PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad y fecha Quibdo JUNIO del 2021

Señor (a)

YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 2270873
Cargo del supervisor Coordinador(a) Académico
Dependencia Coordinador(a) Formacion Profesional
Ciudad

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

Referencia: No 2270873 del año 2021
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA , identificado con la cédula de ciudadanía No. 35895822 de Quibdo, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa población victima , 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: valor y forma de pago: se fija el valor total de veinte tres mil ochocientos noventa y tres mil trecientos treinta y tres pesos ($23.893.333) MCTE. esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). un primer pago, correspondiente a dieciocho días (7) del mes de febrero, por valor de SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS. ($746.666) MCTE; b) tres (7) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a septiembre, por valor de TRES MILLONES DECIENTO MIL PESOS ($3. 200.00) CADA UNO; c) un último pago, correspondiente catorce días (14) del mes de octubre, por valor de SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS. . ($746.666) MCTE.
los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la dirección general, en la cuenta de ahorros no. 578393456 de BANCO DE BOGOTÁ, cuyo titular es el (la) contratista, el cambio de la 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 cancelación de los aportes a la seguridad social: salud, pensión y riesgos laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Plazo: El plazo para la ejecución del contrato es de 7 meses, Y 14 dias sin exceder a el 18 de diciembre del 2021.

OBJETO: Contratar la prestación del servicio de (1) instructor para atender procesos de conflicto armado en el programa de: manipulación de alimento en el centro de recursos naturales industria y biodiversidad de la regional choco durante la vigencia 2021

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de enserianza-aprendizaje-evaluaci6n segun el programa de formacion profesional y el enfoque metodogico adoptado.	Instrucción a los Aprendices sobre los programa de formación. Y metodología de enseñanza utilizada esta consiste en las clases teórica practica donde los aprendices además de recibir la formación desarrollan actividades relacionadas a las clases	Foto del instalación donde se está impartiendo la formación.
2	Orientar los procesos de enserianza -aprendizaje, segun las necesidades detectadas en los procesos de evaluacion, metodologia de aprendizajes y programas curriculares vigentes.	El instructor es el orientador o facilitador en los programas.	registro fotográficas y lista de asistencia
3	Programar las actividades de enserianza-aprendizaje-evaluacion de conformidad con los m6dulos de formacion y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecucion de acciones de formaci6n profesional.	Actividad correspondiente al mes de JUNIO Durante este mes se desarrollaron cuatro curso: 2 MANIPULACION DE ALIMENTO en el correguimiento de (tagachi) de forma virtual 2 ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES en la correccional de menores del	registro fotográficas y lista de asistencia

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

		municipio de quibdo de forma presencial en estos cursos se desarrollaron los siguientes modulos. • ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO • REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO • UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE • RECONOCE LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS, MANIPULACIÓN, HIGIENE, INOCUIDAD, LIMPIEZA Y SANIDAD • APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. • IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES	

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

		EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • Con numero de fichas 2350696 2350698 2350699 2650700	
4	Llevar el registro de evidencias de la actividad enserianza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Las actividades desarrolladas se encuentran evidenciada en el portafolio	Registro foto gráficos
5	Reportar informacion academica y administrativa segun las responsabilidades institucionales asignadas	Se realizan evaluaciones aprendices para corregir falencia y mejorar los resultados de aprendizaje	Registro foto gráficos
6	Apoyar las charlas informativas con especificaciones de los programas, asi como el proceso de induccion de aprendices.	Se realizó proceso de inducción relacionada con la información del centro y del curso.	Registro foto gráficos
7	Evaluar la formacion de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluaci6n vigent.	Se evalúa constante mente las actividades enseñadas a los aprendices.	Registro fotográfico
8	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecucion del contrato.	Se realizó el informe correspondiente al mes de JUNIO	Informe montado en la plataforma secop 2
9	poyar tecnicamente en las valuaciones de los procesos e adquisici6n de bienes y	Se realizó proceso de inducción relacionada con la información del centro y del curso	Registro fotográfico

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

	ervicios, por el conocimiento rofesional contratado previa esignaci6n del Director egional.		
10	Reportar 160 horas mes de labores en la formaci6n Titulada y/o complementaria	La formación se empieza 8am – 10am 10am-- 12pm 2 pm - 4pm 4pm – 6pm municipio de Quibdó, correguimiento (TAGACHI) Reporte de la formación impresa de la plata forma	Reporte de la formación impresa de la plata forma
11	Aplicar al proceso de certificacion de norma de competencia "Orientar formaci6n Presencial de Acuerdo con Procedimiento Tecnico y Normative", segun las normas que aplican a la funcion instructor	Acciones en proceso	Acciones en proceso
12	Las demas para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Acciones en proceso	Acciones en proceso

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*

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No.**8351352359** de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites*") expedido por el mi planilla correspondiente al mes de MAYO del 2021

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

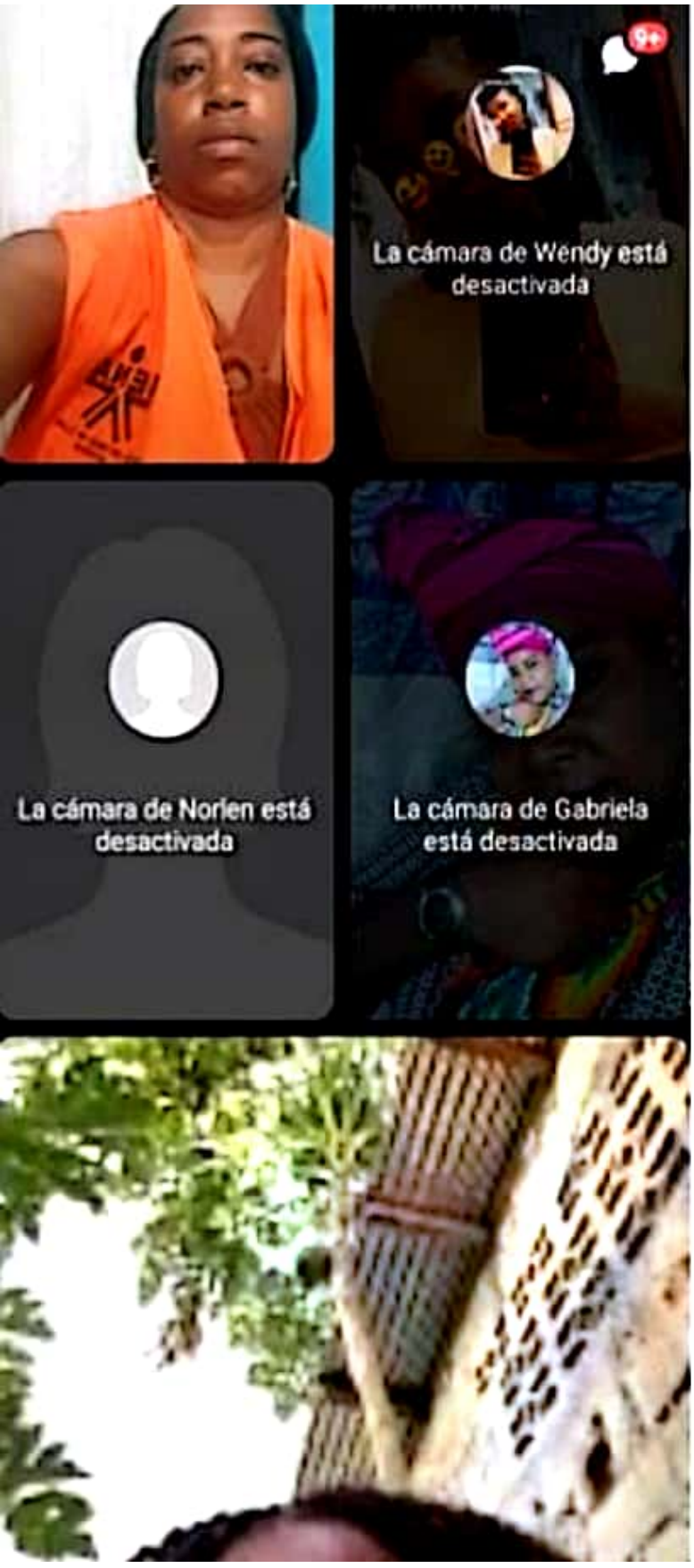
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA
Contratista
C.C. No. 35895822 de Quibdó – Chocó

Recibí a satisfacción:

YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
Supervisor(a) Contrato 2270873 de 2021
Coordinador Académico

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner





Escaneado con CamScanner





Escaneado con CamScanner



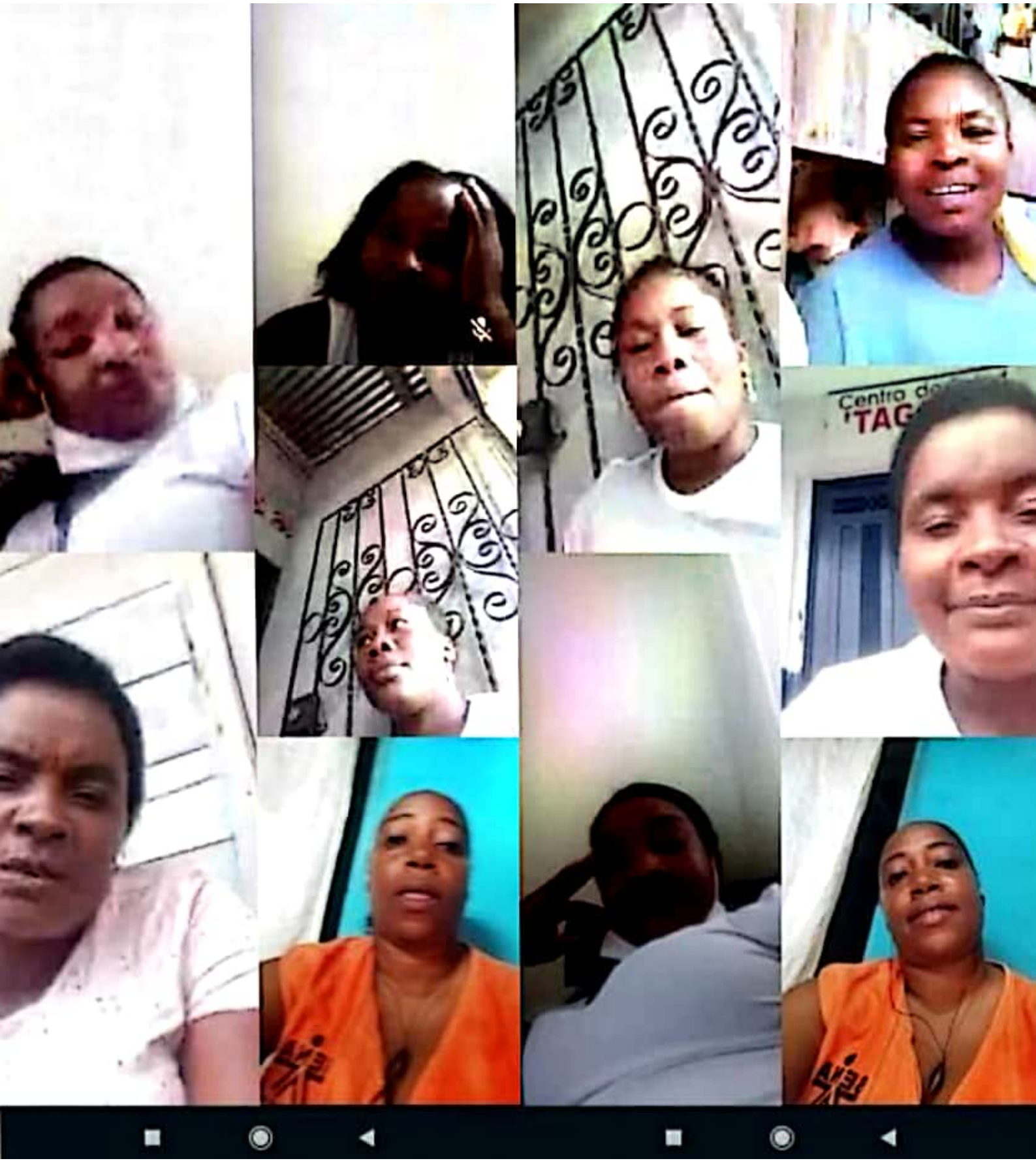


Escaneado con CamScanner





Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner





Escaneado con CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

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

FECHA INICIAL: 01/06/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2350700 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 37,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2350696 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 37,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2350699 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 37,70

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

FICHA DE APRENDIZAJE: 2325268 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2325265 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

FICHA DE APRENDIZAJE: 2350698 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 37,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 190,60

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

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

sga

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Elaboracion de Productos Panificados del Sur

OBJETIVO/TEMA: mes Junio

No	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
	Dilso Turay	1005927994	APrendiz	Correccional de Menores			Dilson Tur
	Brayan Palacios	1003930154	APrendiz	Correccional de Menores			Brayan P
	Herler murillo	1003927994	APrendiz	Correccional de Menores			Herler M
	Daniel murillo	1004012154	APrendiz	Correccional de Menores			Daniel Murill
	Carlos Renteria	1077427155	APrendiz	Correccional de Menores			Carlos R.
	Breiner morro	1037992082	APrendiz	correccional de Menores			Yair R.
	Yair renteria	1077452318	APrendiz	correccional de Menores			Wilder
	Wilder Chala	1151185541	APrendiz	correccional de Menores			Luis
	Luis Filipe	1077438951	APrendiz	correccional de Menores			David
	David mosquera	1004012209	APrendiz	correccional de Menores			Jhon
	Jhon Leido	1078456152	APrendiz	correccional de Menores			crizthian
	Cristian zapata	1198560899	APrendiz	correccional de Menores			Fabian
	Fabian Martinez	1004011979	APrendiz	correccional de Menores			Mauricio P.
	mauricio palacios	1004011018	APrendiz	correccional de Menores			LUISA
	Luis Espinilla	1077998806	APrendiz	correccional de Menores			Jhon Leido
	Jhon Leudo	1078456152	APrendiz	correccional de Menores			Felipe T
	Luz Filipe Ibargue	1077458951	APrendiz	correccional de Menores			Heler G.
	Kelvi Gonzale	1003959944	APrendiz	correccional de Menors			Kelvi Conr

GD-F-014 V02

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Elaboración de Proyectos Ponificable de mano de Sil
ASUNTO/TEMA: 22 Junio

No	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CEL	FIRMA
1	Braylan Palacios	1003950-154	APrendiz				
2	Wilder Chala	1131185841	APrendiz				
3	Jhon Leudo	1078456151	APrendiz				
4	Cristian Zapata	1193[illegible]849	APrendiz				
5	Dilan Tunal	1003923[illegible]	APrendiz				
6	Fabian Martinez	1004[illegible]926	APrendiz				
7	Daniel Murillo	1004012-154	APrendiz				
8	David Herrera	1004012209	APrendiz				
9	Harrison Palacios	1004011018	APrendiz				
10	Yair Pantera	1077435518	APrendiz				
11	Carlos Pantera	1077[illegible]35	APrendiz				
12	Keiler Gonzales	1003[illegible]	APrendiz				
13	Luis Aspilla	1077[illegible]	APrendiz				
14	Brayner Herrera	1077[illegible]	APrendiz				
15	Juzeppe Barrera	1077439151	APrendiz				
16	Samuel Cordoba	1077[illegible]	APrendiz				
17	Heiler Murillo	1003923994	APrendiz				

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

sena

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Elaboración de Producto Panificable de Maíz del mes Junio

OBJETIVO/TEMA:

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
	Luiz Felipe	1077438951	Aprendiz	Correccional Menores			
	Heiler Murillo	1003927994	Aprendiz	Correccional de Menore			Heiler Murillo
	Hailer Gonzalez	1003934111	Aprendiz	Correccional de Menores			
	Carlos Renteria	1077427135	Aprendiz	Correccional de Menores			Carlos R
	Daniel Murillo	1004012154	Aprendiz	Correccional de Menores			
	Dilson Tunay	1003927994	Aprendiz	Correccional de Menores			
	Jhon Lado	1078456157	Aprendiz	Correccional de Menores			Jhon
	Wilber Chala	1131185341	Aprendiz	Correccional de Menores			
	Fabian Martinez	1001011997 6	Aprendiz	Correccional de Menores			
	Breinel Moreno	1077438951	Aprendiz	Correccional de Menores			
	Cristian Zapata	1935608 49	Aprendiz	Correccional de Menores			Cristian Z
	David Mosquera	1001012209	Aprendiz	Correccional de Menores			
	Luis Astrilla	1077998808	Aprendiz	Correccional de Menores			

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Elaboración de Producto Panificable de maiz de 3el mes JUNIO

OBJETIVO/TEMA:

No	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Harlan Rivas	1077425441	APrendiz	Correccional de Menores			Harlan Rivas
2	Angel Murillo	1003934646	APrendiz	Correccional de Menores			Angel M.
3	Stiguar Cordoba	1077427174	APrendiz	Correccional de Menores			Stiguar Cord
4	Juan Pino	1077996223	APrendiz	Correccional de Menores			Juan Pino
5	Jose Palacios	1077996372	APrendiz	Correccional de Menores			Jose Palacios
6	Yonier Rodriguez	1003970910	APrendiz	Correccional de Menores.			Yonier R
7	Miguel Cordoba	1003933727	APrendiz	Correccional de Menores			Miguel cordoba
8	Willis Palacios	1003924668	APrendiz	Correccional de Menores			Luiz R
9	Luis Renteria	1077996135	APrendiz	Correccional de Menores			Marteneleon
10	Hudson Montealegre	1010089583	APrendiz	Correccional de Menores			Brandy V
11	Brodimir Velasquez	1004012025	APrendiz	Correccional de Menores			Pino Jhason
12	Jhayson Pino	1077997148	APrendiz	Correccional de Menores			Wanfer
13	Wanfer Rivas	1077424565	APrendiz	Correccional de Menores			Jhon P
14	Jhon Palacios	1077-438258	APrendiz	Correccional de Menores			

GD-F-034 V02

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

1. denominación del programa de formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
2. código del programa de formación:63520166
3. nombre del proyecto (si es formación titulada)
4. fase del proyecto (si es formación titulada)
5. actividad de proyecto(si es formación titulada)

6. COMPETENCIA 1 :
   - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

7. Resultados de aprendizaje alcanzar:

   - ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
   - REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
   - UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
   - DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
   - INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS
   - ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN
     ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

Duración de la Guía 100horas

2. PRESENTACION

Este documento tiene como finalidad, servirte de apoyo en el proceso de enseñanza –aprendizaje- evaluación en el área agroindustrial en manipulación de alimentos, desde la perspectiva de la formación basada en competencias laborales.

Debido a la falta de oportunidad laboral de la población desplazada de nuestro departamento, surge la idea de capacitar estas personas en la elaboración de productos de panadería el cual le servirá como fuente de alimentación y adquirir recursos con la venta de excedentes, Al finalizar la actividad de

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

conocimiento, desempeño y producto, los aprendices harán grupos de trabajo, donde elaboran un productos de panadería como (panes dulces, panes de sal , buñuelos , pan de yucas, almojábanas y pan de bono) con el objetivo de aplicar los conocimientos adquiridos durante el proceso de enseñanza y aprendizaje en la vida practica

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Utiliza materias y equipos según ordene de formulación
- Prepara la maza de acuerdo con procedimientos para la producción
- Aplica técnicas de horneo de acuerdo con normas de higiene y seguridad
- Verifica el cumplimiento de los criterios de calidad del producto terminado

- AMBIENTE REQUERIDO
  - Salón amplio dotado de pupitres y tablero acrílico
  - Cocina con hornos

- MATERIALES
  -tableros acrílicos
  -borradores borrables
  -marcadores borrables e industriales
  -papel bond
  -Papel periódico
  -guías de aprendizajes
  -programación de actividades

1. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Su desempeño en las situaciones reales de trabajo.
- Su actuación y motivación en el puesto de trabajo.
- Su evolución como alumno antes y después de la formación.
- Grado de innovación del producto obtenido.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	• Identificar las condiciones de producto a elaborar. • Establecer los equipos requeridos. • Verificar funcionamiento de los equipos y utensilios. • Identificar características de matéria prima e insumos. • Ubicar materias primas e insumos en el sitio asignado. • Pesar ingredientes según formulación. • Poner en funcionamiento el equipo. • Controlar funcionamiento del equipo. • Controlar temperatura, humedad y tiempo durante el proceso. • Aplicar instrumentos de verificación de los productos de panadería y pastelería. • Identificar características del decorado según orden de producción • Realizar proceso de decoración. • Realizar correctivos en procesos. • Determinar las condiciones de conservación de los productos. Empacar productos • Define los procesos de elaboración de	Talleres grupales ,exposiciones grupales e individuales Evidencias fotos Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: Elabora productos de panadería de excelente calidad Evidencias fotos

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Desempeño	productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de Variables rendimientos, defectos presentados. • Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación. • Identifica los empaques para productos de panificación. • Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación. • Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación. • Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. • Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneo y leudado de acuerdo a especificaciones del producto. • Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto. • Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas. • Evalua los avances tecnológicos. • Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa.	

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Producto:	• Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna. Reportar las no conformidades del proceso de acuerdo con la normatividad • trabajos y talleres realizado, entrega de producto(panes)	Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: aplicar correctamente las B.P.M en un proceso de elaboración de pánes

2. GLOSARIO DE TERMINOS

- **PUNTO CRITICO:** etapa en un protocolo de seguridad alimentaria en que se produce un control que es esencial en la prevención de un riesgo.
- **CONTROL CALIDAD:** son todos los mecanismos, acciones, herramientas realizadas para detectar la presencia de errores.
- **MATERIA PRIMA:** materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes y consumo.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	INSTRUCTOR	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD	

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

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Código del Programa de Formación: 290801023
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia. APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.

  Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  1. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
  2. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.
  3. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.

  4. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

- Duración de la Guía: 20 HORAS

1. PRESENTACION

Esta guía te servirá de apoyo para realizar actividades en el proceso enseñanza- aprendizaje, donde cada uno de ustedes adquirirá los siguientes conocimientos:

- Realizar el proceso de higienización de cada uno de los actores involucrados en el proceso de elaboración de los alimentos
- Desarrollar en grupos un ensayo, y luego exposición sobre: decreto 3075 de 1997, el cual habla sobre las buenas prácticas de manufactura BPM.
- Aplicar en el área de alimentos el decreto 3075 de 1997.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es):

- Utilizar la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Aplicar la asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos
- Ofrecer un producto inocuo es decir larga vida útil

✓ Ambiente Requerido:

- Salón dotado de sillas, mesas tablero acrílico
- Ambiente de cocina dotado de equipos y utensilios, agua potable

- Materiales:
  - ✓ Papel bond, marcadores borrables, lapiceros, clorox , jeringa de 10 cm detergentes, desinfectantes, escobas traperos, guantes Baldes, tapa bocas

2. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- ➢ RECONOCE LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS, MANIPULACIÓN, HIGIENE, INOCUIDAD, LIMPIEZA Y SANIDAD.
- ➢ ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- ➢ APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- ➢ EJECUTA LOS PROTOCOLOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
- ➢ IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- ➢ VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- ➢ REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- ➢ APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	✓ ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIÓN, IMPORTANCIA, DETERIORO, FACTORES CONTAMINACIÓN: TIPOS,RECONTAMINACIÓN, PROLIFERACIÓN, SUPERVIVENCIA, CRECIMIENTO, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN ✓ CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, ALIMENTO ALTERADO,ADULTERADO, HIGIENIZACIÓN, SANITIZACIÓN. ✓ MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, RIESGOS ASOCIADOS. ✓ LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: CONCEPTOS, PRINCIPIOS, ESTRUCTURA. ✓ SANEAMIENTO BÁSICO: DEFINICIÓN, PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS. ✓ DILUCIONES, CONCENTRACIONES, PORCENTAJES. ✓ EQUIPOS DE SEGURIDAD EN PLANTA: TIPOS,	**cuestionario con hoja de respuesta**

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Desempeño	CARACTERÍSTICAS, MANEJO. ✓ SEÑALIZACIÓN VISUAL Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL: CONCEPTO, PRINCIPIOS ALMACENAMIENTO EQUIPOS, CAMBIOS EN EL ALIMENTO, ADITIVOS. ✓ EMPAQUE Y ROTULADO: CONCEPTOS, LEGISLACIÓN, PRINCIPIOS, IDENTIFICACIÓN LOTES DE PRODUCCIÓN. ✓ CÓDIGO DE BARRAS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS. ✓ REGISTRO SANITARIO INVIMA: TRAMITES. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS. ✓ REALIZAR PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO. ✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS	**Lista de chequeo**

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Producto:	DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS ✓ APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIOS DE CASOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. ✓ UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ APLICAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD. ✓ REGISTRAR LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS.	**Lista de chequeo** **ENTREGAR UN PRODUCTO ALIMENTICIO O UNA PREPARACION EN CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS INOCUAS**

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

	✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS	

5. GLOSARIO DE TERMINOS:

SANITIZACION: Conjunto de procedimientos que tienen por objeto la eliminación total de agentes patógenos.

PROCESO: Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto.

PREPARACION: Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor ulterior para la obtención de un producto. Conjunto de operaciones que se efectúan para obtener una sustancia o un producto.

PUNTO CRITICO: Se refiere a un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto.

LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

DESINFECCION: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

CONTAMINACION CRUZADA: Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN: Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

ADULTERACION: Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquélla con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	DILIA YANETH MORENO-JHORNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ, NAYIBE SANCHEZ, DONALDO PALACIOS CHAVERRA, NESTOR YEUDITH GAMBOA	INSTRUCTORES	CRNIB	31-01-2018

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner