PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad y fecha

Señor (a)
JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2529642**
Centro Agropecuario y de Biotencologia el Porvenir
Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.2529642 del año 2021

Kellys Paola Urango Pacheco, identificado con la cédula de ciudadanía No. 35.116.932 de cerete, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario y de Biotencologia el Porvenir, 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 del contrato la suma de VEINTIDOS MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA MIL PESOS M/CTE. ($22.440.000), Esta suma será pagada por el Sena de la siguiente manera; a) un (1) pago por el mes de mayo por valor de 1.300.000 b) seis (6) pagos iguales por los meses de JUNIO a NOVIEMBRE de 2021, por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($3.300.000) cada uno. c) Un pago por el mes de DICIEMBRE de 2021 por valor de UN MILLON TRESCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($1.300.000.), en la CUENTA DE AHORROS N° 54200033496 DE BANCOLOMBIA cuyo titular es el contratista. El cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el pago, el (la) Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de aportes al sistema general de Salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2021.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CORDOBA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir formación profesional integral en los niveles titulados y complementario en la modalidad presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa FIC, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	TECNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS – FICHA 2203085 COMP. procesar la información de acuerdo a las requisiciones y parámetros establecidos por la empresa TECNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS MASIVOS – FICHA 2292826 COMP. promover la interaccion idonea consigo mismo, con los demas y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	Eidencias fotográficas – plataforma sofia plus
2	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.	Se establecen las rutas de aprendizajes de los cursos técnicos	Platatorma sofia plus
3	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro del tiempo establecido para ello	Se asocian de manera efectiva los cursos técnicos	Plataforma sofia plus
4	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se descarga los documentos: GTH_F_062_V08_FORMATO_INFORME_MEN SUAL_DE_EJECUCIÓN -GFPI-F-019_V03_Guia_Apredizaje	GFPI-F-019_V03_Guia_Apredizaje
5	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación.	No aplica al mes	No aplica al mes
6	Apoyar la gestión del programa de formación para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se apoya la gestión contractual del programa de formacion	Informe correspondiente al mes de junio registrado en plataforma Secop ll

7	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se participa a satisfacción el cumplimiento de las metas contractuales	Plataforma sofia plus
8	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso002	No aplica	No aplica
9	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Se descarga los documentos: GTH_F_062_V08_FORMATO_INFORME_MEN SUAL_DE_EJECUCIÓN -GFPI-F-019_V03_Guia_Apredizaje	GFPI-F-019_V03_Guia_Apredizaje
10	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Participar en las reuniones programadas por el Supervisor mediante el uso de las herramientas Tecnológicas y demás requerimientos realizados por él	Informe mensual de actividades del mes de JUNIO, relacionado en la plataforma Secop II
11	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación.	No aplica	No aplica
12	El instructor contratista se obliga durante el periodo de duración del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función instructor, así como a los procesos, que el	Se certificaran los aprendices una vez sea finalizado el programa técnico	Plataforma sofia plus

	SENA adelante, para certificar Habilidades pedagógicas y capacitarse en el idioma ingles y aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia “ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO” y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.		
13	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Se atiende acabalidad las orientaciones realizadas por el supervisor	Informe mensual de actividades del mes de JUNIO, relacionado en la plataforma Secop II
14	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa.	Se ejecutan la totalidad de horas programadas al mes	Plataforma sofia plus
15	Ejecutar la formación profesional integral para el desarrollo del programa Financiado con el Fondo Industria de la Construcción FIC en el departamento de Córdoba.	No aplica	No aplica
16	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Reporte tiempo de sofia plus	Plataforma sofia plus
17	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.	No aplica	No aplica
18	Gestionar y propiciar ambientes y recursos en las comunidades objeto de la formación.	No aplica	No aplica
19	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.		

20	Prestar con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad, y diligencia estos servicios.	Se realizo la inducción SST	Evidencia fotográfica
21	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro actividades de apoyo a la supervisión de contratos según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.		
22	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación.		
23	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente.	No aplica	No aplica

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

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados, formato de inscripción a salud y pensión expedido Enlace operativo Nueva EPS correspondiente al mes de Marzo 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en () folios

Cordialmente,



KELLYS JOHANA URANGO PACHEO
Contratista
C.C. No. 35.116.932 de Cerete

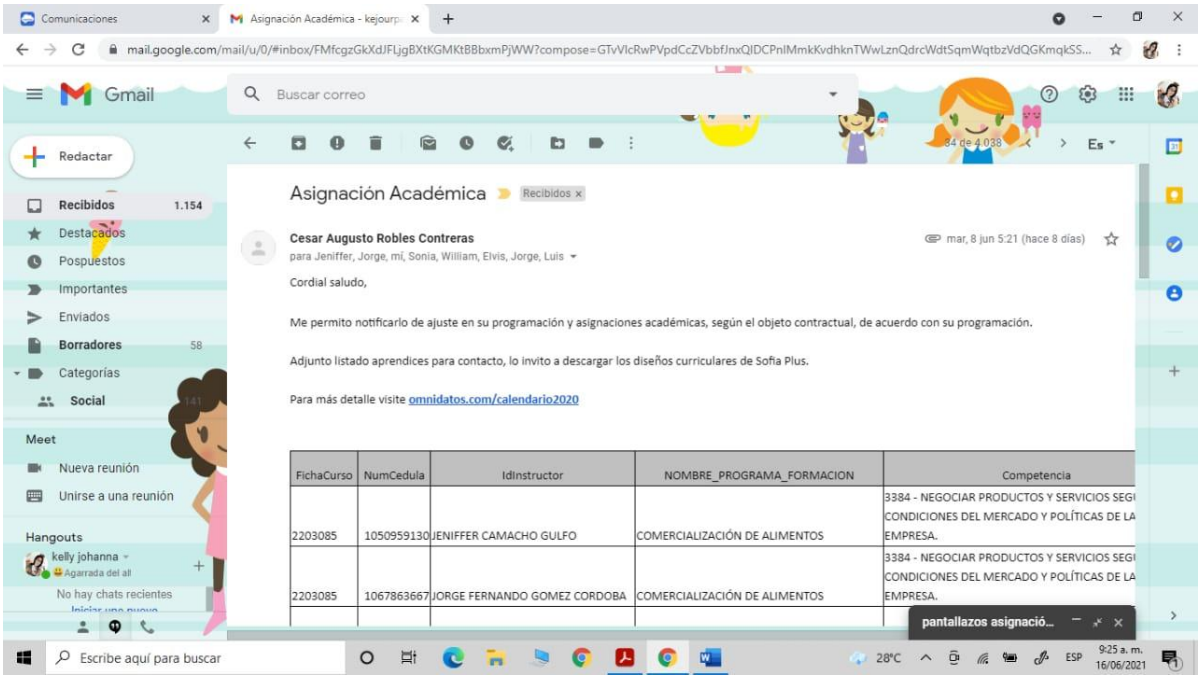
Recibí a satisfacción:

Firma
JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.2529642 de 2021
Cargo

ANEXOS



FichaCurso	NumCedula	IdInstructor	NOMBRE_PROGRAMA_FORMACION	Competencia
2203085	1050959130	JENIFFER CAMACHO GULFO	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	3384 - NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚ CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
2203085	1067863667	JORGE FERNANDO GOMEZ CORDOBA	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	3384 - NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚ CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
2203085	35116932	KELLYS JOHANA URANGO PACHECO	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	3405 - INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA CO
2203085	35116932	KELLYS JOHANA URANGO PACHECO	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	3384 - NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚ CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
2203576	30687389	SONIA ABISAMBRA LOPEZ	INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD
2203085	30687389	SONIA ABISAMBRA LOPEZ	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CAD FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECID
2182331	580816	WILLIAM FUSESE	INFORMACION Y SERVICIO AL CLIENTE	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ES AUDITIVA



Asignación Académica

Cesar Augusto Robles Contreras
para Jeniffer, Jorge, mi, Sonia, William, Elvis, Jorge, Luis

mar, 8 jun 5:21 (hace 8 días)

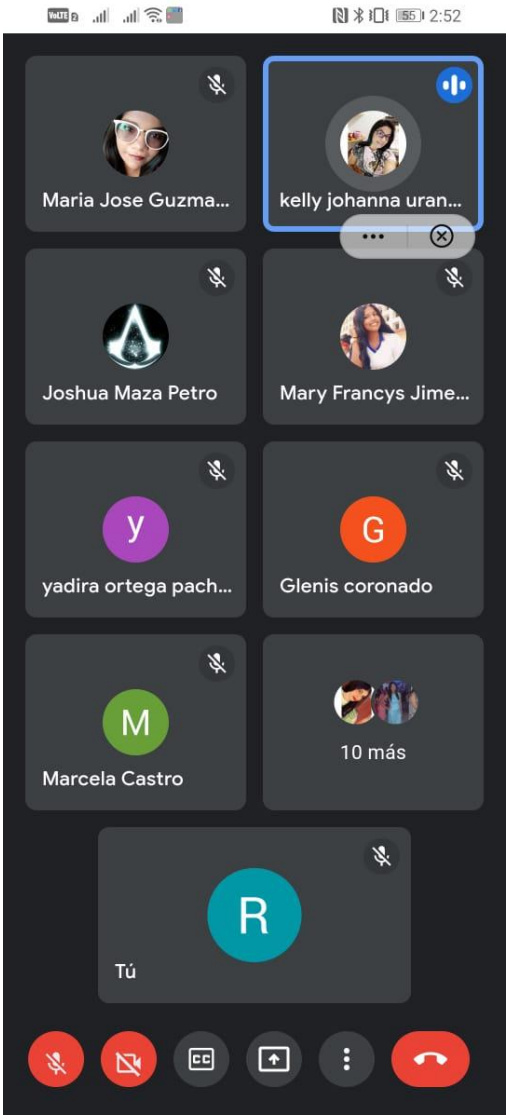
Cordial saludo,

Me permito notificarlo de ajuste en su programación y asignaciones académicas, según el objeto contractual, de acuerdo con su programación.

Adjunto listado aprendices para contacto, lo invito a descargar los diseños curriculares de Sofia Plus.

Para más detalle visite omnidatos.com/calendario2020

FichaCurso	NumCedula	IdInstructor	NOMBRE_PROGRAMA_FORMACION	Competencia
2203085	1050959130	JENIFFER CAMACHO GULFO	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	3384 - NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚ CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
2203085	1067863667	JORGE FERNANDO GOMEZ CORDOBA	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	3384 - NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚ CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.


2:52
Maria Jose Guzma...
kelly johanna uran...
Joshua Maza Petro
Mary Francys Jime...
y
yadira ortega pach...
G
Glenis coronado
M
Marcela Castro
10 más
R
Tú

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
-
- Código del Programa de Formación: 632215

- Competencia: PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  ❖ MANEJAR INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN DEL DESARROLLO DE PROCESOS DE ACUERDO CON LOS CONTROLES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

  ❖ INTERPRETAR LA INFORMACIÓN CONSOLIDADA POR PROCESOS DEL PERÍODO SEÑALADO, SEGÚN INSTRUCTIVO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA
- Duración de la Guía: 180 HORAS

2. PRESENTACIÓN.

Mediante esta guía de aprendizaje se busca obtener instalaciones, equipos y utensilios ordenados en secuencia lógica y en optimas condiciones de acuerdo a los protocolos establecidos por la normatividad vigente. Alistando los elementos necesarios para aplicar los procesos de limpieza y desinfección.
La aplicación de estos conceptos, en el proceso de transformacion de frutas y hortalizas se realiza con el objetivo de contar con ambientes de aprendizaje con las minimas condiciones que granticen un producto final de calidad.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

  DEFINICION DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS: LEER Y ANALISAR EL MATERIAL SUMINISTRADO POR EL
  INSTRUCTOR.

- **NORMATIVIDAD VIGENTE:** legislación sanitaria, DECRETO 3075 DE 1997 Y resolución 2674 del 2013, Por lo cual se reglamenta parcialmente la ley 9 de 1979 y se

dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público; en el presente decreto se regulan todas las actividades que pueden generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y se aplicaran:
A todas las fabricas donde se procesen alimentos los equipos y utensilios , el personal manipulador

- **MANIPULADORES DE ALIMENTOS**: según la ley es “aquella persona que está en contacto con los alimentos en su puesto de trabajo, ya sea durante su preparación, distribución, transformación. Los alimentos que utilizamos habitualmente y las materias primas con las que se elaboran muchos productos vienen de muy lejos, en ocasiones. Para algunos productos, la cadena alimentaria es muy larga. Y nosotros, los consumidores finales, tenemos que tener la confianza, la certeza, de que lo que nos vamos a comer está en perfecto estado, La Seguridad Alimentaria es todo ese conjunto de medidas, leyes, planes preventivos, etc. que consiguen que el consumidor no sólo coma alimentos inocuos, si no que además no piense en ello nunca, Las buenas prácticas no las determina el sentido común, si no unos cuantos criterios científicos en los que se fundamentan las leyes. Y eso hay que estudiarlo y aprenderlo.

Deberes del manipulador de alimentos

- Prevenir los riesgos alimentarios que puedan afectar a la salud de los consumidores, estableciendo los medios necesarios para una correcta manipulación de los alimentos.
- Conocer la metodología y prácticas correctas de higiene alimentaria.
- Acreditar de forma documental su Certificado de Formación.

Deberes de la empresa alimentaria

Según establece el Reglamento CE nº 852/2004, todas las empresas relacionadas con el sector alimentario deberán asegurarse que sus empleados reciban la correspondiente formación en Higiene Alimentaria, la cual habrá de realizarse de forma periódica y continuada.

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

Consiste en el método que permite identificar y evaluar los riesgos que puedan generarse en la cadena alimentaria, determinar las fases concretas donde puedan establecerse Medidas de Prevención y garantizar que dichos riesgos son eliminados o quedan reducidos hasta un nivel admisible.

RIESGOS ALIMENTARIOS: Una incorrecta manipulación del alimento puede contaminarlo, y un alimento contaminado no se distingue de otro alimento no contaminado.

Un alimento se puede contaminar con gran facilidad, pero detectarlo no es tan sencillo. A simple vista, un producto contaminado tiene un buen color o textura. Sin embargo, en su interior o

exterior alberga cierto peligro capaz de provocar alguna intoxicación o enfermedad al consumidor.

La alteración puede darse por la presencia de cualquier agente físico, químico o biológico que altere su inocuidad y, lo más importante, puede registrarse en cualquier momento de la cadena alimentaria, desde la recolección, la recepción y la preparación, hasta el almacenamiento y envasado. En el domicilio, aunque la incidencia es menor, también pueden contaminarse durante la elaboración o el almacenamiento.

ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS: son llamadas intoxicaciones alimentarias. Esto ocurre cuando uno se enferma después de comer un alimento o beber una bebida Contaminada con una sustancia tóxica, las enfermedades transmitidas por alimentos son iguales. Ocurren cuando los alimentos son contaminados con sustancias peligrosas, como bacterias, virus, parásitos, tóxicos naturales o químicos.

Síntomas de una Enfermedad Transmitida por Alimentos:

Síntomas Comunes	Síntomas Frecuentes	Síntomas no Comunes
Vómito	Fiebre	Latidos irregulares del
Diarrea	Dolor de cabeza	corazón
Náusea	Escalofríos	Piel enrojecida
Calambres abdominales	Dolores de los músculos	Dificultad en respirar
	Mareo	Parálisis

Las personas que trabajan en la manipulación de alimentos y bebidas, no deben servir al publico si tienen síntomas de alguna enfermedad provocada por alimentos o si han sido diagnosticados con alguna enfermedad que se trasmite a través de los alimentos o la manipulación de estos. Visite la página “Póliza de Salud para los Empleados” para más información.

ENFERMEDADES ZOONOTICAS: Una enfermedad zoonótica es una enfermedad que puede transmitirse entre animales y seres humanos. Las enfermedades zoonóticas pueden ser provocadas por virus, bacterias, parásitos y hongos. Algunas de esas enfermedades son muy frecuentes. En el caso de las enfermedades zoonóticas causadas por parásitos, los tipos de síntomas y signos pueden variar según el parásito y la persona. A veces, las personas con infecciones zoonóticas pueden enfermarse mucho, mientras que otras personas no tienen síntomas y no se enferman jamás. Otras personas pueden tener síntomas como diarrea, dolor muscular y fiebre.

Los alimentos pueden ser una fuente de algunas infecciones zoonóticas cuando los animales como vacas y cerdos tienen una infección por parásitos como Cryptosporidium o Trichinella. Las personas pueden contraer criptosporidiosis si accidentalmente tragan comida o agua contaminada con las heces de animales infectados. Por ejemplo, eso puede suceder cuando los huertos o las fuentes de agua están cerca de tierras de pastoreo para ganado vacuno y las

personas consumen las frutas sin lavarlas correctamente o beben agua no tratada. Las personas pueden contraer triquinosis al ingerir carne que no está bien cocida o carne cruda de oso, jabalí o cerdos domésticos con infección por el parásito Trichinella.

ALIMENTO: El alimento es cualquier sustancia normalmente ingerida por los seres vivos con fines nutricionales, sociales y psicológicos.

Nutricionales: Proporciona materia y energía para el anabolismo y mantenimiento de las funciones fisiológicas, como el calentamiento corporal.

Sociales: favorece la comunicación, el establecimiento de lazos afectivos, las conexiones sociales y la transmisión de la cultura.

Psicológicos: Mejora la salud emocional y proporciona satisfacción y obtención de sensaciones gratificantes.

Los alimentos suelen clasificarse según su origen en orgánicos e inorgánicos. Los alimentos orgánicos son los de origen animal (carnes, pescado, leche, queso, huevos) y origen vegetal (vegetales, granos, frutas, cereales); y los alimentos inorgánicos provienen de origen mineral (agua, sales minerales).

Existe otra clasificación de los alimentos según su función en el organismo, tenemos los alimentos energéticos, son los que aportan la energía necesaria para las funciones vitales; los alimentos reguladores, son los que controlan muchas de las funciones vitales; y losalimentos reparadores, son los que proporcionan los materiales necesarios para el crecimiento o la sustitución de materiales perdidos.

FABRICACION DE ALIMENTOS: Los procesos de producción pueden clasificarse en seis diferentes: transporte de alimentos, ´´recepción´´ de alimentos, almacenamiento de alimentos, ´´procesamiento de alimentos, la conservación de alimentos y el servicio de alimentos.

Las 6 fases en la fabricación de los alimentos

Fase 1. Manipulación

Esta fase hace referencia a la manipulación de los alimentos directamente por las personas. Estos tienden a disminuirse progresivamente, a medida que los procesos productivos se encuentran cada vez más concentrados y tecnificados.

Fase 2. Almacenamiento

Con el fin de evitar la excesiva estacionalidad de los alimentos, algunos de ellos se almacenan en habitáculos acondicionados para cada tipo de producto: herméticos, al aire libre, refrigerados, cámaras frigoríficas, etc.

Fase 3. Extracción

Algunos alimentos requieren ser sometidos a un proceso de extracción. Dichos procesos pueden ser de 3 clases: pulpas, huesos o líquidos. Los procesos industriales para ejecutar dicha extracción se pueden realizar mediante la trituración del alimento, el machado o la molienda (por ejemplo, los cereales para la fabricación de pan, oliva para el aceite), extracción mediante calor (grasas, tostado del pan, etc.) y acciones de secado, filtrado y uso de disolventes.

Fase 4. Elaboración

Los procesos de elaboración son los que se realizan, por ejemplo, en las cocinas de los hogares y restaurantes. Su objetivo es la transformación de un alimento inicialmente crudo para la obtención de un alimento distinto y transformado, más sabroso y adecuado para su ingesta. Aunque algunos de los procesos de elaboración se realizan por un motivo distinto: conservar el alimento.

Los procesos de elaboración principales son:

La cocción. Se utiliza para el preparado de todo tipo de alimentos, desde los de origen cárnico, al pescado, pasando por las verduras o las legumbres.

Secado. Su uso más tradicional es en los pescados y también en algunas carnes para aumentar el tiempo y la calidad de la conservación.

Fermentación. Consiste en la adicción de microorganismos (levadura), siendo muy empleada en la industria de las bebidas: vino y cerveza.

Fase 5. Conservación

Es una fase vital para interrumpir la actividad microbiana de determinados alimentos y prolongar la vida útil de los mismos. Existen dos grandes tipos:

Los que tienen como objeto interrumpir la acción perniciosa de los microbios, como la pasteurización, la esterilización antibiótica, la esterilización por radiación o la acción química.

Los que pretenden inhibir el desarrollo de microorganismos, tales como los sistemas de refrigeración o de deshidratación.

Fase 6. Envasado

El envasado es también fundamental como método de presentación de los productos enlatados y las bebidas.

En la producción de los alimentos han ido ganando cada vez una mayor importancia aspectos relacionados con la higiene y la seguridad de los consumidores. Esto ha conllevado que todas las fases de producción estén sometidas a normativas y procedimientos muy protocolarizados y estrictos, así como inspecciones para comprobar el correcto seguimiento de los mismos.

HIGIENE ALIMENTARIA: incluye cierto número de rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objetivo de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias.

Los alimentos no vigilados pueden ser un transporte de propagación de enfermedades, hay que considerar que desde el mismo instante de su producción hasta el de su consumo los alimentos están constantemente expuestos a las posibles contaminaciones bien sean por agentes naturales o por efecto de la intervención humana.

Verduras y Frutas

Las verduras requieren de un lavado y enjuague con abundante agua limpia que permita limpiar las arenas y suciedades que quedan adheridas a su superficie, por regla general basta con quitar las primeras capas de piel o las cáscaras para que la verdura quede limpia. Rara vez es aconsejable la limpieza con desinfectantes debido a que la buena preparación por calor durante su cocinado elimina generalmente toda bacteria patógena. Se deben desechar las verduras y frutas con golpes o zonas maltratadas, estos puntos suelen ser focos de bacterias. Esto es debido a que a veces las verduras se riegan con "aguas negras" de origen fecal y es por esta razón por la que debe enjuagarse bien las verduras.

LIMPIEZA Y DESINFECCION:

Limpiar: Remoción de material foráneo (por ejemplo tierra y material orgánico) de los objetos y es normalmente acompañada del uso de agua y detergentes o productos enzimáticos. Una limpieza profunda es esencial previa a la desinfección o esterilización, ya que la materia orgánica e inorgánica que permanece en la superficie de los objetos interfiere con la efectividad de estos procesos.

Descontaminar:

Remover microorganismos patógenos de los objetos de tal manera que sean seguros de manipular, usar o descartar.

Desinfectar:

Proceso que elimina todos o la mayoría de microorganismos patógenos, excepto esporas bacteriales, en objetos inanimados. Usualmente la desinfección se realiza mediante químicos líquidos.

Esterilizar:

Proceso que destruye o elimina todas las formas de vida microbiana y es llevado a cabo mediante métodos químicos o físicos.

DIFERENCIA ENTRE DESINFECTAR Y ESTERILIZAR:

La principal diferencia entre la desinfección y la esterilización es que esta última elimina esporas mientras que la primera no.

CONTAMINACIÓN CRUZADA:

Con este nombre se conoce a la transferencia de microrganismos de un lugar a otro, es un término usado principalmente en la manipulación de alimentos, pero también aplica para otros sectores como por ejemplo salud, un ejemplo típico es cuando se usa la misma tabla de picar para preparar carnes crudas y ensaladas, de esta manera estaríamos transfiriendo las posibles bacterias de un alimento al otro, debido a que este es un riesgo latente y muy delicado debemos tratar de minimizar su ocurrencia, una manera de hacerlo es mediante el uso de un código de colores por áreas (CPA), así por ejemplo se podría definir que para limpieza en los baños se usen herramientas de color rojo, para áreas de producción herramientas de color amarillo, en áreas de almacenamiento herramientas de color azul y así sucesivamente.

DETERGENTES: Es una sustancia que tiene la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin necesidad de tallar. Los detergentes deben tener capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague, de suerte que se eliminen fácilmente del equipo los residuos de suciedad y detergente. Existen muchos tipos de detergentes, por lo que se recomienda informarse al respecto, con el fin de asegurarse de que el detergente se utilice en cualquier circunstancia sea adecuado para eliminar el tipo de suciedad resultante de una determinada elaboración de productos, y que se apliquen en la concentración y temperaturas correctas

Los detergentes ácidos son recomendados para limpiar superficies de cemento o materiales pétreos, pues recuperan la apariencia estética de fachadas y muros, disminuyendo los tiempos de limpieza.

Estos productos ofrecen las siguientes ventajas:

Limpia rápidamente.

Mejora la apariencia y adherencia de las superficies.

No mancha.

Aplicación de detergentes

Humedecer la superficie antes de aplicar.

La aplicación se debe hacer con brocha o rodillo, el producto se debe aplicar sin diluir o bien diluir en una proporción de 1l de detergente por 3 de agua.

Después de aplicar espere de 8 a 12 minutos a que el producto penetre en la superficie.

Cepille la superficie, con un cepillo de cerdas plásticas o metálicas, dependiendo de la dureza de los residuos, hasta retirarlos por completo.

Una vez que ha eliminado todos los residuos, enjuague la superficie con agua y jabón hasta eliminar por completo el detergente ácido y neutralizar la superficie.

DESINFECTANTES: se usan en situaciones que requieren desinfección de nivel bajo o intermedio

Alcohol etíl o isopropílico (70% al 90%)

Blanqueador, hipoclorito de sodio (en concentración de 5.2% como el blanqueador doméstico) en una dilución de 1:500 (100 ppm de cloro libre)

Yodo

Fenol

Amonios Cuaternarios

RESUMEN COMPARATIVO DE DESINFECTANTES

- Los amonios cuaternarios y los fenoles son los desinfectantes más comúnmente usados para procedimientos de limpieza.

- El alcohol daña superficies y es un solvente volátil

- El hipoclorito, usado como desinfectante de uso diario, es demasiado corrosivo tanto con las superficies como con el personal encargado de las labores de aseo. Los yodoforos manchan.

PLAGAS: En la agricultura, la palabra “plaga” se refiere a todos los animales, plantas y microorganismos que tienen un efecto negativo sobre la producción agrícola. Las plagas prosperan si existe una fuente concentrada y fiable de alimento.

Para controlar los distintos tipos de plagas en agricultura, se usan los insecticidas, que varían según su forma de actuar.

Estos insecticidas se clasifican por:

Contacto: sistema de obstruyendo los estigmas traqueales del insecto.

Ingestión: Produce envenenamiento en el sistema digestivo.

Sistemático: Consiste en que la planta absorba el insecticida haciendo que cuando el animal se alimente de este muera.

Inhalación o asfixiantes: Asfixia al insecto.

RESIDUOS: describe al material que pierde utilidad tras haber cumplido con su misión o servido para realizar un determinado trabajo. El concepto se emplea como sinónimo de basura por hacer referencia a los desechos que el hombre ha producido.

FORMATOS:

PRODUCTO NO CONFORME: Un producto no conforme es todo aquel que no cumple con algún requisitos determinado por el sistema de gestión de calidad, como por ejemplo, un material comprado que ha llegado defectuoso, un material no identificado cuando se requiere que lo esté, etc.

Hay que tener en cuenta que la norma es aplicable tanto a productos como a servicios, por lo que también en este procedimiento han de tenerse en cuenta los servicios no conformes, como pueden ser, un envío a un cliente con cierto retraso, etc.

- Ambiente Requerido (SALOM para la formación Y PARA LA ETAPA PRACTICA COCINA)
- Materiales (GUANTES, TAPABOCAS, GORROS, BATA, UTENCILIOS DE COCINA, DETERGENTES ETC.)

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Preguntas sobre conceptos básicos de manipulación de alimentos Respuestas a preguntas sobre el tema tratado **Evidencias de Desempeño:** Reconocerlas las normas relacionadas con la manipulación de alimentos Establecer las causas consecuencias y tipos de riesgos de contaminación alimentaria Aplicar las normas de higiene personal y salud ocupacional Utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo y elementos de protección Higienizar instalaciones , maquinaria y herramientas **Evidencias de Producto:** llevar el proceso a la etapa practica aplicando sus conocimientos adquiridos**.**	Elabora propuestas de trabajo de acuerdo a la temática De las necesidades expuestas realizar un informe de requerimientos según la norma	Instrumento: cuestionario Técnica: preguntas Instrumentos: aplicar conceptos en el aula de a cuerdo al proceso que se está desarrollando Preguntas y observación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipulación de alimentos: persona que tiene contacto directo con el alimento

Inocuidad: libre de contaminación

Zoonoticas: es una enfermedad que puede transmitirse entre animales y seres humanos

Higiene: seguridad de un producto con calidad libre de contaminación

Productos no conformes: no cumple con algún requisito determinado de calidad

BPM: Buenas prácticas de manufactura.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

EL MANUAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO

INTERNET

NORMAS TECNICAS DE HIGIENE

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Kellys Pacheco Urango**	**Instructor**	**CABP – CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR**	**10/06/2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: KELLYS JOHANNA URANGO PACHECO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 17/05/2021 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	0,00

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: KELLYS JOHANNA URANGO PACHECO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL