Quibdó,julio de 2021

Señor (a)
JACSON ARIEL URRUTIA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 2295643
Cargo del supervisor COORDINADORA DE FORMACIÓN PROFESIONAL
Dependencia FORMACIÓN PROFESIONAL
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes julio del 2021

RUTH EMENILDA MOSQUERA PALACOS, identificada con la cédula de ciudadanía No. 54254468 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas durante el periodo comprendido entre el 01 de julio y el 31 de julio de 2021.

CLAUSULA PRIMERA:OBJETO:
Objeto: Contratar la prestación de servicios de carácter temporal de (1) un instructor para atender procesos de formación en la modalidad complementariaen el área de panadería en el Centro de Recursos Naturales y Biodiversidad, durante la vigencia 2021.
CLAUSULA SEGUNDA
Plazo: Hasta el 16 de 0ctubre de 2021 sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.

CLAUSULA TERCERA
Valor y forma de Pago: Se fija el valor total de VEINTITRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS (23. 689. 897) MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). siete (7) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo, a septiembre del 2021 por valor de TRES MILLONESSETENTA Y SEIS MILSEISCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE $ 3.076.610.. MCTE cada uno. b) un último pago correspondiente al mes de octubre por valor de UN MILLON SEISCIENTOS CUARENTA MIL PESOS OCHOCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL PESOS M/CTE 1.640.859 MCTE.UN MILLÓN. los honorarios son pagados al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la dirección general en la cuenta de ahorros N° 21038037727-5 BANCO POPULAR cuyo titular es la contratista.

CLAUSULA CUARTA:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Las estrategias utilizadas para la formación en manipulación en alimentos como la guía, talleres, consultas y practicas relacionadas con los temas de acuerdo con la normatividad.	Taller
2.	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	La formación de manipulación de alimentos se lleva a cabo de acuerdo con la programación vigente.	Guía
3.	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimiento para la ejecución de acciones de formación profesional	Según los modulosmentos de formación se ejecutan los programas de formación en manipulación de alimentos.	Whatsapp
4.	Llevar el registro de evidencias en la Actividad de enseñanza aprendizaje en el Portafolio personal para cuando sea requerido.	Los registros y evidencias se llevan en sofia plus y otros en os portafolio.	Pantallazos Fotos
5.	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas	Cada información es reportada administrativamente .	Sofia plus
6.	Apoyar las Charlas Informativas con especificaciones de los programas, así como el proceso de inducción de aprendices.	Las charlas informativas se apoyan cuando son requeridas.	Sofia plus

7.	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Esta formación se evalua en sofia plus cada vez que se termina a fin de mes.	Sofía plus
8.	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Todos los requerimientos se atienden con responsabilidad y con la presentación de las evidencias solicitadas.	
9.	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios por el conocimiento profesional contratado previa designación del Director Regional .	Cada solicitud es apoyada respondientdo lo requerido técnicamente y profesionalmente.	
10.	Reportar 160 horas mes de labores en la formación titulada y/o complementaria	En esta ocasión se reportaron 4 cursos de manipulacion de alimentos en julio.	Sofía plus
11.	Aplicar el proceso de certificación de la norma de competencia “orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” según las normas que aplican en la función instructor	Esta norma es aplicada en la formación para mejorar en la función de instroctor profesional.	

12	Las demás para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Se atienden cumpliendo con lo acordado en lo contractual.	
13	Reportar oportunamente las horas de gestor monitor de aquellos aprendices que cumplen la labor en los ambientes de formación.	Las horas del gestor son reportadasde acuerdo a las labores realizadas.	

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicéprevio a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamientopresenté al ordenador del gasto informe (**formatoinforme legalización desplazamiento- contratista GTH-F-087)**, en el que relacioné las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor, se constituye en soporte de la legalización de los desplazamientos realizados y forma parte integral del presente Informe de ejecución contractual, el cual relaciono así:

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, expedido por planilla.comcorrespondiente al mes de junio 4389680832 del año 2021.
Evidencias en ( ) folios.

Cordialmente,

_____

Nombre
Ruth Emenilda Mosquera Palacios
Contratista
C.C. No. 54254468 de Quibdó

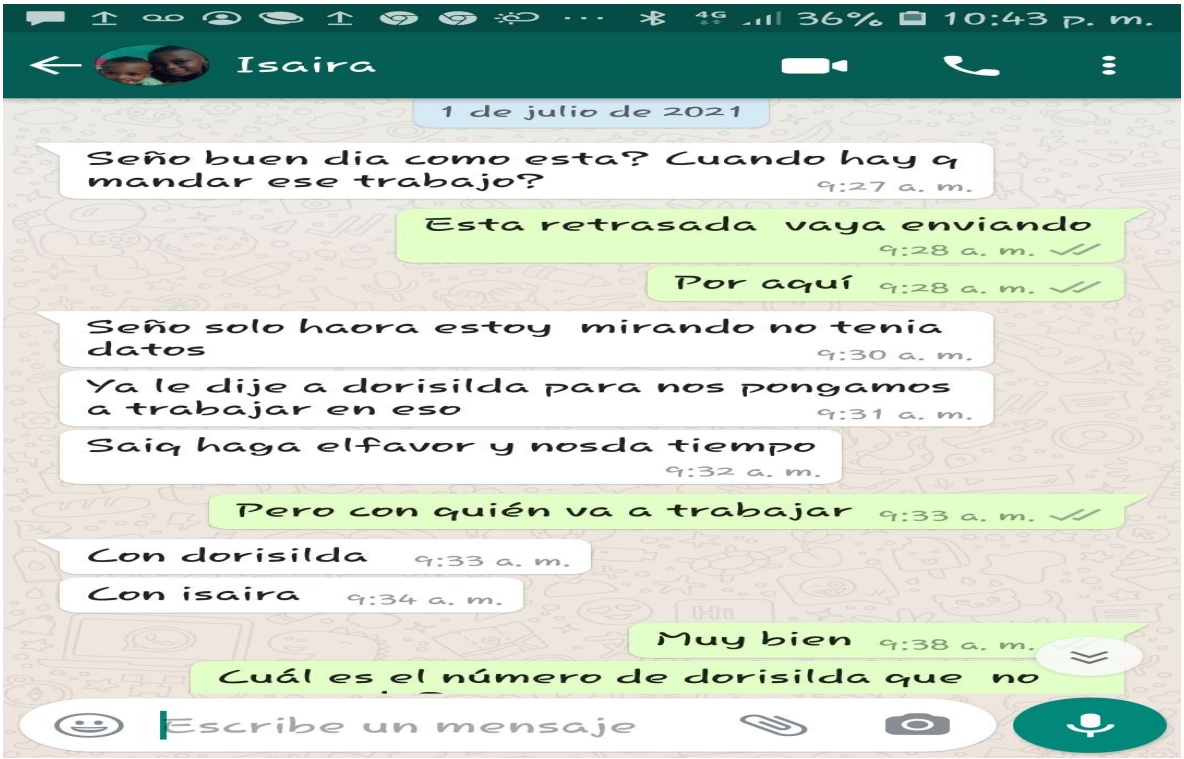
Recibí a satisfacción:

_____

JACSON ARIEL URRUTIA
Supervisor(a) Contrato 2295643

INTERACCIÒN JULIO





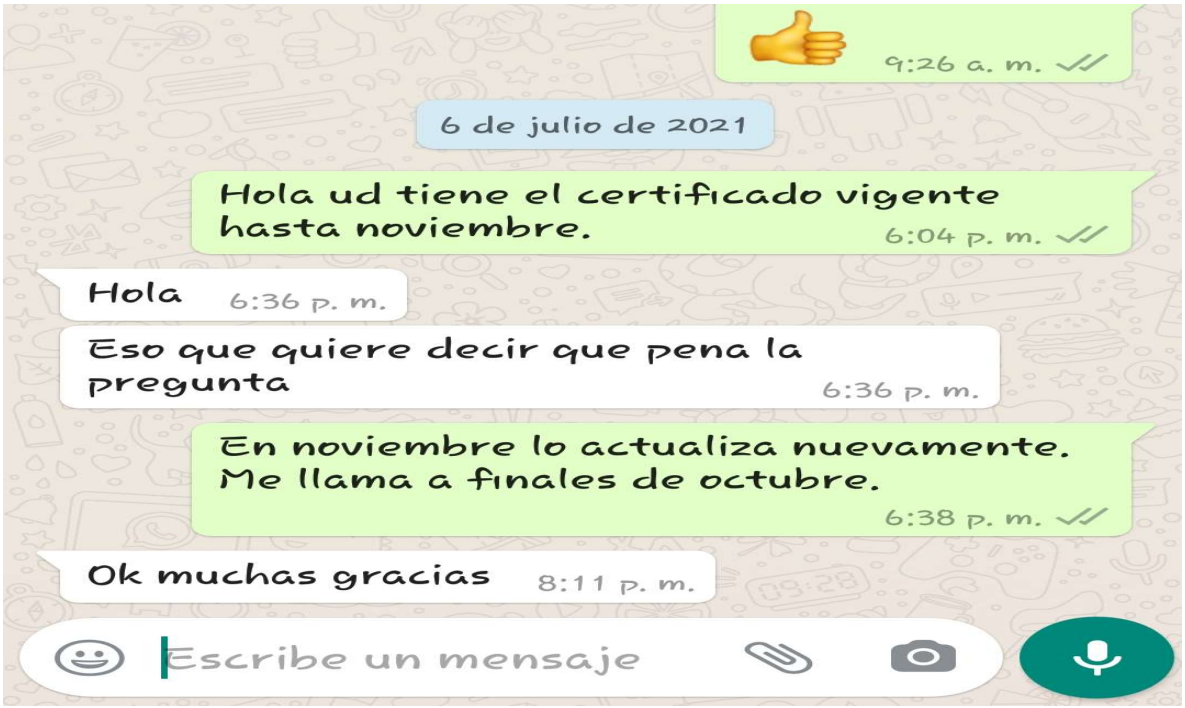

22% 5:31 p. m.
Ovidia
1 de julio de 2021
Los mensajes y las llamadas están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Toca para obtener más información.
Muy buenos día seño soy ovidia perea 9:18 a. m.
Muy rico, pero no la veo a ud con su uniforme realizando las labores de manipulación. 9:21 a. m.
Si señora se me pasó tomarme las fotos 9:34 a. m.
Muchas gracias 9:34 a. m.
Si, por la comida se hace es con el uniforme. 9:35 a. m.
Ahh bueno seño 9:44 a. m.
Escribe un mensaje


18% 5:50 p. m.
Diana
3 de julio de 2021
Los mensajes y las llamadas están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Toca para obtener más información.
Buena tarde, para que haga el favor de enviarme la foto de su cédula, 5:12 p. m.
Habla con Ruth del curso de manipulación, 5:12 p. m.
Haga el favor de tomar la foto de la cédula y envía. 6:54 p. m.
Gracias 6:54 p. m.
Escribe un mensaje


21% 5:36 p. m.
Luz Mary
5 de julio de 2021
Hola voy a inscribirla en el curso de manipulación para este mes de Julio. 7:39 p. m.
Voy a ingresar al grupo 7:40 p. m.
Ok Seño 7:41 p. m.
Pero El Otro Certificado No Me Aparece 7:41 p. m.
Es Virtual 7:41 p. m.
Hasta ahora si 7:42 p. m.
Algunas personas están interesadas 7:42 p. m.
Envié la copia de la cédula ahora y los otros también. 7:42 p. m.
Por aquí 7:42 p. m.
Y el número de teléfono 7:43 p. m.
Escribe un mensaje


20% 5:41 p. m.
Viviana P
0:17 10:05 a. m.
6 de julio de 2021
0:09 1:22 p. m.
Mande la otra parte de atrás de la cédula 3:09 p. m.
Necesito la otra parte de la cédula porfavor urgente noo puedo ingresarla 5:41 p. m.
0:01 5:45 p. m.
Ok 5:48 p. m.
7 de julio de 2021
Hola profe tengo una miga que también quiere entrar
Escribe un mensaje


28% 5:02 p. m.
Denis
en línea
6:03 p. m.
Les envió para la próxima semana. Juicio
6:05 p. m.
Muchas gracias profe 6:34 p. m.
6 de julio de 2021
Buenos días seño Ruth bendicionces hay q hacer alguna actividad 7:20 a. m.
Hola 5:13 p. m.
Seño rub 5:13 p. m.
A ud le faltan las fotos de la práctica de manipulación con el uniforme gorro, delantal y tapabocas realizando las labores de la casa.
5:36 p. m.
Profe porfis no se le olvide el Favor el curso de primera infancia 5:37 p. m.
Escribe un mensaje

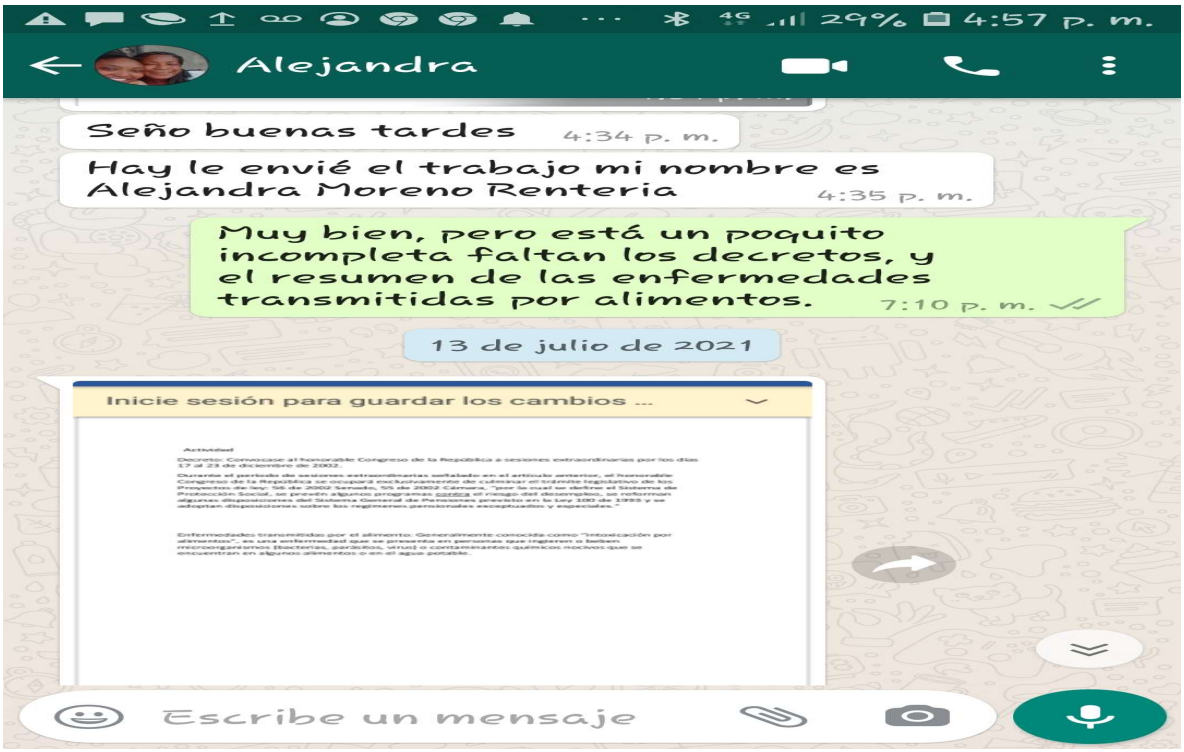

9:26 a. m.
6 de julio de 2021
Hola ud tiene el certificado vigente hasta noviembre.
6:04 p. m.
Hola 6:36 p. m.
Eso que quiere decir que pena la pregunta
6:36 p. m.
En noviembre lo actualiza nuevamente. Me llama a finales de octubre.
6:38 p. m.
Ok muchas gracias 8:11 p. m.
Escribe un mensaje


73% 3:25 p. m.
Agro Impulso Seño...
7 de julio de 2021
0:36
1:55 p. m.
Si señora, Dios le pague. 2:09 p. m.
Gracias 2:09 p. m.
Ok 3:21 p. m.
Seño las familias también están allí? 3:30 p. m.
Siii 3:30 p. m.
Bueno si señora, gracias 3:31 p. m.
Son las 22 primeras 3:32 p. m.
Son 109 3:32 p. m.
Gracias 3:32 p. m.
0:16
3:51 p. m.
Escribe un mensaje

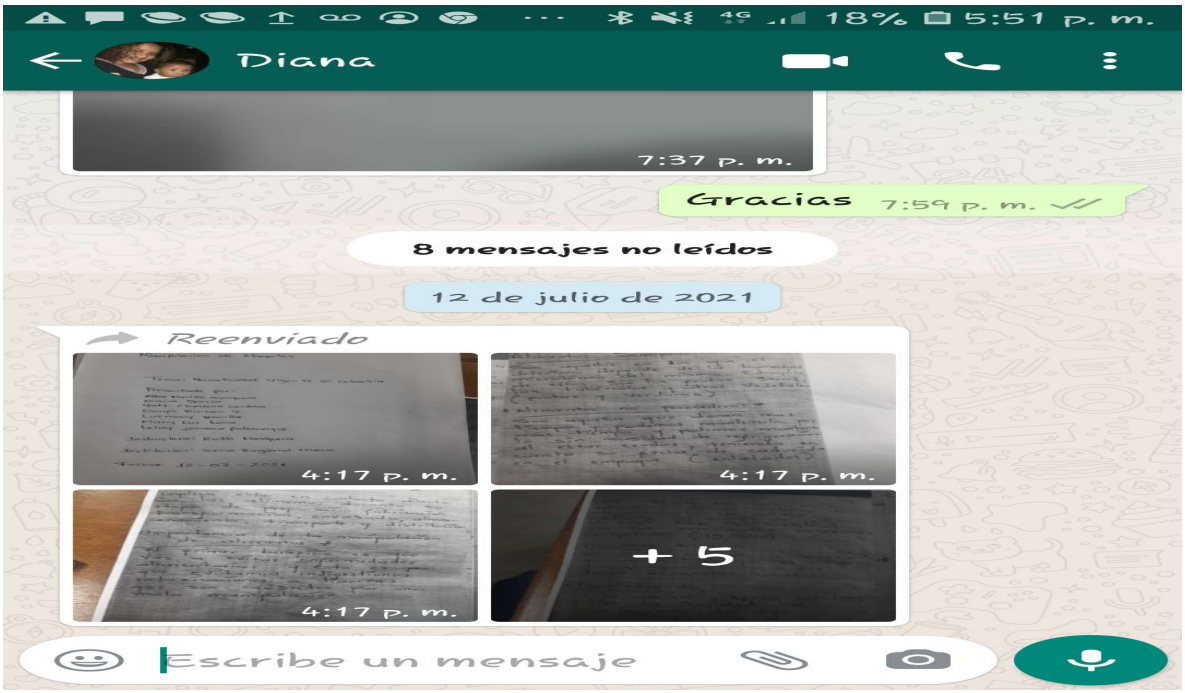

28% 5:02 p. m.
Denis
en línea
5:39 p. m.
8 de julio de 2021
10:28 a. m.
10:29 a. m.
10:30 a. m.
10:30 a. m.
Así está bn pofe 10:30 a. m.
Dios me la bendiga 10:30 a. m.
Excelente sólo faltó el gorro muy importante en estos procesos. 1:01 p. m.
Hablé con dos profes y no tienen
Escribe un mensaje


4:57 p. m.
Hizamar
Seño hay está lo q me pidió 11:06 a. m.
Ok 1:46 p. m.
9 de julio de 2021
Ya está agregada en el grupo para ir realizando las actividades 10:17 a. m.
10 de julio de 2021
Tú
Ya está agregada en el grupo para ir realizando las actividades
Buenas tardes Muchas gracias seño 1:57 p. m.
3:27 p. m.
siga
Actividad 1:
Investigación sobre :
Normatividad vigente en Colombia el decreto 3075 –Decreto 60 de 2002, y
resumen sobre la la higiene personal y enviarlo.
Escribe un mensaje

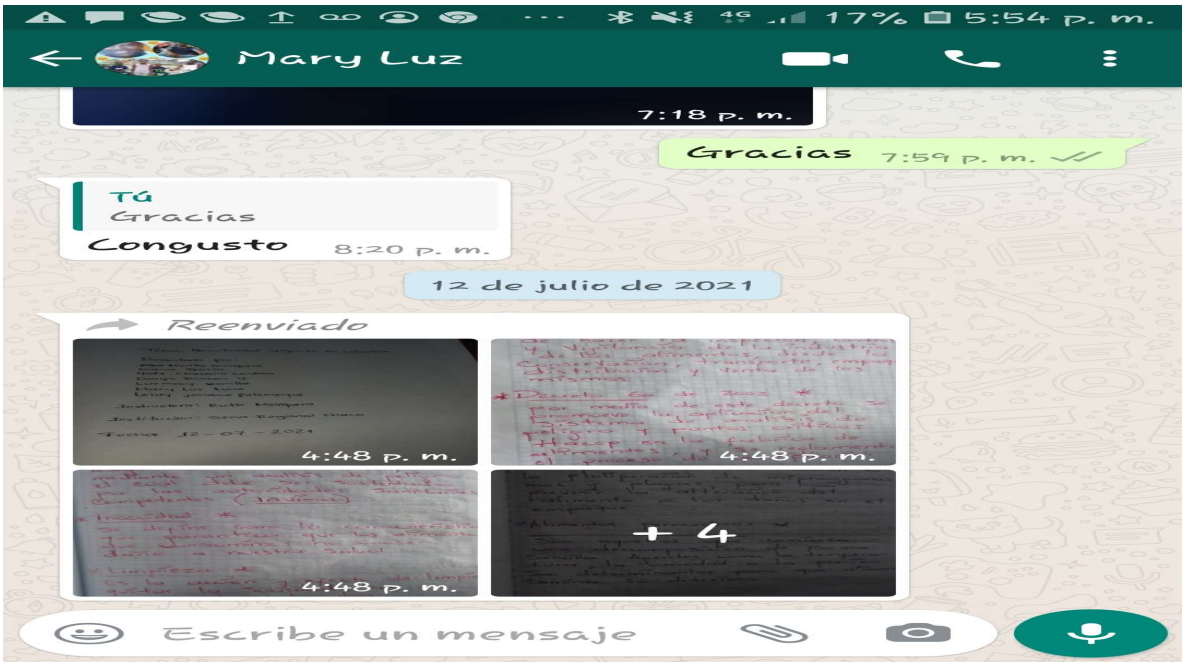

4:56 p. m.
Epifania
11 de julio de 2021
Si señorita 5:23 p. m.
Me envía la actividad por acá. 5:23 p. m.
Soño buenas ahora se la envio 5:24 p. m.
5:24 p. m.
5:33 p. m.
5:34 p. m.
5:35 p. m.
+ 6
Escribe un mensaje


29% 4:57 p. m.
Alejandra
Seño buenas tardes 4:34 p. m.
Hay le envié el trabajo mi nombre es Alejandra Moreno Renteria 4:35 p. m.
Muy bien, pero está un poquito incompleta faltan los decretos, y el resumen de las enfermedades transmitidas por alimentos. 7:10 p. m.
13 de julio de 2021
Inicie sesión para guardar los cambios ...
Escribe un mensaje

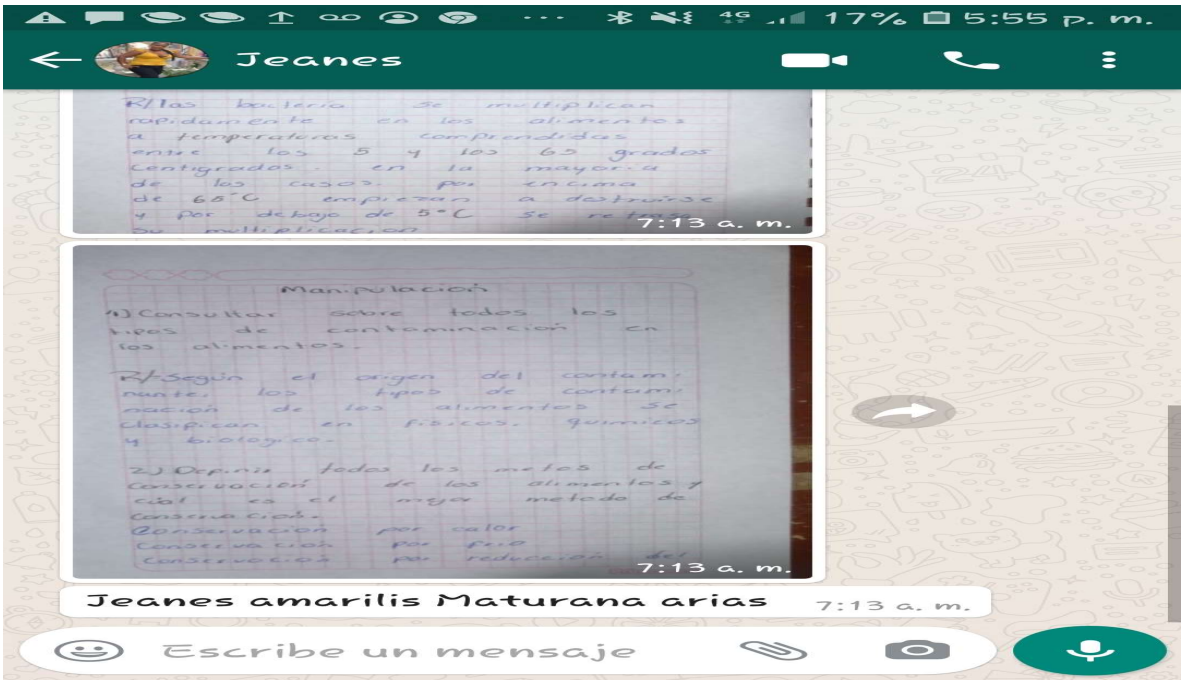

18% 5:50 p. m.
Alba
12 de julio de 2021
Los mensajes y las llamadas están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Toca para obtener más información.
Reenviado
4:08 p. m.
4:08 p. m.
4:08 p. m.
+ 5
Escribe un mensaje

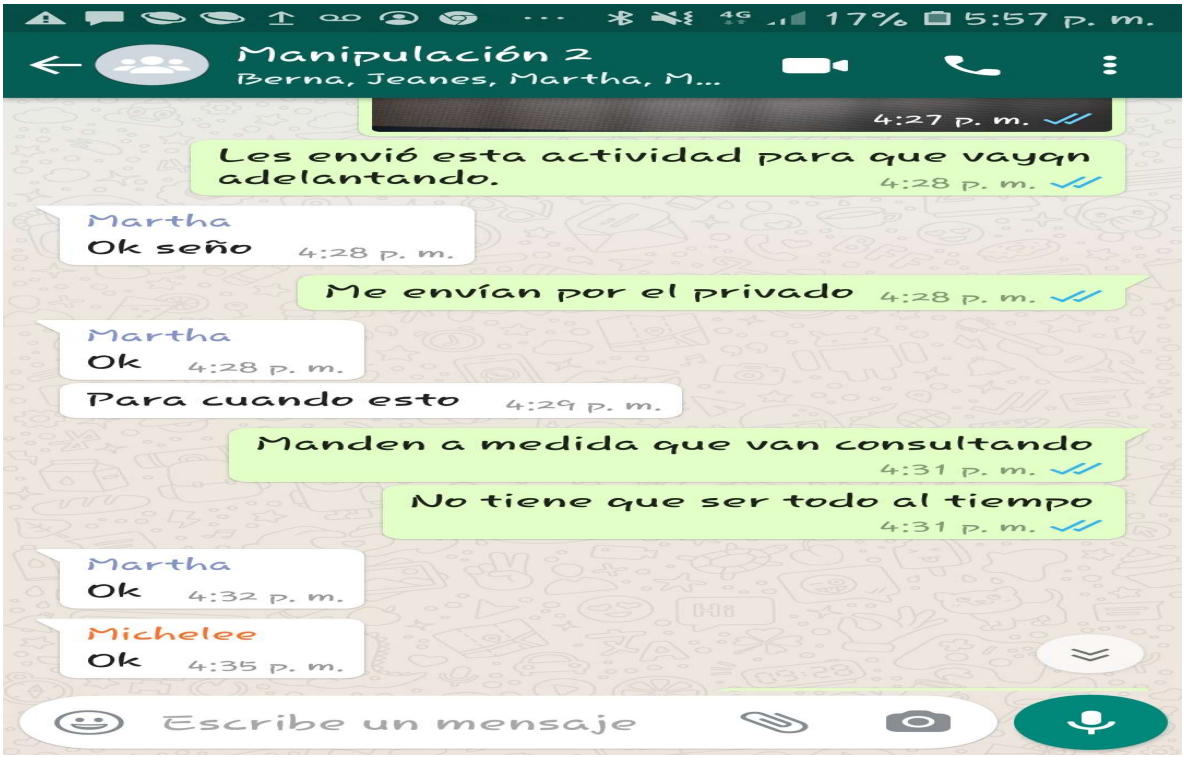

18% 5:51 p. m.
Diana
7:37 p. m.
Gracias 7:59 p. m.
8 mensajes no leídos
12 de julio de 2021
Reenviado
4:17 p. m.
4:17 p. m.
4:17 p. m.
+ 5
Escribe un mensaje


18% 5:53 p. m.
Leidy
12 de julio de 2021
3:57 p. m.
3:57 p. m.
3:57 p. m.
3:58 p. m.
Cada una debe enviar desde su teléfono.
3:58 p. m.
3:58 p. m.
3:58 p. m.
Escribe un mensaje


17% 5:54 p. m.
Mary Luz
7:18 p. m.
Gracias 7:59 p. m.
TÚ
Gracias
Congusto 8:20 p. m.
12 de julio de 2021
Reenviado
4:48 p. m.
4:48 p. m.
4:48 p. m.
+ 4
Escribe un mensaje

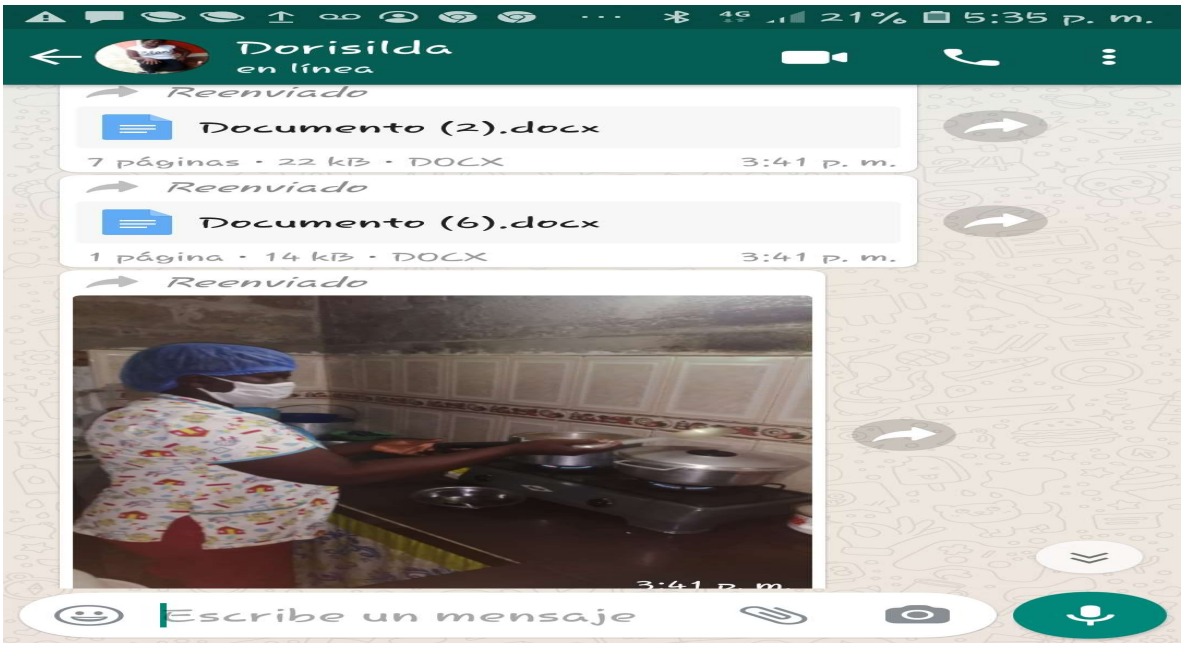

17% 5:54 p. m.
Cristobalina
Los mensajes y las llamadas están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Toca para obtener más información.
Manipulación julio
Invitación a grupo de WhatsApp
Invitación vencida
Invitación a mi grupo de WhatsApp
1:45 p. m.
13 de julio de 2021
Profe buenos días..... Le envío mi trabajo
7:08 a. m.
PDF
trabajo de higiene y manipu.p...
9 páginas · 4.0 MB · PDF
7:08 a. m.
Escribe un mensaje

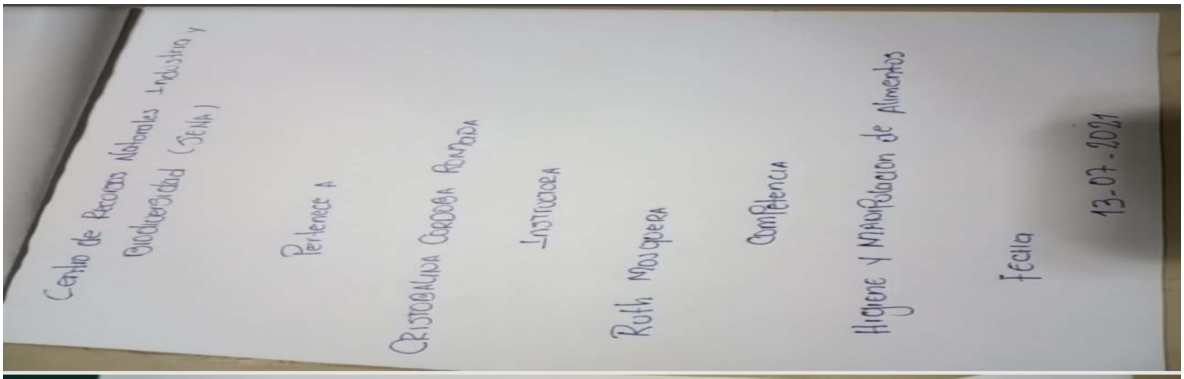

17% 5:55 p. m.
Jeanes
7:13 a. m.
Manipulación
7:13 a. m.
Jeanes amarilis Maturana arias 7:13 a. m.
Escribe un mensaje

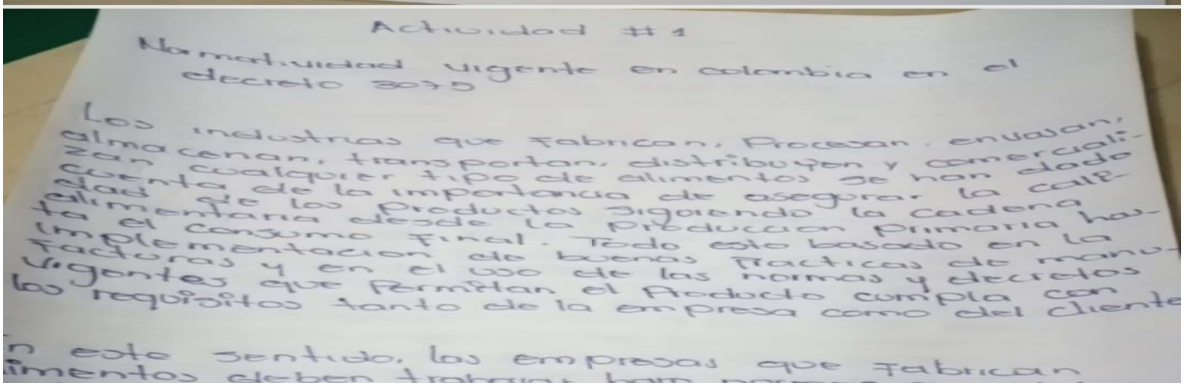

17% 5:57 p. m.
Manipulación 2
Berna, Jeanes, Martha, M...
4:27 p. m.
Les envió esta actividad para que vayan adelantando. 4:28 p. m.
Martha
Ok seño 4:28 p. m.
Me envían por el privado 4:28 p. m.
Martha
Ok 4:28 p. m.
Para cuando esto 4:29 p. m.
Manden a medida que van consultando 4:31 p. m.
No tiene que ser todo al tiempo 4:31 p. m.
Martha
Ok 4:32 p. m.
Michelee
Ok 4:35 p. m.
Escribe un mensaje

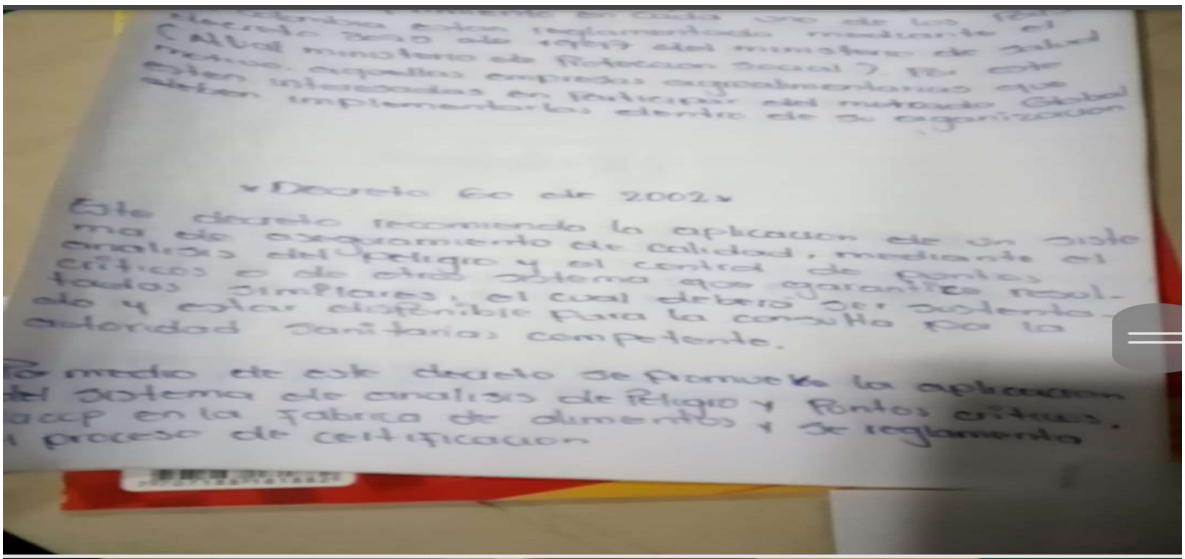

73% 3:27 p. m.
Elcy
0:09 3:58 p. m.
El ya mandó la cédula 3:58 p. m.
Ya la agarré al grupo 3:59 p. m.
Ok 3:59 p. m.
Ud consulta las actividades y envía por aquí. 3:59 p. m.
Es virtual 4:00 p. m.
0:07 4:00 p. m.
Sólo información relacionada con el curso. 4:00 p. m.
Por eso cuando no trabaje ud hace sus consultas y me va enviando ud pone su horario para hacer sus evidencias. 4:02 p. m.
Escribe un mensaje

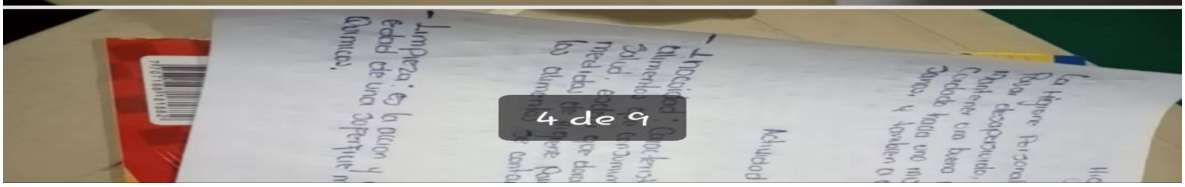

72% 3:27 p. m.
Alba
12 de julio de 2021
Los mensajes y las llamadas están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Toca para obtener más información.
Reenviado
4:08 p. m.
4:08 p. m.
4:08 p. m.
+ 5
Escribe un mensaje

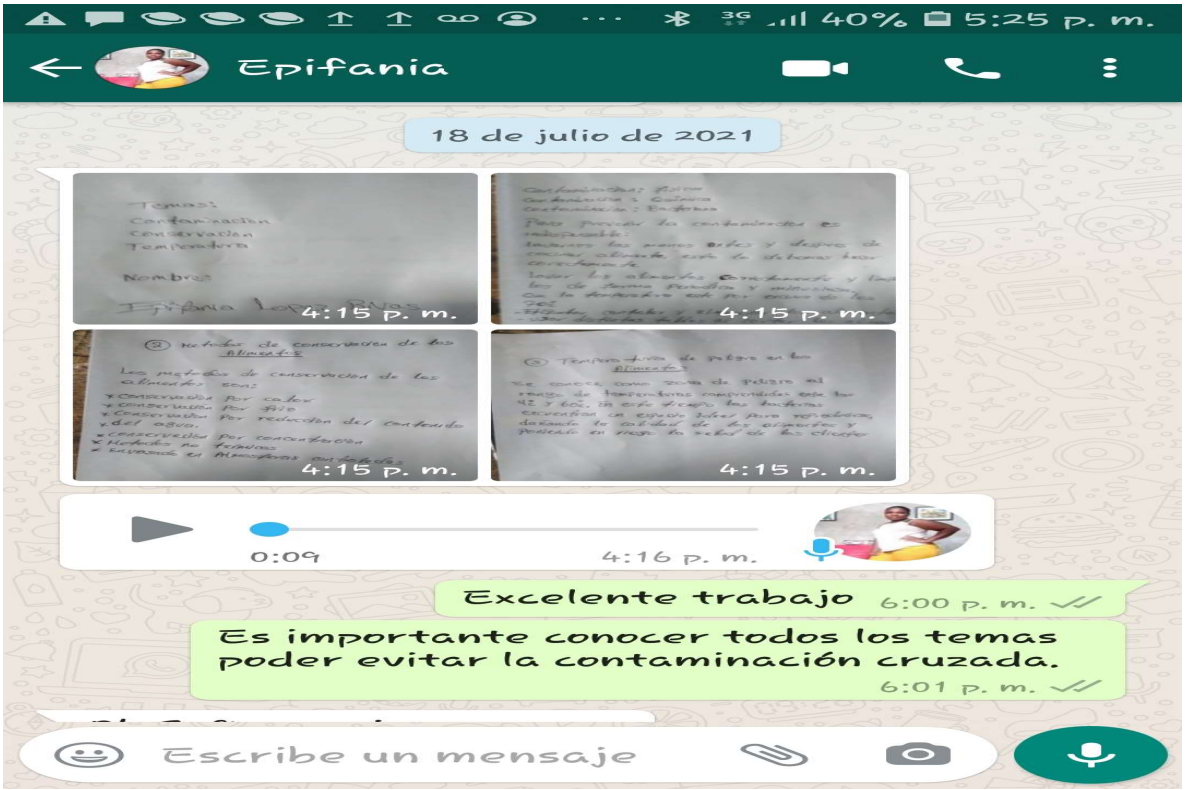

21% 5:35 p. m.
Dorisilda
en línea
Reenviado
Documento (2).docx
7 páginas · 22 kB · DOCX 3:41 p. m.
Reenviado
Documento (6).docx
1 página · 14 kB · DOCX 3:41 p. m.
Reenviado
3:41 p. m.
Escribe un mensaje


Centro de Recursos Naturales Industria y Biotecnología (CENI)
Pertenece a
CRISTOBALINA CORDOBA ROMERO
Instructora
Ruth Mosquera
Competencia
Higiene y Manipulación de Alimentos
Fecha
13-07-2021

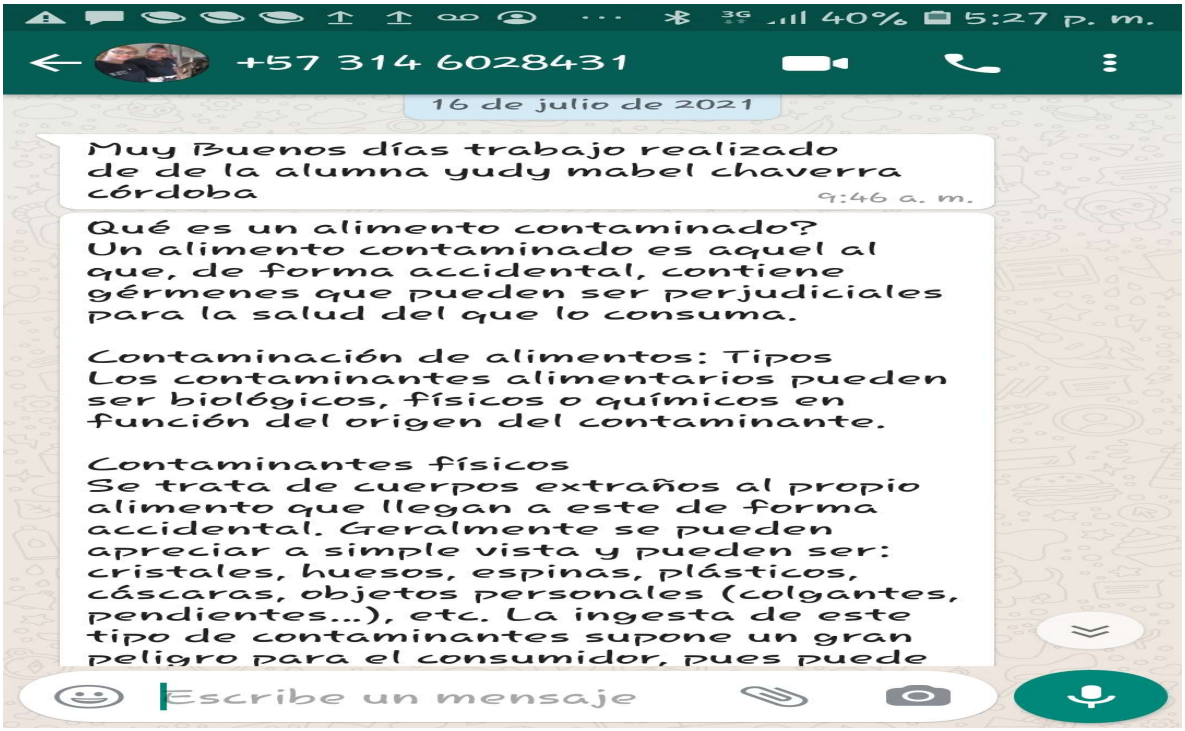

Actividad #1
Normatividad vigente en colombia en el decreto 3075
Los industrias que fabrican, Procesan, envasan, almacenan, transportan, distribuyen y comercializan cualquier tipo de alimentos se han dado cuenta de la importancia de asegurar la calidad de los productos siguiendo la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo final. Todo esto basado en la implementación de buenas practicas de manufacturas y en el uso de las normas y decretos vigentes que permitan el producto cumpla con los requisitos tanto de la empresa como del cliente
n este sentido, las empresas que fabrican

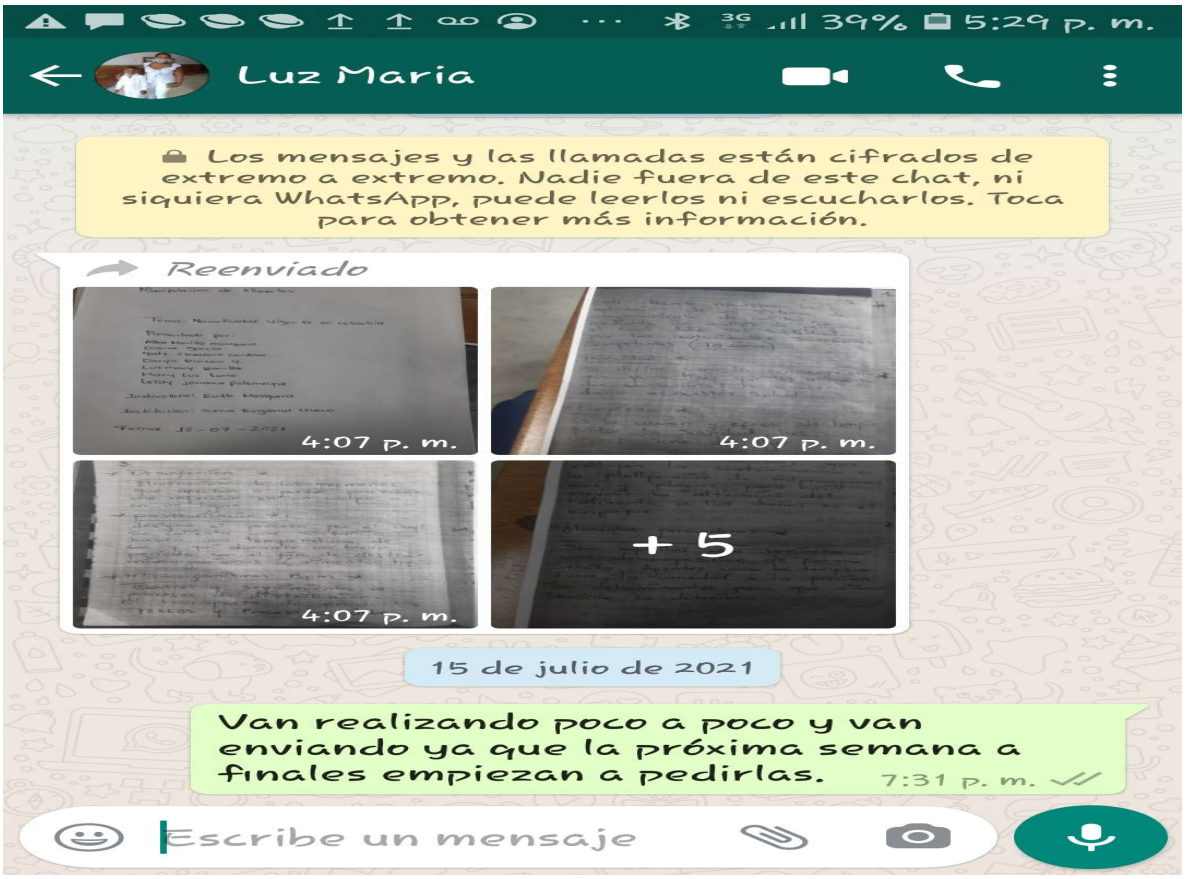


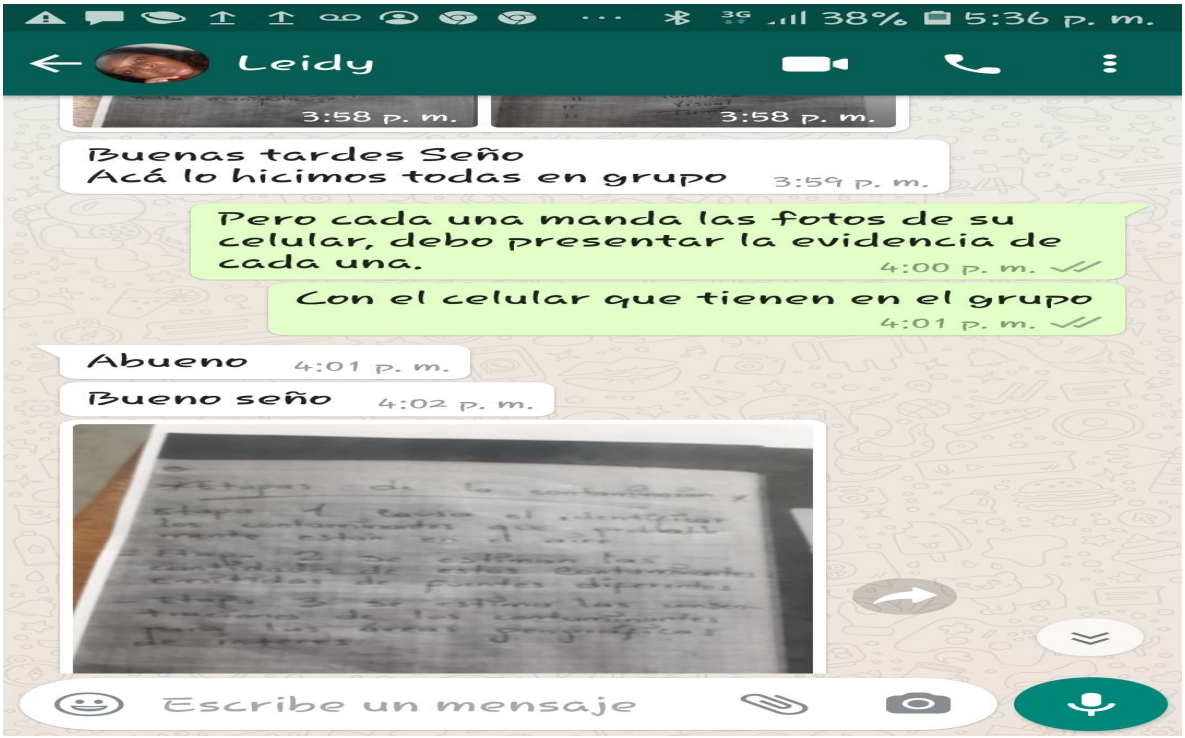

4 de 9

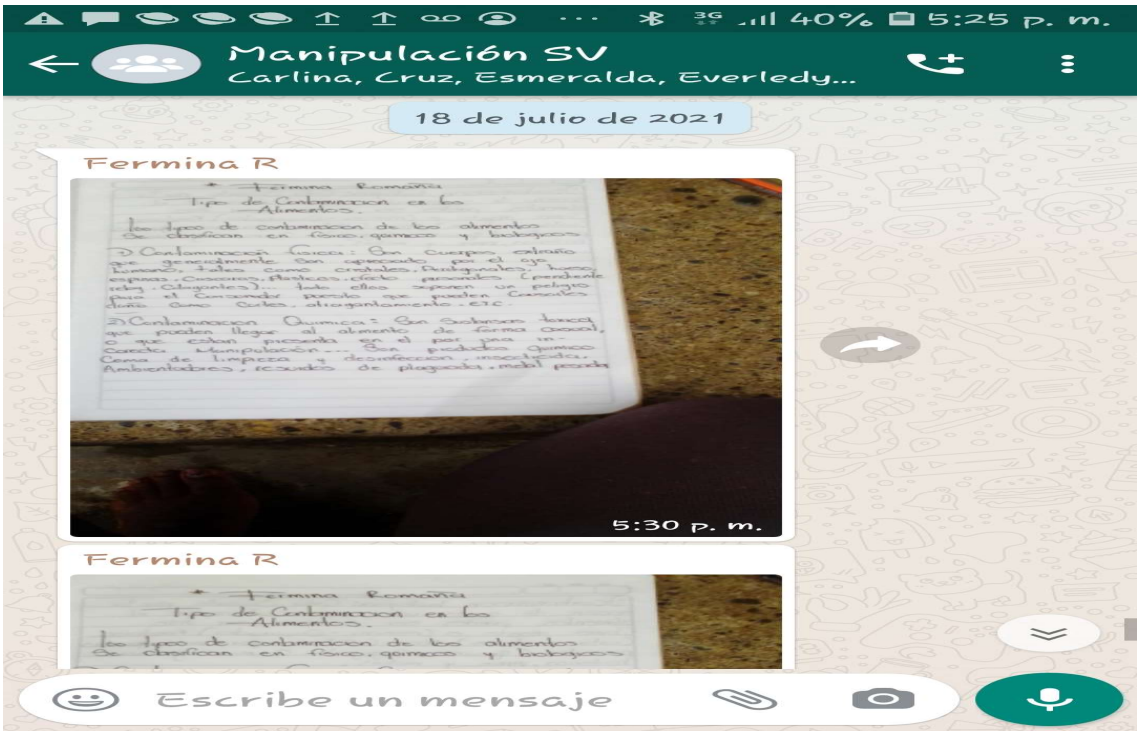

40% 5:25 p. m.
Epifania
18 de julio de 2021
4:15 p. m.
4:15 p. m.
4:15 p. m.
4:15 p. m.
0:09
4:16 p. m.
Excelente trabajo 6:00 p. m.
Es importante conocer todos los temas poder evitar la contaminación cruzada.
6:01 p. m.
Escribe un mensaje

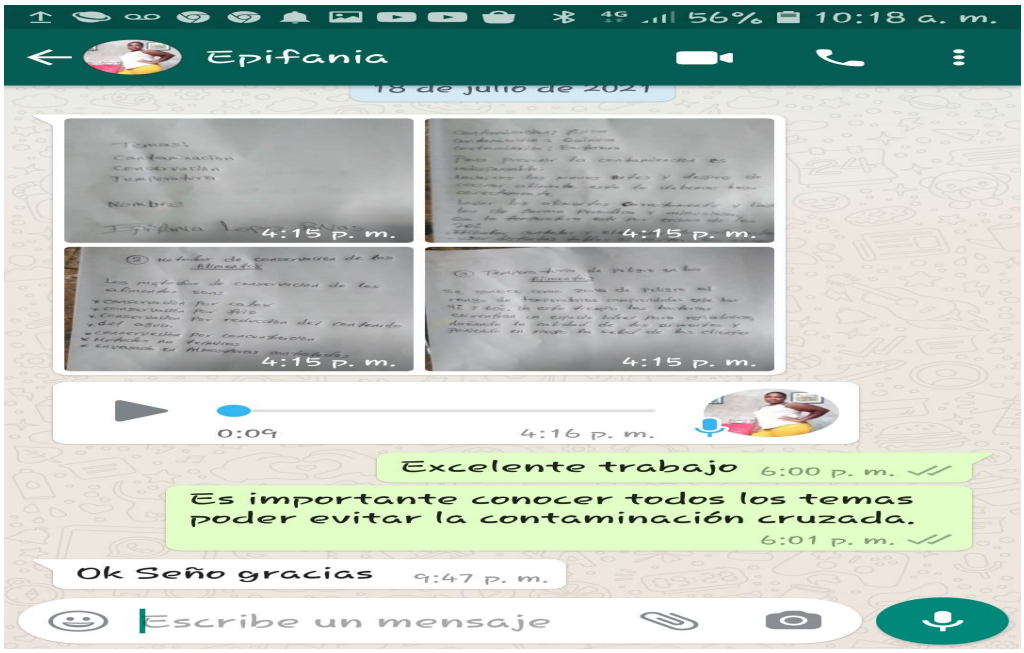

40% 5:27 p. m.
+57 314 6028431
Buenas tarde seño hay le boy a mandar el trabajo
4:07 p. m.
4:08 p. m.
4:08 p. m.
4:08 p. m.
4:08 p. m.
Decreto 060 de 2002
1. Análisis de Peligrosy Puntos de Control Crítico
2. Es un proceso sistemático QUE ES preventivo para garantizar la seguridad alimentaria.!HACCP En la industria alimentaria , farmacéutica y cosmética . CAMPO DE APLICACION En todo tipo de industrias que fabriquen
Escribe un mensaje


40% 5:27 p. m.
+57 314 6028431
16 de julio de 2021
Muy Buenos días trabajo realizado de de la alumna yudy mabel chaverra córdoba
9:46 a. m.
Qué es un alimento contaminado?
Un alimento contaminado es aquel al que, de forma accidental, contiene gérmenes que pueden ser perjudiciales para la salud del que lo consuma.
Contaminación de alimentos: Tipos
Los contaminantes alimentarios pueden ser biológicos, físicos o químicos en función del origen del contaminante.
Contaminantes físicos
Se trata de cuerpos extraños al propio alimento que llegan a este de forma accidental. Geralmente se pueden apreciar a simple vista y pueden ser: cristales, huesos, espinas, plásticos, cáscaras, objetos personales (colgantes, pendientes...), etc. La ingesta de este tipo de contaminantes supone un gran peligro para el consumidor, pues puede
Escribe un mensaje

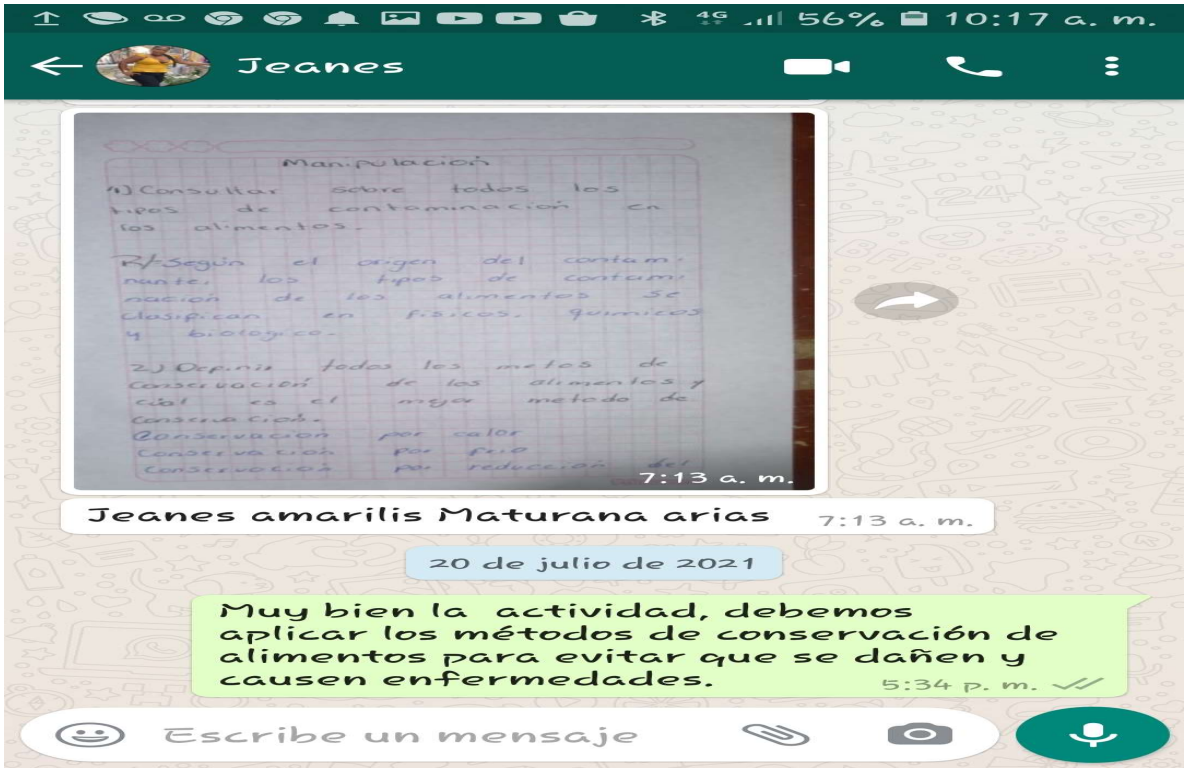

39% 5:29 p. m.
Luz Maria
Los mensajes y las llamadas están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Toca para obtener más información.
Reenviado
4:07 p. m.
4:07 p. m.
4:07 p. m.
+ 5
15 de julio de 2021
Van realizando poco a poco y van enviando ya que la próxima semana a finales empiezan a pedirlas. 7:31 p. m.
Escribe un mensaje


38% 5:36 p. m.
Leidy
3:58 p. m.
3:58 p. m.
Buenas tardes Seño
Acá lo hicimos todas en grupo 3:59 p. m.
Pero cada una manda las fotos de su celular, debo presentar la evidencia de cada una. 4:00 p. m.
Con el celular que tienen en el grupo 4:01 p. m.
Abueno 4:01 p. m.
Bueno seño 4:02 p. m.
Escribe un mensaje


40% 5:25 p. m.
Manipulación SV
Carlina, Cruz, Esmeralda, Everledy...
18 de julio de 2021
Fermina R
5:30 p. m.
Fermina R
Escribe un mensaje

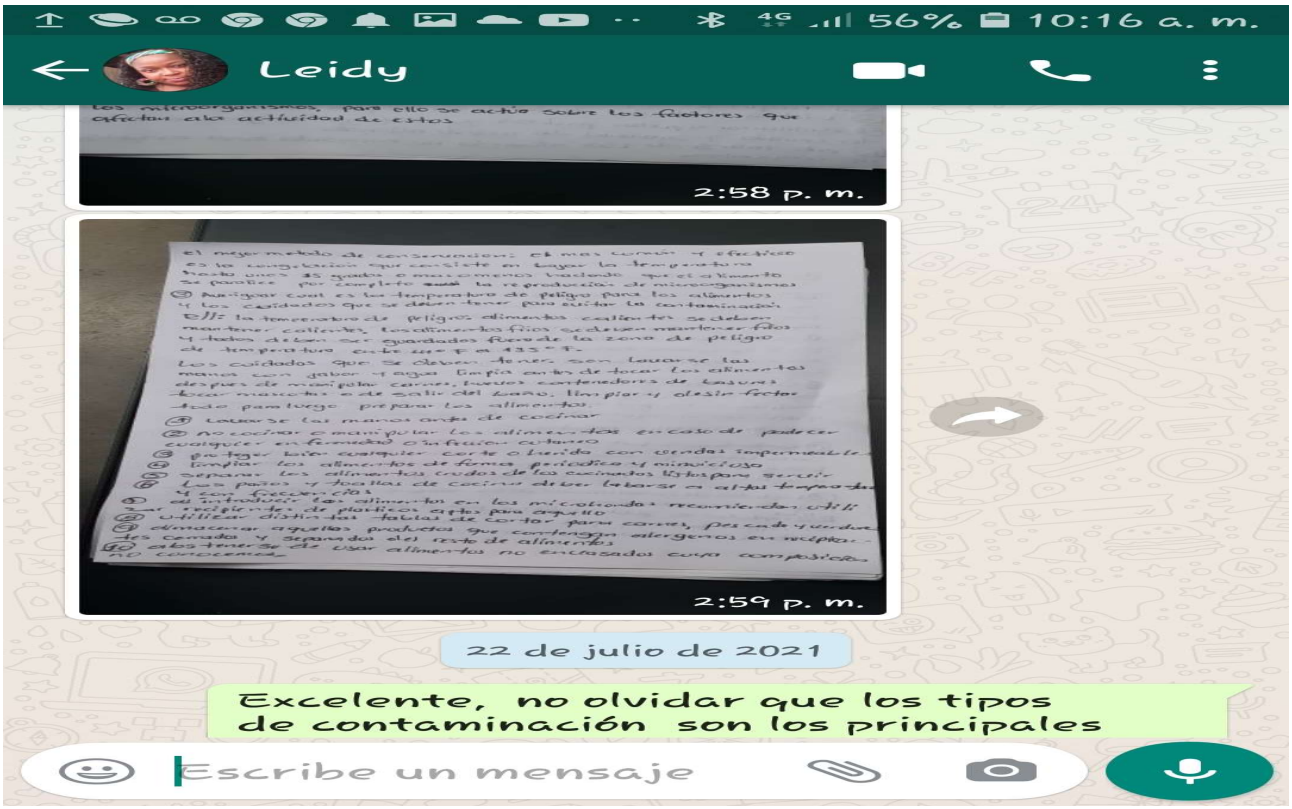

56% 10:18 a. m.
Epifania
4:15 p. m.
4:15 p. m.
4:15 p. m.
4:15 p. m.
0:09
4:16 p. m.
Excelente trabajo 6:00 p. m.
Es importante conocer todos los temas poder evitar la contaminación cruzada.
6:01 p. m.
Ok Seño gracias 9:47 p. m.
Escribe un mensaje

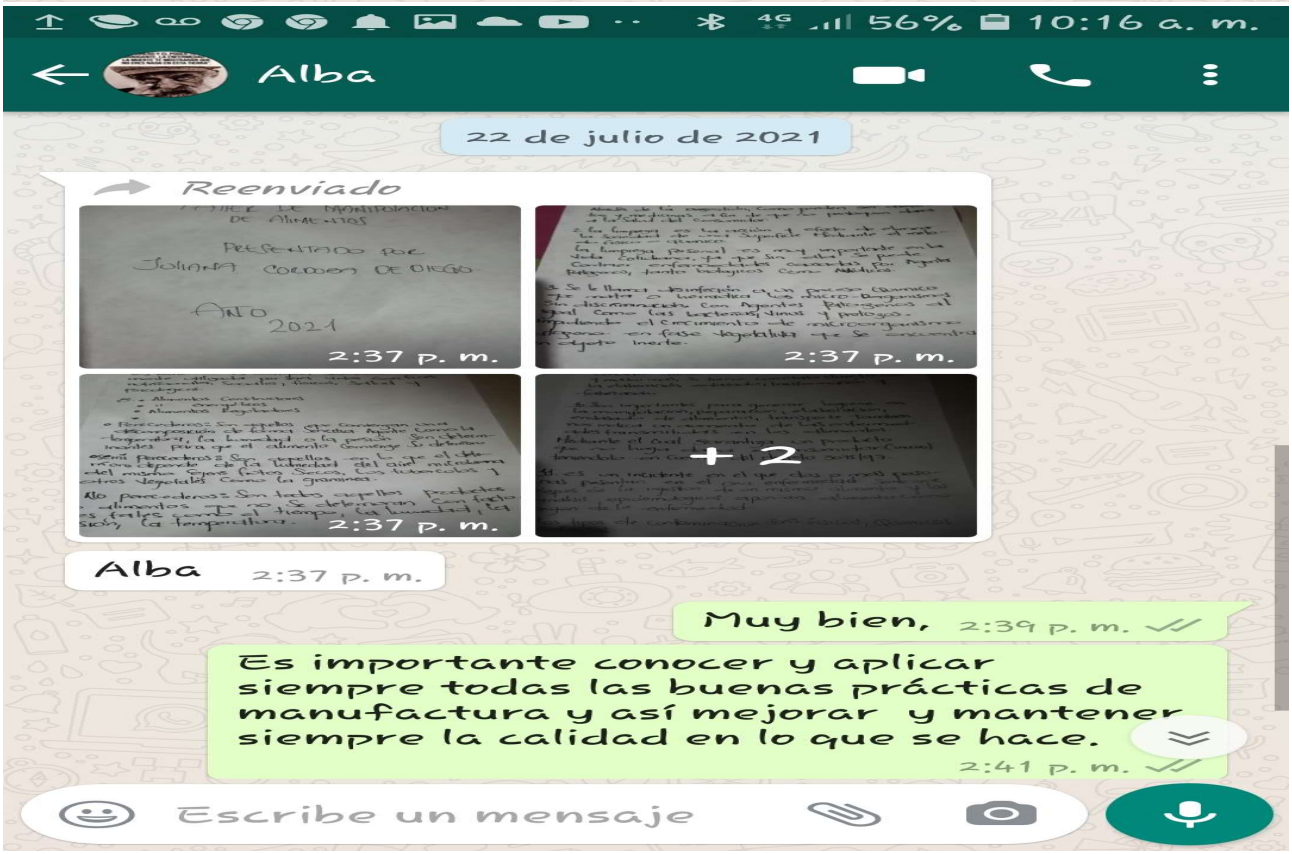

56% 10:18 a. m.
Alejandra
Consejo para prevenir la contaminación.
1:03 p. m.
Muchas gracias 1:03 p. m.
Feliz resto de día 1:04 p. m.
19 de julio de 2021
Buen día, excelente todas las recomendaciones para evitar enfermedades transmitidas por alimentos
Escribe un mensaje

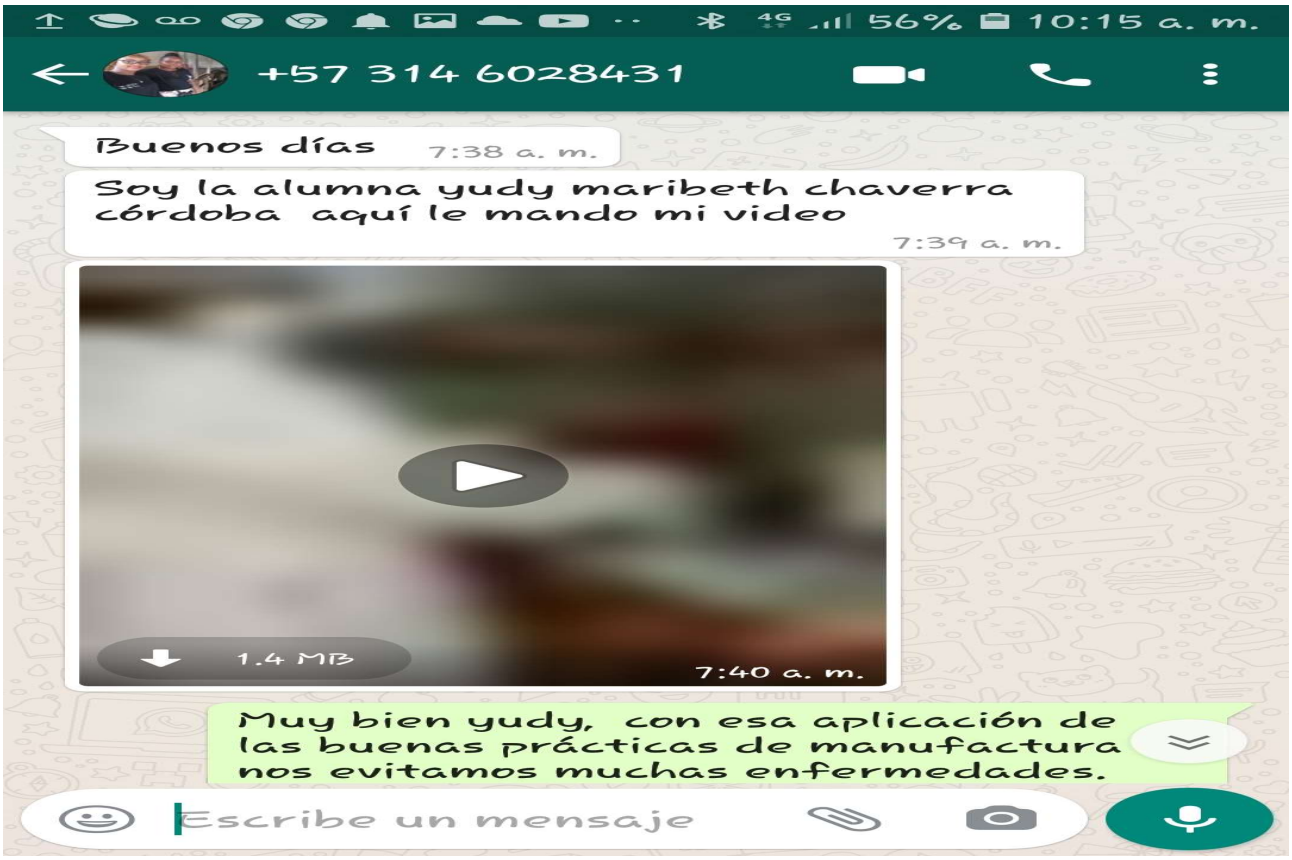

56% 10:17 a. m.
Jeanes
Manipulación
7:13 a. m.
Jeanes amarilis Maturana arias 7:13 a. m.
20 de julio de 2021
Muy bien la actividad, debemos aplicar los métodos de conservación de alimentos para evitar que se dañen y causen enfermedades. 5:34 p. m.
Escribe un mensaje


56% 10:17 a. m.
Cristobalina
9 páginas · 4.0 MB · PDF 7:08 a. m.
20 de julio de 2021
Métodos de conservación de alimentos
Los métodos de conservación de alimentos, se pueden clasificar de la siguiente manera:
1. Conservación por calor
2. Conservación por frío
3. Conservación por reducción del contenido de agua
4. Conservación por concentración
actividad 2 de higiene y mani...
5 páginas · 119 kB · PDF 6:49 p. m.
Seño Ruth ... Buenas tarde le envío el segundo taller .. mi nombre es cristobalina Cordoba romaña .... Le agradezco que me responda 6:49 p. m.
21 de julio de 2021
Excelente, aplicando todas las medidas de protección de los alimentos evitaremos muchas enfermedades. 9:20 a. m.
Muchas gracias 9:23 a. m.
Escribe un mensaje

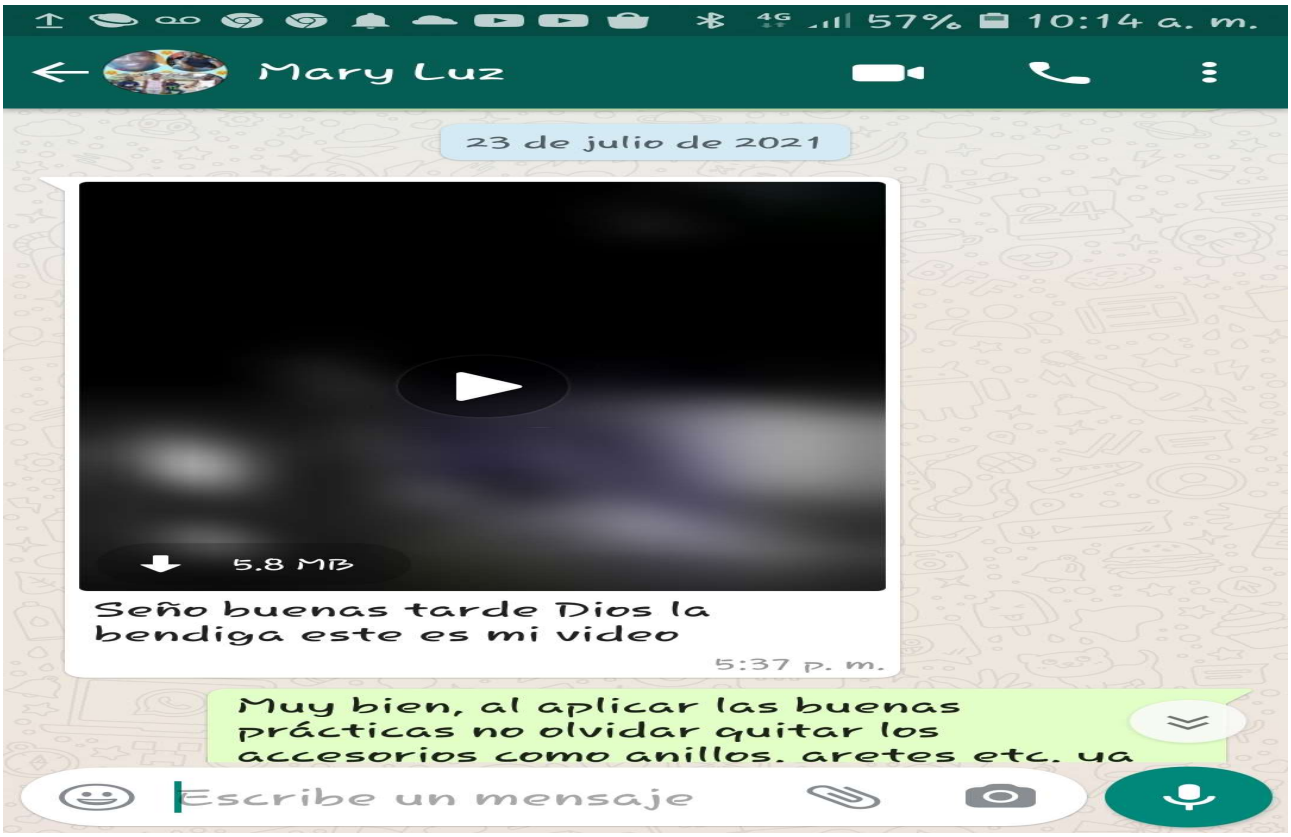

56% 10:16 a. m.
Luz Maria
Buenas Noches Seño Ruth Soy Luzmary Bonilla Palacio Y Hay Le Mando El Video 7:21 p. m.
11 MB 7:26 p. m.
22 de julio de 2021
Excelente, tener presente la aplicación siempre de las buenas prácticas. 2:33 p. m.
Escribe un mensaje


56% 10:16 a. m.
Leidy
2:58 p. m.
2:59 p. m.
22 de julio de 2021
Excelente, no olvidar que los tipos de contaminación son los principales
Escribe un mensaje


56% 10:16 a. m.
Alba
22 de julio de 2021
Reenviado
2:37 p. m.
2:37 p. m.
2:37 p. m.
+ 2
Alba 2:37 p. m.
Muy bien, 2:39 p. m.
Es importante conocer y aplicar siempre todas las buenas prácticas de manufactura y así mejorar y mantener siempre la calidad en lo que se hace.
2:41 p. m.
Escribe un mensaje


56% 10:15 a. m.
+57 314 6028431
Buenos días 7:38 a. m.
Soy la alumna yudy maribeth chaverra córdoba aquí le mando mi video
7:39 a. m.
1.4 MB
7:40 a. m.
Muy bien yudy, con esa aplicación de las buenas prácticas de manufactura nos evitamos muchas enfermedades.
Escribe un mensaje


57% 10:15 a. m.
Michelee
22 de julio de 2021
Cómo va, envíela por aquí o por el correo ruthemos@hotmail.com
6:22 p. m.
Reenviado
Manipulación de alimentos 2.d...
4 páginas · 22 kB · DOCX
9:28 p. m.
B noches 9:28 p. m.
23 de julio de 2021
Excelente trabajo como siempre, no olvidar aplicar siempre todas las buenas prácticas de manufactura en todos los procesos de manipulación de alimentos.
5:50 p. m.
Solo faltan las fotos de la práctica.
5:50 p. m.
Si señora 5:55 p. m.
Escribe un mensaje


57% 10:14 a. m.
Mary Luz
23 de julio de 2021
5.8 MB
Seño buenas tarde Dios la bendiga este es mi video
5:37 p. m.
Muy bien, al aplicar las buenas prácticas no olvidar quitar los accesorios como anillos. aretes etc. ua
Escribe un mensaje

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: RUTH EMENILDA MOSQUERA PALACIOS

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

FECHA INICIAL: 01/07/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2368795 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2368801 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2368805 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 119,10

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: RUTH EMENILDA MOSQUERA PALACIOS

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