atender, en la plataforma sofia plus antes de ser matriculados.	Reporte de la plataforma sofia plus
XI	Aplicar al proceso de certificación de norma de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativo”, según las normas que aplican a la función del instructor	Me encuentro certificado en la norma de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativo”	Copia del certficado

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla

8350067670 - 8350791626 -expedida por mi planilla correspondiente al mes de abril de 2021 según decreto **1273** de 2018. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

NOTA: Se hizo reajuste al pago de salud y pensión ya que para el mes de abril se había pagado con el mínimo

Cordialmente,

Firma

JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
Contratista
C.C. No. 26345000 de Llorò

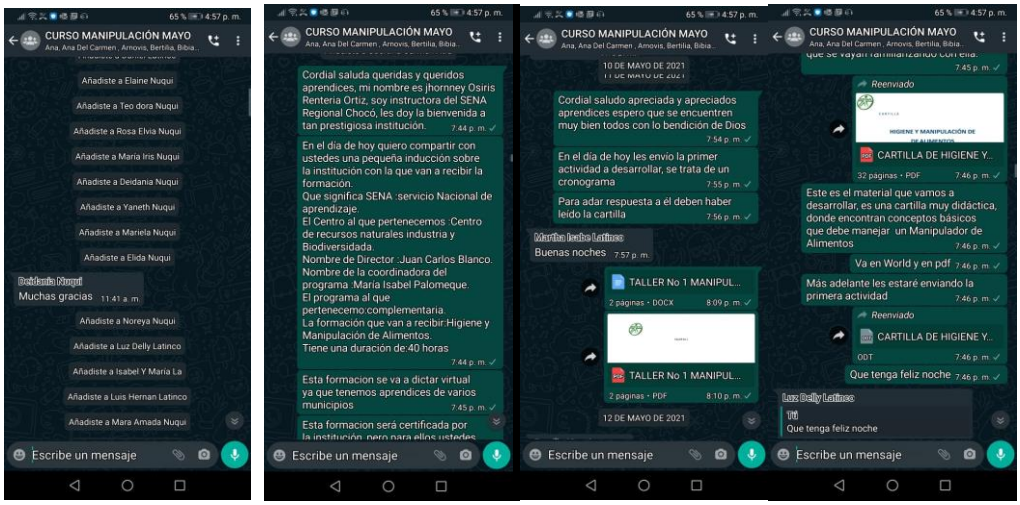
Recibí a satisfacción:

Firma

PETRONA RENTERIA LUNA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No.2295329
Coordinador Académico

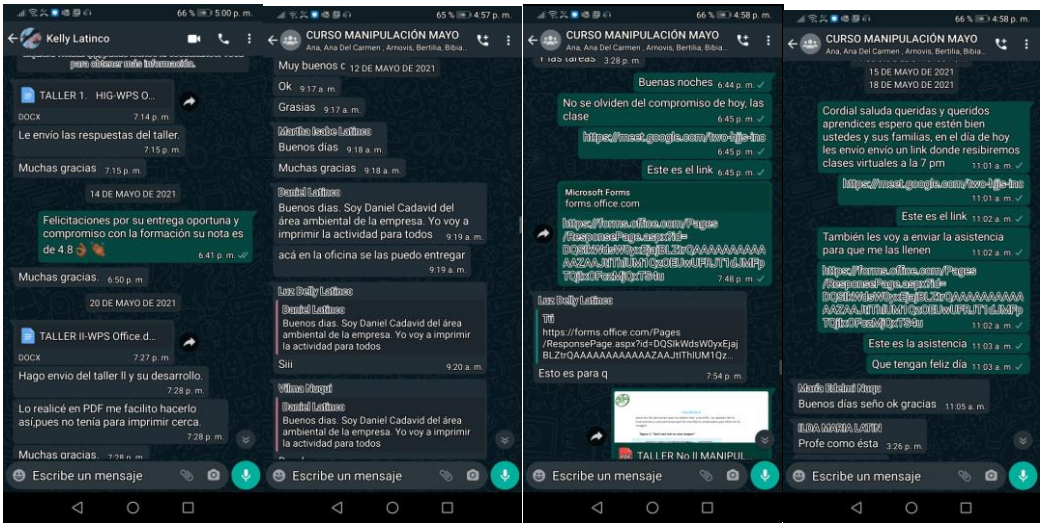
FOTOS N °1 y 2,3,4

Creacion del grupo , bienvenida a los aprendices , contextualizacion de la formación



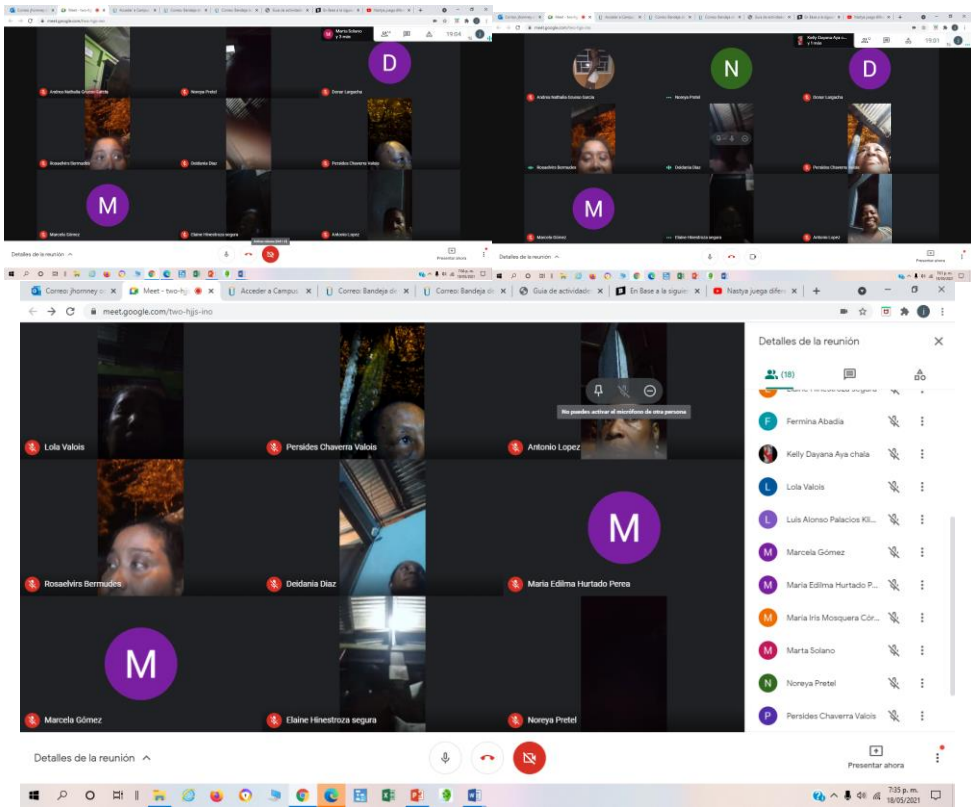
FOTOS N °5,6,7,8

Interacción y link para listados de asistencias



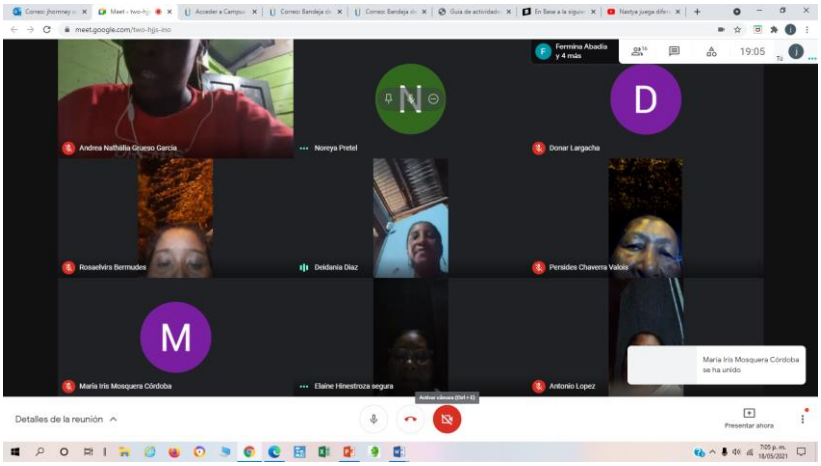
FOTOS N °9 , 10 y11

Clases virtuales clases de bienvenidas

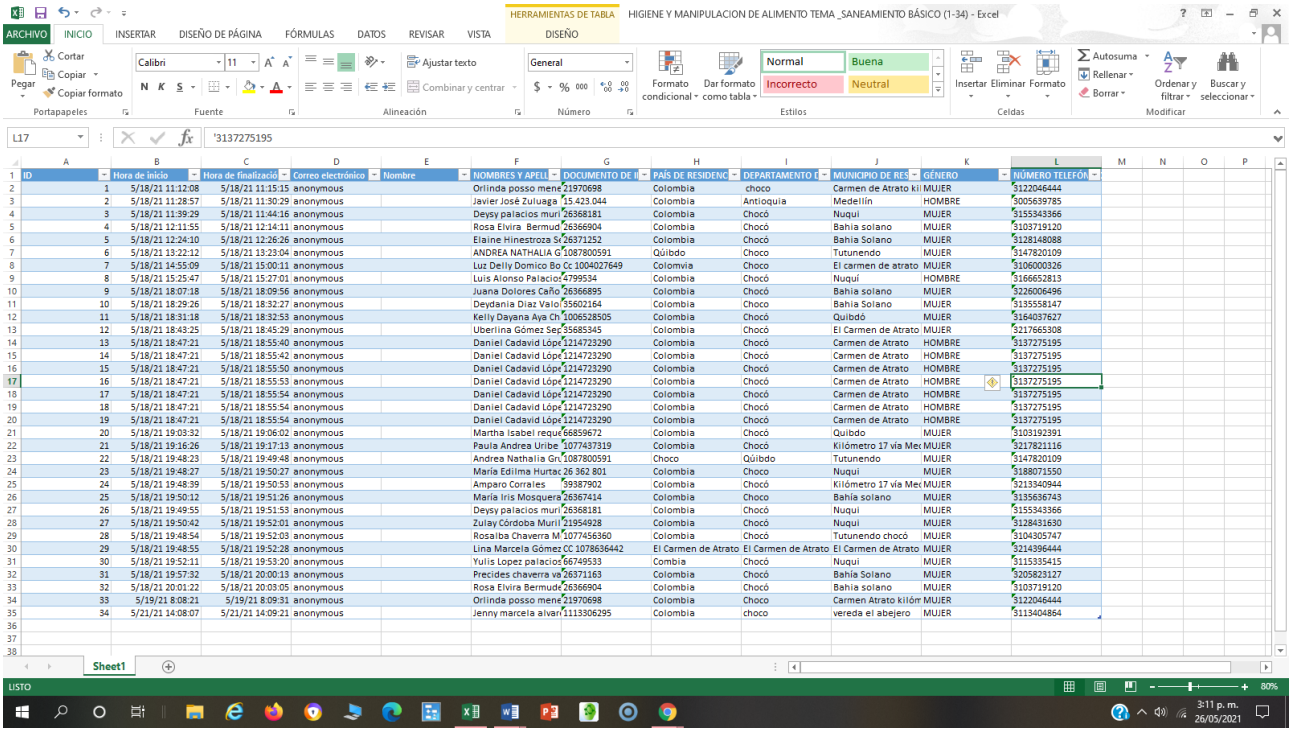


FOTOS N °7y 8

Clases sobre Tipos de Contaminación



Listado de asistencia



HERRAMIENTAS DE TABLA — HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO TEMA _SANEAMIENTO BÁSICO (1-34) - Excel

ID	Hora de inicio	Hora de finalizació	Correo electrónico	Nombre	NOMBRES Y APELL	DOCUMENTO DE I	PAÍS DE RESIDENC	DEPARTAMENTO D	MUNICIPIO DE RES	GÉNERO	NÚMERO TELEFÓN
1	5/18/21 11:12:08	5/18/21 11:15:15	anonymous		Orlinda posso mene	21970698	Colombia	choco	Carmen de Atrato kil	MUJER	3122046444
2	5/18/21 11:28:57	5/18/21 11:30:29	anonymous		Javier José Zuluaga	15.423.044	Colombia	Antioquia	Medellín	HOMBRE	3005639785
3	5/18/21 11:39:29	5/18/21 11:44:16	anonymous		Deysy palacios muri	26368181	Colombia	Chocó	Nuquí	MUJER	3155343366
4	5/18/21 12:11:55	5/18/21 12:14:11	anonymous		Rosa Elvira Bermud	26366904	Colombia	Chocó	Bahía solano	MUJER	3103719120
5	5/18/21 12:24:10	5/18/21 12:26:26	anonymous		Elaine Hinestroza Sa	26371252	Colombia	Chocó	Bahía Solano	MUJER	3128148088
6	5/18/21 13:22:12	5/18/21 13:23:04	anonymous		ANDREA NATHALIA G	1087800591	Quibdo	Choco	Tutunendo	MUJER	3147820109
7	5/18/21 14:55:09	5/18/21 15:00:11	anonymous		Luz Delly Domico Bo	Cc 1004027649	Colomvia	Choco	El carmen de atrato	MUJER	3106000326
8	5/18/21 15:25:47	5/18/21 15:27:01	anonymous		Luis Alonso Palacio	4799534	Colombia	Chocó	Nuquí	HOMBRE	3166652813
9	5/18/21 18:07:18	5/18/21 18:09:56	anonymous		Juana Dolores Caño	26366895	Colombia	Chocó	Bahía solano	MUJER	3226006496
10	5/18/21 18:29:26	5/18/21 18:32:27	anonymous		Deydania Diaz Valo	55602164	Colombia	Choco	Bahia Solano	MUJER	3135558147
11	5/18/21 18:31:18	5/18/21 18:32:53	anonymous		Kelly Dayana Aya Ch	1006528505	Colombia	Chocó	Quibdó	MUJER	3164037627
12	5/18/21 18:43:25	5/18/21 18:45:29	anonymous		Uberlina Gómez Sez	35685345	Colombia	Chocó	El Carmen de Atrato	MUJER	3217665308
13	5/18/21 18:47:21	5/18/21 18:55:40	anonymous		Daniel Cadavid Lópe	1214723290	Colombia	Chocó	Carmen de Atrato	HOMBRE	3137275195
14	5/18/21 18:47:21	5/18/21 18:55:42	anonymous		Daniel Cadavid Lópe	1214723290	Colombia	Chocó	Carmen de Atrato	HOMBRE	3137275195
15	5/18/21 18:47:21	5/18/21 18:55:50	anonymous		Daniel Cadavid Lópe	1214723290	Colombia	Chocó	Carmen de Atrato	HOMBRE	3137275195
16	5/18/21 18:47:21	5/18/21 18:55:53	anonymous		Daniel Cadavid Lópe	1214723290	Colombia	Chocó	Carmen de Atrato	HOMBRE	3137275195
17	5/18/21 18:47:21	5/18/21 18:55:54	anonymous		Daniel Cadavid Lópe	1214723290	Colombia	Chocó	Carmen de Atrato	HOMBRE	3137275195
18	5/18/21 18:47:21	5/18/21 18:55:54	anonymous		Daniel Cadavid Lópe	1214723290	Colombia	Chocó	Carmen de Atrato	HOMBRE	3137275195
19	5/18/21 18:47:21	5/18/21 18:55:54	anonymous		Daniel Cadavid Lópe	1214723290	Colombia	Chocó	Carmen de Atrato	HOMBRE	3137275195
20	5/18/21 19:03:32	5/18/21 19:06:02	anonymous		Martha Isabel requ	66859672	Colombia	Chocó	Quibdo	MUJER	3103192391
21	5/18/21 19:16:26	5/18/21 19:17:13	anonymous		Paula Andrea Uribe	1077437319	Colombia	Chocó	Kilómetro 17 vía Me	MUJER	3217821116
22	5/18/21 19:48:23	5/18/21 19:49:48	anonymous		Andrea Nathalia Gru	1087800591	Choco	Quibdo	Tutunendo	MUJER	3147820109
23	5/18/21 19:48:27	5/18/21 19:50:27	anonymous		María Edilma Hurtac	26 362 801	Colombia	Choco	Nuquí	MUJER	3188071550
24	5/18/21 19:48:39	5/18/21 19:50:53	anonymous		Amparo Corrales	39387902	Colombia	Chocó	Kilómetro 17 vía Me	MUJER	3213340944
25	5/18/21 19:50:12	5/18/21 19:51:26	anonymous		María Iris Mosquera	26367414	Colombia	Chocó	Bahía solano	MUJER	3135636743
26	5/18/21 19:49:55	5/18/21 19:51:53	anonymous		Deysy palacios muri	26368181	Colombia	Chocó	Nuquí	MUJER	3155343366
27	5/18/21 19:50:42	5/18/21 19:52:01	anonymous		Zulay Córdoba Murill	21954928	Colombia	Chocó	Nuquí	MUJER	3128431630
28	5/18/21 19:48:54	5/18/21 19:52:03	anonymous		Rosalba Chaverra M	1077456360	Colombia	Chocó	Tutunendo chocó	MUJER	3104305747
29	5/18/21 19:48:55	5/18/21 19:52:28	anonymous		Lina Marcela Gómez	CC 1078636442	El Carmen de Atrato	El Carmen de Atrato	El Carmen de Atrato	MUJER	3214396444
30	5/18/21 19:52:11	5/18/21 19:53:20	anonymous		Yulis Lopez palacios	66749533	Combia	Chocó	Nuquí	MUJER	3115335415
31	5/18/21 19:57:32	5/18/21 20:00:13	anonymous		Precides chaverra va	26371163	Colombia	Chocó	Bahía Solano	MUJER	3205823127
32	5/18/21 20:01:22	5/18/21 20:03:05	anonymous		Rosa Elvira Bermud	26366904	Colombia	Chocó	Bahía solano	MUJER	3103719120
33	5/19/21 8:08:21	5/19/21 8:09:31	anonymous		Orlinda posso mene	21970698	Colombia	Chocó	Carmen Atrato kilóm	MUJER	3122046444
34	5/21/21 14:08:07	5/21/21 14:09:21	anonymous		Jenny marcela alvar	1113306295	Colombia	choco	vereda el abejero	MUJER	3113404864

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

Asunto: Informe mensual de actividades adicionales Mes **Mayo** del año 2021

OBJETIVO

Apoyo técnico a la unidad productiva EMPRESA AHUMADITOS LA PENINSULA S.A.S identificada con N°901478490-6 Ubicada en la CALLE PRINCIPAL BRRIO LA PUNTA SECTOR DIVINO NIÑO Lloro-Choco, reprensentada por la señora Elena Tapia de Paz .

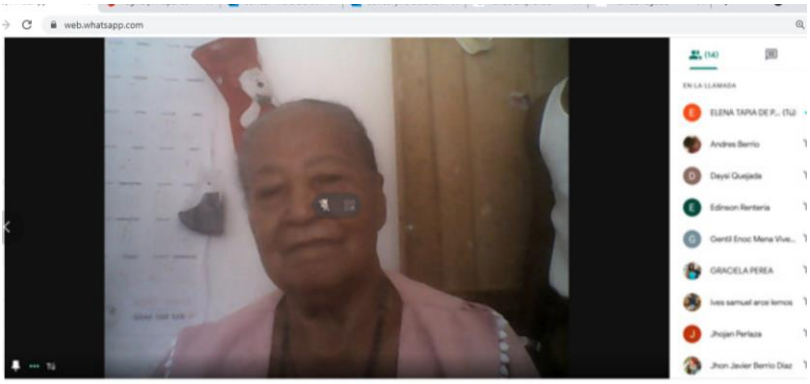
ACTIVIDADES REALIZADAS

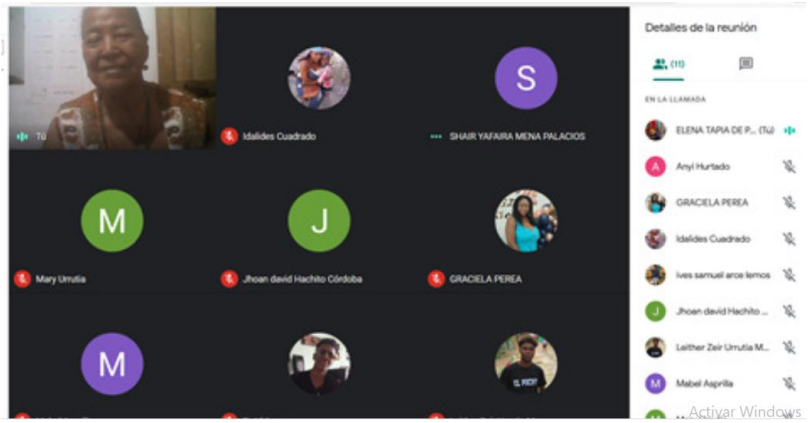
Asesoría a la unidad productiva empresa ahumaditos la peninsula S.A.S en el municipi de

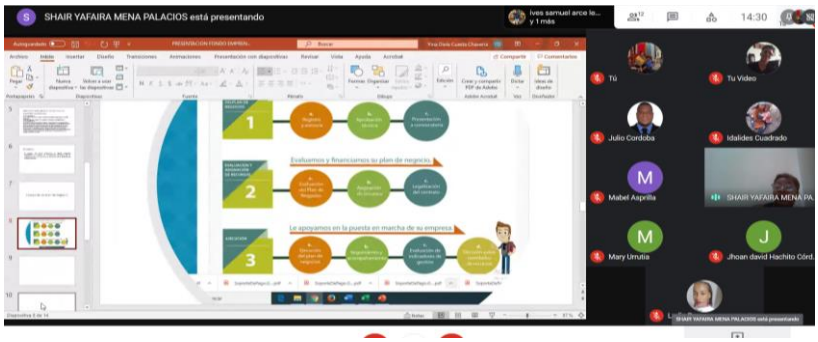
lloró , se trabajo los siguientes temas :

- Normas sanitarias para funcionamientos de la empresa .
- Resolucion ministral N° 363 del 2005
- Tecnificación y estandarización de formulas de productos ahumados

Evidencia de participación de la emprendedora beneficiaria del fondo emprender







Revición del local donde funcionara la empresa



Asesorías técnica



Firma

Jhornney Osiris R.O

JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ

Contratista SENA

Firma

Gina

Yina Diela Cuesta Chaverra

Orientadora -SENA- SBDC-Regional Chocó

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 01/05/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2337279 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2328957 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2328958 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 127,30

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
18/05/2021	28/05/2021	OTROS	36,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 36,00

INSTRUCTOR: JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD