PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca, Mayo de 2021

Señor (a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No.CO1.PCCNTR. 2320212
Profesional Grado 02
Formación Profesional Integral
Centro Agroempresarial y Acuícola
Fonseca

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

Referencia: No. **CO1.PCCNTR. 2320212 del año 2021**

LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL, identificado con la cédula de ciudadanía No.56.054.444 de Fonseca, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroempresarial y Acuícola, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **TREINTA Y CINCO MILLONES CIENTO TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS ($35.134.686,00)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un (1) primer pago en el mes de marzo, por valor de **TRES MILLÓNES SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS ($3.643.597.00) Mda/Cte.** Ocho (8) pagos iguales mensuales correspondiente a los meses de abril a noviembre del 2021, por valor de **TRES MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA CUATRO PESOS ($3.903.854.00) Mda/Cte**. Un (1) último pago en el mes de diciembre del 2021 por valor de **DOSCIENTOS SESENTA MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS ($260.257.00) Mda/Cte.** Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorro N° **72488912659** de Bancolombia.

Plazo: Será hasta el 2 de diciembre de 2021

OBJETO: Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y/o de emprendimiento y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural, en la modalidad presencial y/o a distancia; enmarcada en los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER en el Centro Agroempresarial y acuícola de la Regional Guajira.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	Elaboración de planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación de las siguientes fichas: **FICHA 2322583: Higiene y Manipulación de Alimentos.** **FICHA 2322584: Higiene y Manipulación de Alimentos.** **FICHA 2332966: Higiene y Manipulación de Alimentos.** **FICHA 2332968: Higiene y Manipulación de Alimentos.**	Planeación Pedagógica, Guías de Aprendizaje, Instrumentos de evaluación y planes concertados.
2.	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores técnicos; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	Se realizó sensibilización en los siguientes programas de Formación: Higiene y manipulación de Alimentos en el Municipio de Fonseca y el corregimiento EL HATICO. **Registro y verificación** de listas de aprendices para matricula por ficha asignada. **Inducción de los aprendices** a los programas curriculares para la formación, concertación de horarios para la formación y socialización de instrumentos de evaluación. Cumplimiento de lineamientos de la entidad con la modalidad de trabajo en casa de forma virtual y presencial, haciendo uso de	Registro de Matrícula diligenciada y Ficha de Caracterización diligenciada, firmadas y entregadas en la oficina de administración de documentos de la formación, adjunto a este informe. Instrumentos de evaluación aplicados.

		las tecnologías de la información y la comunicación en el marco del aislamiento preventivo. De acuerdo decreto 457 de 2020 Aislamiento obligatorio.	
3.	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" y enla modalidad blended learning, de acuerdo con los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.	Se ejecutaron las acciones de formación haciendo usos de medios alternativos a través del uso de tecnologías de la información y las comunicaciones, mediante los cuales se brindó orientación y acompañamiento a los aprendices para el desarrollo de actividades de aprendizaje y se tomaron las evidencias respectivas. Desarrollo de la formación presencial aplicando las normas de bioseguridad implementando la modalidad de alternancia 70-30 establecido por la institución. **96151529 Higiene y Manipulación de Alimentos** **Ficha: 2322583** **Fecha de Inicio:** 03/05/2021 **Fecha Final: 15**/05/2021 **Duración:** 48 Horas **Lugar de ejecución:** Corregimiento EL HATICO. **Población:** Desplazados **Competencia Desarrollada:** Manipular Alimentos de acuerdo con Normatividad Vigente. **Aprendices Matriculados:** 25 **Estado:** Evaluados **Hora Ejecutadas en el mes:** 48 **96151529 Higiene y Manipulación de Alimentos** **Ficha: 2322583** **Fecha de Inicio:** 03/05/2021 **Fecha Final: 15**/05/2021 **Duración:** 48 Horas **Lugar de ejecución:** Corregimiento EL HATICO.	Reporte de ejecución de horas de SOFIA Plus Registros fotográficos con la descripción de las actividades realizadas. Listas de asistencias a la formación. guías de aprendizaje e Instrumentos evaluación aplicados. Juicios Evaluativos

		Población: Desplazados **Competencia Desarrollada:** Manipular Alimentos de acuerdo con Normatividad Vigente. **Aprendices** **Matriculados:** 25 **Estado:** Evaluados **Hora Ejecutadas en el mes:** 48 **96151529 Higiene y Manipulación de Alimentos** **Ficha: 2332966** **Fecha de Inicio:** 18/05/2021 **Fecha Final: 31**/05/2021 **Duración:** 48 Horas **Lugar de ejecución:** Municipio de Fonseca. **Población:** Desplazados **Competencia Desarrollada:** Manipular Alimentos de acuerdo con Normatividad Vigente. **Aprendices** **Matriculados:** 25 **Estado:** Evaluados **Hora Ejecutadas en el mes:** 48 **96151529 Higiene y Manipulación de Alimentos** **Ficha: 2313177** **Fecha de Inicio:** 18/05/2021 **Fecha Final: 31**/05/2021 **Duración:** 48 Horas **Lugar de ejecución:** Municipio de Fonseca. **Población:** Desplazados **Competencia Desarrollada:** Manipular Alimentos de acuerdo con Normatividad Vigente. **Aprendices** **Matriculados:** 26 **Estado:** Evaluados **Hora Ejecutadas en el mes:** 48	

4.	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Se emitió los juicio evaluativo correspondientes a las fichas: **2322583, 2322584 , 2332966 y 2332968** a través de la plataforma Sofia Plus, por el Rol de instructor, en ejecución de la formación, evaluamos la ruta de aprendizaje para emitir el juicio evaluativo de las competencias de aprendizaje de cada aprendiz.	Reporte de juicios evaluativos adjuntos a este informe de las fichas: **2322583, 2322584 , 2332966 y 2332968**
5.	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como Sofía Plus y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Dinamizador Rural de Centro SER o quien cumpla sus funciones.	Recepción de documentos y actividades pertinentes para el registro y posterior matricula en Sofia plus para la ejecución de la Formación en los Programa Higiene y manipulación de alimentos. **Código 96151529** en el Municipio de Fonseca. Utilización de herramientas TIC´S como correo electrónico institucional, Plataforma SECOP, COMPROMISO, SIC Contratista, Herramienta TEAMS,MEET para reuniones, etc	Creación de la ruta de aprendizaje en Sofia Plus. Planilla de cobro generada en SI Contratista, Certificados de cursos requeridos por SIGA, correos electrónicos Formato Informe mensual de Ejecución.
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo con las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	En este Mes no hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación..	En este Mes no hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación.
7	Entregar al Dinamizador Rural de Centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo Sofia Plus, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación.	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación.

8	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.
9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	En este mes no hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación.	En este mes no hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación.
10	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento	En este mes no hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación.	En este mes no hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación.
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta.	Se asociaron aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas **FICHA: 2322583** **FICHA: 2322584** **FICHA: 2332966** **FICHA: 2332968** quedando en estado por Certificar. Culmina la formación de las fichas **2322583, 2322584, 2332966 y 2332968.**	Reporte de juicio evaluativo adjunto al informe de las **FICHA: 2322583** **FICHA: 2322584** **FICHA: 2332966** **FICHA: 2332968.**

	e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	el día 31 de Mayo, dándole cumplimiento a los resultados de aprendizaje, en este sentido se genera el juicio evaluativo el cual se entrega en las oficinas de administración educativa para su posterior certificación.	
12	Realizar el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación
13	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación.	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación
14	Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.
15	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor los componentes de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación

16	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por Dinamizador Rural de Centro SER y/o por la Coordinación Nacional de Emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación
17	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación
18	Consolidar la creación de XXX unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen).	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación
19	El contratista se compromete a evidenciar Proyecto formativo conjunto cuando corresponda: Evidencia inducción a aprendices, guías de aprendizaje y plan de mejoramiento.	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación. Se brinda formación a programa completaría de 48 horas.	No hubo requerimientos para realizar actividades relacionadas con esta obligación. Se brinda formación a programa completaría de 48 horas.

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.	081	EL HATICO	13/05/2021	13/05/2021
2.	081	EL HATICO	14/05/2021	14/05/2021
3.	081	EL HATICO	15/05/2021	15/05/2021

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 y referencia del pago de las Planilla No. 7788821505 por el valor $ 453.300 realizado por aporte en línea SOI, correspondientes al pago de Salud, Pensión y ARL del Mes de Abril del 2021 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Anti trámites"*).

Evidencias en (0)

Cordialmente,

LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL
Contratista
C.C. No. 56.054.444

Recibí a satisfacción:

Firma

AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
Supervisor(a)
Contrato CO1.PCCNTR. 2320212 del año 2021
Profesional Grado 02
Formación Profesional Integral
Centro Agroempresarial y Acuícola

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

REGIONAL GUAJIRA

SENA EMPRENDE RURAL SIN ALIANZA

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CODIGO FICHA		CODIGO SOLICITUD	

FECHA INICIO	DÍA	MES	AÑO	FECHA TERMINACION	DÍA	MES	AÑO	CUPO SOLICITADO	30
	3	5	2021		15	5	2021		

PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

CÓDIGO PROGRAMA: 96151529 VERSION: A LA MEDIDA: SI NO

MUNICIPIO: FONSECA-(EL HATICO) AMBIENTE:

DIRECCION AMBIENTE:

DEMANDA SOCIAL X CONVENIO No.

EMPRESA NOMBRE EMPRESA:

TELEFONO: NIT:

HORARIO DE LA FORMACION:	8	12AM
* Horario Militar		
HORARIO: ULTIMO DIA		

DIAS DOCENTE :	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
	X	X	X	X	X	X	
DIAS DOCENTE :	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM

DOCENTE 1: LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL C.C. 56.054.444

TELEFONO: 300-2756106 EMAIL: lgomezt@hotmail.com

PERFIL PROFESIONAL DEL INSTRUCTOR Y BREVE DESCRIPCION: Ingeniero Industrial de Alimentos, Desarrollar actividades de Formacion en el area de industria manufacturera de alimentos y de aplicar y/o innovar estrategias para el aseguramiento de la calidad en el proceso de transformación poseo conocimientos para planificar, organizar y dirigir el trabajo de las distintas áreas de procesamientos de alimentos como son: Procesamientos de cárnicos y derivados, procesamientos de

ACTIVIDADES (ELEMENTOS)	
DESCRIPCIÓN DE UN RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS
Conceptos Generales de BPM	10
Clasificacion y contaminacion de los Alimentos	10
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	10
Buenas Practicas en la Higiene de los Alimentos	10
Principio y Control en la BPM	8
	48

* Adjuntar listado de asentamiento de matrícula, fichas de matrículas totalmente diligenciadas y copias del documento al 150%

Laura M. Gómez T.

Firma Instructor

VoBo. Líder



sena

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 1
CÓDIGO: GFPI-FR-013

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): Mes de MAYO. 2021

REGIONAL: Guajira | CENTRO DE FORMACIÓN: Agroempresarial y Minero | CÓDIGO/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulación de Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN:

CHARLAS INFORMATIVAS: ☐ | A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES: ☐ | MATRÍCULA: ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPARTAMENTO / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1		26199[illegible]	MARICARMEN	RUIZ RUEDA	MATICO	maricarmenruiz@hotmail.com	3113751444	
2		6601988[illegible]	Victoria Patricia	Ariza Vega	Matico	Evlisparv@hotmail.com	3024218231	
3		56.057.[illegible]	Dolgys Yuritza	Pitre Fonseca	Fonseca	pitrefonseca@ihotmail.com	3107447252	
4		57275187	Monica Cantillo	Cantillo Barranco	Matico	[illegible]@gmail.com	3225467785	
5		56004236	[illegible]	[illegible]	Matico	[illegible]	3012493963	
6		1006718919	Geniris Carolina	Martinez Martinez	Matico	Genirscarolo@hotmail.com	3158817644	
7		1137680[illegible]	Albert Alexander	Nuñez Flores	Matico	[illegible]	320 7330167	
8		1120798464	Yeidelis Sandith	Rosado Gonzalez	Matico	[illegible]	3045903236	
9		8105[illegible]	Roberth Ariño	Ariño Garcia	Matico	e.[illegible]@hotmail.com	3146108778	
10		1[illegible]675	Juana Mercedes	Mendoza Ortiz	El Matico	Juanamendoza[illegible]	3[illegible]	
11		1[illegible]625	Dalia Isabel	[illegible]	El Matico	[illegible]	3[illegible]206[illegible]	
12		1006[illegible]	MAYRA ISABEL	MEJIA BRUGES	Matico	mayra[illegible]	3013784045	
13		56.058.[illegible]	Alaine	Molina Robles	Matico	Alaine4016@hotmail.	3226511578	
14		1[illegible]23	[illegible]	Maria Rodriguez			304 3483648	
15		1006[illegible]	ESTHER YUDELIS	Rincones Moya		esther.yudelis.e[illegible]	3007460429	
16		5[illegible]846	Yolenda Maria	Arevalos Rodero		yolendarevalos@[illegible]	3156[illegible]	
17		5605389[illegible]	Boeth Joseph	Pinto Arroyo	Matico	1boethpinto@gmail	315-769-5393	
18		4090[illegible]	Isaria	Martinez Daniel	Matico		315 3137856	
19		1120[illegible]	Yamaira	Alvarado Solis	Matico		312-820-0[illegible]	
20		4098[illegible]	Jaklin	Sierra Melendez		leonyeddaruf8@gmail	3017598963	

Consentimiento de prueba: yo, el manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3

CÓDIGO: SVH-FI-005

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): MES MAYO 2021

REGIONAL: Guajira | CENTRO DE FORMACIÓN: Agroempresaria y Acuicola | CIUDAD/MUNICIPIO: Fonseca.

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulación de Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN:

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS: ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES: ☐ | MATRICULA: ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.		NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / RESIDENCIA / BARRIO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	1237670472	Emilda C.	Flores de la Hoz	Hatico	delacruzmendozaetpinto@hotmail.com	3005196697	Emilda F.
2	51609234	Delvis Maria	Duarte Pinto		delvismariaduartepinto@hotmail.com	3207952513	Delvis Duarte P.
3	26057592	Patricia Elena	Villanueva Ladeño		Patelenavi17@gmail.com	3217423325	Patricia Villanueva
4	51605798	Janeth Marcela	Fragoso Campo	Hatico		3013151681	Janeth Fragoso
5	26995558	Yolvin Maria	Ortiz Cordoba		yolidaleja@gmail.com	3127076327	Yolvin Ortiz
6	26054403	Aleida	Mendoza Pitre	Hatico	gonzalezaleida@gmail.com	3015036803	Aleida Mendoza
7	1120796229	Wendis	Rincon Sojo		Wrincon550@gmail.com	3107453726	Wendis R.
8	1006714433	Sandra Hayde	Pedraza Lopez		Kennyndy@hotmail.com	3047219048	Sandra P. Pedraza
9	40778058	Rafaela	Romero Ivan		Robinbalvas95@gmail.com	3008280073	Rafaela Romero
10	49738087	Elida Esther	Pinedo Perez		administradoraazucarhotmail.com	3017492 92	Elida Pinedo
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

Consentimiento de prueba: en la manifestación libre, voluntaria y expresa, que se me efectúe o vía web, en relación a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de validación, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 31/07/2018 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	Asegurar la higiene de los alimentos es un objetivo de obligatorio cumplimiento para la industria de alimentos dedicada al procesamiento. Por lo tanto, el talento humano que manipula alimentos debe aportar para que las empresas productoras entreguen al mercado productos que garanticen condiciones inocuas para el consumidor, manteniendo las características físicas químicas, microbiológicas y sensoriales. Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toma un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública. Las razones expuestas determinan la necesidad de contar con un programa de formación que implique el manejo de alimentos con el fin de garantizar el bienestar de los consumidores. Cada año en el mundo más 600 millones de personas presentan intoxicaciones alimentarias, de las cuales más de 400 mil mueren por diversas enfermedades derivadas de alimentos contaminados según la OMS, esto ha conducido a tomar conciencia, y generar acciones que puedan salvar vidas. Las empresas productoras de alimentos, expendios, restaurantes, entre otros, mejoran cada día sus procesos en pro de la salud pública. El programa de formación en higiene y manipulación de alimentos se ha convertido en el hilo conductor que integra los programas de transformación y comercialización de alimentos a fin de garantizar la calidad de los alimentos elaborados. Un crecimiento anual del 7% de la demanda de la industria de alimentos y bebidas en Colombia llevará a que el sector alcance ventas por más de 25 millones de dólares en el 2021; indicando ello que se requerirá talento humano para el sector que desarrollará actividades inherentes a la producción específicamente las Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de los alimentos. Por lo tanto este programa de formación tiene crucial relevancia y es necesario fortalecerlo para todas las demás formaciones relacionadas con el manejo de alimentos. Este programa está dirigido a las personas que realicen actividades de Manipuladores de alimentos.
REQUISITOS DE INGRESO:	Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro de Formación

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 y 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, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer 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.

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

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

R1 CONOCIMIENTO BÁSICO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
R1 RESPONSABILIDAD LEGAL Y SOCIAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
R1 PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO.

R1 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS.
R1 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETAS: CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.
R1 FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.
R1 ALÉRGENOS: CONCEPTOS, CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON ALÉRGENOS.
R1 PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
R2 PRINCIPIOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
R2 TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
R2 LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 CONCEPTOS BÁSICOS DE MANEJO DE RESIDUOS.
R2 CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.
R2 CONCEPTOS BÁSICOS DE TRAZABILIDAD.
R2 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
R2 PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
R3 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS.
R3 CONCEPTOS BÁSICOS DE MANEJO DE PRODUCTO NO CONFORME.
R3 REGISTRO DE NOVEDADES: NOVEDAD CON AFECTACIÓN DIRECTA A LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, NOVEDAD CON AFECTACIÓN INDIRECTA A LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO.
R4 INTERPRETACIÓN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y NORMAS INTERNAS DE LA EMPRESA.
R4 DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS.
R4 CONTROL DE PROCESOS: CONCEPTOS BÁSICOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

R1 INTERPRETAR EL PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES.
R1 IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.
R1 RECONOCER LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.
R1 CARACTERIZAR PERFIL SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS.
R2 RECONOCER PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE REQUISITOS NORMATIVOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
R2 EJECUTAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS.
R2 UTILIZAR LA INDUMENTARIA ADECUADA PARA MANIPULAR ALIMENTOS.
R3 COMPROBAR APLICACIÓN CORRECTA DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
R3 IDENTIFICAR INCUMPLIMIENTO EN LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
R3 REGISTRAR LAS NOVEDADES IDENTIFICADAS.
R4 RECONOCER ORIGEN DEL INCUMPLIMIENTO EN PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

R1 DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES.
R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.
R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA.
R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 EMPLEA LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ACORDE CON ACCIONES PREVENTIVAS INCLUIDAS EN LAS

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
R2 PRESENTA REGISTROS DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RECURSOS DISPONIBLES.
R3 MONITOREA LOS CONTROLES BAJO SU RESPONSABILIDAD ACORDE CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
R3 DISPONE PRODUCTO NO CONFORME Y RESIDUOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS Y LEGISLACIÓN SANITARIA.
R3 EXPLICA LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R3 ENTREGA INFORMACIÓN DE LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE REGISTRO.
R4. EXPLICA LOS AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS HALLAZGOS IDENTIFICADOS DURANTE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
R4 PRESENTA AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
R4 DESARROLLA LAS ACTIVIDADES PARA AJUSTAR LAS PRÁCTICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	OPCIÓN 1 NBC - INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES: INGENIERO (A) EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS O INGENIERO AGROINDUSTRIAL O PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O INGENIERO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS O INGENIERO DE ALIMENTOS O PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA. NBC - QUÍMICA Y AFINES: QUÍMICO DE ALIMENTOS O BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS. NBC - NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTOS DE AGRONOMÍA; INGENIERO AGRÓNOMO O INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES: INGENIERÍA AGRÍCOLA. OPCIÓN 2 NBC - INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO DE ALIMENTOS O TECNOLOGÍA AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO EN AGROINDUSTRIA O TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. NBC - INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS O TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS. NBC AGRONOMÍA Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA O TECNÓLOGO EN AGROINDUSTRIA O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TICS), HABILIDADES

	ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DEL CONOCIMIENTO.
Experiencia laboral y/o especialización	OPCIÓN 1: DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN; Y SEIS (06) MESES EN DOCENCIA. OPCIÓN 2: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN; Y SEIS (06)

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	OLGA VICTORIA CELIS	ASESORA METODOLÓGICA DISEÑO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	11/05/2017
Responsable del diseño	ROSE MARY SOLORZANO ARIZA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	11/05/2017
Responsable del diseño	RICARDO VILLAMIZAR	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	11/05/2017
Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	11/05/2017

Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO	GESTOR DE LA RED AGRICOLA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	11/05/2017
Responsable del diseño	ELIZABETH BARRERA BELLO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	20/09/2017
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	QUITAR SUSPENDIDO	null. DIRECCIÓN GENERAL	20/09/2017
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CÓRDOBA	25/09/2017
Responsable del diseño	JHON JAIRO ALZATE MARIN	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS. REGIONAL CALDAS	14/05/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CÓRDOBA	30/07/2018
Responsable del diseño	MIKE DOUGLAS SANCHEZ OROZCO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	30/07/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CÓRDOBA	31/07/2018
Aprobación	ELIANA MARIA BETANCUR CARDONA		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	25/09/2017

Aprobación	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA		null. REGIONAL CÓRDOBA	31/07/2018

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE COMPLEMENTARIA

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulacion de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia: Manipular Alimentos de acuerdo con Normatividad Vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de Alimentos.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guía 48 Horas

2. PRESENTACIÓN



El Decreto 3075/1997 y sus modificaciones posteriores, las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos o productos agroindustriales.
La adecuada aplicación de los principios de las BPM permite obtener productos sanos, de óptima calidad e inocuos, trabajadores cumpliendo normas de higiene y seguridad, mejorar la productividad y generar acceso a nuevos mercados diferenciados.

Asegurar la higiene de los alimentos es un objetivo de obligatorio cumplimiento para la industria de alimentos dedicada al procesamiento. Por lo tanto, el talento humano que manipula alimentos debe aportar para que las empresas productoras entreguen al mercado productos que garanticen condiciones inocuas para el consumidor, manteniendo las características físicas químicas, microbiológicas y sensoriales.

Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toman un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

3.1 Actividades de Reflexión inicial



Abre el siguiente enlace y observa el video Buenas Prácticas de Manufactura (**BPM**), Por qué son tan importantes las cinco claves para la inocuidad de los alimentos https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ Después de ver comenta con tus compañeros de trabajo y familia, este tema es muy importante y debemos tener mucho cuidado ya que la salud del consumidor depende del manipulador de alimentos.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)



Esta actividad se desarrollara individual y luego por medio del grupo de Wasapt analizaremos los conceptos trabajados.

MEDIANTE UNA INVESTIGACIÓN DESARROLLE:

- Identifique cual es el origen de la contaminación de los alimentos (Físico, químico y Biológico) que más se presentan en su empresa y describa la forma de controlarla.
- Analice el video “Condiciones Higiénicas de fabricación” e indique las posibles causas de la Intoxicación
- Resuelva la actividad la sopa de letras “Los microorganismos

3.3.Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Después de analizar todos conceptos anteriormente trabajados, nos proponemos a evidenciar las competencias requeridas para lograr los objetivos propuestos. Para esto vamos a definir varias actividades con el fin de afianzar nuestros conocimientos y desempeño en torno a encontramos en un proceso de formación.



Actividad Interactiva ESTUDIO DE CASO:" SEGURIDAD DENTRO Y FUERA"

El camión de entrega llegó con una variedad de alimentos _alimentos congelados, vegetales, frutas frescas, y bolsas de vegetales fresco, al igual que algunos alimentos secos. Debido a que casi ya era la hora de servir, Mary la empleada que recibía estaba muy apurada para recibir y almacenar los alimentos. Al mismo tiempo, el empleado de la lechería que entrega la leche llegó con la leche de la semana.

Mary firmo rápidamente por la primera entrega después de mirar de reojo la factura y la orden de compra. Notó que había sucio en las cajas de leche e incluso en varios cartones de leche.

Pensó en no aceptar la leche, pero no quería molestar al administrador, quién estaba reunido con un auditor.

Decidió aceptar la leche, lavar los cartones y dio un regaño serio a la persona haciendo la entrega.

Ella coloco los alimentos secos en el almacén para almacenarlos más tarde, después del almuerzo.

Colocó los alimentos congelados y refrigerados en un carrito y lo empujo al cuarto de refrigerado para organizarlos cuando tuviera tiempo. Luego lavó los cartones sucios de leche en agua fría para quitar el sucio ante de almacenarlos en el refrigerador. No le dijo al administrador acerca de sucio en los cartones de la leche.

- ¿Qué hizo Mary correctamente?
- ¿Qué hizo Mary incorrectamente?
- ¿Qué puede hacer Mary y su supervisor para PREVENIR situaciones similares en el futuro?

.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

1. Los aprendices elaboraran una consulta donde determinaran los principales problemas o necesidades de su comunidad.

2. Dicho problema debe ser doccumentado por medio de un diagnostico donde se determine el problema, causas y consecuencias del problema, recursos y alternativas de solución.
3. Dicho trabajo debe ser socializado por chat o por el grupo de Wasapt donde se tomaran las conclusiones y recomendaciones.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación de conocimiento citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Prueba de Conocimientos.		**Técnica:** Formulación de Preguntas. **Instrumento:** Cuestionario

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **Desinfectante:** agente físico o químico empleado en la desinfección
2. **Desinfección:** Destrucción de microorganismos a un nivel tal que no dé lugar a contaminación peligrosa de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.
3. **Detergente:** Agente de limpieza como el jabón o cualquier preparado orgánico, líquido o sólidos sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.
4. **Contaminación:** Transmisión directa o indirecta de microorganismos dañinos a productos alimenticios.
5. **Higiene:** condiciones o prácticas de aseo que ayudan a mantener la calidad del alimento y la salud del consumidor o Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad
6. **Suciedad:** Es todo residuo que al final de los procesos queda adherido a los techos, pisos, equipos, mesas, utensilios etc., y está constituido básicamente por materia orgánica del producto que se procesa.
7. **Limpieza:** eliminación de residuos alimenticios, polvo, grasas u otras materias, mediante el fregado y lavado con agua, jabón o un detergente adecuado.
8. **Residuo:** Restos de los productos de limpieza y desinfectantes que quedan en los equipos y utensilios después de las operaciones de higiene.
9. **Agua potable:** Agua que puede consumirse con garantías sanitarias y que cumple los requisitos de la OMS, contenidos en la “Internacional Standard For Drinking Walter “(OMS 1997). Ausencia de patógenos, pero puede existir microorganismos productores de alteraciones de los alimentos.
10. **ALIMENTO**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
11. BPM: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

12. CONTAMINACIÓN CRUZADA: son aquellas que se generan cuando las materias primas entran en contacto directo o indirecto con los productos terminados o cuando no se adoptan las medidas higiénicas de precaución necesarias para evitar la contaminación del alimento.
13. CONTROL DE CALIDAD: Son todas las acciones que se realizan para minimizar los defectos o errores en una planta de alimentos.
14. **ESTERILIZACIÓN:** Proceso químico o físico mediante el cual se eliminan todas las formas vivas de microorganismos incluyendo las formas esporuladas, hasta un nivel aceptable de garantía de esterilidad. (10-6 para dispositivos médicos).
15. **MICROORGANISMOS:** son aquellos seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio. En este extenso grupo podemos incluir a los virus, las bacterias, levaduras y mohos que pululan por el planeta tierra

16. **REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**

- ARBELÁEZ María Patricia, LÓPEZ Juliana, Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, SENA Regional Antioquia.
- Cartilla: Alimentos… mejor manipulados… se venden mas… y… estaremos sanos y felices, Secretaria de Salud de Cundinamarca.
- www.invima.gov.co Ministerio de la Protección social Decreto 3075 de Diciembre de 1997
- Biblioteca Virtual Sena www.bibliotecavirtualsena.edu.co. http://www.ebooks7-24.com.bdigital.sena.edu.co/stage.aspx?il=&pg=&ed=
- Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social. Colombia
- Decreto 19 de 2012: http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Decretos/2012/Documents/Enero/10/Dec1910012012.pdf
- Resolución 719 de 2015: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0719-de-2015.pdf.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LAURA MERCEDES GOMEZ TONCE**	**Instructora**	**C.A.A**	**2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
GUÍA PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS FORMATIVOS
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

DESCRIPTORES PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **FICHA:** 2322583
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje: REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO		FIRMA
		FISICO	DIGITAL		SI	NO	
SANDRA MARCELA ROBLES TORRES	Mesa redonda Conocimientos previos lluvias de ideas sobre el conocimiento de las BPM a.- Que oportunidades te ofrece la capacitación de BPM. . b.- Leer estudio de caso seguridad dentro y fuera que ilustra la importancia de planificar con antelación y seguir los procedimientos apropiado para recibir los alimentos. Responder las tres preguntas C. Elaborar el taller de conocimiento aplicando el art 15 del decreto 3075 identifique que tipos de contaminaciones (físico,			Se realizó en clase 03/05/2021	X		Sandra M Roble.
GENNIS CAROLINA MARTINEZ MARTINEZ					X		Gennis Martinez
MAYRA ISABEL MEJIA BENJUMEA					X		Mayra Mejia.
YOMAIRA ALVARADO SOLIS				05/05/2021	X		Yomaira Alvarado
AISQUEL MOVIL RODRIGUEZ					X		Aisq Movil.
WENDYS RINCONES SAJAUT					X		Wendys Rincones
YUBELDRIS SANDRITH ROSADO SANJUAN					X		Yubeldris Rosado.
EMILDA CECILIA FLOREZ DE LA HOZ		x		11/05/2021	X		Emilda Flores
GABRIEL ALEJANDRO ALVAREZ FLORES					X		Gabriel Alvarez
MALVINA MARIA OÑATE CORDOBA					X		Malvina Oñate
MARI CARMEN BULA RUEDA					X		Mari Carmen Bula.
RAFAELA ROMERO LIÑAN					X		Rafaela Romero.
JAKLIN SIERRA MELENDEZ		x		13/05/2021	X		Jaklin Sierra.
IDANIA MARTINEZ TONCEL					X		Idania Martinez

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
GUÍA PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS FORMATIVOS
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

ELIDA ESTHER MINDIOLA ARIAS	químico, biológico) y accidente de trabajos que se puedan prevenir. e.- Según tus conocimientos sobre las BPM realice un socio drama.				X		Elida Mindiola
ALEIDA MENDOZA PITRE					X		Aleida Mendoza
DAMELIS BOLAÑO PINTO					X		DAMELIS BOLAÑ
JUANA MINELVA MANJARRES ORTIZ					X		Juana
DALGYS YARITZA PITRE FONSECA				15/05/2021	X		Dalgys Yaritza
ALAINE MOLINA PALACIO					x		Alaine Molin
DELVIS MARIA DUARTE PINTO					x		Delvis Duarte
PATRICIA ELENA VILLANUEVA LONDOÑO							Patricia Villanue
ELIBETH JOSEFA ARIÑO GARCIA							Elibeth Ariño
KELVIS PAHOLA ARIZA VEGA							Kelvis Ariz
MONICA PATRICIA CANTILLO BOCANEGRA							Monica Cantillo

Laura M Gómez T

LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE FONSECA GUAJIRA

FICHA: 2322583

En la semana entre el 03 de mayo hasta 15 de mayo de 2021, se capacitaron a 25 aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Corregimiento el Hatico del municipio de Fonseca, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

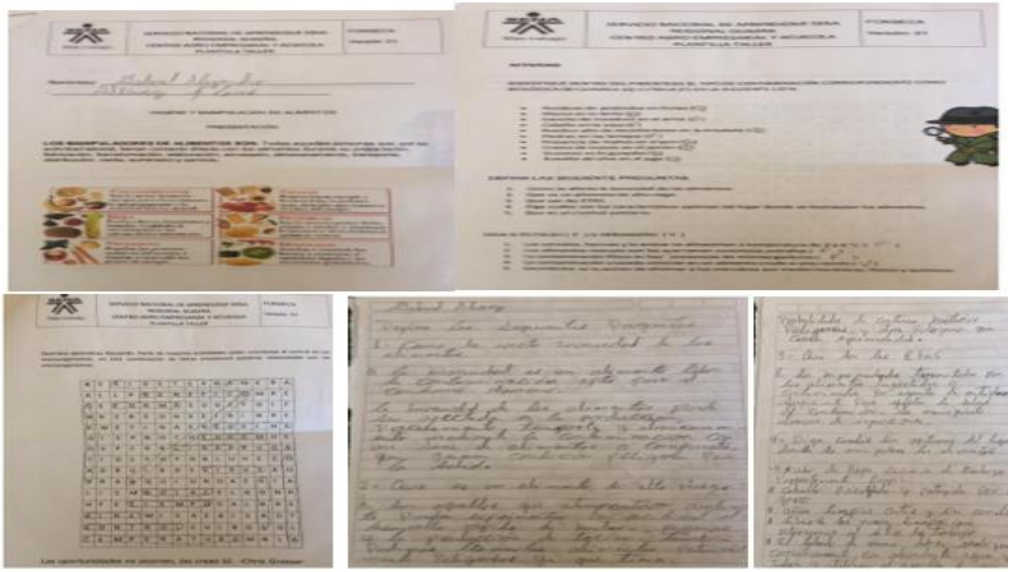
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

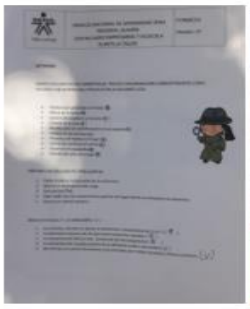
Aplicando los conocimientos en sus áreas de trabajo y estar dispuesto a compartirlos con el personal que no ha tenido la oportunidad de participar en la capacitación.

Reconocer la importancia del papel del manipulador de alimentos en la conservación de la salud pública de los consumidores.

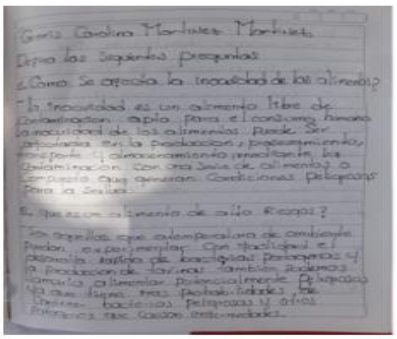
Evidencia de la actividad realizada, enviadas por los aprendices por WhatsApp y presencial.

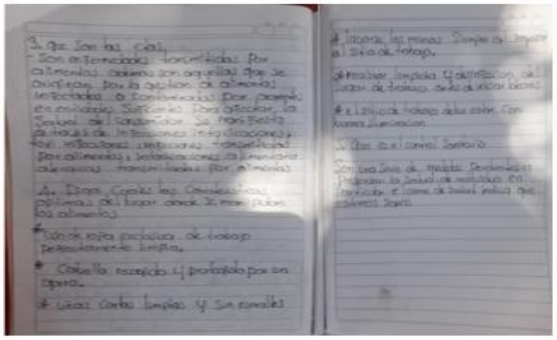


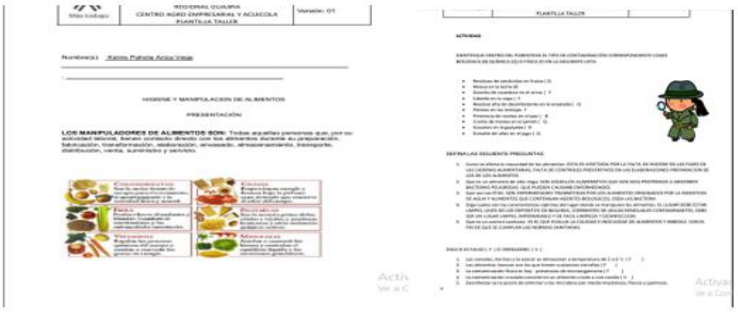


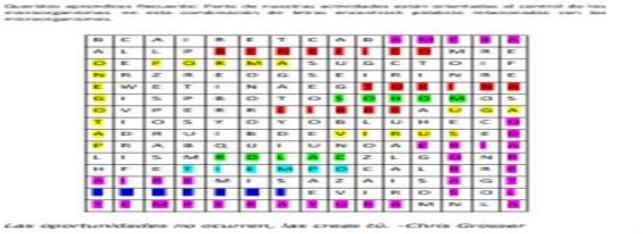












FOTOS DE EVIDENCIAS









SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
FONSECA – LA GUAJIRA

LISTA DE CHEQUEO

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO		Ficha: 2322583 Código: 96151529	Versión: 2
resultados de aprendizaje aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.		Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE:	
Nombre Del Aprendiz:	APRENDIZ 1 MONICA P CANTILLO BOCANEGRA	APRENDIZ 2 GABRIEL A ALVAREZ FLORES	APRENDIZ 3 YOMAIRA ALVARADO SOLIS
APRENDIZ 4 IDANIA MARTINEZ TONCEL		APRENDIZ 5 JUANA MINELVA MANJARRES ORTIZ	
FECHA: 14/05/2021		PRESENTACION: Con esta lista de chequeo de la actividad de evaluación de la guía 1	

CRITERIOS DE: DESEMPEÑO **PRODUCTO: X**

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	La presentación personal del manipulador de alimentos cumple con los parámetros establecidos en la legislación vigente.	X		X		X		X		X	
2	La dotación del manipulador de alimentos permite visualizar la limpieza según legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X	
3	Los exámenes médicos vigentes demuestran aptitud para manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
4	Las manos se encuentran limpias y sin afecciones de acuerdo con la normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
5	Los accesorios personales no son portados en el área de proceso de acuerdo al procedimiento establecido.	X		X		X		X		X	
6	La cofia la usa correctamente de acuerdo con la normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
7	El tapabocas que usa es desechable según normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) si cumple con mínimo 5 indicadores - NA (No aprobó)	A		A		A		A		A	

Firma de Instructor: Laura M Gómez T LAURA MERCEDES GOMEZ T.	Firma del Aprendiz 1 Monica Cantillo	Firma del Aprendiz 2. Gabriel Alvarez	Firma del Aprendiz 3 Yomaira Alvarado
	Firma del Aprendiz 4 Idania Martinez T	Firma del aprendiz 5	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
FONSECA – LA GUAJIRA

LISTA DE CHEQUEO

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO		Ficha: 2322583 Código: 96151529	Versión: 2
resultados de aprendizaje aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.		Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE:	
Nombre Del Aprendiz:	APRENDIZ 1 MONICA P CANTILLO BOCANEGRA.	APRENDIZ 2 GABRIEL A ALVAREZ FLORES	APRENDIZ 3 YOMAIRA ALVARADO SOLIS
APRENDIZ 4 IDANIA MARTINEZ TONCEL		APRENDIZ 5 JUANA MINELVA MANJARRES ORTIZ	
FECHA: 15/05/2021		PRESENTACION: Con esta lista de chequeo de la actividad de evaluación de la guía	

CRITERIOS DE: **DESEMPEÑO X** **PRODUCTO:**

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	Presenta el uniforme en condiciones decorosas de limpieza según procedimiento de la empresa.	X		X		X		X		X	
2	Reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgo de contaminación en los alimentos, según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X	
3	Realiza lavado de manos de acuerdo con el método establecido en el instructivo y normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
4	Aplica hábitos de seguridad e higiene durante el proceso de manipulación, según procedimientos de la empresa.	X		X		X		X		X	
5	Identifica riesgos de contaminación que se presentan durante el proceso.	X		X		X		X		X	
6	Realiza limpieza a equipos, utensilios y áreas de trabajo según el plan de saneamiento básico.	X		X		X		X		X	
7	Cumple las normas de salud en el trabajo de acuerdo a la normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) si cumple con mínimo 5 indicadores - NA (No aprobó)	A		A		A		A		A	

Laura M Gómez	Firma del Aprendiz 1 Monica Cantillo	Firma del Aprendiz 2 Gabriel alvarez	Firma del Aprendiz 3 Yomaira Alvarado
	Firma del Aprendiz 4 Idania Martínez	Firma del aprendiz 5 Juana	

siga

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Presencial Sena Emprende Rural

Versión: 01

Código: GEE-F-009

CIUDAD, MUNICIPIO Y/O VEREDA Y FECHA: Semana 10 hasta 15 Mayo 2021 EL HATICO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

COMPETENCIA: MANIPULAR LOS ALIMENTOS

RESULTADO DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

FICHA: 2322583

AMBIENTE:

HORARIO:

PROGRAMA DE FORMACIÓN:HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FECHA Y FIRMA 10 LUNES	11 MARTES	12 MIERCOLES	13 JUEVES	14 VIERNES	15 SABADO	DOMINGO
1	SANDRA MARCELA	ROBLES TORRES	1006721433	Kenyandr@hotmail	3042219	Sandra R	Sandra R	Sandra R	Sandra R	Sandra R	Sandra R	
2	GENNIS CAROLINA	MARTINEZ MARTINEZ	1006747923	gennis.carola@hot	3135081764	Gennis M	Gennis M	Gennis M	Gennis M	Gennis M	Gennis M.	
3	MAYRA ISABEL	MEJIA BENJUMEA	1006727403	mayra-mejia-benjumea	3013765	Mayra M	Mayra M	Mayra M	Mayra M	Mayra M	Mayra M	
4	YOMAIRA	ALVARADO SOLIS	1207461665		3128201018	Yomaira	Yomaira	Yomaira	Yomaira	Yomaira	Yomaira	Yomaira
5	AISQUEL	MOVIL RODRIGUEZ	1120742239	delvismovil@hotmail	3043	Aisqu	Aisqu	Aisquel	Aisqu	Aisquel	Aisqu	
6	WENDYS	RINCON SAJAUT	1120745271	wendysrincon@gmail	3107	Wendys	Wendys	Wendys	Wendys	Wendys	Wendys	
7	YUBELDRIS SANDRITH	ROSADO SANJUAN	1120748454	sandrithrosado2@	3043	Yubeldris	Yubeldris	Yubeldris	Yubeldris	Yubeldris	Yubeldris	Yu
8	EMILDA CECILIA	FLOREZ DE LA HOZ	1237690671		3005	Emilda	Emilda	Emilda	Emilda	Emilda	Emilda	—
9	GABRIEL ALEJANDRO	ALVAREZ FLORES	1237690760			Gabriel	Gabriel	Gabriel	Gabriel	Gabriel	Gabriel	Gabriel
10	MALVINA MARIA	OÑATE CORDOBA	26995358	yoi.8ndeo7@gmail	3127	Malvin	Malvin	Malvin	Malvin	Malvin	Malvin	
11	MARI CARMEN	BULA RUEDA	26995904		3212							
12	RAFAELA	ROMERO LIÑAN	40800581		3008	Rafaela	Rafaela	Rafaela	Rafaela	Rafaela	Rafaela	
13	JAKLIN	SIERRA MELENDEZ	40881144		3017	Jaklin	Jaklin	Jaklin	Jaklin	Jaklin	Jaklin	
14	IDANIA	MARTINEZ TONCEL	1093102		3159	Idania	Idania	Idania	Idania	Idania	Idania	Idania
15	ELIDA ESTHER	MINDIOLA ARIAS	49733870		3166	Elida	Elida	Elida	Elida	Elida	Elida	
16	ALEIDA	MENDOZA PITRE	56054903		3015	Aleida	Aleida	Aleida	Aleida	Aleida	Aleida	
17	DAMELIS	BOLAÑO PINTO	56054536		3017	Damelis B	Damelis B	Damelis B	Damelis B	Damelis B	Damelis B	Damelis B
18	JUANA MINELVA	MANJARRES ORTIZ	56.54.683		3158	Juana	Juana	Juana	Juana	Juana		
19	DALGYS YARITZA	PITRE FONSECA	56.056.270		3107	Dalgys P.	Dalgys P.	Dalgys P.	Dalgys P.	Dalgys P.	Dalgys P.	
20	ALAINE	MOLINA PALACIO	56.057.068		3226	Alaine M	Alaine M	Alaine M	Alaine M	Alaine M	Alaine M	Alaine M
21	DELVIS MARIA	DUARTE PINTO	56057234		3209	Delvis D	Delvis D	Delvis D	Delvis D	Delvis D	Delvis D	
22	PATRICIA ELENA	VILLANUEVA LONDOÑO	56057592		3217	Patricia V	Patricia V	Patricia V	Patricia V	Patricia V	Patricia V	
23	ELIBETH JOSEFA	ARIÑO GARCIA	56058480		3146	Elibeth	Elibeth	Elibeth	Elibeth	Elibeth	Elibeth	
24	KELVIS PAHOLA	ARIZA VEGA	56073877		3178	Kelvis A.	Kelvis A	Kelvis A	Kelvis A	Kelvis A	Kelvis A	
25	MONICA PATRICIA	CANTILLO BOCANEGRA	57773187		3222							

Laura Marcadas Gómez Toncel

Nombre el instructor

Laura M Gómez T

Firma del instructor

Monica cantillo

Nombre representante grupo

Monica Cantillo

Firma del representante grupo

siga

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Presencial Sena Emprende Rural

CIUDAD, MUNICIPIO Y/O VEREDA Y FECHA: Semana del 3 hasta 8 de Mayo 2021 EL HATICO

CENTRO DE FORMACIÓN: Agro Empresarial y Acuicola

COMPETENCIA: Manipular los Alimentos.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Aplicar Practicas higienicos y Medidas de proteccion

AMBIENTE:

HORARIO:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulacion de Alimentos.

FICHA: 2322581

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FECHA Y FIRMA 3 LUNES	4 MARTES	5 MIERCOLES	6 JUEVES	7 VIERNES	8 SABADO
1	SANDRA MARCELA	ROBLES TORRES	1006714438		3042219698	Sandra Robles	Sandra Robles	Sandra Robles	Sandra Robles	Sandra Robles	Sandra Robles
2	GENNIS CAROLINA	MARTINEZ MARTINEZ	1006314978		3158177172	Gennis Martinez	Gennis Martinez	Gennis M	Gennis M	Gennis M	Gennis M
3	MAYRA ISABEL	MEJIA BENJUMEA	1006327448		3013384084	Mayra Mejia	Mayra Mejia	Mayra Mejia	Mayra Mejia	Mayra Mejia	Mayra Mejia
4	YOMAIRA	ALVARADO SOLIS	1203411693		3128201018	Yomaira Alvarado	Yomaira	Yomaira	Yomaira	Yomaira	Yomaira
5	AISQUEL	MOVIL RODRIGUEZ	1102792739		3042487642	Nuvia Movil	Nuvia Movil	Nuvia Movil	Nuvia Movil	Nuvia Movil	Nuvia Movil
6	WENDYS	RINCON SAJAUT	1102748220			Wendys Rincon	Wendys Rincon	Wendys Rincon	Wendys Rincon	Wendys Rincon	Wendys Rincon
7	YUBELDRIS SANDRITH	ROSADO SANJUAN	1120748545		3043103236	Yubeldris Rosado	Yubeldris Rosado	Yubeldris Rosado	Yubeldris Rosado	Yubeldris Rosado	Yubeldris Rosado
8	EMILDA CECILIA	FLOREZ DE LA HOZ	1237690677			Emilda Flores	Emilda Flores	Emilda Flores	Emilda Flores	Emilda Flores	Emilda Flores
9	GABRIEL ALEJANDRO	ALVAREZ FLORES	1237690766			Gabriel Alvarez	Gabriel Alvarez	Gabriel Alvarez	Gabriel Alvarez	Gabriel Alvarez	Gabriel Alvarez
10	MALVINA MARIA	CIÑATE CORDOBA	26993653			Malvina Cinate	Malvina Cinate	Malvina Cinate	Malvina Cinate	Malvina Cinate	Malvina Cinate
11	MARI CARMEN	BULA RUEDA	26993704			Mari Bula	Mari Bula	Mari Bula	Mari Bula	Mari Bula	Mari Bula
12	RAFAELA	ROMERO LIÑAN	A08900581		3008280893	Rafaela Romero	Rafaela Romero	Rafaela Romero	Rafaela Romero	Rafaela Romero	Rafaela Romero
13	JAKLIN	SIERRA MELENDEZ	40881144		3017598769	Jaklin Sierra	Jaklin Sierra	Jaklin Sierra	Jaklin Sierra	Jaklin Sierra	Jaklin Sierra
14	IDANIA	MARTINEZ TONCEL	40931025		3158736256	Idania Martinez	Idania Martinez	Idania Martinez	Idania Martinez	Idania Martinez	Idania Martinez
15	ELIDA ESTHER	MINDIOLA ARIAS	49738087		3166930800	Elida Mindiola	Elida Mindiola	Elida Mindiola	Elida Mindiola	Elida Mindiola	Elida Mindiola
16	ALEIDA	MENDOZA PITRE	56054405			Aleida Mendoza	Aleida Mendoza	Aleida Mendoza	Aleida Mendoza	Aleida Mendoza	Aleida Mendoza
17	DAMELIS	BOLAÑO PINTO	56054536		3017407762	Damelis B	Damelis B	Damelis B	Damelis B	Damelis B	Damelis B
18	JUANA MINELVA	MANJARRES ORTIZ	56054693		3158397723	Juana Manjarres	Juana Manjarres	Juana Manjarres	Juana Manjarres	Juana Manjarres	Juana Manjarres
19	DALGYS YARITZA	PITRE FONSECA	56056730		3107447582	Dalgys Pitre	Dalgys Pitre	Dalgys Pitre	Dalgys Pitre	Dalgys Pitre	Dalgys Pitre
20	ALAINE	MOLINA PALACIO	56057568		3226511578	Alaine M	Alaine M	Alaine M	Alaine M	Alaine M	Alaine M
21	DELVIS MARIA	DUARTE PINTO	56059734			Delvis Duarte	Delvis Duarte	Delvis Duarte	Delvis Duarte	Delvis Duarte	Delvis Duarte
22	PATRICIA ELENA	VILLANUEVA LONDOÑO	56031578			Patricia Villanueva	Patricia Villanueva	Patricia Villanueva	Patricia Villanueva	Patricia Villanueva	Patricia Villanueva
23	ELIBETH JOSEFA	ARIÑO GARCIA	56056480	elibeth34@hotmail.com	3146101178	Elibeth	Elibeth	Elibeth	Elibeth	Elibeth	Elibeth
24	KELVIS PAHOLA	ARIZA VEGA	56033877	kelvispao@hotmail.com	3178479619	Kelvis A	Kelvis A	Kelvis Ariza	Kelvis Ariza	Kelvis Ariza	Kelvis Ariza
25	MONICA PATRICIA	CANTILLO BOCANEGRA									

Laura Mercedes Gomez Toncel
Nombre el instructor

Laura M Gomez T
Firma del Instructor

JUICIO EVALUATIVO

Código Ficha	2322583
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Instructor	LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

#	IDENTIFICACION	NOMBRES	APELLIDOS	JUICIO DE EVALUACIÓN
1	1006714433	SANDRA MARCELA	ROBLES TORRES	Aprobado
2	1006714929	GENNIS CAROLINA	MARTINEZ MARTINEZ	Aprobado
3	1006727443	MAYRA ISABEL	MEJIA BENJUMEA	Aprobado
4	1120741655	YOMAIRA	ALVARADO SOLIS	Aprobado
5	1120742239	AISQUEL	MOVIL RODRIGUEZ	Aprobado
6	1120746229	WENDYS	RINCON SAJAUT	Aprobado
7	1120748454	YUBELDRIS	ROSADO SANJUAN	Aprobado
8	1237690672	EMILDA CECILIA	FLOREZ DE LA HOZ	Aprobado
9	1237690766	GABRIEL ALEJANDRO	ALVAREZ FLORES	Aprobado
10	26995558	MALVINA MARIA	OÑATE CORDOBA	Aprobado
11	26995904	MARI CARMEN	BULA RUEDA	Aprobado
12	40800581	RAFAELA	ROMERO LIÑAN	Aprobado
13	40881144	JAKLIN	SIERRA MELENDEZ	Aprobado
14	40931025	IDANIA	MARTINEZ TONCEL	Aprobado
15	49738087	ELIDA ESTHER	MINDIOLA ARIAS	Aprobado
16	56054403	ALEIDA	MENDOZA PITRE	Aprobado
17	56054536	DAMELIS	BOLAÑO PINTO	Aprobado
18	56054683	JUANA MINELVA	MANJARRES ORTIZ	Aprobado
19	56056270	DALGYS YARITZA	PITRE FONSECA	Aprobado
20	56057068	ALAINE	MOLINA PALACIO	Aprobado
21	56057234	DELVIS MARIA	DUARTE PINTO	Aprobado
22	56057572	PATRICIA ELENA	VILLANUEVA LONDOÑO	Aprobado
23	56058480	ELIBETH JOSEFA	ARIÑO GARCIA	Aprobado
24	56073877	KELVIS PAHOLA	ARIZA VEGA	Aprobado
25	57273187	MONICA PATRICIA	CANTILLO BOCANEGRA	Aprobado

INSTRUCTOR

Laura M. Gómez T.

LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"
REGIONAL GUAJIRA

SENA Emprende Rural

SENA

SENA EMPRENDE RURAL SIN ALIANZA

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CODIGO FICHA		CODIGO SOLICITUD	

FECHA INICIO	DIA	MES	AÑO	FECHA TERMINACION	DIA	MES	AÑO	CUPO SOLICITADO	30
	3	5	2021		15	5	2021		

PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

CÓDIGO PROGRAMA: 96151529 VERSION: _____ A LA MEDIDA: SI [ ] NO [ ]

MUNICIPIO: FONSECA-(EL HATICO) AMBIENTE: _____

DIRECCION AMBIENTE: _____

DEMANDA SOCIAL [X] CONVENIO No. _____

EMPRESA [ ] NOMBRE EMPRESA: _____

TELEFONO: _____ NIT: _____

HORARIO DE LA FORMACION:	2	6PM
* Horario Militar HORARIO ULTIMO DIA		

DIAS DOCENTE:

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
X	X	X	X	X	X	

DIAS DOCENTE:

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM

DOCENTE 1: LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL C.C. 56 054 444

TELEFONO: 300-2756106 EMAIL: lgomezt@hotmail.com

PERFIL PROFESIONAL DEL INSTRUCTOR Y BREVE DESCRIPCION: Ingeniero Industrial de Alimentos, Desarrollar actividades de Formacion en el area de industria manufacturera de alimentos y de aplicar y/o innovar estrategias para el aseguramiento de la calidad en el proceso de transformación poseo conocimientos para planificar, organizar y dirigir el trabajo de las distintas áreas de procesamientos de alimentos como son: Procesamientos de cárnicos y derivados, procesamientos de

ACTIVIDADES (ELEMENTOS) DESCRIPCIÓN DE UN RESULTADO DE APRENDIZAJE	HORAS
Conceptos Generales de BPM	10
Clasificacion y contaminacion de los Alimentos	10
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	10
Buenas Practicas en la Higiene de los Alimentos	10
Principio y Control en la BPM	8
	48

* Adjuntar listado de asentamiento de matrícula, fichas de matrículas totalmente diligenciadas y copias del documento al 150%

Laura M. Gómez T.
Firma Instructor

VoBo. Líder

sigo

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: 021-FT-PL-003

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL: | CENTRO DE FORMACIÓN: | CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1		1193[illegible]	[illegible]	Cardona Sujana	El Hatico	[illegible]	3017961155	[illegible]
2		1128[illegible]	RUTH ESTHER	GARZON D'LAMA	El Hatico	[illegible]	3242413844	Ruth Garzon
3		56.016.811	Sandra Flórez	Flórez Rodriguez	El hatico	55936548@gmail.com	3007988859	Sandra Flórez
4		56057500	Lola Rosa	Restrepo Higuita	El hatico	[illegible]	3124955228	Lola Rosa
5		31689996	Diana Milena	Zuluaga Cardona	El Hatico	[illegible]	3045804695	Diana Zuluaga
6		1120745201	Angie Sanjuan	Sanchez Salazar	El Hatico	[illegible]	3203146319	[illegible]
7		26.996.627	Linet Celedonia	Acosta Sajuad	El Hatico	[illegible]	3168296918	Linet Acosta
8		1120745582	Karen Yuranis	Perez Baena	El Hatico	[illegible]	[illegible]	Karen Perez
9		1120751582	Jz Leidis	Bolleja Amaya	El hatico	[illegible]	3017112825	Jz Leidis
10		26.[illegible]	Enaida Obrito	Obando Reyes	El Hatico	[illegible]	[illegible]	Enaida Obrito
11		1006816558	Daileidis Camila	Iguaran Garzon	El Hatico	[illegible]	3117636510	Daileidis
12		1131939055	Yuranis maria	Rosado Almanza	El Hatico	[illegible]	3113259928	Yuranis Rosado
13		26.796.518	Amanda Hortencia	Hortencia Acosta	El Hatico	[illegible]	3177325621	Amanda Hortencia
14	*	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
15		1118[illegible]	Edwin Guillermo	Cortes Fernandez	El Hatico	[illegible]	3165961189	Edwin Cortes
16		1058[illegible]	Mallerly	Machado Betancur	El Hatico	[illegible]	316[illegible]006	Mallerly
17	Ti	[illegible]	Kristen Carolina	Villalobos Gomez	El Hatico	[illegible]	3239441408	[illegible]
18		1118[illegible]	Solbeth Diaz D.	Diaz Duarte	El Hatico	Starazona.sol@gmail.com	3046769814	Solbeth Diaz
19		56.013.329	Ana Lia Victoria	Acosta Sajuad	El Hatico		3165662406	Ana Lia Victoria
20	PEP	[illegible]	Yamaris Carolina	Gomez Aranguren	El Hatico	[illegible]	3136487754	[illegible]

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y espresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: GFPI-FL-023

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL: | CENTRO DE FORMACIÓN: | CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN Y BARRIO DE RESIDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1		1085500 [illegible]	Katerine	Garcia Arbelaez	Hatico	Kangarde@Email.com	3225711462	Katerine Garcia
2		1117076230 [illegible] 965	Eva Maria	Rivaldo Andrade	Hatico	[illegible]	3176891964	Eva Rivaldo
3		[illegible]	Yulitza Cesarita	Villalobos Espinoza	Hatico	[illegible]	[illegible]	[illegible]
4		[illegible]	Arianys Arenas	Martinez Acosta	El Hatico	[illegible]	3117738715	Arianys Martinez
5		1060656995	Yolimeth Cecilia	Arroyo Diaz	El Hatico	[illegible]	3235650795	Yolimeth Arroyo
6		1120740587	Vicetth Estefania	Acosta Tejada	El Hatico	[illegible]	3168726898	Vicetth Acosta
7		1062740661	Angelis Liceth	Martinez Acosta	El Hatico	[illegible]	3173894112	Angelis Martinez
8		21697 y 1002	Arnoldth	Blanchar Gomez	El Hatico	[illegible]	3206432614	Arnoldth Blanchar
9		1120765329	Melanie	Silva Machado	El Hatico	[illegible]	3043719455	Melanie Silva
10		1060035814	Sol Alejandra	Blanchar Cantero	El Hatico	[illegible]	3166516726	Sol Blanchar
11		1-6370828	Yesica Nicolas	Florido Villalobos	El hatico	[illegible]	3146617281	Yesica F.
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá corresponderse en su registro.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 31/07/2018 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	Asegurar la higiene de los alimentos es un objetivo de obligatorio cumplimiento para la industria de alimentos dedicada al procesamiento. Por lo tanto, el talento humano que manipula alimentos debe aportar para que las empresas productoras entreguen al mercado productos que garanticen condiciones inocuas para el consumidor, manteniendo las características físicas químicas, microbiológicas y sensoriales. Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toma un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública. Las razones expuestas determinan la necesidad de contar con un programa de formación que implique el manejo de alimentos con el fin de garantizar el bienestar de los consumidores. Cada año en el mundo más 600 millones de personas presentan intoxicaciones alimentarias, de las cuales más de 400 mil mueren por diversas enfermedades derivadas de alimentos contaminados según la OMS, esto ha conducido a tomar conciencia, y generar acciones que puedan salvar vidas. Las empresas productoras de alimentos, expendios, restaurantes, entre otros, mejoran cada día sus procesos en pro de la salud pública. El programa de formación en higiene y manipulación de alimentos se ha convertido en el hilo conductor que integra los programas de transformación y comercialización de alimentos a fin de garantizar la calidad de los alimentos elaborados. Un crecimiento anual del 7% de la demanda de la industria de alimentos y bebidas en Colombia llevará a que el sector alcance ventas por más de 25 millones de dólares en el 2021; indicando ello que se requerirá talento humano para el sector que desarrollará actividades inherentes a la producción específicamente las Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de los alimentos. Por lo tanto este programa de formación tiene crucial relevancia y es necesario fortalecerlo para todas las demás formaciones relacionadas con el manejo de alimentos. Este programa está dirigido a las personas que realicen actividades de Manipuladores de alimentos.
REQUISITOS DE INGRESO:	Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro de Formación

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 y 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, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer 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.

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

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

R1 CONOCIMIENTO BÁSICO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
R1 RESPONSABILIDAD LEGAL Y SOCIAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
R1 PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO.

R1 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS.
R1 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETAS: CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.
R1 FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.
R1 ALÉRGENOS: CONCEPTOS, CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON ALÉRGENOS.
R1 PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
R2 PRINCIPIOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
R2 TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
R2 LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 CONCEPTOS BÁSICOS DE MANEJO DE RESIDUOS.
R2 CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.
R2 CONCEPTOS BÁSICOS DE TRAZABILIDAD.
R2 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
R2 PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
R3 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS.
R3 CONCEPTOS BÁSICOS DE MANEJO DE PRODUCTO NO CONFORME.
R3 REGISTRO DE NOVEDADES: NOVEDAD CON AFECTACIÓN DIRECTA A LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, NOVEDAD CON AFECTACIÓN INDIRECTA A LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO.
R4 INTERPRETACIÓN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y NORMAS INTERNAS DE LA EMPRESA.
R4 DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS.
R4 CONTROL DE PROCESOS: CONCEPTOS BÁSICOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

R1 INTERPRETAR EL PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES.
R1 IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.
R1 RECONOCER LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.
R1 CARACTERIZAR PERFIL SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS.
R2 RECONOCER PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE REQUISITOS NORMATIVOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
R2 EJECUTAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS.
R2 UTILIZAR LA INDUMENTARIA ADECUADA PARA MANIPULAR ALIMENTOS.
R3 COMPROBAR APLICACIÓN CORRECTA DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
R3 IDENTIFICAR INCUMPLIMIENTO EN LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
R3 REGISTRAR LAS NOVEDADES IDENTIFICADAS.
R4 RECONOCER ORIGEN DEL INCUMPLIMIENTO EN PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

R1 DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES.
R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.
R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA.
R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 EMPLEA LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ACORDE CON ACCIONES PREVENTIVAS INCLUIDAS EN LAS

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
R2 PRESENTA REGISTROS DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RECURSOS DISPONIBLES.
R3 MONITOREA LOS CONTROLES BAJO SU RESPONSABILIDAD ACORDE CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
R3 DISPONE PRODUCTO NO CONFORME Y RESIDUOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS Y LEGISLACIÓN SANITARIA.
R3 EXPLICA LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R3 ENTREGA INFORMACIÓN DE LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE REGISTRO.
R4. EXPLICA LOS AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS HALLAZGOS IDENTIFICADOS DURANTE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
R4 PRESENTA AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
R4 DESARROLLA LAS ACTIVIDADES PARA AJUSTAR LAS PRÁCTICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	OPCIÓN 1 NBC - INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES: INGENIERO (A) EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS O INGENIERO AGROINDUSTRIAL O PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O INGENIERO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS O INGENIERO DE ALIMENTOS O PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA. NBC - QUÍMICA Y AFINES: QUÍMICO DE ALIMENTOS O BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS. NBC - NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTOS DE AGRONOMÍA; INGENIERO AGRÓNOMO O INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES: INGENIERÍA AGRÍCOLA. OPCIÓN 2 NBC - INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO DE ALIMENTOS O TECNOLOGÍA AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO EN AGROINDUSTRIA O TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. NBC - INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS O TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS. NBC AGRONOMÍA Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA O TECNÓLOGO EN AGROINDUSTRIA O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TICS), HABILIDADES

	ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DEL CONOCIMIENTO.
Experiencia laboral y/o especialización	OPCIÓN 1: DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN; Y SEIS (06) MESES EN DOCENCIA. OPCIÓN 2: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN; Y SEIS (06)

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	OLGA VICTORIA CELIS	ASESORA METODOLÓGICA DISEÑO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	11/05/2017
Responsable del diseño	ROSE MARY SOLORZANO ARIZA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	11/05/2017
Responsable del diseño	RICARDO VILLAMIZAR	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	11/05/2017
Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	11/05/2017

Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO	GESTOR DE LA RED AGRICOLA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	11/05/2017
Responsable del diseño	ELIZABETH BARRERA BELLO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	20/09/2017
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	QUITAR SUSPENDIDO	null. DIRECCIÓN GENERAL	20/09/2017
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CÓRDOBA	25/09/2017
Responsable del diseño	JHON JAIRO ALZATE MARIN	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS. REGIONAL CALDAS	14/05/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CÓRDOBA	30/07/2018
Responsable del diseño	MIKE DOUGLAS SANCHEZ OROZCO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	30/07/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CÓRDOBA	31/07/2018
Aprobación	ELIANA MARIA BETANCUR CARDONA		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	25/09/2017

Aprobación	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA		null. REGIONAL CÓRDOBA	31/07/2018

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE COMPLEMENTARIA

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulacion de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia: Manipular Alimentos de acuerdo con Normatividad Vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de Alimentos.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guía 48 Horas

2. PRESENTACIÓN



El Decreto 3075/1997 y sus modificaciones posteriores, las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos o productos agroindustriales.
La adecuada aplicación de los principios de las BPM permite obtener productos sanos, de óptima calidad e inocuos, trabajadores cumpliendo normas de higiene y seguridad, mejorar la productividad y generar acceso a nuevos mercados diferenciados.

Asegurar la higiene de los alimentos es un objetivo de obligatorio cumplimiento para la industria de alimentos dedicada al procesamiento. Por lo tanto, el talento humano que manipula alimentos debe aportar para que las empresas productoras entreguen al mercado productos que garanticen condiciones inocuas para el consumidor, manteniendo las características físicas químicas, microbiológicas y sensoriales.

Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toman un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

3.1 Actividades de Reflexión inicial



Abre el siguiente enlace y observa el video Buenas Prácticas de Manufactura (**BPM**), Por qué son tan importantes las cinco claves para la inocuidad de los alimentos https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ Después de ver comenta con tus compañeros de trabajo y familia, este tema es muy importante y debemos tener mucho cuidado ya que la salud del consumidor depende del manipulador de alimentos.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)



Esta actividad se desarrollara individual y luego por medio del grupo de Wasapt analizaremos los conceptos trabajados.

MEDIANTE UNA INVESTIGACIÓN DESARROLLE:

- Identifique cual es el origen de la contaminación de los alimentos (Físico, químico y Biológico) que más se presentan en su empresa y describa la forma de controlarla.
- Analice el video “Condiciones Higiénicas de fabricación” e indique las posibles causas de la Intoxicación
- Resuelva la actividad la sopa de letras “Los microorganismos

3.3.Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Después de analizar todos conceptos anteriormente trabajados, nos proponemos a evidenciar las competencias requeridas para lograr los objetivos propuestos. Para esto vamos a definir varias actividades con el fin de afianzar nuestros conocimientos y desempeño en torno a encontramos en un proceso de formación.



Actividad Interactiva ESTUDIO DE CASO:" SEGURIDAD DENTRO Y FUERA"

El camión de entrega llegó con una variedad de alimentos _alimentos congelados, vegetales, frutas frescas, y bolsas de vegetales fresco, al igual que algunos alimentos secos. Debido a que casi ya era la hora de servir, Mary la empleada que recibía estaba muy apurada para recibir y almacenar los alimentos. Al mismo tiempo, el empleado de la lechería que entrega la leche llegó con la leche de la semana.

Mary firmo rápidamente por la primera entrega después de mirar de reojo la factura y la orden de compra. Notó que había sucio en las cajas de leche e incluso en varios cartones de leche.

Pensó en no aceptar la leche, pero no quería molestar al administrador, quién estaba reunido con un auditor.

Decidió aceptar la leche, lavar los cartones y dio un regaño serio a la persona haciendo la entrega.

Ella coloco los alimentos secos en el almacén para almacenarlos más tarde, después del almuerzo.

Colocó los alimentos congelados y refrigerados en un carrito y lo empujo al cuarto de refrigerado para organizarlos cuando tuviera tiempo. Luego lavó los cartones sucios de leche en agua fría para quitar el sucio ante de almacenarlos en el refrigerador. No le dijo al administrador acerca de sucio en los cartones de la leche.

- ¿Qué hizo Mary correctamente?
- ¿Qué hizo Mary incorrectamente?
- ¿Qué puede hacer Mary y su supervisor para PREVENIR situaciones similares en el futuro?

.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

1. Los aprendices elaboraran una consulta donde determinaran los principales problemas o necesidades de su comunidad.

2. Dicho problema debe ser doccumentado por medio de un diagnostico donde se determine el problema, causas y consecuencias del problema, recursos y alternativas de solución.
3. Dicho trabajo debe ser socializado por chat o por el grupo de Wasapt donde se tomaran las conclusiones y recomendaciones.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación de conocimiento citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Prueba de Conocimientos.		**Técnica:** Formulación de Preguntas. **Instrumento:** Cuestionario

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **Desinfectante:** agente físico o químico empleado en la desinfección
2. **Desinfección:** Destrucción de microorganismos a un nivel tal que no dé lugar a contaminación peligrosa de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.
3. **Detergente:** Agente de limpieza como el jabón o cualquier preparado orgánico, líquido o sólidos sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.
4. **Contaminación:** Transmisión directa o indirecta de microorganismos dañinos a productos alimenticios.
5. **Higiene:** condiciones o prácticas de aseo que ayudan a mantener la calidad del alimento y la salud del consumidor o Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad
6. **Suciedad:** Es todo residuo que al final de los procesos queda adherido a los techos, pisos, equipos, mesas, utensilios etc., y está constituido básicamente por materia orgánica del producto que se procesa.
7. **Limpieza:** eliminación de residuos alimenticios, polvo, grasas u otras materias, mediante el fregado y lavado con agua, jabón o un detergente adecuado.
8. **Residuo:** Restos de los productos de limpieza y desinfectantes que quedan en los equipos y utensilios después de las operaciones de higiene.
9. **Agua potable:** Agua que puede consumirse con garantías sanitarias y que cumple los requisitos de la OMS, contenidos en la “Internacional Standard For Drinking Walter “(OMS 1997). Ausencia de patógenos, pero puede existir microorganismos productores de alteraciones de los alimentos.
10. **ALIMENTO**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
11. BPM: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

12. CONTAMINACIÓN CRUZADA: son aquellas que se generan cuando las materias primas entran en contacto directo o indirecto con los productos terminados o cuando no se adoptan las medidas higiénicas de precaución necesarias para evitar la contaminación del alimento.
13. CONTROL DE CALIDAD: Son todas las acciones que se realizan para minimizar los defectos o errores en una planta de alimentos.
14. **ESTERILIZACIÓN:** Proceso químico o físico mediante el cual se eliminan todas las formas vivas de microorganismos incluyendo las formas esporuladas, hasta un nivel aceptable de garantía de esterilidad. (10-6 para dispositivos médicos).
15. **MICROORGANISMOS:** son aquellos seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio. En este extenso grupo podemos incluir a los virus, las bacterias, levaduras y mohos que pululan por el planeta tierra

16. **REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**

- ARBELÁEZ María Patricia, LÓPEZ Juliana, Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, SENA Regional Antioquia.
- Cartilla: Alimentos… mejor manipulados… se venden mas… y… estaremos sanos y felices, Secretaria de Salud de Cundinamarca.
- www.invima.gov.co Ministerio de la Protección social Decreto 3075 de Diciembre de 1997
- Biblioteca Virtual Sena www.bibliotecavirtualsena.edu.co. http://www.ebooks7-24.com.bdigital.sena.edu.co/stage.aspx?il=&pg=&ed=
- Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social. Colombia
- Decreto 19 de 2012: http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Decretos/2012/Documents/Enero/10/Dec1910012012.pdf
- Resolución 719 de 2015: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0719-de-2015.pdf.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LAURA MERCEDES GOMEZ TONCE**	**Instructora**	**C.A.A**	**2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
GUÍA PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS FORMATIVOS
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

DESCRIPTORES PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **FICHA:** 2322584
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje: REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO		FIRMA
		FISICO	DIGITAL		SI	NO	
DARLEIDIS KAMILA IGUARAN GARIZAO	Mesa redonda Conocimientos previos lluvias de ideas sobre el conocimiento de las BPM a.- Que oportunidades te ofrece la capacitación de BPM. . b.- Leer estudio de caso seguridad dentro y fuera que ilustra la importancia de planificar con antelación y seguir los procedimientos apropiado para recibir los alimentos. Responder las tres preguntas C. Elaborar el taller de conocimiento aplicando el art 15 del decreto 3075 identifique que tipos de contaminaciones (físico, químico, biológico) y			Se realizó en clase 03/05/2021	X		Darleidis Iguaran
YOHANY MACHADO BETANCUR					X		Yohanis Machado
KATERINE ROSA GARCIA BOLAÑO					X		Katerine Garcia
YESICA NORELYS MORALES VILLAFAÑE				05/05/2021	X		Yesica Morales
SOLIBETH DIAZ DUARTE					X		Solibeth Diaz D.
EDWIN G CORTES FERNANDEZ					X		Edwin cortes Fernandez
LICETH BIBIANA ACOSTA SAJAUD					X		Liceth Acosta Sajaud
KAREN KARELYS PEREZ BARROS		x		11/05/2021	X		Karen Perez
ANGELA VANESA MARTINEZ BOLIVAR					X		[illegible]
MILEINIS SIERRA CUADRADO					X		Mileinis Sierra C
ARIANNYS ARIANA MARTINEZ ACOSTA					X		Arianys Martinez
AURICELIS LICETH MARTINEZ ACOSTA					X		Auricelis Martinez
LIZ LEIDIS BALLEJO AMAYA		x		13/05/2021	X		Liz Leidis Ballejo
RUTH ESTHER GARIZADO DE LA HOZ					X		Ruth Garizado
YURANIS MARIA REDONDO ALMANZA					X		Yuranis Redondo
NINIVE DEL CARMEN CAMBAR SIJONA					X		Ninive cambar

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
GUÍA PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS FORMATIVOS
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

ENEIDA BEATRIZ BRITO BOLIVAR	accidente de trabajos que se puedan prevenir. e.- Según tus conocimientos sobre las BPM realice un socio drama.				X		Eneida B. B. B
AMINTA DOLORES MARTINEZ ACOSTA					X		Aminta Martinez Acosta
LINET CELEDONIA ACOSTA SAJAUD				15/05/2021	X		Linet Acosta Sajaud
SOR ADALEISA BLANCHAR MARTINEZ					x		
YOLIBETH CECILIA AMAYA DIAZ					x		Yolibeth Amaya.
AMELIA VICTORIA ACOSTA SAJAUD							Amelia V. Acosta
JULIA ROSA RESTREPO IGUARAN							Julia Restrepo
SANDRA PATRICIA FLOREZ RODRIGUEZ							Sandra P. Florez
DIANA MILENA FELIZOLA CONTRERAS							Diana Felizola

Laura Gómez T
LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE FONSECA GUAJIRA

FICHA: 2322584

En la semana entre el 03 de mayo hasta 15 de mayo de 2021, se capacitaron a 25 aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Corregimiento el Hatico del municipio de Fonseca, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

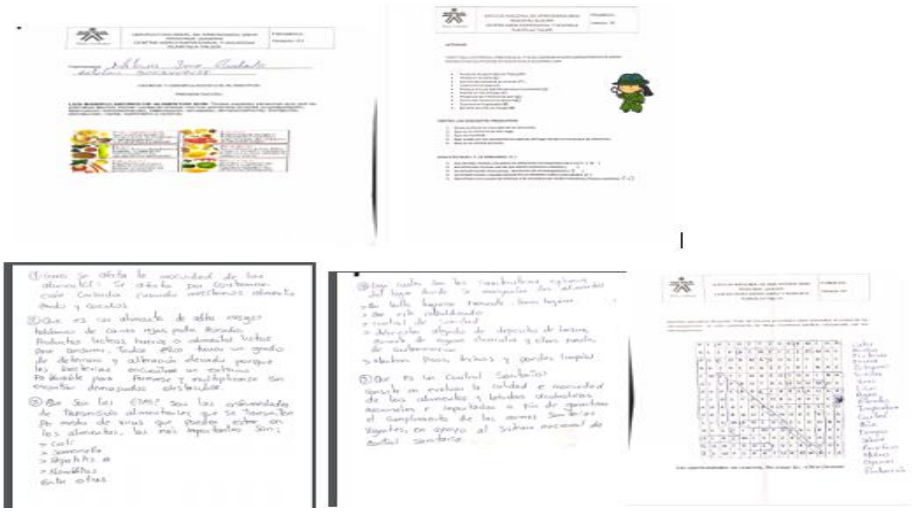
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

Aplicando los conocimientos en sus áreas de trabajo y estar dispuesto a compartirlos con el personal que no ha tenido la oportunidad de participar en la capacitación.

Reconocer la importancia del papel del manipulador de alimentos en la conservación de la salud pública de los consumidores.

Evidencia de la actividad realizada, enviadas por los aprendices por WhatsApp y presencial.



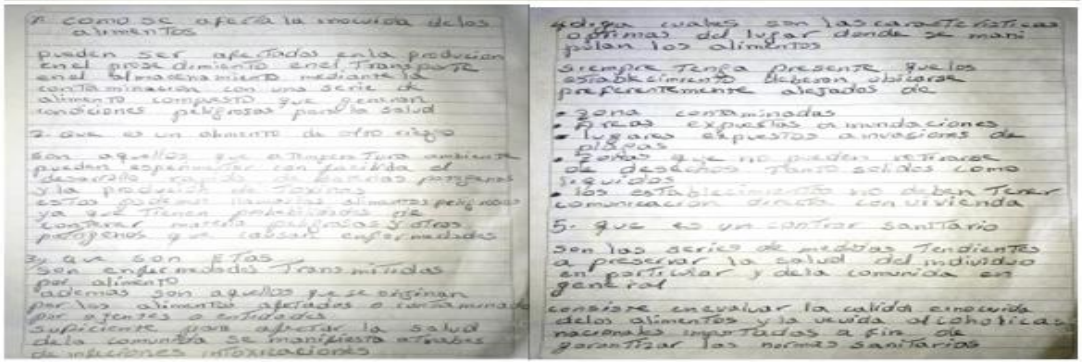


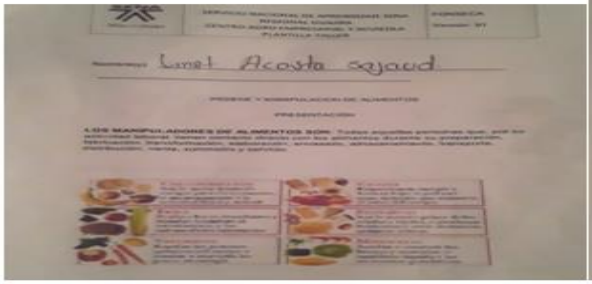


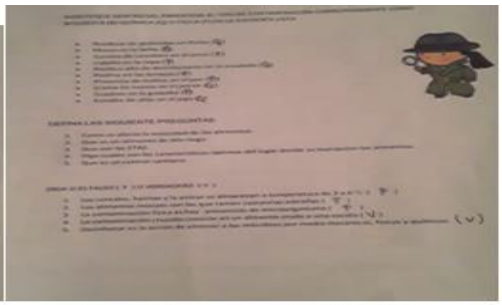


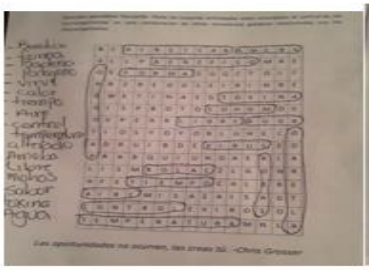



Enviado Beatriz Britto Pastor
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
PRESENTACIÓN
LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SON:
Las oportunidades no ocurren, las creas tú. -Chris Grosser


2. como se afecta la inocuidad de los alimentos
pueden ser afectados en la produccion en el procesamiento en el transporte en el almacenamiento mediante la contaminacion con una serie de alimento compuesto que generan condiciones peligrosas para la salud
3. que es un alimento de alto riesgo
son aquellos que en su composicion quimica pueden soportar con facilidad el desarrollo de bacterias patogenas y la produccion de toxinas estos pueden causar alimentos peligrosos ya que tienen probabilidades de contener materia fecal y otros peligros y de causar enfermedades
4. que son ETAS
son enfermedades transmitidas por alimento
ademas son aquellos que se originan por los alimentos afectados o contaminados por agentes o sustancias suficientes para afectar la salud de la comunidad se manifiesta atraves de infecciones intoxicaciones
4. dogas cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos
siempre tenga presente que los establecimientos deberan ubicarse preferentemente alejados de
• zona contaminadas
• areas expuestas a inundaciones
• lugares expuestos a invasiones de plagas
• zonas que no puedan retirarse de desechos tanto solidos como liquidos
• los establecimientos no deben tener comunicacion directa con vivienda
5. que es un control sanitario
son las series de medidas tendientes a preservar la salud del individuo en particular y de la comunidad en general
consiste en evaluar la calidad inocuidad de los alimentos y la ubicacion de las materias impuestas a fin de garantizar las normas sanitarias

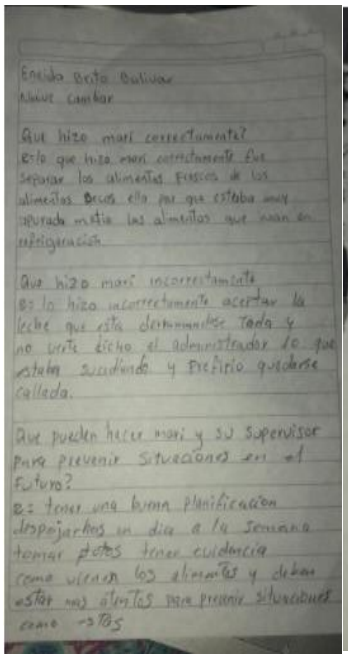

Liset Acosta Sejaud

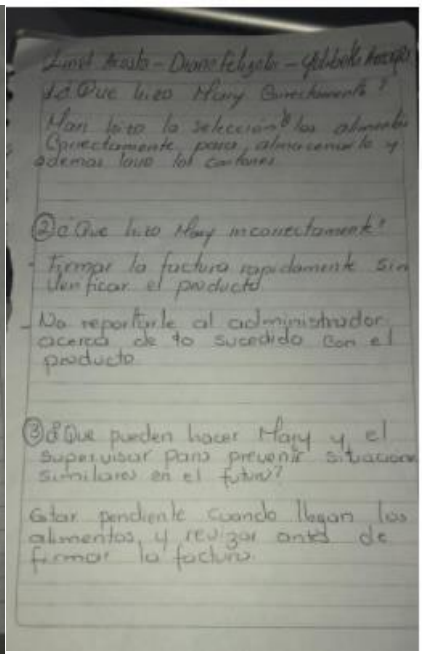


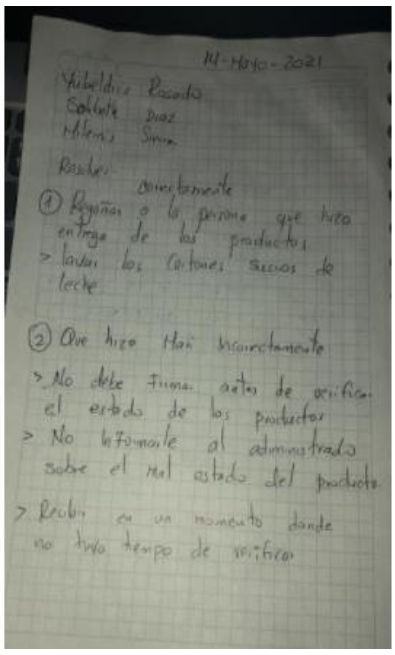









Liset Acosta - Diana Feligreto - Yeibeldiris Rosado
1. Que hizo Mary Correctamente?
Mari hizo la selección de los alimentos Correctamente, para almacenarlo y además tenia los cartones


M-Mayo-2021
Yeibeldiris Rosado
Sabrina Diaz
Milena Sierra
Resolver:
1. Regañas a la persona que hizo entrega de los productos
> Lavar los cartones secos de leche
2. Que hizo Mari incorrectamente
> No debe firmar antes de verificar el estado de los productos
> No informale al administrador sobre el mal estado del producto
> Recibir en un momento donde no tuvo tiempo de verificar

FOTOS DE EVIDENCIAS












SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
FONSECA – LA GUAJIRA

LISTA DE CHEQUEO

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO • Ficha: 2322584 Código: 96151529 Versión: 2			
resultados de aprendizaje aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.		Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE:	
Nombre Del Aprendiz:	APRENDIZ 1 LICETH BIBIANA ACOSTA SAJAUD	APRENDIZ 2 ARIANNYS MARTINEZ ACOSTA	APRENDIZ 3 LINET CELEDONIA ACOSTA SAJAUD
APRENDIZ 4 AURICELIS LICETH MARTINEZ ACOSTA		APRENDIZ 5 AMELIA VICTORIA ACOSTA SAJAUD	
FECHA: 14/05/2021		PRESENTACION: Con esta lista de chequeo de la actividad de evaluación de la guía	

CRITERIOS DE: **DESEMPEÑO X** **PRODUCTO:**

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	Presenta el uniforme en condiciones decorosas de limpieza según procedimiento de la empresa.	X		X		X		X		X	
2	Reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgo de contaminación en los alimentos, según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X	
3	Realiza lavado de manos de acuerdo con el método establecido en el instructivo y normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
4	Aplica hábitos de seguridad e higiene durante el proceso de manipulación, según procedimientos de la empresa.	X		X		X		X		X	
5	Identifica riesgos de contaminación que se presentan durante el proceso.	X		X		X		X		X	
6	Realiza limpieza a equipos, utensilios y áreas de trabajo según el plan de saneamiento básico.	X		X		X		X		X	
7	Cumple las normas de salud en el trabajo de acuerdo a la normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) si cumple con mínimo 5 indicadores - NA (No aprobó)	A		A		A		A		A	

Laura M Gomez	Firma del Aprendiz 1 Liceth Acosta Sajaud	Firma del Aprendiz 2. Arianny Martinez Acosta	Firma del Aprendiz 3 Linet Acosta Sajaud
	Firma del Aprendiz 4 Auricelis Martinez Acosta	Firma del aprendiz 5 Amelia V. Acosta S.	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
FONSECA – LA GUAJIRA

LISTA DE CHEQUEO

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO		Ficha: 2322584 Código: 96151529	Versión: 2
resultados de aprendizaje aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.		Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE:	
Nombre Del Aprendiz:	APRENDIZ 1 LICETH BIBIANA ACOSTA SAJAUD	APRENDIZ 2 ARIANNYS MARTINEZ ACOSTA	APRENDIZ 3 LINET CELEDONIA ACOSTA SAJAUD
APRENDIZ 4 AURICELIS LICETH MARTINEZ ACOSTA		APRENDIZ 5 AMELIA VICTORIA ACOSTA SAJAUD	
FECHA: 15/05/2021		PRESENTACION: Con esta lista de chequeo de la actividad de evaluación de la guia 1	

CRITERIOS DE: **DESEMPEÑO** **PRODUCTO: X**

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	La presentación personal del manipulador de alimentos cumple con los parámetros establecidos en la legislación vigente.	X		X		X		X		X	
2	La dotación del manipulador de alimentos permite visualizar la limpieza según legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X	
3	Los exámenes médicos vigentes demuestran aptitud para manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
4	Las manos se encuentran limpias y sin afecciones de acuerdo con la normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
5	Los accesorios personales no son portados en el área de proceso de acuerdo al procedimiento establecido.	X		X		X		X		X	
6	La cofia la usa correctamente de acuerdo con la normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
7	El tapabocas que usa es desechable según normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) si cumple con mínimo 5 indicadores - NA (No aprobó)	A		A		A		A		A	

Firma de Instructor: Laura M Gómez T. LAURA MERCEDES GOMEZ T.	Firma del Aprendiz 1 Liceth Acosta Sajaud.	Firma del Aprendiz 2. Arianys Martinez Acosta	Firma del Aprendiz 3 Linet Acosta Sajaud
	Firma del Aprendiz 4 Auricelis Martinez Acosta	Firma del aprendiz 5 Amelia V. Acosta. Sajaud	

SENA | siga

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Presencial Sena Emprende Rural

CIUDAD, MUNICIPIO Y/O VEREDA Y FECHA: Semana 3 hasta 8 de Mayo. EL HATICO

CENTRO DE FORMACIÓN: AGROEmpresarial y Agricola

COMPETENCIA: Manipular los Alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Aplicar Practicas Higienicas

AMBIENTE:

HORARIO:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulacion de Alimentos

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FECHA Y FIRMA 3 LUNES	4 MARTES	5 MIERCOLES	6 JUEVES	VIER
1	DARLEIDIS KAMILA	IGUARAN GARIZAO	1006816551		3114758510	Darleidis Iguar	Darleidis Igua	Darleidis Igua	Darleidis Igua	Darleidis
2	YOHANY	MACHADO BETANCUR	1015410912	Yohanismachadobetancur@gmail.com	3164165006	Yohanis	Yohanis	Yohanis	Yohanis	Yohanis
3	KATERINE ROSA	GARCIA BOLAÑO	1065580980	kat@garbo@6mail.com	3275711462	Katerine Garcia	Katerine Garcia	Katerine Garcia	Katerine Garcia	Katerine
4	YESICA NORELYS	MORALES VILLAFAÑE	1067725920	Yesicamorvi.@gmail.com	3164615361	Yesica Morales	Yesica Morales	Yesica Morales	Yesica Morales	Yesica M.
5	SOLIBETH	DIAZ DUARTE	1118816600	Solargonza@gmail.com	3045769841	Soliberth Diaz	Soliberth Diaz	Soliberth Diaz	Soliberth Diaz	Soliberth
6	EDWIN GUILLERMO	CORTES FERNANDEZ	1119835237	Duvylorese@hotmail.com	3183960189	Edwin cortes	edwin cortes	edwin cortes	Edwin cortes	Edwin Cor
7	LICETH BIBIANA	ACOSTA SAJAUD	1.120.490.661	Licethacosta1690@gmail.com	3166190916	Licet Acosta	Licet Acosta	Liceth Acosta	Liceth Acosta	Licet Acos
8	KAREN KARELYS	PEREZ BARROS	1120343522	Karenkarelysperezbarros@hotmail.com	3044415949	Karen Perez	Karen Perez	Karen Perez	Karen Perez	Karen
9	ANGELA VANESA	MARTINEZ BOLIVAR	1120945.209	angiamabo@hotmail.com	3209116319	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
10	MILEINIS	SIERRA CUADRADO	1120745329	mileinys2605@gmail.com	3043449425	Mileinis Sierra	Mileinis Sierra	Mileinis Sierra	Mileinis Sier	Mileinis Sie
11	ARIANNYS ARIANA	MARTINEZ ACOSTA	1120745602	abrandes.0315@hotmail.com	3175720005	Arianys martinez	Arianys martinez	Arianys martinez	Arianys martinez	Arianys mar
12	AURICELIS LICETH	MARTINEZ ACOSTA	1120744669	aulimaoac2006@hotmail.com	3173198922	Auricelis Martinez	Auricelis Martinez	Auricelis Martinez	Auricelis Martinez	Auricelis
13	LIZ LEIDIS	BALLEJO AMAYA	1120735807	lizleidisb@gmail.com	3017117825	Liz Leidis Ballejo	Liz Ballejo	Liz Ballejo	Liz Ballejo	Liz B.
14	RUTH ESTHER	GARIZADO DE LA HOZ	1122814421	Garizadodelahoz@gmail.com	3211409864	RUTH GARIZADO	RUTH GARIZADO	RUTH GARIZADO	RUTH GARIZADO	RuthGarizado
15	YURANIS MARIA	REDONDO ALMANZA	1123123405	yuranisredondo28@gmail.com	3113235923	Yuranis P	Yuranis P	Yuranis P	Yuranis P	Yuranis P
16	NINIVE DEL CARMEN	CAMBAR SIJONA	1002897776	Ninivecambar@gmail.com	3017181155	Ninive cambar	Ninive cambar	ninive cambar	ninive cambar	Ninive C.
17	ENEIDA BEATRIZ	BRITO BOLIVAR	26.983.736	Eneidabrito4670@hotmail.com	3189918179	Eneida Brito	Eneida Brito	Eneida Brito	Eneida Brito	Eneida B
18	AMINTA DOLORES	MARTINEZ ACOSTA	26996517		3177321022	Aminta Acosta	Aminta Acosta	Aminta Acosta	Aminta Acosta	Aminta
19	LINET CELEDONIA	ACOSTA SAJAUD	26.996.617	Linetacosta2x14@gmail.com	3166765926	Linet Acosta	Linet Acosta	Linet Acosta	Linet Acosta	Linet
20	SOR ADALEISA	BLANCHAR MARTINEZ	1.056.093.894	adaleisablanchar@gmail.com	3116656926	Sor Blanchar	Sor Blanchar	Sor Blanchar	Sor Blanchar	Sor Blanchar
21	YOLIBETH CECILIA	AMAYA DIAZ	1060558995	yolibethcecilia@gmail.com	3233230275	Yolibeth A.	Yolibeth A.	Yolibeth A.	Yolibeth A.	Yolibeth
22	AMELIA VICTORIA	ACOSTA SAJAUD	26.056.524	acostaamelia381@gmail.com	3165662404	Amelia V.	Amelia V.		Amelia V.	Amelia V.
23	JULIA ROSA	RESTREPO IGUARAN	1.065.730.[illegible]	Juliarestrepoiguaran@gmail.com	3176806638	Julia Restrepo	Julia Restrepo	Julia Restrepo	Julia Restrepo	Julia R
24	SANDRA PATRICIA	FLORES RODRIGUEZ	56.068.[illegible]	Sfr93.52@gmail.com	3007489889	Sandra Flores	Sandra Flores	Sandra Flores	Sandra Flores	Sandra Flo
25	DIANA MILENA	FELIZOLA CONTRERAS	56.069.496	dianafelizola@hotmail.com	3045524690	Diana Felizola	Diana Felizola	Diana Felizola	Diana Felizola	Diana

Laura Mercedes GOMEZ TONCEL
Nombre el instructor

Laura M Gomez T
Firma del Instructor

Arianys martinez Acosta
Nombre representante grupo

Arianys martinez Acosta
Firma del representante grupo

siga

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Presencial Sena Emprende Rural

Versión

Código:

UDAD, MUNICIPIO Y/O VEREDA Y FECHA: Semana 10 hasta 15 de Mayo. EL HATICO

NTRO DE FORMACIÓN: Agroempresarial y Acuicola

OMPETENCIA: Manipular los Alimentos.

ESULTADO DE APRENDIZAJE: Aplicar practicas higienicas

MBIENTE:

FICHA: 2322584

ORARIO:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y manipulación de alimentos.

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FECHA Y FIRMA 10 LUNES	11 MARTES	12 MIERCOLES	13 JUEVES	14 VIERNES	15 SABADO	DOMIN
1	DARLEIDIS KAMILA	IGUARAN GARIZAO	[illegible]		3117635510	Darleidis Iguaran	Darleidis Igua	Darleidis Iguaran	Darleidis Igua	Darleidis Igua	Darleidis Igua	Darleid
2	YOHANY	MACHADO BETANCUR	1015416912	Yohanysambrado@hotmail.com	3164465006	YoHanis	YoHanis	YoHanis	YoHanis	YoHanis	YoHanis	YoHan
3	KATERINE ROSA	GARCIA BOLAÑO	1067	katerinegarcia@gmail.com	3229711462	Katerine Garcia	Katerine Garcia	Katerine Garcia	Katerine Garcia	Katerine Garcia	Katerine Garcia	
4	YESICA NORELYS	MORALES VILLAFAÑE	1047	Yesicamorales@gmail.com	3165153161	Yesica Morales	Yesica Morales	Yesica Morales	Yesica Morales	Yesica Morales	Yesica morales	Yesica
5	SOLIBETH	DIAZ DUARTE	1122	Staraling800@gmail.com	3045769411	Solibeth Diaz	Solibeth Diaz	Solibeth Diaz	Solibeth Diaz	Solibeth Diaz	Solibeth Diaz	Solibe
6	EDWIN GUILLERMO	CORTES FERNANDEZ	1118	[illegible]	3[illegible]	Edwin cortes	Edwin cortes	Edwin cortes	Edwin cortes	Edwin cortes	Edwin cortes	
7	LICETH BIBIANA	ACOSTA SAJAUD	1120	[illegible]	3165[illegible]	Liceth Acosta	Liceth Acosta	Liceth Acosta	Liceth Acosta	Liceth Acosta	Liceth Acosta	Liceth
8	KAREN KARELYS	PEREZ BARROS	1120	Karenkarelis[illegible]	3044613487	Karen Perez	Karen Perez	Karen Perez	Karen Perez	Karen Perez	Karen Perez	
9	ANGELA VANESA	MARTINEZ BOLIVAR	1120	[illegible]	3203446319	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
10	MILEINIS	SIERRA CUADRADO	1120	milkinys[illegible]	3043449421	Mileinis Sierra	Mileinis Sierra	Mileinis Sierra	Mileinis Sierra	Mileinis Sierra	Mileinis Sierra	Mileinis
11	ARIANNYS ARIANA	MARTINEZ ACOSTA	1122	[illegible]	3135793735	Arianys martinez	Arianys martinez	Arianys martinez	Arianys martinez	Arianys martinez	Arianys martinez	Arianys
12	AURICELIS LICETH	MARTINEZ ACOSTA	1120	[illegible]	3173[illegible]	Auricelis M	Auricelis M	Auricelis M	Auricelis M	Auricelis M	Auricelis M	Auricelis
13	LIZ LEIDIS	BALLEJO AMAYA	1120	liz1[illegible]	3017[illegible]	Liz Ballejo	Liz Ballejo	Liz Ballejo	Liz Ballejo	Liz Ballejo	Liz Ballejo	
14	RUTH ESTHER	GARIZADO DE LA HOZ	1122	[illegible]	3242405841	RuthGarizado	RuthGarizado	RuthGarizado	RuthGarizado	RuthGarizado	RuthGarizado	Ruth G
15	YURANIS MARIA	REDONDO ALMANZA	1131	[illegible]	3113253414	Yuranis R	Yuranis R	Yuranis R	Yuranis R	Yuranis R	Yuranis R	
16	NINIVE DEL CARMEN	CAMBAR SIJONA	1192	[illegible]	3017[illegible]	Ninive Cambar	Ninive cambar	Ninive cambar	Ninive cambar	Ninive Cambar	Ninive Cambar	Ninive
17	ENEIDA BEATRIZ	BRITO BOLIVAR	2695	eneidabritoo1@hotmail.com	3179[illegible]	Eneida Brito	Eneida Brito	Eneida Brito	Eneida Brito	Eneida Brito	Eneida Brito	
18	AMINTA DOLORES	MARTINEZ ACOSTA	2699		3127328022	aminta acosta	Aminta Acosta	Aminta Acosta	Aminta Acosta	Aminta Acosta	Aminta Acosta	
19	LINET CELEDONIA	ACOSTA SAJAUD	26.996.617	[illegible]	3166[illegible]	Linet Acosta	Linet Acosta	Linet Acosta	Linet Acosta	Linet Acosta	Linet Acosta	Linet
20	SOR ADALEISA	BLANCHAR MARTINEZ	2699	adaleisa[illegible]	3116656726	Sor Blanchar	Sor Blanchar	Sor Blanchar	Sor Blanchar	Sor Blanchar	Sor Blanchar	Sor Blan
21	YOLIBETH CECILIA	AMAYA DIAZ	1606	Yolibeth[illegible]	3233230238	Yolibeth A.	Yolibeth A.	Yolibeth A.	Yolibeth A.	Yolibeth A.	Yolibeth A.	Yolibeth
22	AMELIA VICTORIA	ACOSTA SAJAUD	56.056.584	[illegible]	3165462406	Amelia Victoria	Amelia Victoria	Amelia Victoria	Amelia Victoria	Amelia Victoria	Amelia Victoria	
23	JULIA ROSA	RESTREPO IGUARAN	56.057.300	[illegible]	3[illegible]	Julia Restrepo	Julia Restrepo	Julia Restrepo	Julia Restrepo	Julia Restrepo	Julia Restrepo	
24	SANDRA PATRICIA	FLOREZ RODRIGUEZ	56.068.711	SF93652@gmail.com	3007[illegible]	Sandra P. Florez	Sandra P. Florez	Sandra P. Florez	Sandra P. Florez	Sandra P. Florez	Sandra P. Florez	Sandra
25	DIANA MILENA	FELIZOLA CONTRERAS	56.069.496	Dianafelyz[illegible]	3004[illegible]	Diana Felyz	Diana Felyz	Diana Felyz	Diana Felyz	Diana Felyz	Diana Felyz	Diana

Laura Mercedes Gomez Tonzel

Nombre el instructor

Laura M Gómez T

Firma del Instructor

Arianys martinez Acosta

Nombre representante grupo

Arianys martinez Acosta

Firma del representante grupo

GFE-F-0091

JUICIO EVALUATIVO

Código Ficha	2322584
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Instructor	LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

#	IDENTIFICACION	NOMBRES	APELLIDOS	JUICIO DE EVALUACIÓN
1	1006816551	DARLEIDIS KAMILA	IGUARAN GARIZAO	Aprobado
2	1015410912	YOHANY	MACHADO BETANCUR	Aprobado
3	1065580980	KATERINE ROSA	GARCIA BOLAÑO	Aprobado
4	1067725928	YESICA NORELYS	MORALES VILLAFAÑE	Aprobado
5	1118816600	SOLIBETH	DIAZ DUARTE	Aprobado
6	1118835277	EDWIN GUILLERMO	CORTES FERNANDEZ	Aprobado
7	1120740681	LICETH BIBIANA	ACOSTA SAJAUD	Aprobado
8	1120743522	KAREN KARELYS	PEREZ BARROS	Aprobado
9	1120745209	ANGELA VANESA	MARTINEZ BOLIVAR	Aprobado
10	1120745329	MILEINIS	SIERRA CUADRADO	Aprobado
11	1120745687	ARIANNYS ARIANA	MARTINEZ ACOSTA	Aprobado
12	1120747669	AURICELIS LICETH	MARTINEZ ACOSTA	Aprobado
13	1120751587	LIZ LEIDIS	BALLEJO AMAYA	Aprobado
14	1122814421	RUTH ESTHER	GARIZADO DE LA HOZ	Aprobado
15	1131439053	YURANIS MARIA	REDONDO ALMANZA	Aprobado
16	1192897776	NINIVE DEL CARMEN	CAMBAR SIJONA	Aprobado
17	26983736	ENEIDA BEATRIZ	BRITO BOLIVAR	Aprobado
18	26996517	AMINTA DOLORES	MARTINEZ ACOSTA	Aprobado
19	26996617	LINET CELEDONIA	ACOSTA SAJAUD	Aprobado
20	56053884	SOR ADALEISA	BLANCHAR MARTINEZ	Aprobado
21	56055995	YOLIBETH CECILIA	AMAYA DIAZ	Aprobado
22	56056524	AMELIA VICTORIA	ACOSTA SAJAUD	Aprobado
23	56057300	JULIA ROSA	RESTREPO IGUARAN	Aprobado
24	56068111	SANDRA PATRICIA	FLOREZ RODRIGUEZ	Aprobado
25	56089496	DIANA MILENA	FELIZOLA CONTRERAS	Aprobado

Laura M. Gómez T.

LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"
REGIONAL GUAJIRA

SENA EMPRENDE RURAL SIN ALIANZA

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CODIGO FICHA				**CODIGO SOLICITUD**						
FECHA INICIO	DÍA	MES	AÑO	**FECHA TERMINACION**	DÍA	MES	AÑO	**CUPO SOLICITADO**	30	
	18	05	2021		31	05	2021			

PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACIN DE ALIMENTOS

CÓDIGO PROGRAMA: 96151529 **VERSION:** 2 **A LA MEDIDA:** SI | NO

MUNICIPIO: FONSECA **AMBIENTE:**

DIRECCION AMBIENTE:

DEMANDA SOCIAL X **CONVENIO No.**

EMPRESA **NOMBRE EMPRESA:**

TELEFONO: **NIT:**

HORARIO DE LA FORMACION: 8AM – 12M

DIAS DOCENTE :

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
X	X	X	X	X	X	

* Horario Militar

HORARIO: ULTIMO DIA

DIAS DOCENTE :

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM

DOCENTE 1: LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL **C.C.** 56.054.444

TELEFONO: 300-2756106 **EMAIL:** lgomezt@hotmai.com

PERFIL PROFESIONAL DEL INSTRUCTOR Y BREVE DESCRIPCION:
Ingeniero Industrial de Alimentos, Desarrollar actividades de Formacion en el area de industria manufacturera de alimentos y de aplicar y/o innovar estrategias para el aseguramiento de la calidad en el proceso de transformación poseo conocimientos para planificar, organizar y dirigir el trabajo de las distintas áreas de procesamientos de alimentos como son: Procesamientos de cárnicos y derivados,

ACTIVIDADES (ELEMENTOS)	
DESCRIPCIÓN DE UN RESULTADO DE APRENDIZAJE	**HORAS**
Conceptos Generales de BPM	10
Clasificacion y contaminacion de los Alimentos	10
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	10
Buenas Practicas en la Higiene de los Alimentos	10
Principio y Control en la BPM	8
	48 HORAS

* Adjuntar listado de asentamiento de matricula, fichas de matriculas totalmente diligenciadas y copias del documento al 150%

Laura M. Gomez T.
Firma Instructor

VoBo. Líder

SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 18/05/2021

REGIONAL: Guajira. | CENTRO DE FORMACIÓN: Agro Empresarial y Acuicola. | CIUDAD/MUNICIPIO: Fonseca.

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulación de Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	1	1065575299	Yolenys Patricia	Henriquez Reales		Jorkeinis1985@gmail	3136663436	Yorleinis Henriquez
2		1120735683	Ana Karina	Brito Rodriguez		Kleyjayer@hotmail.com	3007605956	Ana Karina Brito R.
3		72264759	Erwin Joseph	Bermudez B		ebermudezbadilla@yaho	3176920573	Erwin Bermudez
4		30193246	JEAN Rene	Bermudez Badillo		bermudezagro@gmail.	3166171743	JEAN Rene B.
5		1120741000	fendis Joana	Fernandez Ariza		Fenfernandez212@gmail	3193892229	fendis Fernandez
6		8393901231249 90	Julitza C.	Villalobos E.		yulitzavillalobos1111@gm	3164465006	Julitza Villalobos
7		8338208070119944	Yinitza	Villalobos E.		Yinitza@gmail.com	3234441406	Yinitza Villalobos
8		1006916997	Yurleidis J.	Lora Garcia		yurleidis@gmail.com	3016702234	Yurleidis Garcia
9		26899903	Dunis B	Perez Rivera		dulvisperez2@gmail	3003570990	Dumis Perez
10		1121328968	Elizabeth	Villalobos Oviedo		Jaidenca984@hotmail	3152204563	Elizabeth V.
11		26993672	María Francisca	Estrada Ospino		malupereziestrada@hot	3113291638	Maria Francisca Estrada
12		1192709836	Danitza D.	Solano Brito		Danitza Daniel Solano@gmai	3127920767	Danitza Solano
13		1122913059	Eliana Milena	Brito Blanco		mariabelenes85@gmail.com	3205561401	Eliana Brito
14		26997114	Luz Daris	Mejia Brito				Luz Daris B.
15		40960561	Ana Cristina	Campuzano V.			3507009002	Ana C. Campuzano
16		1095044492	Yulis Paola	Castillo Rojas		Castillorojas7tulipan@gm	3046252397	Yulis Castillo
17		1006817491	Daniela	Urrecha Muñoz		durrechem@gmail.com	3162599243	Daniela Urrecha
18		26993534	Rosario	Acosta Ramo		Johenyagmm@gmail.com	3012636373	Rosario Acosta
19		26947990	odith del Rosario	Montero Acosta		Joletenterno10@gmail.com	3217681776	odith Montero
20		56059428	Yulitza Lisseth	Medina Epiayu		Yulitza1998@hotmail.com	3163345946	Yulitza Medina

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

SENA | siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 18/05/2021

REGIONAL: Guajira | **CENTRO DE FORMACIÓN:** Agroempresarial y Avícola | **CIUDAD/MUNICIPIO:** Fonseca

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulación de Alimentos | **NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN** (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	56057491	Marelvis Esther	Gutierrez Quintero	cll 16 #9a-5	Jhabermarortiz@gutierrez@g	3113025018	Marelvis Gutierrez
2	CC	1120780780	Luciannis Elena	Saavedra Gutierrez	cll 16# 9a-5	alba39755@gmail.com	3017005470	luciannisSaavedra
3	CC	56059138	Alba Luz	Gutierrez Quintero	cll 18 #9-63	albaluz@gutierrezquintero@gmail	3124759663	Alba Gutierrez
4	CC	26988622	Yaqueline Ivet	Morgas Vergel	cll 19#12-59	manegil29@gmail.com	3207346063	Yaqueline M.
5	CC	56055394	Tania Rincons	Rincons Fernandez	Kr 10 #16-30	Taniadeparodi@Homa	3007320672	Tania R
6	CC	56056315	Jeana Karit	Valdeblanquez G	Kr 2#B #8-30	KLperalta26@gmail.com	3043397607	Jeana Karina valdeb
7	CC	1120746866	Saira Barethza	Sanchez Mendoza	cll 17#23-84	carmenpau2372@gmail	3173697094	SAIRA SANCHE
8		1010008954	YURANIS	JINETE PINTO		Yujipinto_16@hotmail.com	3011764692	Yuranis Pinto
9		56.055954	Yolmis Denis	Pinto Amaya		yolmispinto@hotmail.com	3178095473	Yolmis Pinto
10		1120743358	Jeissy Andrea	Tapasco Bertancur		Jeissyandreas1@hotmail	3012035314	Jeissy Tapasco
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 31/07/2018 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	Asegurar la higiene de los alimentos es un objetivo de obligatorio cumplimiento para la industria de alimentos dedicada al procesamiento. Por lo tanto, el talento humano que manipula alimentos debe aportar para que las empresas productoras entreguen al mercado productos que garanticen condiciones inocuas para el consumidor, manteniendo las características físicas químicas, microbiológicas y sensoriales. Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toma un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública. Las razones expuestas determinan la necesidad de contar con un programa de formación que implique el manejo de alimentos con el fin de garantizar el bienestar de los consumidores. Cada año en el mundo más 600 millones de personas presentan intoxicaciones alimentarias, de las cuales más de 400 mil mueren por diversas enfermedades derivadas de alimentos contaminados según la OMS, esto ha conducido a tomar conciencia, y generar acciones que puedan salvar vidas. Las empresas productoras de alimentos, expendios, restaurantes, entre otros, mejoran cada día sus procesos en pro de la salud pública. El programa de formación en higiene y manipulación de alimentos se ha convertido en el hilo conductor que integra los programas de transformación y comercialización de alimentos a fin de garantizar la calidad de los alimentos elaborados. Un crecimiento anual del 7% de la demanda de la industria de alimentos y bebidas en Colombia llevará a que el sector alcance ventas por más de 25 millones de dólares en el 2021; indicando ello que se requerirá talento humano para el sector que desarrollará actividades inherentes a la producción específicamente las Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de los alimentos. Por lo tanto este programa de formación tiene crucial relevancia y es necesario fortalecerlo para todas las demás formaciones relacionadas con el manejo de alimentos. Este programa está dirigido a las personas que realicen actividades de Manipuladores de alimentos.
REQUISITOS DE INGRESO:	Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro de Formación

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 y 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, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer 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.

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

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

R1 CONOCIMIENTO BÁSICO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
R1 RESPONSABILIDAD LEGAL Y SOCIAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
R1 PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO.

R1 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS.
R1 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETAS: CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.
R1 FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.
R1 ALÉRGENOS: CONCEPTOS, CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON ALÉRGENOS.
R1 PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
R2 PRINCIPIOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
R2 TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
R2 LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 CONCEPTOS BÁSICOS DE MANEJO DE RESIDUOS.
R2 CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.
R2 CONCEPTOS BÁSICOS DE TRAZABILIDAD.
R2 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
R2 PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
R3 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS.
R3 CONCEPTOS BÁSICOS DE MANEJO DE PRODUCTO NO CONFORME.
R3 REGISTRO DE NOVEDADES: NOVEDAD CON AFECTACIÓN DIRECTA A LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, NOVEDAD CON AFECTACIÓN INDIRECTA A LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO.
R4 INTERPRETACIÓN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y NORMAS INTERNAS DE LA EMPRESA.
R4 DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS.
R4 CONTROL DE PROCESOS: CONCEPTOS BÁSICOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

R1 INTERPRETAR EL PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES.
R1 IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.
R1 RECONOCER LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.
R1 CARACTERIZAR PERFIL SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS.
R2 RECONOCER PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE REQUISITOS NORMATIVOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
R2 EJECUTAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS.
R2 UTILIZAR LA INDUMENTARIA ADECUADA PARA MANIPULAR ALIMENTOS.
R3 COMPROBAR APLICACIÓN CORRECTA DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
R3 IDENTIFICAR INCUMPLIMIENTO EN LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
R3 REGISTRAR LAS NOVEDADES IDENTIFICADAS.
R4 RECONOCER ORIGEN DEL INCUMPLIMIENTO EN PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

R1 DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES.
R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.
R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA.
R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 EMPLEA LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ACORDE CON ACCIONES PREVENTIVAS INCLUIDAS EN LAS

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
R2 PRESENTA REGISTROS DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RECURSOS DISPONIBLES.
R3 MONITOREA LOS CONTROLES BAJO SU RESPONSABILIDAD ACORDE CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
R3 DISPONE PRODUCTO NO CONFORME Y RESIDUOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS Y LEGISLACIÓN SANITARIA.
R3 EXPLICA LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R3 ENTREGA INFORMACIÓN DE LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE REGISTRO.
R4. EXPLICA LOS AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS HALLAZGOS IDENTIFICADOS DURANTE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
R4 PRESENTA AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
R4 DESARROLLA LAS ACTIVIDADES PARA AJUSTAR LAS PRÁCTICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	OPCIÓN 1 NBC - INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES: INGENIERO (A) EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS O INGENIERO AGROINDUSTRIAL O PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O INGENIERO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS O INGENIERO DE ALIMENTOS O PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA. NBC - QUÍMICA Y AFINES: QUÍMICO DE ALIMENTOS O BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS. NBC - NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTOS DE AGRONOMÍA; INGENIERO AGRÓNOMO O INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES: INGENIERÍA AGRÍCOLA. OPCIÓN 2 NBC - INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO DE ALIMENTOS O TECNOLOGÍA AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO EN AGROINDUSTRIA O TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. NBC - INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS O TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS. NBC AGRONOMÍA Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA O TECNÓLOGO EN AGROINDUSTRIA O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TICS), HABILIDADES

	ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DEL CONOCIMIENTO.
Experiencia laboral y/o especialización	OPCIÓN 1: DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN; Y SEIS (06) MESES EN DOCENCIA. OPCIÓN 2: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN; Y SEIS (06)

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	OLGA VICTORIA CELIS	ASESORA METODOLÓGICA DISEÑO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	11/05/2017
Responsable del diseño	ROSE MARY SOLORZANO ARIZA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	11/05/2017
Responsable del diseño	RICARDO VILLAMIZAR	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	11/05/2017
Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	11/05/2017

Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO	GESTOR DE LA RED AGRICOLA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	11/05/2017
Responsable del diseño	ELIZABETH BARRERA BELLO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	20/09/2017
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	QUITAR SUSPENDIDO	null. DIRECCIÓN GENERAL	20/09/2017
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CÓRDOBA	25/09/2017
Responsable del diseño	JHON JAIRO ALZATE MARIN	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS. REGIONAL CALDAS	14/05/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CÓRDOBA	30/07/2018
Responsable del diseño	MIKE DOUGLAS SANCHEZ OROZCO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	30/07/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CÓRDOBA	31/07/2018
Aprobación	ELIANA MARIA BETANCUR CARDONA		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	25/09/2017

Aprobación	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA		null. REGIONAL CÓRDOBA	31/07/2018

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE COMPLEMENTARIA

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulacion de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia: Manipular Alimentos de acuerdo con Normatividad Vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de Alimentos.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guía 48 Horas

2. PRESENTACIÓN



El Decreto 3075/1997 y sus modificaciones posteriores, las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos o productos agroindustriales.
La adecuada aplicación de los principios de las BPM permite obtener productos sanos, de óptima calidad e inocuos, trabajadores cumpliendo normas de higiene y seguridad, mejorar la productividad y generar acceso a nuevos mercados diferenciados.

Asegurar la higiene de los alimentos es un objetivo de obligatorio cumplimiento para la industria de alimentos dedicada al procesamiento. Por lo tanto, el talento humano que manipula alimentos debe aportar para que las empresas productoras entreguen al mercado productos que garanticen condiciones inocuas para el consumidor, manteniendo las características físicas químicas, microbiológicas y sensoriales.

Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toman un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

3.1 Actividades de Reflexión inicial



Abre el siguiente enlace y observa el video Buenas Prácticas de Manufactura (**BPM**), Por qué son tan importantes las cinco claves para la inocuidad de los alimentos https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ Después de ver comenta con tus compañeros de trabajo y familia, este tema es muy importante y debemos tener mucho cuidado ya que la salud del consumidor depende del manipulador de alimentos.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)



Esta actividad se desarrollara individual y luego por medio del grupo de Wasapt analizaremos los conceptos trabajados.

MEDIANTE UNA INVESTIGACIÓN DESARROLLE:

- Identifique cual es el origen de la contaminación de los alimentos (Físico, químico y Biológico) que más se presentan en su empresa y describa la forma de controlarla.
- Analice el video “Condiciones Higiénicas de fabricación” e indique las posibles causas de la Intoxicación
- Resuelva la actividad la sopa de letras “Los microorganismos

3.3.Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Después de analizar todos conceptos anteriormente trabajados, nos proponemos a evidenciar las competencias requeridas para lograr los objetivos propuestos. Para esto vamos a definir varias actividades con el fin de afianzar nuestros conocimientos y desempeño en torno a encontramos en un proceso de formación.



Actividad Interactiva ESTUDIO DE CASO:" SEGURIDAD DENTRO Y FUERA"

El camión de entrega llegó con una variedad de alimentos _alimentos congelados, vegetales, frutas frescas, y bolsas de vegetales fresco, al igual que algunos alimentos secos. Debido a que casi ya era la hora de servir, Mary la empleada que recibía estaba muy apurada para recibir y almacenar los alimentos. Al mismo tiempo, el empleado de la lechería que entrega la leche llegó con la leche de la semana.

Mary firmo rápidamente por la primera entrega después de mirar de reojo la factura y la orden de compra. Notó que había sucio en las cajas de leche e incluso en varios cartones de leche.

Pensó en no aceptar la leche, pero no quería molestar al administrador, quién estaba reunido con un auditor.

Decidió aceptar la leche, lavar los cartones y dio un regaño serio a la persona haciendo la entrega.

Ella coloco los alimentos secos en el almacén para almacenarlos más tarde, después del almuerzo.

Colocó los alimentos congelados y refrigerados en un carrito y lo empujo al cuarto de refrigerado para organizarlos cuando tuviera tiempo. Luego lavó los cartones sucios de leche en agua fría para quitar el sucio ante de almacenarlos en el refrigerador. No le dijo al administrador acerca de sucio en los cartones de la leche.

- ¿Qué hizo Mary correctamente?
- ¿Qué hizo Mary incorrectamente?
- ¿Qué puede hacer Mary y su supervisor para PREVENIR situaciones similares en el futuro?

.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

1. Los aprendices elaboraran una consulta donde determinaran los principales problemas o necesidades de su comunidad.

2. Dicho problema debe ser doccumentado por medio de un diagnostico donde se determine el problema, causas y consecuencias del problema, recursos y alternativas de solución.
3. Dicho trabajo debe ser socializado por chat o por el grupo de Wasapt donde se tomaran las conclusiones y recomendaciones.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación de conocimiento citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Prueba de Conocimientos.		**Técnica:** Formulación de Preguntas. **Instrumento:** Cuestionario

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **Desinfectante:** agente físico o químico empleado en la desinfección
2. **Desinfección:** Destrucción de microorganismos a un nivel tal que no dé lugar a contaminación peligrosa de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.
3. **Detergente:** Agente de limpieza como el jabón o cualquier preparado orgánico, líquido o sólidos sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.
4. **Contaminación:** Transmisión directa o indirecta de microorganismos dañinos a productos alimenticios.
5. **Higiene:** condiciones o prácticas de aseo que ayudan a mantener la calidad del alimento y la salud del consumidor o Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad
6. **Suciedad:** Es todo residuo que al final de los procesos queda adherido a los techos, pisos, equipos, mesas, utensilios etc., y está constituido básicamente por materia orgánica del producto que se procesa.
7. **Limpieza:** eliminación de residuos alimenticios, polvo, grasas u otras materias, mediante el fregado y lavado con agua, jabón o un detergente adecuado.
8. **Residuo:** Restos de los productos de limpieza y desinfectantes que quedan en los equipos y utensilios después de las operaciones de higiene.
9. **Agua potable:** Agua que puede consumirse con garantías sanitarias y que cumple los requisitos de la OMS, contenidos en la “Internacional Standard For Drinking Walter “(OMS 1997). Ausencia de patógenos, pero puede existir microorganismos productores de alteraciones de los alimentos.
10. **ALIMENTO**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
11. BPM: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

12. CONTAMINACIÓN CRUZADA: son aquellas que se generan cuando las materias primas entran en contacto directo o indirecto con los productos terminados o cuando no se adoptan las medidas higiénicas de precaución necesarias para evitar la contaminación del alimento.
13. CONTROL DE CALIDAD: Son todas las acciones que se realizan para minimizar los defectos o errores en una planta de alimentos.
14. **ESTERILIZACIÓN:** Proceso químico o físico mediante el cual se eliminan todas las formas vivas de microorganismos incluyendo las formas esporuladas, hasta un nivel aceptable de garantía de esterilidad. (10-6 para dispositivos médicos).
15. **MICROORGANISMOS:** son aquellos seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio. En este extenso grupo podemos incluir a los virus, las bacterias, levaduras y mohos que pululan por el planeta tierra

16. **REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**

- ARBELÁEZ María Patricia, LÓPEZ Juliana, Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, SENA Regional Antioquia.
- Cartilla: Alimentos… mejor manipulados… se venden mas… y… estaremos sanos y felices, Secretaria de Salud de Cundinamarca.
- www.invima.gov.co Ministerio de la Protección social Decreto 3075 de Diciembre de 1997
- Biblioteca Virtual Sena www.bibliotecavirtualsena.edu.co. http://www.ebooks7-24.com.bdigital.sena.edu.co/stage.aspx?il=&pg=&ed=
- Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social. Colombia
- Decreto 19 de 2012: http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Decretos/2012/Documents/Enero/10/Dec1910012012.pdf
- Resolución 719 de 2015: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0719-de-2015.pdf.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LAURA MERCEDES GOMEZ TONCE**	**Instructora**	**C.A.A**	**2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
GUÍA PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS FORMATIVOS
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

DESCRIPTORES PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **FICHA: 2332966**
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje: REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO		FIRMA
		FISICO	DIGITAL		SI	NO	
YURLEIDIS JUDITH LORA GARCIA	Mesa redonda Conocimientos previos lluvias de ideas sobre el conocimiento de las BPM a.- Que oportunidades te ofrece la capacitación de BPM. . b.- Leer estudio de caso seguridad dentro y fuera que ilustra la importancia de planificar con antelación y seguir los procedimientos apropiado para recibir los alimentos. Responder las tres preguntas C. Elaborar el taller de conocimiento aplicando el art 15 del decreto 3075 identifique que tipos de contaminaciones (físico, químico, biológico) y			Se realizó en clase 19/05/2021	X		Yurleidis Lora G.
YURANIS JINETE PINTO					X		Yuranis Jinete P.
YORLEINYS PATRICIA HENRIQUEZ REALES					X		Yorleinys Henriquez
ANA KARINA BRITO RODRIGUEZ				20/05/2021	X		Ana K Brito R
FENDRIS YOHANA FERNANDEZ ARIZA					X		Fendris Fernandez
JEISSY ANDREA TAPASCO BETANCOUR					X		Jeissy Tapasco
LUCIANNYS ELENA SAAVEDRA GUTIERREZ					X		Luciannys Saavedra
ELIANA MILENA BRITO BLANCO		x		24/05/2021	X		Eliana Brito B.
DANITZA DANIETH SOLANO BRITO					X		Danitza Solano
ODITH DEL ROSARIO MONTERO ACOSTA					X		Odith Montero
ROSARIO ACOSTA RAMO					X		Rosario Acosta
LUZ DARIS MEJIA BRITO					X		Luz Daris Mejia
YAQUELINE IVET MURGAS VERGEL		x		27/05/2021	X		Yaqueline Murgas
DUIMIS BEATRIZ PEREZ IPUANA					X		Duimis Perez
ANA CRISTINA CAMPUZANO VENCE					X		Ana Campuzano

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
GUÍA PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS FORMATIVOS
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

TANIA RINCONES FERNANDEZ	accidente de trabajos que se puedan prevenir. e.- Según tus conocimientos sobre las BPM realice un socio drama.				X		Tania Rincones
YULMIS DENIRIS PINTO AMAYA					X		Yulmis Pinto
JEANA KARIT VALDEBLANQUEZ GUERRA					X		Jeana Karit Valdeblanquez
MARELVIS ESTHER GUTIERREZ QUINTERO				31/05/2021	X		Marelvis Gutierrez Quintero
ALBA LUZ GUTIERREZ QUINTERO					x		Alba Gutierrez
YULITZA LISSETH MEDINA IGUARAN					x		Yulitza Medina I
ERWIN JOSEPH BERMUDEZ BADILLO					X		Erwin Bermudez
JEAN RENE BERMUDEZ BADILLO					X		Jean Bermudez
YINITZA CAROLINA VILLALOBOS ESPINOZA					X		Yinitza Villalobos
YULITZA COROMOTO VILLALOBOS ESPINOZA					X		Yulitza Villalobos

Laura M Gómez

LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE FONSECA GUAJIRA

FICHA: 2332966

En la semana entre el 18 hasta 31 de mayo de 2021, se capacitaron a 26 aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Fonseca, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

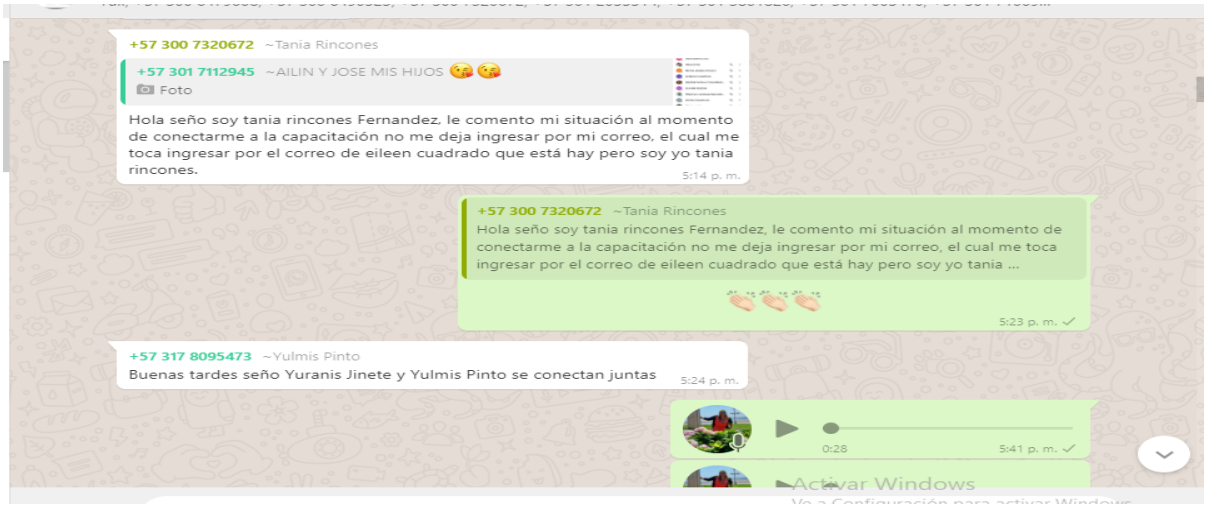
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

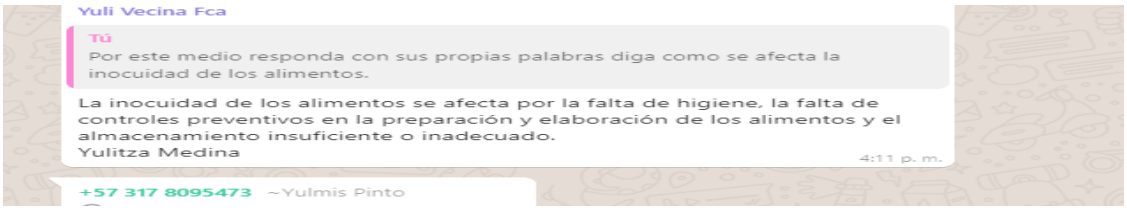
Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

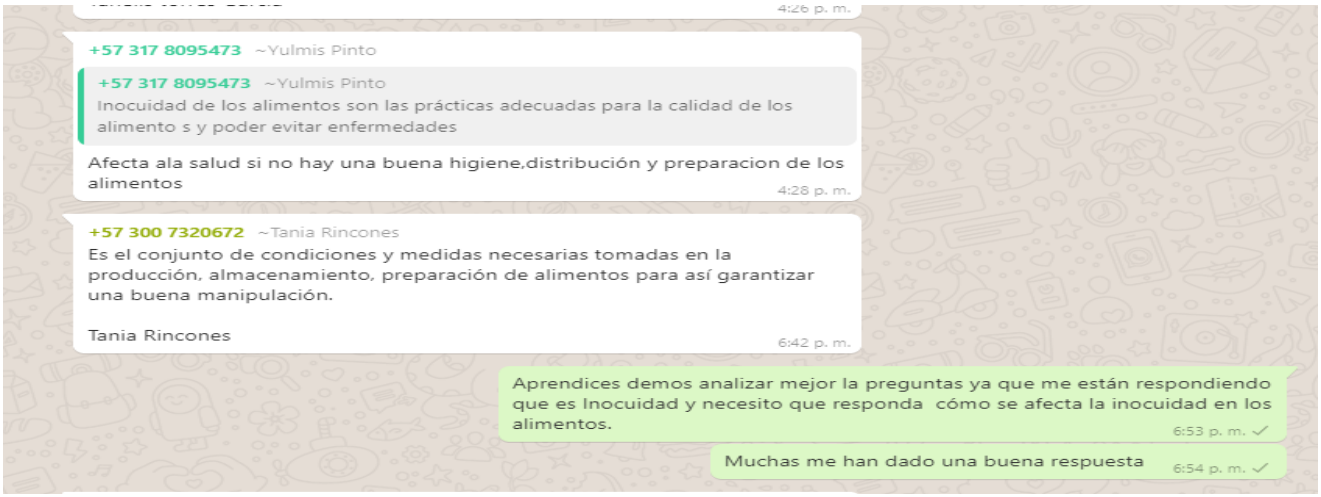
Aplicando los conocimientos en sus áreas de trabajo y estar dispuesto a compartirlos con el personal que no ha tenido la oportunidad de participar en la capacitación.

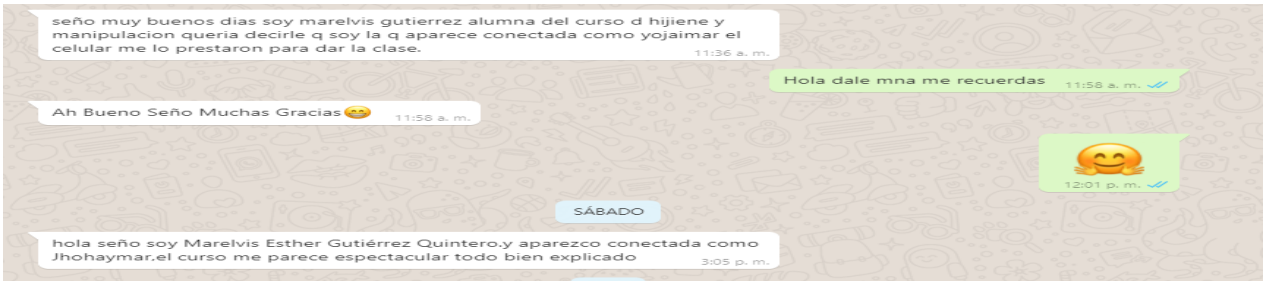
Reconocer la importancia del papel del manipulador de alimentos en la conservación de la salud pública de los consumidores.

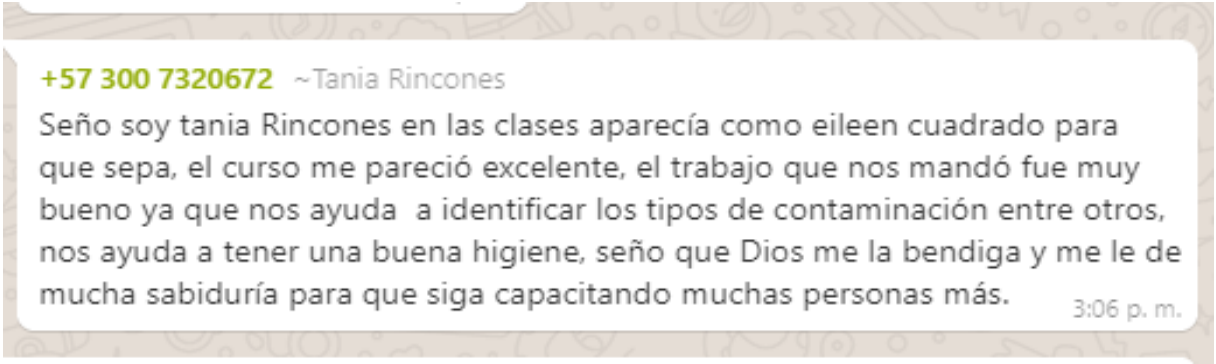
Evidencia de la actividad realizada, enviadas por los aprendices por WhatsApp correo electrónico y por Meet.

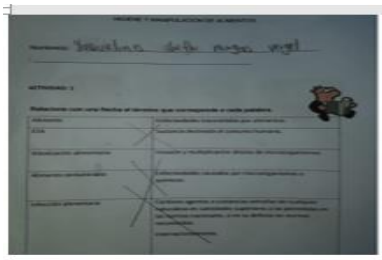


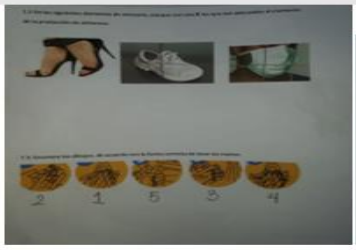

Yuli Vecina Fca
Tú
Por este medio responda con sus propias palabras diga como se afecta la inocuidad de los alimentos.
La inocuidad de los alimentos se afecta por la falta de higiene, la falta de controles preventivos en la preparación y elaboración de los alimentos y el almacenamiento insuficiente o inadecuado.
Yulitza Medina
4:11 p. m.
+57 317 8095473 ~Yulmis Pinto

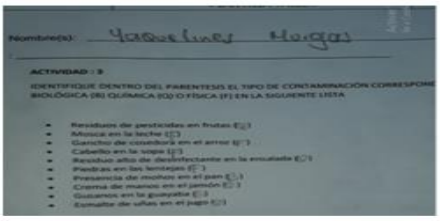

4:26 p. m.
+57 317 8095473 ~Yulmis Pinto
+57 317 8095473 ~Yulmis Pinto
Inocuidad de los alimentos son las prácticas adecuadas para la calidad de los alimento s y poder evitar enfermedades
Afecta ala salud si no hay una buena higiene,distribución y preparacion de los alimentos
4:28 p. m.
+57 300 7320672 ~Tania Rincones
Es el conjunto de condiciones y medidas necesarias tomadas en la producción, almacenamiento, preparación de alimentos para así garantizar una buena manipulación.
Tania Rincones
6:42 p. m.
Aprendices demos analizar mejor la preguntas ya que me están respondiendo que es Inocuidad y necesito que responda cómo se afecta la inocuidad en los alimentos.
6:53 p. m.
Muchas me han dado una buena respuesta
6:54 p. m.

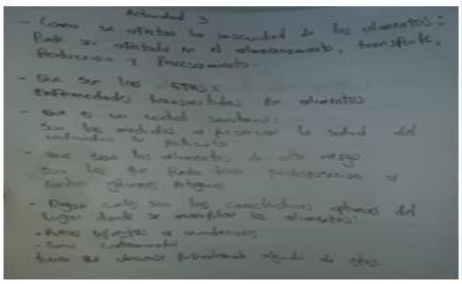

seño muy buenos dias soy marelvis gutierrez alumna del curso d hijiene y manipulacion queria decirle q soy la q aparece conectada como yojaimar el celular me lo prestaron para dar la clase.
11:36 a. m.
Hola dale mna me recuerdas
11:58 a. m.
Ah Bueno Seño Muchas Gracias
11:58 a. m.
12:01 p. m.
SÁBADO
hola seño soy Marelvis Esther Gutiérrez Quintero.y aparezco conectada como Jhohaymar.el curso me parece espectacular todo bien explicado
3:05 p. m.

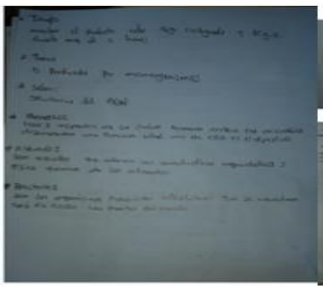

+57 300 7320672 ~Tania Rincones
Seño soy tania Rincones en las clases aparecía como eileen cuadrado para que sepa, el curso me pareció excelente, el trabajo que nos mandó fue muy bueno ya que nos ayuda a identificar los tipos de contaminación entre otros, nos ayuda a tener una buena higiene, seño que Dios me la bendiga y me le de mucha sabiduría para que siga capacitando muchas personas más.
3:06 p. m.





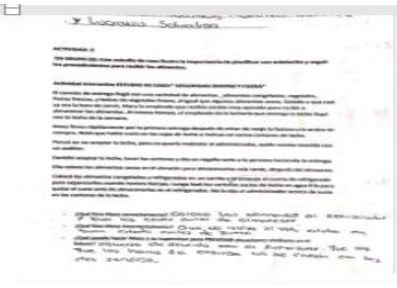


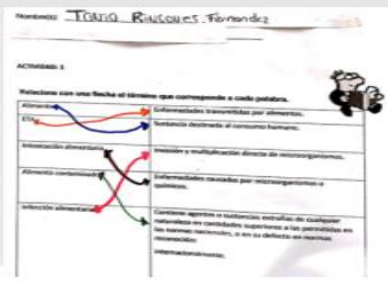


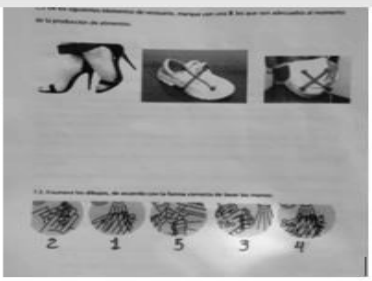


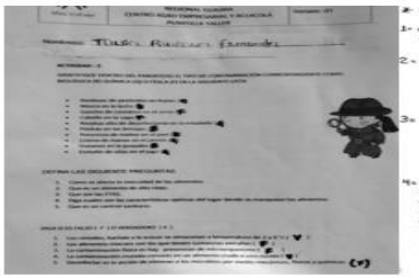




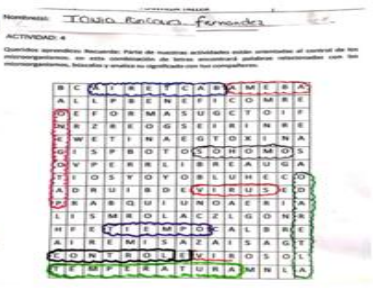














Nombre(s): JEANMARITH VALDEBLANQUEZ GUERRA

ACTIVIDAD: 1

Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

Alimento	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA	Sustancia destinada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos.
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o químicos.
Infección alimentaria	Contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.





Enumere los dibujos, de acuerdo con la forma correcta de lavar las manos.



DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 4 °c (F)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uncocido (F)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medio mecánicos, físicos y químicos.(V)

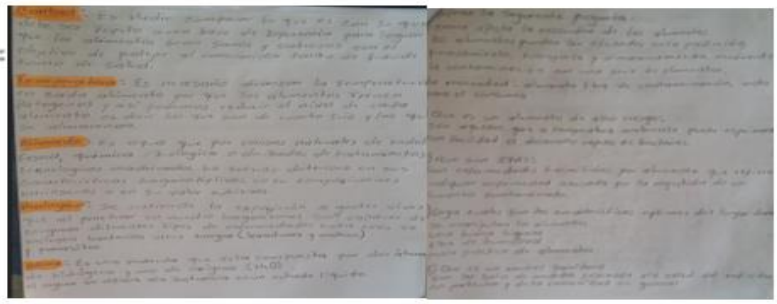


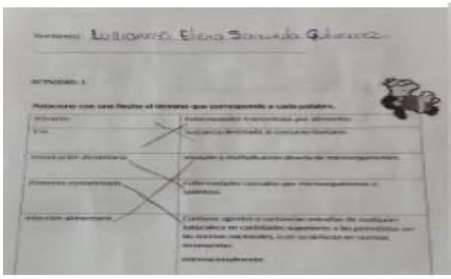
Nombre(s): JEANMARITH VALDEBLANQUE GUERRA

ACTIVIDAD: 4

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, buscalas y analiza su significado con tus compañeros.

B	C	A	I	N	E	T	C	A	D	A	M	E	A
A	L	L	P	B	E	N	E	F	I	C	O	M	E
O	E	E	O	E	M	X	E	U	G	C	T	O	I	F
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	C				I		
G	I	S	P	B	O	T	O						O	S
O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U	H	E	C	O
A	D	R	U	I	B	D	E		I				E	D
P	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	E	R	I	A
L	I	S	M	R	O	L	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	F	E	T	I	E	M	P	O	C	A	L	B	R	E
A	I	R	E	M	I	S	A	Z	A	I	S	A	G	T
C	O	N	T	R	O	L	E	V	I	R	O	S	O	L
T	F	M	P	E	R	A	T	U	R	A	M	N	L	A

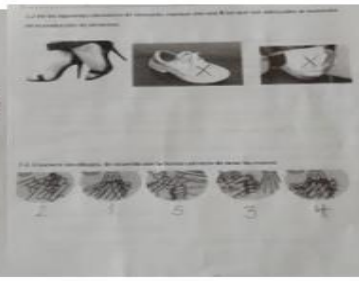


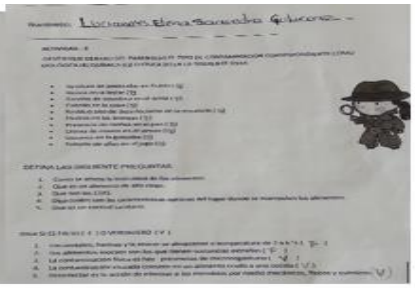


Nombre(s): Luciannis Elena Saavedra Gutierrez

ACTIVIDAD: 1

Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.





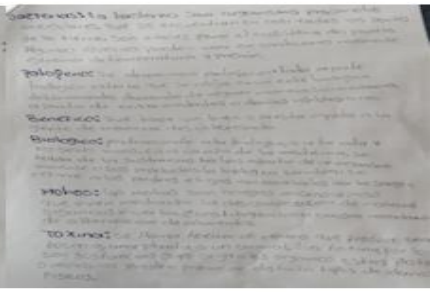
Nombre(s): Luciannis Elena Saavedra Gutierrez

ACTIVIDAD: 3

DEFINA LAS SIGUIENTE PREGUNTAS



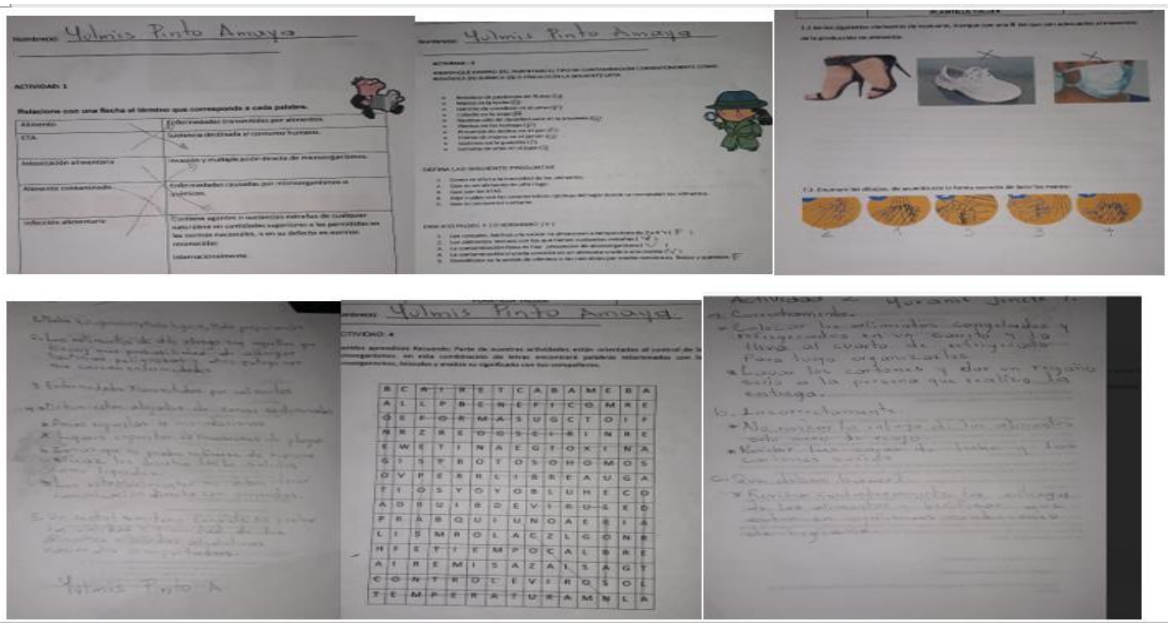


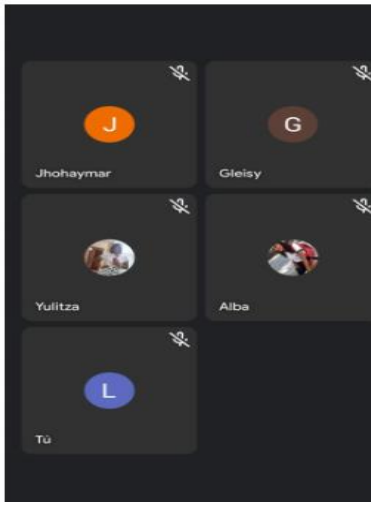


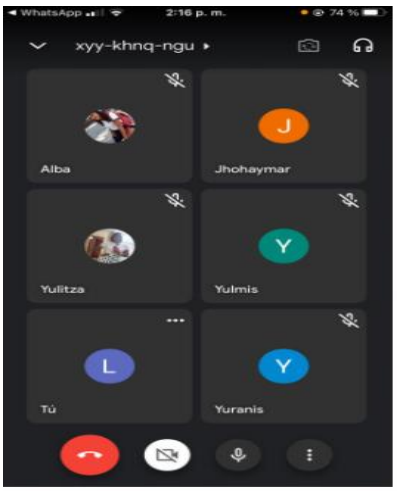
Nombre(s): Luciannis Elena Saavedra Gutierrez

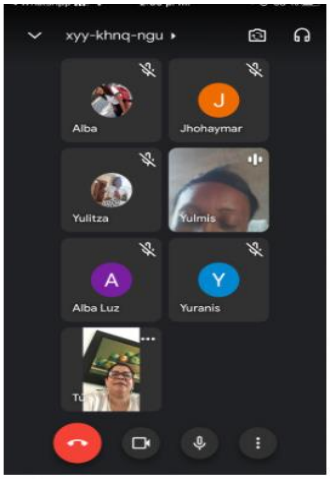
ACTIVIDAD: 4

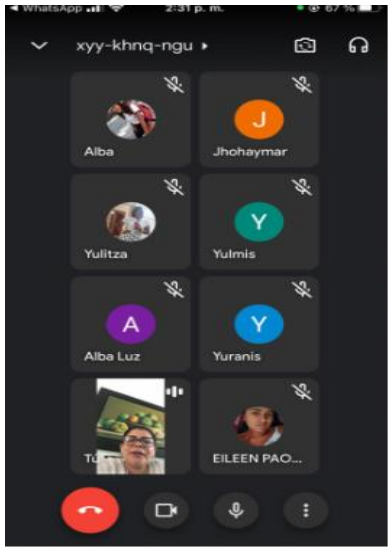
B	C	A	I	N	E	T	C	A	D	A	M	E	A
A	L	L	P	B	E	N	E	F	I	C	O	M	E
O	E	E	O	E	M	X	E	U	G	C	T	O	I	F
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	C				I		
G	I	S	P	B	O	T	O						O	S
O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U	H	E	C	O
A	D	R	U	I	B	D	E		I				E	D
P	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	E	R	I	A
L	I	S	M	R	O	L	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	F	E	T	I	E	M	P	O	C	A	L	B	R	E
A	I	R	E	M	I	S	A	Z	A	I	S	A	G	T
C	O	N	T	R	O	L	E	V	I	R	O	S	O	L
T	F	M	P	E	R	A	T	U	R	A	M	N	L	A

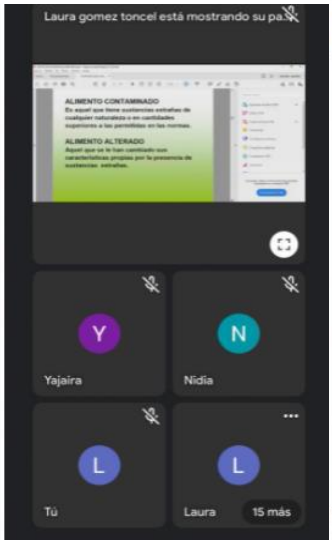

Yulmis Pinto Amaya
Yulmis Pinto Amaya
Yulmis Pinto Amaya

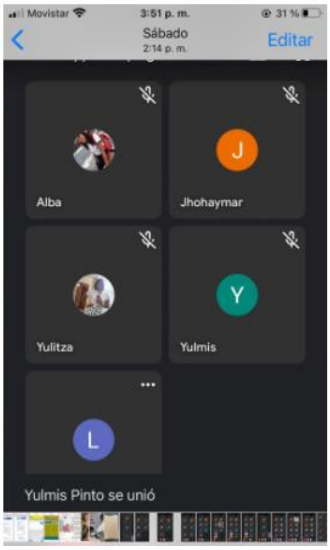

J
Jhohaymar
G
Gleisy
Yulitza
Alba
L
Tú

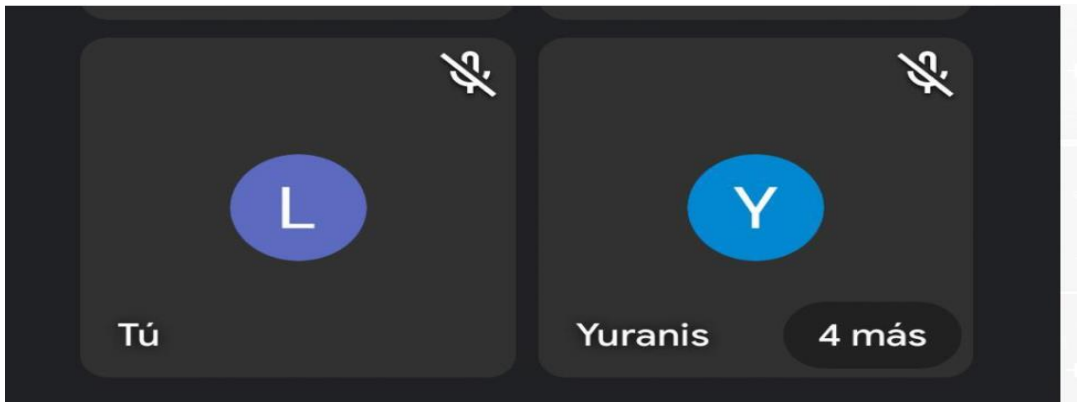

WhatsApp
2:16 p. m.
74 %
xyy-khnq-ngu
Alba
J
Jhohaymar
Yulitza
Y
Yulmis
L
Tú
Y
Yuranis


xyy-khnq-ngu
Alba
J
Jhohaymar
Yulitza
Yulmis
A
Alba Luz
Y
Yuranis


xyy-khnq-ngu
Alba
Jhohaymar
Yulitza
Yulmis
Alba Luz
Yuranis
EILEEN PAO...


Laura gomez toncel está mostrando su pa...
Yajaira
Nidia
Tú
Laura
15 más


Movistar
3:51 p. m.
Sábado
2:14 p. m.
Editar
Alba
Jhohaymar
Yulitza
Yulmis
Yulmis Pinto se unió


Tú
Yuranis
4 más

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
FONSECA – LA GUAJIRA

LISTA DE CHEQUEO

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO	Ficha: 2332966	Código: 96151529	Versión: 2
resultados de aprendizaje aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE:		
Nombre Del Aprendiz: APRENDIZ 1 TANIA RINCONES FERNANDEZ	APRENDIZ 2 YULITZA LISSETH MEDINA IGUARAN	APRENDIZ 3 MARELVIS ESTHER GUTIERREZ QUINTERO	
APRENDIZ 4 YINITZA CAROLINA VILLALOBOS ESPINOZA	APRENDIZ 5 YURANIS JINETE PINTO		
FECHA: 28/05/2021	PRESENTACION: Con esta lista de chequeo de la actividad de evaluación de la guía		

CRITERIOS DE: **DESEMPEÑO X** **PRODUCTO:**

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	Presenta el uniforme en condiciones decorosas de limpieza según procedimiento de la empresa.	X		X		X		X		X	
2	Reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgo de contaminación en los alimentos, según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X	
3	Realiza lavado de manos de acuerdo con el método establecido en el instructivo y normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
4	Aplica hábitos de seguridad e higiene durante el proceso de manipulación, según procedimientos de la empresa.	X		X		X		X		X	
5	Identifica riesgos de contaminación que se presentan durante el proceso.	X		X		X		X		X	
6	Realiza limpieza a equipos, utensilios y áreas de trabajo según el plan de saneamiento básico.	X		X		X		X		X	
7	Cumple las normas de salud en el trabajo de acuerdo a la normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) si cumple con mínimo 5 indicadores - NA (No aprobó)	A		A		A		A		A	

Firma de Instructor: Laura M Gomez T. LAURA MERCEDES GOMEZ T.	Firma del Aprendiz 1 Tania R	Firma del Aprendiz 2 Yulitza Medina I.	Firma del Aprendiz 3 Marelvis Gutierrez
	Firma del Aprendiz 4 Yinitza Villalobos E.	Firma del aprendiz 5 Yuranis Jinete P.	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
FONSECA – LA GUAJIRA

LISTA DE CHEQUEO

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO	Ficha: 2332966	Código: 96151529	Versión: 2
resultados de aprendizaje aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.	Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE:		
Nombre Del Aprendiz: APRENDIZ 1 TANIA RINCONES FERNANDEZ	APRENDIZ 2 YULITZA LISSETH MEDINA IGUARAN	APRENDIZ 3 MARELVIS ESTHER GUTIERREZ QUINTERO	
APRENDIZ 4 YINITZA CAROLINA VILLALOBOS ESPINOZA	APRENDIZ 5 YURANIS JINETE PINTO		
FECHA: 29/05/2021	PRESENTACION: Con esta lista de chequeo de la actividad de evaluación de la guía 1		

CRITERIOS DE: **DESEMPEÑO** **PRODUCTO: X**

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	La presentación personal del manipulador de alimentos cumple con los parámetros establecidos en la legislación vigente.	X		X		X		X		X	
2	La dotación del manipulador de alimentos permite visualizar la limpieza según legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X	
3	Los exámenes médicos vigentes demuestran aptitud para manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
4	Las manos se encuentran limpias y sin afecciones de acuerdo con la normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
5	Los accesorios personales no son portados en el área de proceso de acuerdo al procedimiento establecido.	X		X		X		X		X	
6	La cofia la usa correctamente de acuerdo con la normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
7	El tapabocas que usa es desechable según normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) si cumple con mínimo 5 indicadores - NA (No aprobó)	A		A		A		A		A	

Firma de Instructor: Laura M Gómez T. LAURA MERCEDES GOMEZ T.	Firma del Aprendiz 1 Tania R	Firma del Aprendiz 2 Yulitza Medina I.	Firma del Aprendiz 3
	Firma del Aprendiz 4 Yinitza Villalobo E.	Firma del aprendiz 5 Yuranis Jinete	Marelvis Gutierrez

siga

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Presencial Sena Emprende Rural

Versión

Código: G 009

CIUDAD, MUNICIPIO Y/O VEREDA Y FECHA: Semana 24 hasta 29 Mayo 2021 FONSECA

CENTRO DE FORMACIÓN: AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

FICHA: 2332966

AMBIENTE:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULA

HORARIO:

FECHA Y FIRMA

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	24 LUNES	25 MARTES	26 MIERCOLES	27 JUEVES	28 VIERNES	29 SABADO	DOMIN
1	YURLEIDIS JUDITH	LORA GARCIA	1006816967	Yurleidis Lora@gmail.com	3016302284	Yurleidis Lora	Yurleidis Lora	Yurleidis Lora	Yurleidis Lora	Yurleidis Lora	Yurleidis Lora	
2	YURANIS	JINETE PINTO	1010008954									
3	YORLEINYS PATRICIA	HENRIQUEZ REALES	1065575209									
4	ANA KARINA	BRITO RODRIGUEZ	1120738693			Ana Brito	Ana Brito	Ana Brito	Ana Brito	Ana Brito	Ana Brito	
5	FENDRIS YOHANA	FERNANDEZ ARIZA	1120741990		3166179478	Fendris F	Fendris F	Fendris F	Fendris F	Fendris F	Fendris F	
6	JEISSY ANDREA	TAPASCO BETANCOUR	1120745358			Jeissy T	Jeissy T	Jeissy T	Jeissy T	Jeissy T	Jeissy T	
7	LUCIANNYS ELENA	SAAVEDRA GUTIERREZ	1120750284			Lucianys S.	Lucianys S.	Lucianys S.	Lucianys S.	Lucianys S.	Lucianys S.	
8	ELIANA MILENA	BRITO BLANCO	1122813059			Eliana Brito	Eliana Brito	Eliana Brito	Eliana Brito	Eliana Brito	Eliana Brito	
9	DANITZA DANIETH	SOLANO BRITO	1192768878			Danitza S	Danitza S	Danitza S.	Danitza S.	Danitza S.	Danitza S.	
10	ODITH DEL ROSARIO	MONTERO ACOSTA	26948998			odith Montero	odith Montero	odith Montero	odith Montero	odith Montero	odith Montero	
11	ROSARIO	ACOSTA RAMO	26983534			Rosario Acost	Rosario Acost	Rosario Acost	Rosario Acost	Rosario Acost	Rosario Acost	
12	LUZ DARIS	MEJIA BRITO	26987114			Luz Daris Mejia	Luz Daris Mejia	Luz Daris Mejia	Luz Daris Mejia	Luz Daris M	Luz Daris Mejia	
13	YAQUELINE IVET	MURGAS VERGEL	26988622			Yaqueline Murga	Yaqueline Murga	Yaqueline Murga	Yaqueline Murga	Yaqueline Murga	Yaqueline Murga	
14	DUIMIS BEATRIZ	PEREZ IPUANA	26988908			Duimis Perez	Duimis Perez	Duimis Perez	Duimis Perez	Duimis Perez	Duimis Perez	
15	ANA CRISTINA	CAMPUZANO VENCE	40960561			Ana Campuzano	Ana Campuzano	Ana Campuzano	Ana Campuzano	Ana Campuzano	Ana Campuzano	
16	TANIA	RINCONES FERNANDEZ	56055394			Tania R	Tania R	Tania R	Tania R	Tania R	Tania R	
17	YULMIS DENIRIS	PINTO AMAYA	56055954			Yulmis P	Yulmis P	Yulmis P	Yulmis P	Yulmis P	Yulmis P	
18	JEANA KARIT	VALDEBLANQUEZ GUERRA	56056515			Jeana Karith	Jeana Karith	Jeana Karith	Jeana Karith	Jeana Karith	Jeana Karith	
19	MARELVIS ESTHER	GUTIERREZ QUINTERO	56057491			Marelvis G.	Marelvis G.	Marelvis G.	Marelvis G.	Marelvis G.	Marelvis G.	
20	ALBA LUZ	GUTIERREZ QUINTERO	56059158			Alba Gutierrez	Alba Gutierrez	Alba Gutierrez	Alba Gutierrez	Alba Gutierrez	Alba Gutierrez	
21	YULITZA LISSETH	MEDINA IGUARAN	56059428			Yulitza Medina	Yulitza Medina	Yulitza Medina	Yulitza Medina	Yulitza Medina	Yulitza Medina	
22	ERWIN JOSEPH	BERMUDEZ BADILLO	72264759			Erwin B.	Erwin B.	Erwin B.	Erwin B.	Erwin B.	Erwin B.	
23	JEAN RENE	BERMUDEZ BADILLO	80193296			Jean B	Jean B	Jean B	Jean B	Jean B.	Jean B.	
24	YINITZA CAROLINA	VILLALOBOS ESPINOZA	83883080701199 4			Yinitza V	Yinitza V	Yinitza V.	Yinitza V	Yinitza V	Yinitza	
25	YULITZA COROMOTO	VILLALOBOS ESPINOZA	83938012312199 0			Yolitza V	Yolitza V	Yolitza V	Yolitza V	Yolitza V	Yolitza V	

LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

Nombre el instructor

Laura M Gómez T

Firma del instructor

Yulitza Medina Iguaran

Nombre representante grupo

Firma del representante grupo

GES-F-009

JUICIO EVALUATIVO

Código Ficha	2332966
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Instructor	LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

#	IDENTIFICACION	NOMBRES	APELLIDOS	JUICIO DE EVALUACIÓN
1	1006816987	YURLEIDIS JUDITH	LORA GARCIA	Aprobado
2	1010008954	YURANIS	JINETE PINTO	Aprobado
3	1065575299	YORLEINYS PATRICIA	HENRIQUEZ REALES	Aprobado
4	1120738693	ANA KARINA	BRITO RODRIGUEZ	Aprobado
5	1120741990	FENDRIS YOHANA	FERNANDEZ ARIZA	Aprobado
6	1120745358	JEISSY ANDREA	TAPASCO BETANCOUR	Aprobado
7	1120750284	LUCIANNYS ELENA	SAAVEDRA GUTIERREZ	Aprobado
8	1122813059	ELIANA MILENA	BRITO BLANCO	Aprobado
9	1192768878	DANITZA DANIETH	SOLANO BRITO	Aprobado
10	26948998	ODITH DEL ROSARIO	MONTERO ACOSTA	Aprobado
11	26983534	ROSARIO	ACOSTA RAMO	Aprobado
12	26987114	LUZ DARIS	MEJIA BRITO	Aprobado
13	26988622	YAQUELINE IVET	MURGAS VERGEL	Aprobado
14	26988908	DUIMIS BEATRIZ	PEREZ IPUANA	Aprobado
15	40960561	ANA CRISTINA	CAMPUZANO VENCE	Aprobado
16	56055394	TANIA	RINCONES FERNANDEZ	Aprobado
17	56055954	YULMIS DENIRIS	PINTO AMAYA	Aprobado
18	56056515	JEANA KARIT	VALDEBLANQUEZ GUERRA	Aprobado
19	56057491	MARELVIS ESTHER	GUTIERREZ QUINTERO	Aprobado
20	56059158	ALBA LUZ	GUTIERREZ QUINTERO	Aprobado
21	56059428	YULITZA LISSETH	MEDINA IGUARAN	Aprobado
22	72264759	ERWIN JOSEPH	BERMUDEZ BADILLO	Aprobado
23	80193296	JEAN RENE	BERMUDEZ BADILLO	Aprobado
24	838830807011994	YINITZA CAROLINA	VILLALOBOS ESPINOZA	Aprobado
25	839380123121990	YULITZA COROMOTO	VILLALOBOS ESPINOZA	Aprobado

Laura M. Gómez T.

LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

REGIONAL GUAJIRA

SENA EMPRENDE RURAL SIN ALIANZA

CODIGO: 2176

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CODIGO FICHA			**CODIGO SOLICITUD**							
FECHA INICIO	DÍA	MES	AÑO	**FECHA TERMINACION**	DÍA	MES	AÑO	**CUPO SOLICITADO**	30	
	18	05	2021		31	05	2021			

PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACIN DE ALIMENTOS

CÓDIGO PROGRAMA: 96151529 **VERSION:** 2 **A LA MEDIDA:** SI | NO

MUNICIPIO: FONSECA **AMBIENTE:**

DIRECCION AMBIENTE:

DEMANDA SOCIAL X **CONVENIO No.**

EMPRESA **NOMBRE EMPRESA:**

TELEFONO: **NIT:**

HORARIO DE LA FORMACION:	2PM	6PM
* Horario Militar		
HORARIO: ULTIMO DIA		

DIAS DOCENTE :	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
	X	X	X	X	X	X	

DIAS DOCENTE :	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM

DOCENTE 1: LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL **C.C.** 56.054.444

TELEFONO: 300-2756106 **EMAIL:** lgomezt@hotmai.com

PERFIL PROFESIONAL DEL INSTRUCTOR Y BREVE DESCRIPCION:
Ingeniero Industrial de Alimentos, Desarrollar actividades de Formacion en el area de industria manufacturera de alimentos y de aplicar y/o innovar estrategias para el aseguramiento de la calidad en el proceso de transformación poseo conocimientos para planificar, organizar y dirigir el trabajo de las distintas áreas de procesamientos de alimentos como son: Procesamientos de cárnicos y derivados,

ACTIVIDADES (ELEMENTOS)	
DESCRIPCIÓN DE UN RESULTADO DE APRENDIZAJE	**HORAS**
Conceptos Generales de BPM	10
Clasificacion y contaminacion de los Alimentos	10
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	10
Buenas Practicas en la Higiene de los Alimentos	10
Principio y Control en la BPM	8
	48 HORAS

* Adjuntar listado de asentamiento de matricula, fichas de matriculas totalmente diligenciadas y copias del documento al 150%

Laura M. Gómez T.

Firma Instructor

VoBo. Líder

SENA | siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 18/05/2021

REGIONAL: Guajira | CENTRO DE FORMACIÓN: Agro Empresarial y Acuicola | CIUDAD/MUNICIPIO: Fonseca

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulacion de Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1120742729	YASMELIS DEL CARMEN	DEARMAS CANTILLO	70.5.	YASMELIS DEARMAS@gmail.com	3116180973.	YASMELIS D.C.
2	CE	26995919	NIDIA MARIA	BLANCHAR MOLINA	Calle 20A-9136	Blancharnidia@gmail.com	3013801826	Nidia Blanchar
3	CC	56056521	Elaine Patricia	Rueda Rojas	Calle 3#5A26	elainerueda01@gmail.com	3106177953	Elaine Rueda
4	CE	40807192	Kehila cecilia	pinto Añez	Calle 3#6-68	Kehilapinto@gmail.com	3145213505	Kehila
5	CE	56057686	Berna elitza	Jaraba orozco	Cll 24cr99A#967	BernaJo69@gmail.com	3126285721	Berna Jaraba
6	CC	26989208	Eleinis GREGORIA	Garcia Martinez	Cll 17#2A-718	BernaJo69@gmail.com	3117379747	Eleinis Garcia
7	CE	56053921	RUBY Estela	Perez Medina	Cll 12#6A-48	Vidabntz@gmail.com	3215810498	Ruby C. Perez Medina
8	CC	1.063950...	Ana Milena	fontalvo Noguera	Cll 34 M2 15 Km	Acostaailin21@gmail.com	3015508897	Ana fontalvo
9	CE	1120742729	Yasmelis Del carmen	Dermas Cantillo	Cll 15A# 7-05	YASMELISDEARMAS@mail.com	3116809 73	Yasmelis Dearmas
10	CE	56054770	OSMERY	Hernandez Castillo	Cll 17A#17-6	Osmeryhc@gmail.com	3127330338	Osmery Hernandez
11	CE	26996788	EHRLICH	Garcia Martinez	Cl 17A#46-14	EHRLICHGarciaMartinez@gmail	3122579501	EHRLICH Garcia A
12	CE	1.143439351	Yeilis Yoana	Rincones Vizcaino	Cll 20A#3-25	YeilisRincones.V@gmail.com	3172638279	Yeilis Rincones V
13	CE	1.030634570	Yenifer carolina	fernandez Rincon	Cr 7#18-SN	Yenifer_3012@hotmail.com	3184682031	Yenifer Fernandez
14	CE	56.058.185	Yanelis Patricia	Torres Garcia	Cll 21#7-85	akarcinicgas6@misena.edu.co	3225414022	Yanelis Torres
15	CC	1120742108	Deiris	Ayala parodi	Cll 16A#4-55	AyalaParodi539@gmail.com	3016144118	Deiris Ayala P.
16	CE	56089767	Emilse	Sandoval Ramos	Cll 13 N°1-51	Emilsesandoval895@gmail.com	3145225960	Emilse Sandoval
17	CE	36518747	Maribeth	Quiroz Molina	K 12#39-35	9uirozmolinamaribeth@gmail.com	3107352699	Maribeth Quiroz Molina
18	CE	1120742047	Lineth Carolina	Jiménez cujia	Cll 25#11-05	Livyor_07@hotmail.com	3005097755	Lineth Jiménez C.
19	CE	56078511	Zulay	Gomez Molina	Cll 18#14-93	Zulgamo@gmail.com	310.7188837	Zulay Gomez Molina
20	CE	1120753...	Elianny's Vanessa	Saavedra Gutierrez	Cll 16#9A-57	SaavedraGutierrezdianis@	3245133338	Elianny Saavedra

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL: Guajira | CENTRO DE FORMACIÓN: Agroempresarial y Acuícola | CIUDAD/MUNICIPIO: Fonseca

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulacion de Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	PEP	8121577290419 90	Examans	Gómez Aranguren	El Hatico	Examansgómez@gmail.com	3176417754	
2	PeP	8127024230 51965	Eva Pernalete	Pernalete Andrade	El Hatico	evamarivel.pernaleteA@gmail.com	3234441408	
3								
4		36729547	Sora Cuz	Puello Barrios		Cuisramo santana@outlook	3135726974	Sora Luz Puello
5		1120753117	Elvannys	Saavedra G.		Saavedraguthemi@gmail.com	3244513339	Elvannys Saavedra
6		56055584	Dgnitsa	Martinez chamorro		danisamartinez@gmail.com	3174541988	Donilla Martinez
7		1001804046	Kelly Johana	Polo Perez		Kelly1415polo@gmail	3006577806	Kelly Polo
8		1122820445	URAIMIS PAOLA	CARRILLO SANDOVAL		Uraimiscasan@gmail.com	3006479668	URAIMIS C
9		1122810418	Yumara Patricia	Pinto Molina		Yumorapinto2017@gmail.com	3154232224	Yumara Pinto
10		1120757251	Karen C	Viloria Pedroza		yajaiperdoza@gmail.com	3017106442	Karen Viloria
11		1120747279	Dadis Karina	Ayala Parodi		daelis karina@gmail.com	3045634858	Dadis Ayala R.
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 31/07/2018 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	Asegurar la higiene de los alimentos es un objetivo de obligatorio cumplimiento para la industria de alimentos dedicada al procesamiento. Por lo tanto, el talento humano que manipula alimentos debe aportar para que las empresas productoras entreguen al mercado productos que garanticen condiciones inocuas para el consumidor, manteniendo las características físicas químicas, microbiológicas y sensoriales. Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toma un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública. Las razones expuestas determinan la necesidad de contar con un programa de formación que implique el manejo de alimentos con el fin de garantizar el bienestar de los consumidores. Cada año en el mundo más 600 millones de personas presentan intoxicaciones alimentarias, de las cuales más de 400 mil mueren por diversas enfermedades derivadas de alimentos contaminados según la OMS, esto ha conducido a tomar conciencia, y generar acciones que puedan salvar vidas. Las empresas productoras de alimentos, expendios, restaurantes, entre otros, mejoran cada día sus procesos en pro de la salud pública. El programa de formación en higiene y manipulación de alimentos se ha convertido en el hilo conductor que integra los programas de transformación y comercialización de alimentos a fin de garantizar la calidad de los alimentos elaborados. Un crecimiento anual del 7% de la demanda de la industria de alimentos y bebidas en Colombia llevará a que el sector alcance ventas por más de 25 millones de dólares en el 2021; indicando ello que se requerirá talento humano para el sector que desarrollará actividades inherentes a la producción específicamente las Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de los alimentos. Por lo tanto este programa de formación tiene crucial relevancia y es necesario fortalecerlo para todas las demás formaciones relacionadas con el manejo de alimentos. Este programa está dirigido a las personas que realicen actividades de Manipuladores de alimentos.
REQUISITOS DE INGRESO:	Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro de Formación

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 y 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, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer 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.

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

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

R1 CONOCIMIENTO BÁSICO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
R1 RESPONSABILIDAD LEGAL Y SOCIAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
R1 PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO.

R1 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS.
R1 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETAS: CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.
R1 FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.
R1 ALÉRGENOS: CONCEPTOS, CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON ALÉRGENOS.
R1 PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
R2 PRINCIPIOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
R2 TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
R2 LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 CONCEPTOS BÁSICOS DE MANEJO DE RESIDUOS.
R2 CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.
R2 CONCEPTOS BÁSICOS DE TRAZABILIDAD.
R2 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
R2 PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
R3 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS.
R3 CONCEPTOS BÁSICOS DE MANEJO DE PRODUCTO NO CONFORME.
R3 REGISTRO DE NOVEDADES: NOVEDAD CON AFECTACIÓN DIRECTA A LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, NOVEDAD CON AFECTACIÓN INDIRECTA A LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO.
R4 INTERPRETACIÓN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y NORMAS INTERNAS DE LA EMPRESA.
R4 DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS.
R4 CONTROL DE PROCESOS: CONCEPTOS BÁSICOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

R1 INTERPRETAR EL PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES.
R1 IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.
R1 RECONOCER LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.
R1 CARACTERIZAR PERFIL SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS.
R2 RECONOCER PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE REQUISITOS NORMATIVOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
R2 EJECUTAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS.
R2 UTILIZAR LA INDUMENTARIA ADECUADA PARA MANIPULAR ALIMENTOS.
R3 COMPROBAR APLICACIÓN CORRECTA DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
R3 IDENTIFICAR INCUMPLIMIENTO EN LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
R3 REGISTRAR LAS NOVEDADES IDENTIFICADAS.
R4 RECONOCER ORIGEN DEL INCUMPLIMIENTO EN PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

R1 DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES.
R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.
R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA.
R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 EMPLEA LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R2 PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ACORDE CON ACCIONES PREVENTIVAS INCLUIDAS EN LAS

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
R2 PRESENTA REGISTROS DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RECURSOS DISPONIBLES.
R3 MONITOREA LOS CONTROLES BAJO SU RESPONSABILIDAD ACORDE CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
R3 DISPONE PRODUCTO NO CONFORME Y RESIDUOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS Y LEGISLACIÓN SANITARIA.
R3 EXPLICA LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
R3 ENTREGA INFORMACIÓN DE LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE REGISTRO.
R4. EXPLICA LOS AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS HALLAZGOS IDENTIFICADOS DURANTE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
R4 PRESENTA AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
R4 DESARROLLA LAS ACTIVIDADES PARA AJUSTAR LAS PRÁCTICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	OPCIÓN 1 NBC - INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES: INGENIERO (A) EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS O INGENIERO AGROINDUSTRIAL O PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O INGENIERO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS O INGENIERO DE ALIMENTOS O PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA. NBC - QUÍMICA Y AFINES: QUÍMICO DE ALIMENTOS O BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS. NBC - NÚCLEOS BÁSICOS DE CONOCIMIENTOS DE AGRONOMÍA; INGENIERO AGRÓNOMO O INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES: INGENIERÍA AGRÍCOLA. OPCIÓN 2 NBC - INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO DE ALIMENTOS O TECNOLOGÍA AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO EN AGROINDUSTRIA O TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. NBC - INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS O TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS. NBC AGRONOMÍA Y AFINES: TECNÓLOGO EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES O TECNÓLOGO EN GESTIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA O TECNÓLOGO EN AGROINDUSTRIA O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL O TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TICS), HABILIDADES

	ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DEL CONOCIMIENTO.
Experiencia laboral y/o especialización	OPCIÓN 1: DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN; Y SEIS (06) MESES EN DOCENCIA. OPCIÓN 2: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN; Y SEIS (06)

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	OLGA VICTORIA CELIS	ASESORA METODOLÓGICA DISEÑO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	11/05/2017
Responsable del diseño	ROSE MARY SOLORZANO ARIZA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	11/05/2017
Responsable del diseño	RICARDO VILLAMIZAR	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	11/05/2017
Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	11/05/2017

Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO	GESTOR DE LA RED AGRICOLA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	11/05/2017
Responsable del diseño	ELIZABETH BARRERA BELLO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	20/09/2017
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	QUITAR SUSPENDIDO	null. DIRECCIÓN GENERAL	20/09/2017
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CÓRDOBA	25/09/2017
Responsable del diseño	JHON JAIRO ALZATE MARIN	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS. REGIONAL CALDAS	14/05/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CÓRDOBA	30/07/2018
Responsable del diseño	MIKE DOUGLAS SANCHEZ OROZCO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	30/07/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CÓRDOBA	31/07/2018
Aprobación	ELIANA MARIA BETANCUR CARDONA		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	25/09/2017

Aprobación	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA		null. REGIONAL CÓRDOBA	31/07/2018

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE COMPLEMENTARIA

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulacion de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia: Manipular Alimentos de acuerdo con Normatividad Vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de Alimentos.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guía 48 Horas

2. PRESENTACIÓN



El Decreto 3075/1997 y sus modificaciones posteriores, las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos o productos agroindustriales.
La adecuada aplicación de los principios de las BPM permite obtener productos sanos, de óptima calidad e inocuos, trabajadores cumpliendo normas de higiene y seguridad, mejorar la productividad y generar acceso a nuevos mercados diferenciados.

Asegurar la higiene de los alimentos es un objetivo de obligatorio cumplimiento para la industria de alimentos dedicada al procesamiento. Por lo tanto, el talento humano que manipula alimentos debe aportar para que las empresas productoras entreguen al mercado productos que garanticen condiciones inocuas para el consumidor, manteniendo las características físicas químicas, microbiológicas y sensoriales.

Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toman un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

3.1 Actividades de Reflexión inicial



Abre el siguiente enlace y observa el video Buenas Prácticas de Manufactura (**BPM**), Por qué son tan importantes las cinco claves para la inocuidad de los alimentos https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ Después de ver comenta con tus compañeros de trabajo y familia, este tema es muy importante y debemos tener mucho cuidado ya que la salud del consumidor depende del manipulador de alimentos.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)



Esta actividad se desarrollara individual y luego por medio del grupo de Wasapt analizaremos los conceptos trabajados.

MEDIANTE UNA INVESTIGACIÓN DESARROLLE:

- Identifique cual es el origen de la contaminación de los alimentos (Físico, químico y Biológico) que más se presentan en su empresa y describa la forma de controlarla.
- Analice el video “Condiciones Higiénicas de fabricación” e indique las posibles causas de la Intoxicación
- Resuelva la actividad la sopa de letras “Los microorganismos

3.3.Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Después de analizar todos conceptos anteriormente trabajados, nos proponemos a evidenciar las competencias requeridas para lograr los objetivos propuestos. Para esto vamos a definir varias actividades con el fin de afianzar nuestros conocimientos y desempeño en torno a encontramos en un proceso de formación.



Actividad Interactiva ESTUDIO DE CASO:" SEGURIDAD DENTRO Y FUERA"

El camión de entrega llegó con una variedad de alimentos _alimentos congelados, vegetales, frutas frescas, y bolsas de vegetales fresco, al igual que algunos alimentos secos. Debido a que casi ya era la hora de servir, Mary la empleada que recibía estaba muy apurada para recibir y almacenar los alimentos. Al mismo tiempo, el empleado de la lechería que entrega la leche llegó con la leche de la semana.

Mary firmo rápidamente por la primera entrega después de mirar de reojo la factura y la orden de compra. Notó que había sucio en las cajas de leche e incluso en varios cartones de leche.

Pensó en no aceptar la leche, pero no quería molestar al administrador, quién estaba reunido con un auditor.

Decidió aceptar la leche, lavar los cartones y dio un regaño serio a la persona haciendo la entrega.

Ella coloco los alimentos secos en el almacén para almacenarlos más tarde, después del almuerzo.

Colocó los alimentos congelados y refrigerados en un carrito y lo empujo al cuarto de refrigerado para organizarlos cuando tuviera tiempo. Luego lavó los cartones sucios de leche en agua fría para quitar el sucio ante de almacenarlos en el refrigerador. No le dijo al administrador acerca de sucio en los cartones de la leche.

- ¿Qué hizo Mary correctamente?
- ¿Qué hizo Mary incorrectamente?
- ¿Qué puede hacer Mary y su supervisor para PREVENIR situaciones similares en el futuro?

.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

1. Los aprendices elaboraran una consulta donde determinaran los principales problemas o necesidades de su comunidad.

2. Dicho problema debe ser doccumentado por medio de un diagnostico donde se determine el problema, causas y consecuencias del problema, recursos y alternativas de solución.
3. Dicho trabajo debe ser socializado por chat o por el grupo de Wasapt donde se tomaran las conclusiones y recomendaciones.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación de conocimiento citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Prueba de Conocimientos.		**Técnica:** Formulación de Preguntas. **Instrumento:** Cuestionario

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **Desinfectante:** agente físico o químico empleado en la desinfección
2. **Desinfección:** Destrucción de microorganismos a un nivel tal que no dé lugar a contaminación peligrosa de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.
3. **Detergente:** Agente de limpieza como el jabón o cualquier preparado orgánico, líquido o sólidos sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.
4. **Contaminación:** Transmisión directa o indirecta de microorganismos dañinos a productos alimenticios.
5. **Higiene:** condiciones o prácticas de aseo que ayudan a mantener la calidad del alimento y la salud del consumidor o Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad
6. **Suciedad:** Es todo residuo que al final de los procesos queda adherido a los techos, pisos, equipos, mesas, utensilios etc., y está constituido básicamente por materia orgánica del producto que se procesa.
7. **Limpieza:** eliminación de residuos alimenticios, polvo, grasas u otras materias, mediante el fregado y lavado con agua, jabón o un detergente adecuado.
8. **Residuo:** Restos de los productos de limpieza y desinfectantes que quedan en los equipos y utensilios después de las operaciones de higiene.
9. **Agua potable:** Agua que puede consumirse con garantías sanitarias y que cumple los requisitos de la OMS, contenidos en la “Internacional Standard For Drinking Walter “(OMS 1997). Ausencia de patógenos, pero puede existir microorganismos productores de alteraciones de los alimentos.
10. **ALIMENTO**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
11. BPM: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

12. CONTAMINACIÓN CRUZADA: son aquellas que se generan cuando las materias primas entran en contacto directo o indirecto con los productos terminados o cuando no se adoptan las medidas higiénicas de precaución necesarias para evitar la contaminación del alimento.
13. CONTROL DE CALIDAD: Son todas las acciones que se realizan para minimizar los defectos o errores en una planta de alimentos.
14. **ESTERILIZACIÓN:** Proceso químico o físico mediante el cual se eliminan todas las formas vivas de microorganismos incluyendo las formas esporuladas, hasta un nivel aceptable de garantía de esterilidad. (10-6 para dispositivos médicos).
15. **MICROORGANISMOS:** son aquellos seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio. En este extenso grupo podemos incluir a los virus, las bacterias, levaduras y mohos que pululan por el planeta tierra

16. **REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**

- ARBELÁEZ María Patricia, LÓPEZ Juliana, Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, SENA Regional Antioquia.
- Cartilla: Alimentos… mejor manipulados… se venden mas… y… estaremos sanos y felices, Secretaria de Salud de Cundinamarca.
- www.invima.gov.co Ministerio de la Protección social Decreto 3075 de Diciembre de 1997
- Biblioteca Virtual Sena www.bibliotecavirtualsena.edu.co. http://www.ebooks7-24.com.bdigital.sena.edu.co/stage.aspx?il=&pg=&ed=
- Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social. Colombia
- Decreto 19 de 2012: http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Decretos/2012/Documents/Enero/10/Dec1910012012.pdf
- Resolución 719 de 2015: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0719-de-2015.pdf.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LAURA MERCEDES GOMEZ TONCE**	**Instructora**	**C.A.A**	**2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
GUÍA PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS FORMATIVOS
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

DESCRIPTORES PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **FICHA: 2332968**

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje: REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO		FIRMA
		FISICO	DIGITAL		SI	NO	
YENIFER CAROLINA FERNANDEZ RINCONES	Mesa redonda Conocimientos previos lluvias de ideas sobre el conocimiento de las BPM a.- Que oportunidades te ofrece la capacitación de BPM. . b.- Leer estudio de caso seguridad dentro y fuera que ilustra la importancia de planificar con antelación y seguir los procedimientos apropiado para recibir los alimentos. Responder las tres preguntas C. Elaborar el taller de conocimiento aplicando el art 15 del decreto 3075 identifique que tipos de contaminaciones (físico,			Se realizó en clase 19/05/2021	X		
ANA MILENA FONTALVO NOGUERA					X		anafontalvo
LINETH CAROLINA JIMENEZ CUJIA					X		Lineth Jiménez
DEIRIZ AYALA PARODI				20/05/2021	X		Deiris Ayala P.
YASMELIS DEL CARMEN DE ARMAS CANTILLO					X		Yasmelis de Armas C.
DAELIS KARINA AYALA PARODI					X		Daelis Ayala P
ELIANNYS VANESSA SAAVEDRA GUTIERREZ					X		Eliannys Saavedra.
KAREN CHIQUINQUIRA VILORIA PEDROZA		x		24/05/2021	X		Karen Viloria P.
YUMARA PATRICIA PINTO MOLINA					X		Yumara Pinto
URAIMIS PAOLA CARRILLO SANDOVAL					X		Uraimis carrillo
YEILIS YOANA RINCONES VIZCAINO					X		deily Rincones V.
NIDIA MARIA BLANCHAR MOLINA					X		Nidia Blanchar
EHRLICH GARCIA MARTINEZ		x		27/05/2021	X		EHRlich García R.
MARIBETH QUIROZ MOLINA					X		Maribeth Quiroz Molina

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
GUÍA PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS FORMATIVOS
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

SORA LUZ PUELLO BARRIOS	químico, biológico) y accidente de trabajos que se puedan prevenir. e.- Según tus conocimientos sobre las BPM realice un socio drama.				X		Sora luz Puello Barrios.
KEHILA CECILIA PINTO AÑEZ					X		Kehila Pinto A
RUBY ESTELLA PEREZ MEDINA					X		Ruby C Perez M.
OSMERY HERNANDEZ CASTRILLO					X		Osmery Hernandez
DANILSA MARTINEZ CHAMORRO				31/05/2021	X		Danilsa Martinez
ELAINE PATRICIA RUEDA ROJAS					x		Elaine Rueda
BERNA ELISA JARABA OROZCO					x		Berna Jaraba
YANELIS PATRICIA TORRES GARCIA					X		Yanelis Torres G.
ZULAY GAMEZ MOLINA					X		Zulay Gamez Molina
EMILSE SANDOVAL RAMOS					X		Emilse Sandoval
EXAMARIS CAROLINA GOMEZ ARANGUR							Examaris Gomez
EVA MARINA PERNALETE ANDRADE					X		Eva Pernalete.

Laura M Gomez T

LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE FONSECA GUAJIRA

FICHA: 2332968

En la semana entre el 18 hasta 31 de mayo de 2021, se capacitaron a 26 aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Fonseca, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

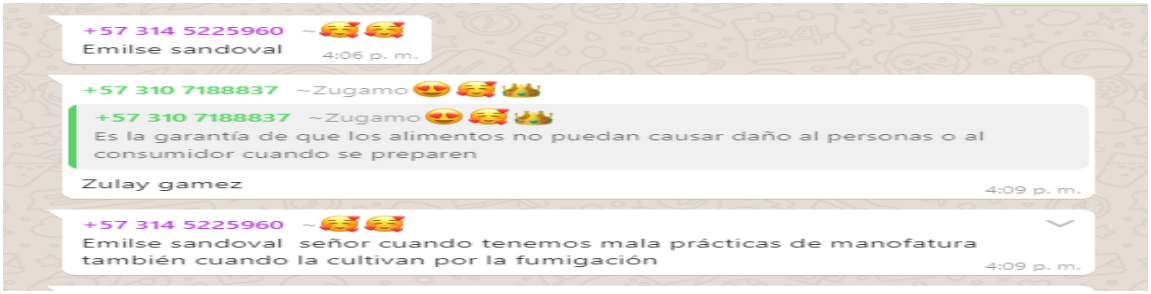
Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

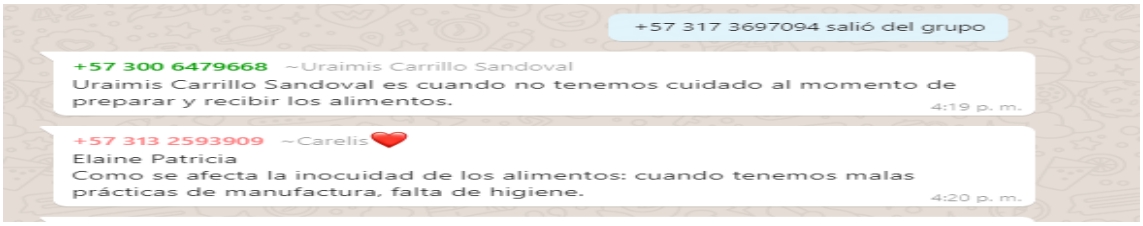
Aplicando los conocimientos en sus áreas de trabajo y estar dispuesto a compartirlos con el personal que no ha tenido la oportunidad de participar en la capacitación.

Reconocer la importancia del papel del manipulador de alimentos en la conservación de la salud pública de los consumidores.

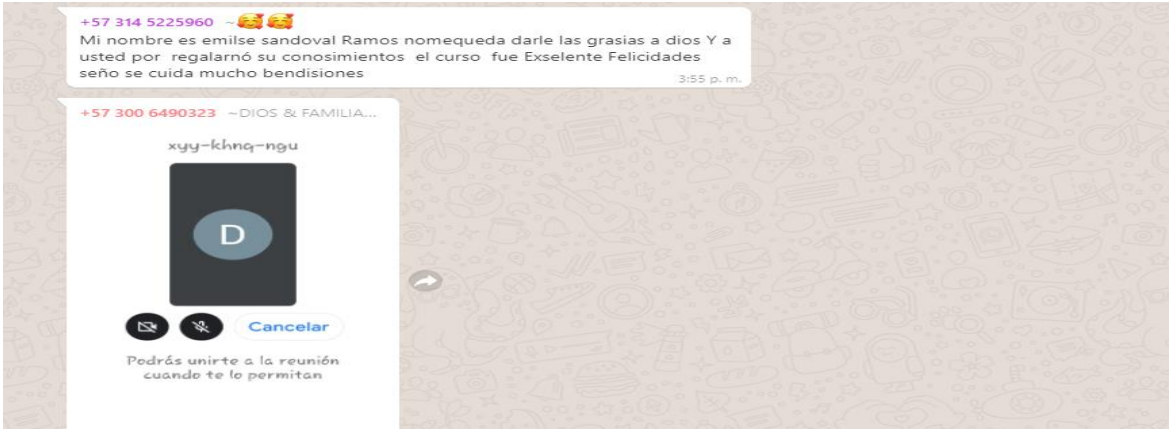
Evidencia de la actividad realizada, enviadas por los aprendices por WhatsApp correo electrónico y por Meet.

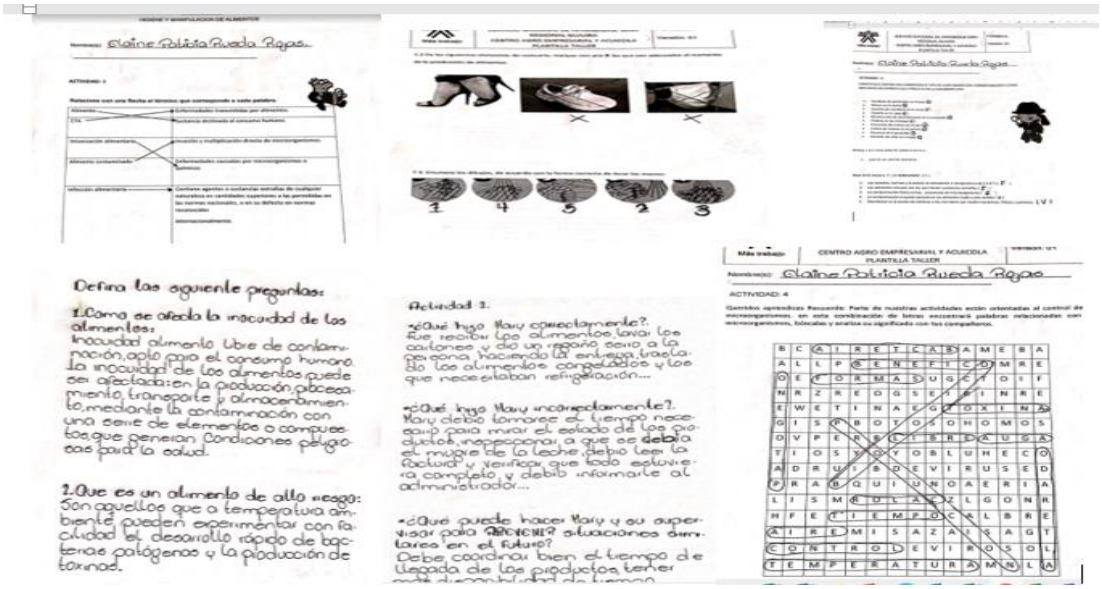



+57 314 5225960 ~🥰🥰
Emilse sandoval
4:06 p. m.
+57 310 7188837 ~Zugamo😍🥰🙏
+57 310 7188837 ~Zugamo😍🥰🙏
Es la garantía de que los alimentos no puedan causar daño al personas o al consumidor cuando se preparen
Zulay gamez
4:09 p. m.
+57 314 5225960 ~🥰🥰
Emilse sandoval señor cuando tenemos mala prácticas de manofatura también cuando la cultivan por la fumigación
4:09 p. m.


+57 317 3697094 salió del grupo
+57 300 6479668 ~Uraimis Carrillo Sandoval
Uraimis Carrillo Sandoval es cuando no tenemos cuidado al momento de preparar y recibir los alimentos.
4:19 p. m.
+57 313 2593909 ~Carelis❤️
Elaine Patricia
Como se afecta la inocuidad de los alimentos: cuando tenemos malas prácticas de manufactura, falta de higiene.
4:20 p. m.


Higiene y manipulación
Yuli, +57 300 6479668, +57 300 6490323, +57 300 7320672, +57 301 2035314, +57 301 3801826, +57 301 7005470, +57
0:09
3:19 p. m.
+57 322 9355517 ~Vera
0:02
3:19 p. m.
+57 301 7005470 ~Alba Ortiz
Buenas tarde seño me llamo luciannys saavedra Gutierrez Y Aparezco en el correo Como Alba ortiz
3:37 p. m.
+57 300 6479668 ~Uraimis Carrillo Sandoval
Uraimis Carrillo Sandoval primeramente darle gracias a Dios por la vida y gracias a usted por brindarnos un pequeño espacio de su tiempo para enseñarnos y brindarnos la oportunidad de realizar este curso la verdad aprendimos mucho y me pareció espectacular muchas gracias por todo Dios la bendiga.
3:43 p. m.
+57 312 6128521 ~Berna Jaraba
Seño me gustó mucho la Atividad d Mari q hizo Mary correctamente y q no hizo falta ncorrectamente por q seño por q párese algo simple pero no lo es por q es primordial para empezar un buen día gracias seño bendiciones le escribe Berna jaraba
3:47 p. m.


+57 314 5225960 ~🥰🥰
Mi nombre es emilse sandoval Ramos nomequeda darle las grasias a dios Y a usted por regalarnó su conosimientos el curso fue Exselente Felicidades seño se cuida mucho bendisiones
3:55 p. m.
+57 300 6490323 ~DIOS & FAMILIA...
xyy-khnq-ngu
D
Cancelar
Podrás unirte a la reunión cuando te lo permitan



Nombres: Elaine Patricia Rueda Rojas

Defina las siguiente preguntas:

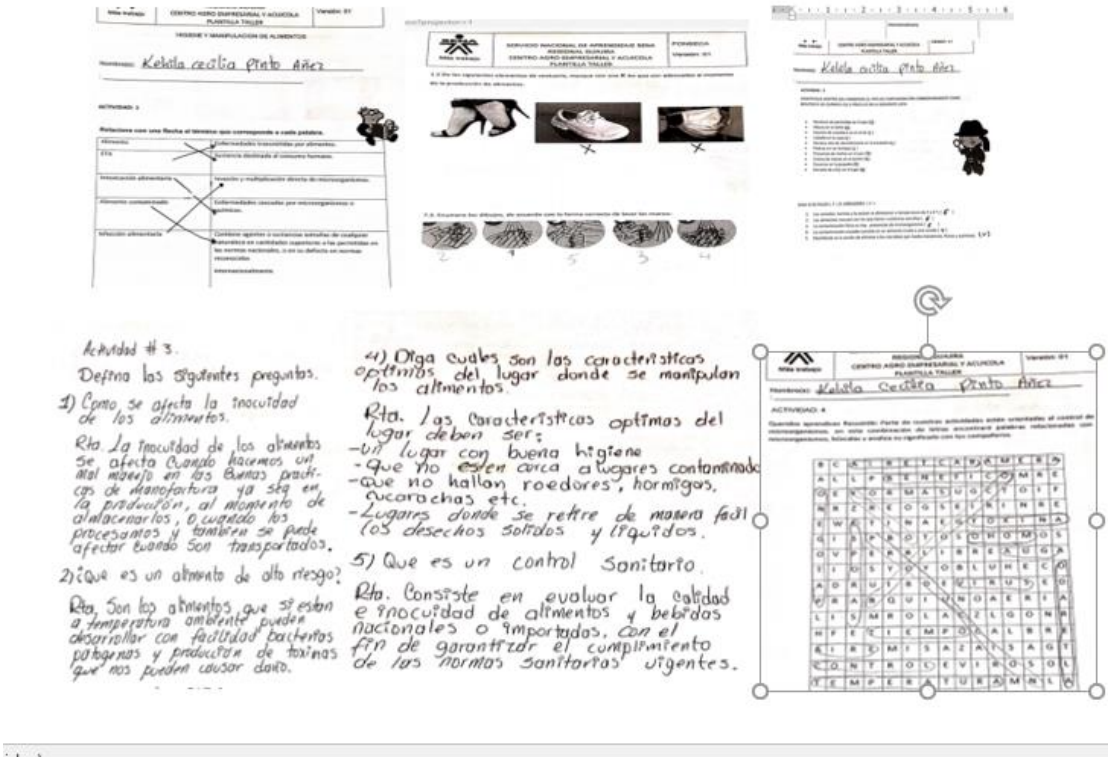
1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos:
Inocuidad alimento libre de contaminación, apto para el consumo humano. La inocuidad de los alimentos puede ser afectada: en la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento, mediante la contaminación con una serie de elementos o compuestos que generan condiciones peligrosas para la salud.

2. Que es un alimento de alto riesgo:
Son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar con facilidad el desarrollo rápido de bacterias patógenas y la producción de toxinas.

Actividad 3.
¿Qué hizo Mary correctamente?
Fue recibir los alimentos, lavar los cartones y dio un regaño serio a la persona, haciendo la entrega, trasladó los alimentos congelados y los que necesitaban refrigeración...

¿Qué hizo Mary incorrectamente?
Mary debió tomarse el tiempo necesario para mirar el estado de los productos, inspeccionar, a que se debía el mugre de la leche, debió leer la factura y verificar que todo estuviera completo y debió informarle al administrador...

¿Qué puede hacer Mary y su supervisor para PREVENIR situaciones similares en el futuro?
Debe coordinar bien el tiempo de llegada de los productos, tener



Nombres: Kelsita cecilia Pinto Añez

Actividad # 3.

Defina las siguientes preguntas.

1) Como se afecta la inocuidad de los alimentos.

Rta. La inocuidad de los alimentos se afecta cuando hacemos un mal manejo en las buenas practicas de manofactura ya sea en la producción, al momento de almacenarlos, o cuando los procesamos y también se puede afectar cuando son transportados.

2) ¿Que es un alimento de alto riesgo?

Rta. Son los alimentos que se estan a temperatura ambiente pueden desarrollar con facilidad bacterias patogenas y producion de toxinas que nos pueden causar daño.

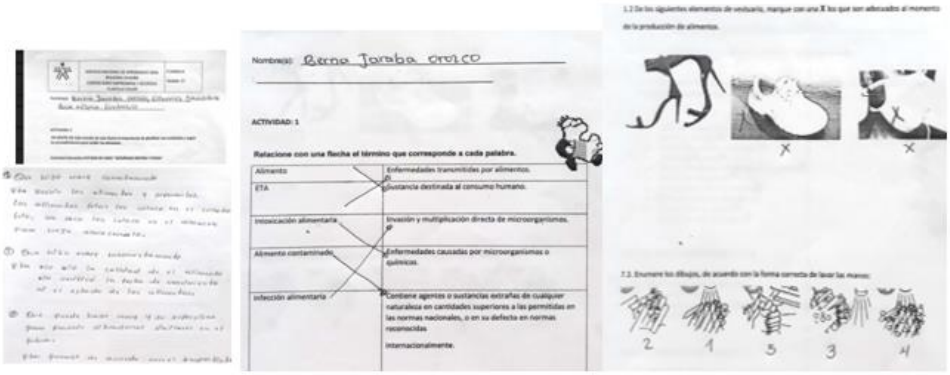
4) Diga cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.

Rta. Las caracteristicas optimas del lugar deben ser:
- un lugar con buena higiene
- que no esten cerca a lugares contaminados
- que no hallan roedores, hormigas, cucarachas etc.
- Lugares donde se retire de manera facil los desechos solidos y liquidos.

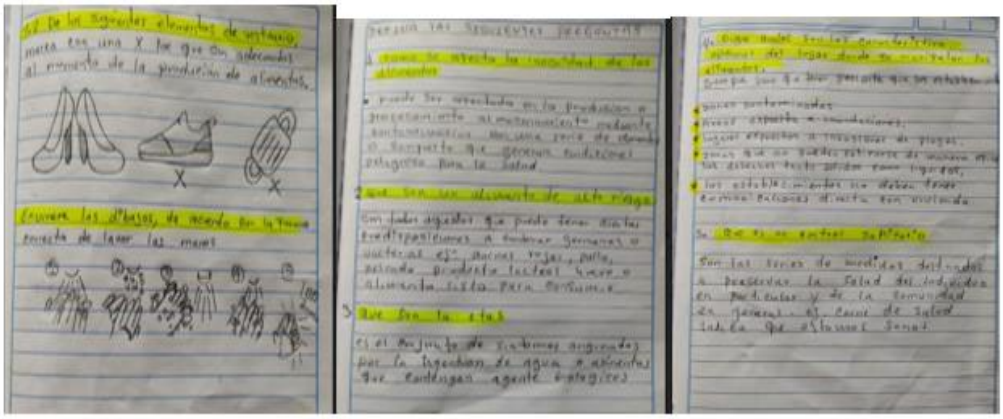
5) Que es un control Sanitario.

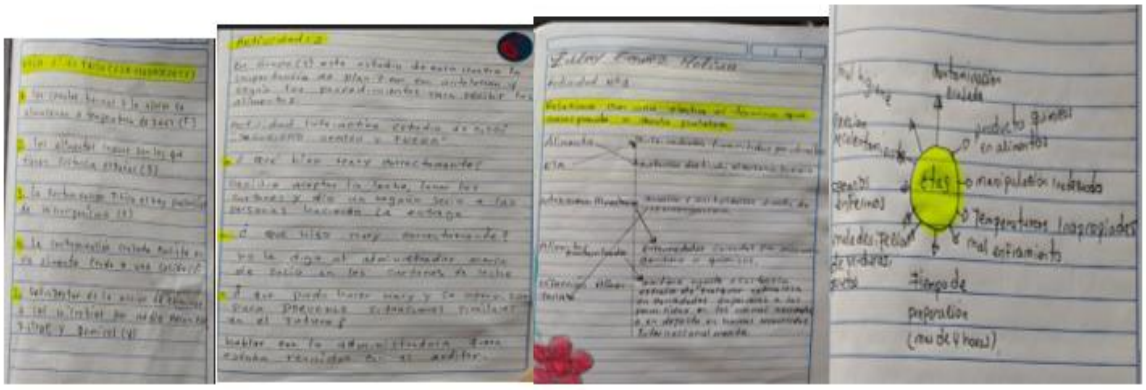
Rta. Consiste en evaluar la calidad e inocuidad de alimentos y bebidas nacionales o importadas, con el fin de garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes.

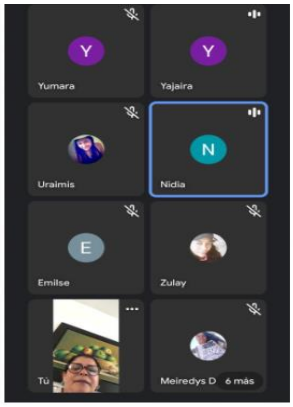
Nombres: Kelsita Cecilia Pinto Añez

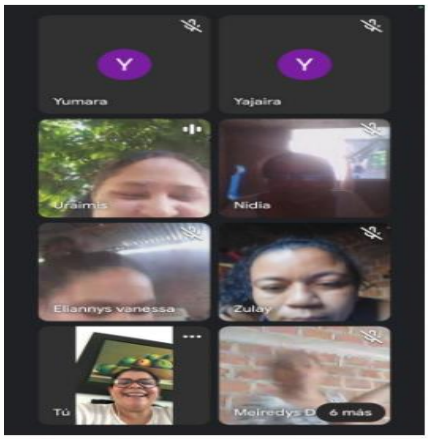


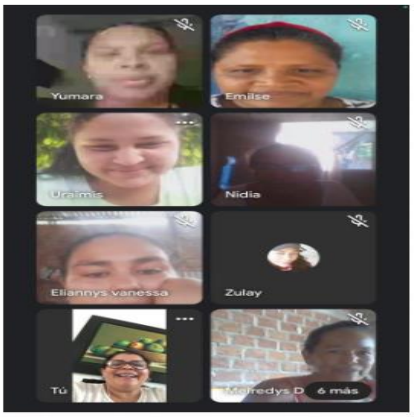


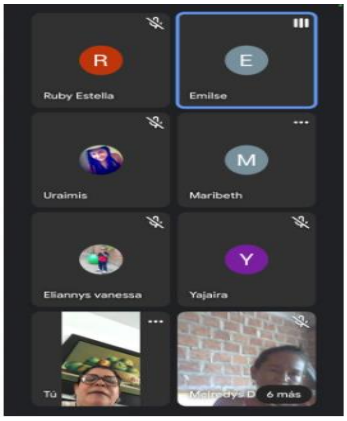


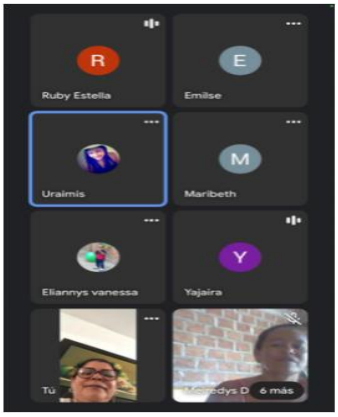


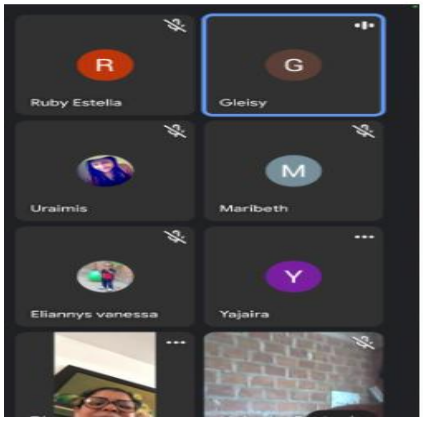

Yumara
Yajaira
Uraimis
Nidia
Emilse
Zulay
Tú
Meiredys D 6 más


Yumara
Yajaira
Uraimis
Nidia
Eliannys vanessa
Zulay
Tú
Meiredys D 6 más

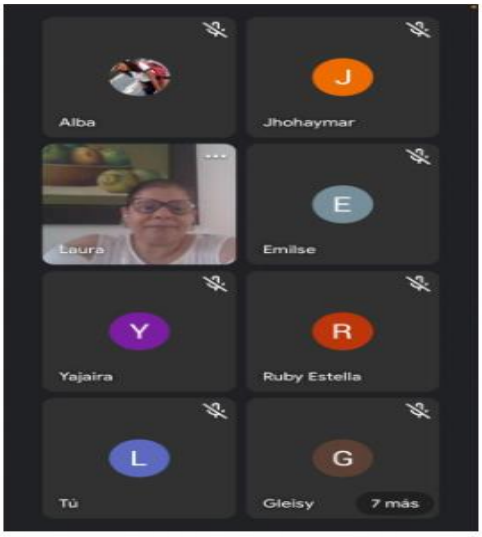

Yumara
Emilse
Uraimis
Nidia
Eliannys vanessa
Zulay
Tú
Meiredys D 6 más

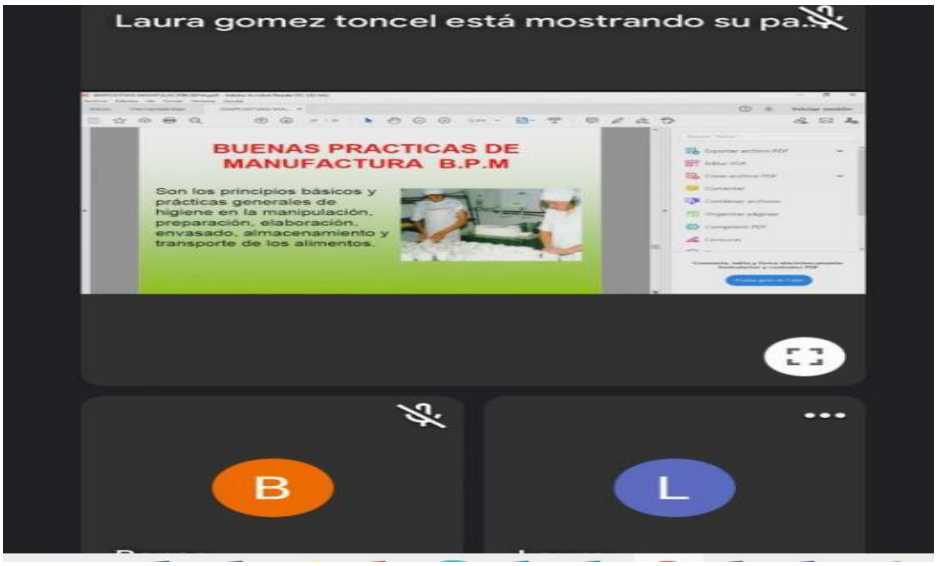

Ruby Estella
Emilse
Uraimis
Maribeth
Eliannys vanessa
Yajaira
Tú
Meiredys D 6 más


Ruby Estella
Emilse
Uraimis
Maribeth
Eliannys vanessa
Yajaira
Tú
Meiredys D 6 más


Ruby Estella
Gleisy
Uraimis
Maribeth
Eliannys vanessa
Yajaira


Movistar 4G
5:12 p. m.
44 %
Martes
2:38 p. m.
Editar
4- CONTAMINANTES NATURALES
AGENTES
EFECTOS
ALIMENTOS AFECTADOS
B
Berna
L
Laura


Alba
J
Jhohaymar
Laura
E
Emilse
Y
Yajaira
R
Ruby Estella
L
Tú
G
Gleisy
7 más


Laura gomez toncel está mostrando su pa...
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M
Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento y transporte de los alimentos.
B
L

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
FONSECA – LA GUAJIRA

LISTA DE CHEQUEO

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO		Ficha: 2332968 Código: 96151529	Versión: 2
resultados de aprendizaje aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.		Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE:	
Nombre Del Aprendiz:	APRENDIZ 1 NIDIA MARIA BLANCHAR MOLINA	APRENDIZ 2 EHRLICH GARCIA MARTINEZ	APRENDIZ 3 BERNA ELISA JARABA OROZCO
APRENDIZ 4 ANA MILENA FONTALVO NOGUERA		APRENDIZ 5 MARIBETH QUIROZ MOLINA	
FECHA: 29/05/2021		PRESENTACION: Con esta lista de chequeo de la actividad de evaluación de la guía	

CRITERIOS DE: **DESEMPEÑO** **PRODUCTO: X**

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	La presentación personal del manipulador de alimentos cumple con los parámetros establecidos en la legislación vigente.	X		X		X		X		X	
2	La cotación del manipulador de alimentos permite visualizar la limpieza según legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X	
3	Los exámenes médicos vigentes demuestran aptitud para manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
4	Las manos se encuentran limpias y sin afecciones de acuerdo con la normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
5	Los accesorios personales no son portados en el área de proceso de acuerdo al procedimiento establecido.	X		X		X		X		X	
6	La cofia la usa correctamente de acuerdo con la normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
7	El tapabocas que usa es desechable según normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) si cumple con mínimo 5 indicadores - NA (No aprobó)	A		A		A		A		A	

Firma de Instructor: Laura M Gómez T. LAURA MERCEDES GOMEZ T.	Firma del Aprendiz 1 Nidia Blanchar	Firma del Aprendiz 2. EHRlich Garcia Martinez	Firma del Aprendiz 3
	Firma del Aprendiz 4 Ana Fontalvo	Firma del aprendiz 5 Maribeth Quiroz Molina	Berna Jaraba

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA
FONSECA – LA GUAJIRA

LISTA DE CHEQUEO

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO		Ficha: 2332968 Código: 96151529	Versión: 2
resultados de aprendizaje aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.		Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE:	
Nombre Del Aprendiz:	APRENDIZ 1 NIDIA MARIA BLANCHAR MOLINA	APRENDIZ 2 EHRLICH GARCIA MARTINEZ	APRENDIZ 3 BERNA ELISA JARABA OROZCO
APRENDIZ 4 ANA MILENA FONTALVO NOGUERA		APRENDIZ 5 MARIBETH QUIROZ MOLINA	
FECHA: 31/05/2021		PRESENTACION: Con esta lista de chequeo de la actividad de evaluación de la guía	

CRITERIOS DE: **DESEMPEÑO X** **PRODUCTO:**

		APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APRENDIZ 4		APRENDIZ 5	
N°	INDICADOR	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	Presenta el uniforme en condiciones decorosas de limpieza según procedimiento de la empresa.	X		X		X		X		X	
2	Reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgo de contaminación en los alimentos, según procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente.	X		X		X		X		X	
3	Realiza lavado de manos de acuerdo con el método establecido en el instructivo y normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
4	Aplica hábitos de seguridad e higiene durante el proceso de manipulación, según procedimientos de la empresa.	X		X		X		X		X	
5	Identifica riesgos de contaminación que se presentan durante el proceso.	X		X		X		X		X	
6	Realiza limpieza a equipos, utensilios y áreas de trabajo según el plan de saneamiento básico.	X		X		X		X		X	
7	Cumple las normas de salud en el trabajo de acuerdo a la normatividad vigente.	X		X		X		X		X	
	JUICIO EVALUATIVO: A (Aprobó) si cumple con mínimo 5 indicadores - NA (No aprobó)	A		A		A		A		A	

Firma de Instructor: Laura M Gómez T LAURA MERCEDES GOMEZ T.	Firma del Aprendiz 1 Nidia Blanchar	Firma del Aprendiz 2. Ehrlich García Martínez
	Firma del Aprendiz 4 Ana Fontalvo	Firma del aprendiz 5 Maribeth Quiroz Molino
		Firma del Aprendiz 3 Berna Jaraba

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Presencial Sena Emprende Rural

Versión: Código:

Semana 24 al 29 Mayo 20-21

FICHA: 2332968

No.	Nombre	Apellidos	C.C./T.I.	Correo electrónico	Teléfono	24 Lunes	25 Martes	26 Miércoles	27 Jueves	28 Viernes	29 Sábado	Domingo
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Yenifer Fernanda	Yenifer Fernanda	Yenifer Fernanda	Yenifer Fernanda	Yenifer Fernanda	Yenifer Fernanda	
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Ana Fontalvo	Ana Fontalvo	Ana Fontalvo	Ana Fontalvo	Ana Fontalvo	Ana Fontalvo	
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Lesbia Jiménez	Lesbia Jiménez	Lesbia Jiménez	Lesbia Jiménez	Lesbia Jiménez	Lesbia Jiménez	
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Deiris Ayala	Deiris Ayala	Deiris Ayala	Deiris Ayala	Deiris Ayala	Deiris Ayala	
5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Yosmeris De Armas	Yosmeris De Armas	Yosmeris De Armas	Yosmeris De Armas	Yosmeris De Armas	Yosmeris De Armas	
6	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Yoelis Ayala	Yoelis Ayala	Yoelis Ayala	Yoelis Ayala	Yoelis Ayala	Yoelis Ayala	
7	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Elianny S.	Elianny S.	Elianny S.	Elianny S.	Elianny S.	Elianny S.	
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Karen	Karen	Karen	Karen	Karen	Karen	
9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Yumara Pinto	Yumara Pinto	Yumara Pinto	Yumara Pinto	Yumara Pinto	Yumara Pinto	
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Yosbelis Carrillo	Yosbelis Carrillo	Yosbelis Carrillo	Yosbelis Carrillo	Yosbelis Carrillo	Yosbelis Carrillo	
11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Yelis Rincones	Yelis Rincones	Yelis Rincones	Yelis Rincones	Yelis Rincones	Yelis Rincones	
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Nidia Blanchar	Nidia Blanchar	Nidia Blanchar	Nidia Blanchar	Nidia Blanchar	Nidia Blanchar	
13	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Ehrlich G. H.	Ehrlich G. H.	Ehrlich G. H.	Ehrlich G. H.	Ehrlich G. H.	Ehrlich G. H.	
14	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Maribeth	Maribeth	Maribeth	Maribeth	Maribeth	Maribeth	
15	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Sonia Puello	Sonia Puello	Sonia Puello	Sonia Puello	Sonia Puello	Sonia Puello	
16	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Kehila Pinto	Kehila Pinto	Kehila Pinto	Kehila Pinto	Kehila Pinto	Kehila Pinto	
17	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Ruby E. Pérez	Ruby E. Pérez	Ruby E. Pérez	Ruby E. Pérez	Ruby E. Pérez	Ruby E. Pérez	
18	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Gendry Hernández	Gendry Hernández	Gendry Hernández	Gendry Hernández	Gendry Hernández	Gendry Hernández	
19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Danitza	Danitza	Danitza	Danitza	Danitza	Danitza	
20	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Elaine Rueda	Elaine Rueda	Elaine Rueda	Elaine Rueda	Elaine Rueda	Elaine Rueda	
21	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Berna Jaraba	Berna Jaraba	Berna Jaraba	Berna Jaraba	Berna Jaraba	Berna Jaraba	
22	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Yaneth Torres	Yaneth Torres	Yaneth Torres	Yaneth Torres	Yaneth Torres	Yaneth Torres	
23	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Zulay Gámez	Zulay Gámez	Zulay Gámez	Zulay Gámez	Zulay Gámez	Zulay Gámez	
24	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Emilse Sandoval	Emilse Sandoval	Emilse Sandoval	Emilse Sandoval	Emilse Sandoval	Emilse Sandoval	
25	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Examaris G.	Examaris G.	Examaris G.	Examaris G.	Examaris G.	Examaris G.	
26	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Eva Peñarete	Eva Peñarete	Eva Peñarete	Eva Peñarete	Eva Peñarete	Eva Peñarete	

Laura Mercedes Gómez Torres — Laura M Gómez T

Firma del instructor

Berna Elisa Jaraba Orozco — Berna Jaraba

Firma del representante grupo

JUICIO EVALUATIVO

Código Ficha	2332968
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Instructor	LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

#	IDENTIFICACION	NOMBRES	APELLIDOS	JUICIO DE EVALUACIÓN
1	1030634570	YENIFER CAROLINA	FERNANDEZ RINCONES	Aprobado
2	1063950102	ANA MILENA	FONTALVO NOGUERA	Aprobado
3	1120742047	LINETH CAROLINA	JIMENEZ CUJIA	Aprobado
4	1120742108	DEIRIZ	AYALA PARODI	Aprobado
5	1120742729	YASMELIS DEL CARMEN	DE ARMAS CANTILLO	Aprobado
6	1120747279	DAELIS KARINA	AYALA PARODI	Aprobado
7	1120753717	ELIANNYS VANESSA	SAAVEDRA GUTIERREZ	Aprobado
8	1120757251	KAREN CHIQUINQUIRA	VILORIA PEDROZA	Aprobado
9	1122810418	YUMARA PATRICIA	PINTO MOLINA	Aprobado
10	1122820445	URAIMIS PAOLA	CARRILLO SANDOVAL	Aprobado
11	1143439351	YEILIS YOANA	RINCONES VIZCAINO	Aprobado
12	26995919	NIDIA MARIA	BLANCHAR MOLINA	Aprobado
13	26996788	EHRLICH	GARCIA MARTINEZ	Aprobado
14	36518747	MARIBETH	QUIROZ MOLINA	Aprobado
15	36729547	SORA LUZ	PUELLO BARRIOS	Aprobado
16	40807192	KEHILA CECILIA	PINTO AÑEZ	Aprobado
17	56053921	RUBY ESTELLA	PEREZ MEDINA	Aprobado
18	56054720	OSMERY	HERNANDEZ CASTRILLO	Aprobado
19	56055584	DANILSA	MARTINEZ CHAMORRO	Aprobado
20	56056521	ELAINE PATRICIA	RUEDA ROJAS	Aprobado
21	56057686	BERNA ELISA	JARABA OROZCO	Aprobado
22	56058185	YANELIS PATRICIA	TORRES GARCIA	Aprobado
23	56078511	ZULAY	GAMEZ MOLINA	Aprobado
24	56089167	EMILSE	SANDOVAL RAMOS	Aprobado
25	812157729041990	EXAMARIS CAROLINA	GOMEZ ARANGUREN	Aprobado
26	812702423051965	EVA MARINA	PERNALETE ANDRADE	Aprobado

Laura M. Gómez T.

LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2332968 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2322584 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2332966 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2322583 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 192,00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	56054444
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL
CIUDAD/MUNICIPIO:	FONSECA	DEPARTAMENTO:	GUAJIRA
DIRECCIÓN:	CALLE 18 # 19-87	TELÉFONO:	5555555
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Formación académica no formal.
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:		**7788821505**		TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	abril	AÑO 2021	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	abril	AÑO 2021
DÍAS DE MORA:		0					
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2021/06/01		NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1008298191	

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 249.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 249.900	$ 0	$ 249.900
SUBTOTALES:										**$ 249.900**	**$ 0**	**$ 249.900**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	UPC	COTIZACIÓN	UPC	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 195.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 195.200	$ 0	$ 0	$ 195.200
SUBTOTALES:													**$ 195.200**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 195.200**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 8.200	$ 8.200	$ 0	$ 0	$ 8.200
SUBTOTALES:									**$ 8.200**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 8.200**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																	SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES						
																										PENSIÓN									SALUD							ARP															
																												FSP		APORTES VOLUNTARIOS																										
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	Vr UPC	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	CCF	TOTAL APORTE	SENA	TOTAL APORTE	ICBF	TOTAL APORTE	ESAP	TOTAL APORTE	MINEDU	TOTAL APORTE
1	CC 56054444	GOMEZ TONCEL LAURA MERCEDES	INDEPENDIENTE VOLUNTARIO AL SISTEMA DE RIESGOS LABORALES		$ 1.561.541				NO	01																	25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.561.541	$ 249.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 249.900	EPS005-SANITAS S.A.	30	$ 1.561.541	$ 195.200	$ 0	$ 195.200	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.561.541	56054444	$ 8.200	$ 0	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	**$ 453.300**