PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, agosto de 2021

Señor
CARLOS ANDRES GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No.**2266560** del 2021
Coordinador Académico
Centro de Logística Y promoción Ecoturística del Magdalena

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Periodo agosto del año 2021

Referencia: Contrato No.**2266560** del 2021

EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **85448122** de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Logística Y promoción Eco turístico del Magdalena, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el periodo de agosto.

Valor y forma de Pago: El valor total del contrato es por la suma de $39.000. 000. Profesional universitario titulado, Tecnólogo con especialización en el área del programa de formación a contratar o Tecnólogo la suma de: TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($3.900.000) por periodos fijos. La forma de pago para cada contrato se establece así: 1) 10 pagos al valor de los honorarios mensuales por los días de prestación efectiva del servicio, desde la fecha de inicio del contrato hasta el 30 del mes correspondiente, si aplica. 2) Pagos sucesivos mensuales. Por los días efectivos de prestación de servicio del último mes de ejecución.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional programada por el Centro de Logística y Promoción Eco turístico Regional Magdalena en los Programas de Formación Titulada, Titulada Virtual, Complementaria y/o Complementaria Virtual, en la especialidad de **INOCUIDAD-MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación técnica programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	Impartir formación profesional integral en la especialidad de INOCUIDAD 2364055 Higiene y Manipulación de Alimentos 2364063 Higiene y Manipulación de Alimentos 2388306 Higiene y Manipulación de Alimentos 2364054 Higiene y Manipulación de Alimentos 2380103 Higiene y Manipulación de Alimentos	Pantallazos Sesiones en Línea Plaforma Google Meet anexos del 4 al 47
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Diseño curricular creación de planeación pedagógica y guía de aprendizaje del programa de formación Higiene y Manipulación de Alimentos. 2364055 Higiene y Manipulación de Alimentos 2364063 Higiene y Manipulación de Alimentos 2388306 Higiene y Manipulación de Alimentos 2364054 Higiene y Manipulación de Alimentos 2380103 Higiene y Manipulación de Alimentos	Anexo, 1, 2, 3.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Esta Obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Esta Obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	Esta Obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
6	Llevar control de las inasistencias de los	Verificación de la asistencia de los aprendices a la formación y registro las inasistencias en el aplicativo Sofía plus	Reporte Sofía plus

	Aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para Aplicación del reglamento Del aprendiz.		
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Creación de Ruta de Aprendizaje y Asociación de Aprendizaje de las siguientes formaciones INOCUIDAD Alimentos 2364055 Higiene y Manipulación de Alimentos 2364063 Higiene y Manipulación de Alimentos 2388306 Higiene y Manipulación de Alimentos 2364054 Higiene y Manipulación de Alimentos 2380103 Higiene y Manipulación de Alimentos	Anexos: 5-7-17-18- 32-33-38-39
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de Aprendizaje.	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registradas en los aplicativos institucionales a los aprendices de las siguientes formaciones Fichas en ejecución 2364055 Higiene y Manipulación de Alimentos 2364063 Higiene y Manipulación de Alimentos 2388306 Higiene y Manipulación de Alimentos 2364054 Higiene y Manipulación de Alimentos 2380103 Higiene y Manipulación de Alimentos	Anexos 44-45-46
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que	Utilización Plataforma Google meet	Anexos evidencias de las reuniones sincrónica

	Integran el proceso Formativo.		
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos, mesas técnicas y demás instancias institucionales que lo requieran.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reporte de eventos evidenciados en Sofía plus Fichas: 2364055 Higiene y Manipulación de Alimentos 2364063 Higiene y Manipulación de Alimentos 2388306 Higiene y Manipulación de Alimentos 2364054 Higiene y Manipulación de Alimentos 2380103 Higiene y Manipulación de Alimentos	Sofía plus
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	creación portafolio del instructor mes de agosto para las siguientes formaciones 2364055 Higiene y Manipulación de Alimentos 2364063 Higiene y Manipulación de Alimentos 2388306 Higiene y Manipulación de Alimentos 2364054 Higiene y Manipulación de Alimentos 2380103 Higiene y Manipulación de Alimentos	Anexos 1,2.3.
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A

	asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los Lineamientos Institucionales.		
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional Integral, como ésta sea requerida.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A

	las acciones encomendadas y los productos resultantes de Procesos de formación profesional.		
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógico.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.5 GTH-F-075 V.05	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Realizar informe mensual contractual periodo de agosto de 2021, planilla de cuenta de cobro generada por CI contratista del contrato. **2266560** Pago de seguridad social y arl según planilla N° 4404863356 expedida por aportes en línea correspondiente al mes de julio de 2021 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Anti trámites"*)	Archivo GF Y GC SECOP
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2021, o durante la Ejecución si el inicio se da Posterior a esta fecha.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	N/A

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 y el No. 4404863356, expedida por SOI correspondiente al mes de julio (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Anti trámites"*)

Evidencias en ( ) folios Cordialmente,

Firma: 

EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA
Contratista
C.C. No. 85448122 de Santa Marta

Recibí a satisfacción:

Firma:
CARLOS ANDRES GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No.2266560 DEL 2021
Coordinador Académico

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

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210009	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 10/09/2020 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	20 horas
JUSTIFICACIÓN:	Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción y horneo, entre otros, sin que esto conlleve riesgo para la salud del consumidor.El riesgo se presenta cuando existen unas inadecuadas operaciones de manipulación que causan la contaminacióno re-contaminación de los alimentos con el agravante potencial de producir enfermedades trasmitidas por alimentos, consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias. Por esta razón, es necesario realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos y que generan problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, fomentando la participación en acciones de prevención en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos. El talento humano manipulador de alimentos capacitado aportará a la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el desarrollo de los procesos en el sector empresarial, lo que da como resultado la entrega al consumidor de productos inocuos, que conserven las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas idóneas. El programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS se crea para brindar al personal relacionado con las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos básicos en el tema de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos; buscando profundizar los conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad o sector empresarial.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marcodela formación por competencias, el aprendizaje por proyectos o el uso de técnicas didácticas activasque estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación TIC-, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz y al trabajador cualificado con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Simultáneamente, estos escenarios de simulación de ambientes productivos propician los adecuados estímulos para el desarrollo de las competencias básicas, actitudes y valores

que como profesional y ser humano necesita en su desempeño. De la misma forma, permanentemente se estimula la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados que logra vinculándolo sobre la responsabilidad de su aprendizaje.

De la misma forma se vinculan activamente dentro del proceso de aprendizaje las cuatro fuentes de información para la construcción del conocimiento:
El instructor - Tutor
El entorno
Las TIC
El trabajo colaborativo

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

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA

DENOMINACIÓN
Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente
Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.
29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.
29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
CONDICIONES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: EDIFICACIÓN E INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
ALIMENTO: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CALIDAD E INOCUIDAD.
MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RECONOCIMIENTO MÉDICO, RIESGOS ASOCIADOS CON LOS PROCESOS, BUENOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, RESPONSABILIDAD SOCIAL.
RIESGOS ALIMENTARIOS: TIPOS (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA) Y

PREVENCIÓN.
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: CLASIFICACIÓN, CAUSAS, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, VENTAJAS, DESVENTAJAS Y CONTROLES.
ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TÉCNICAS Y CONTROLES.
TRANSPORTE DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, REQUISITOS, CONDICIONES.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA.
AGENTES DE LIMPIEZA: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, USOS, MANIPULACIÓN.
DESINFECTANTES: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, PRINCIPIO ACTIVO, USOS, MANIPULACIÓN.
AGUA POTABLE. CONCEPTO, CARACTERISTICAS, IMPORTANCIA.
PLAGAS: CONCEPTO, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN.
RESIDUOS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, DISPOSICIÓN Y MANEJO.
FICHA TÉCNICA: CONCEPTO, UTILIZACIÓN.
FORMATOS: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA.
PRODUCTO NO CONFORME: CONCEPTOS, MANEJO, DISPOSICIÓN.
PLAN DE MEJORAMIENTO: CONCEPTO, IMPORTANCIA.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER 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.
MANEJAR ALIMENTOS ASEGURANDO LA DISMINUCIÓN DEL RIESGO QUE ATENTEN CONTRA LA CALIDAD E INOCUIDAD..
DISPONER ADECUADAMENTE LOS RESIDUOS OCASIONADOS EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS.
DILIGENCIAR FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS CONTROLES A EFECTUAR EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS.
DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DE PLAGAS EN INSTALACIONES DE FABRICACIÓN, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS.
REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
RECONOCER LA IMPORTANCIA DEL PLAN DE MEJORAMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ESTABLECE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO A LA FUENTE Y TIPOS DE ALIMENTOS
APLICA MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVA.
RELACIONA LAS ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON LAS FUENTES QUE LAS ORIGINAN.
CUMPLE LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL, SEGURIDAD Y SALUBRIDAD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA.
HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
EMPLEA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN,TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL
DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

APLICA PLAN DE MEJORAMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ALTERNATIVA1. TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES. ALTERNATIVA 2. TÍTULO DE TECNÓLOGO EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS ALUMNOS Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL. HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.
Experiencia laboral y/o especialización	ALTERNATIVA 1. DIEZ Y OCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA. ALTERNATIVA 2. VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIEZ Y OCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	ALBA GENITH MONROY	INSTRUCTORA	CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	09/02/2010

Responsable del diseño	ALVARO ENCISO PRIETO	QUITAR SUSPENDIDO	CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL. REGIONAL CUNDINAMARCA	24/06/2020
Responsable del diseño	ANDRES FELIPE VALENCIA PIMIENTA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	02/07/2020
Responsable del diseño	MARTHA ISABEL FLOREZ	INSTRUCTORA EXPERTA TÉCNICA.EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR.	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	03/07/2020
Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	03/07/2020
Responsable del diseño	ALVARO ENCISO PRIETO	QUITAR SUSPENDIDO	CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL. REGIONAL CUNDINAMARCA	10/09/2020
Responsable del diseño	NOEL ARIAS GARCIA	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO AMBIENTAL Y ECOTURISTICO DEL NORORIENTE AMAZONICO. REGIONAL	10/09/2020
Aprobación	NOEL ARIAS GARCIA		CENTRO AMBIENTAL Y ECOTURISTICO DEL NORORIENTE AMAZONICO. REGIONAL GUAINÍA	10/09/2020

.

Anexo No. 1

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación:** 66210009
- **Nombre del Proyecto:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto:** N/A
- **Competencia:** Manipular Alimentos de Acuerdo con Normatividad Vigente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  29080110601 Identificar Los Riesgos De Contaminación De Los Alimentos De Acuerdo Con Tipo De Alimento Y Prácticas De Manipulación.
  29080110602 Reconocer Los Peligros Asociados A La Salud Pública De Acuerdo Con La Fuente De Contaminación De Los Alimentos.
  29080110603 Aplicar Las Buenas Prácticas De Manufactura En La Producción, Transporte, Preparación Y Servicio De Alimentos, Según Normativa.
  29080110604 Implementar Mejoras En La Aplicación De Las Buenas Prácticas De Manufactura En Las Cadenas De Producción, Transporte, Preparación Y Servicio De Alimentos, De Acuerdo con Diagnóstico.
- **Duración de la Guía:** 20 Horas.

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo Aprendices:

El objetivo de la presente guía de aprendizaje es brindar las herramientas necesarias para que se adquieran los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, necesarias para utilizar todas las medidas al alcance del manipulador para mantener los alimentos en perfecto estado de calidad y salubridad, cumpliendo con todaslas normas de higiene con el fin de minimizar riesgos en la Salud de los consumidores, garantizando tener alimentos inocuos evitando posibles enfermedades o afectaciones en la salud de los consumidores que podrían derivar de alimentos contaminados o en mal estado de conservación, garantizando no solo un cumplimiento normativo sino generando una cultura sostenible en el tiempo que es pilar fundamental para el éxito y crecimiento de los negocios y empresas del sector Gastronómico.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDAD INICIALES CURSO
DESCRICIPCION: El aprendiz debe realizar el proceso de reconocimiento de la plataforma y para esto se le recomienda realizar las siguientes actividades iniciales: • Realizar una presentación personal en la sesión de **FOROS "FORO SOCIAL"** donde podrá compartir con sus compañeros de la formación datos básicos como (Nombre,edad,ocupación,ciudad etc.) y responder a la siguiente pregunta ¿Qué espera usted aprender en esta formación?. • Realizar una evaluación de conocimientos previos en la sesión **ACTIVIDADES – ACTIVIDADESINICIALES** – Evaluación de Conocimientos Previos. • Realizar una evaluación de reconocimiento de la plataforma en la **ACTIVIDADES – ACTIVIDADES INICIALES** – Evaluación de Reconocimiento de la plataforma. **Nota:** Estas actividades no son calificable pero son de carácter obligatorio.
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorio Sena
MATERIALES: Computador, Internet
ACTIVIDAD APRENDIZAJE SEMANA NO. 1 FORO "CONTROL DE PLAGAS"
DESCRICIPCION: Después de haber leído el material de estudio ¿Cuál sería la importancia del control de Plagas en su empresa? Deben opinar mínimo 2 respuestas de sus compañeros.
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorio Sena
ACTIVIDAD APRENDIZAJE TALLER SEMANA NO. 1 "PROCEDIMIENTOS"
DESCRICIPCION: Después de haber leído el material de estudio de la semana No.1 deberá hacer un video ✓ Portando la dotación asignada por la empresa y describir la función que tiene cada pieza. ✓ Explique cómo proceso que realiza para la limpieza e higiene personal según los procedimientos y la legislación sanitaria vigente. ✓ Explique cómo puedes evitar los riesgos de contaminación cruzada en su sitio de trabajo según el procedimiento establecido. ✓ Explique cómo Manipula los productos de acuerdo al procedimiento establecido y la normatividad vigente. ✓ Explique cómo hace Limpieza y desinfección de manos con la frecuencia y el método establecido de acuerdo al procedimiento.
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorio Sena
MATERIALES: Computador, Internet
ACTIVIDAD APRENDIZAJE EVALUACION SEMANA NO. 1 "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"
DESCRICIPCION: Después de haber leído el material de estudio de la semana No.1 debe presentar una evaluación tipo test que consta de 15 interrogantes, esta evaluación tendrá un tiempo estimado de 30 minutos para ser desarrollada con posibilidad de realizar dos intentos, donde se evidenciara el conocimiento adquirido por usted en la unidad 1. **Nota:** la evaluación solo podrá ser aprobada con mas de 10 preguntas correctas.
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorio Sena
MATERIALES: Computador, Internet

ACTIVIDAD APRENDIZAJE SEMANA NO. 2 FORO "CONTROL DE FACTORES DE CONTAMINACION"
DESCRIPCION: Después de haber leído el material de estudio ¿Cuál sería la importancia del control de Factores de contaminación en su empresa? Dos ejemplos. Deben opinar mínimo 2 respuestas de sus compañeros.
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorio Sena
MATERIALES: Computador, Internet
ACTIVIDAD APRENDIZAJE TALLER SEMANA NO. 2 "PROCEDIMIENTOS"
DESCRICIPCION: Después de haber leído el material de estudio de la semana No.2 deberá hacer un video ✓ Explique cómo se manipula el producto alimenticio según su naturaleza, la normatividad vigente y el procedimiento establecido. ✓ Explique cómo Mantiene en orden, limpios y desinfectados los equipos, los utensilios y las áreas de Trabajo según el programa de limpieza y desinfección identifica los productos según su trazabilidad.
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorio Sena
MATERIALES: Computador, Internet
ACTIVIDAD APRENDIZAJE EVALUACION DE CONOCIMIENTO SEMANA NO. 2
DESCRICIPCION: Después de haber leído o el material de estudio de la semana No.2 debe presentar una evaluación tipo test que consta de 15 interrogantes, esta evaluación tendrá un tiempo estimado de 30 minutos para ser desarrollada, con posibilidad de realizar dos intentos, donde se evidenciara el conocimiento adquirido por usted en la unidad 2. **Nota:** la evaluación solo podrá ser aprobada con más de 10 preguntas correctas. Donde se evidenciara el
AMBIENTE REQUERIDO: Plataforma Territorio Sena
MATERIALES: Computador, Internet

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento **ACTIVIDAD APRENDIZAJE EVALUACION SEMANA NO. 1** "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA" **ACTIVIDAD APRENDIZAJE EVALUACION SEMANA NO. 2** **Evidencias de Desempeño:** **ACTIVIDAD APRENDIZAJE SEMANA NO. 1 FORO "CONTROL DE PLAGAS"** **Evidencias de Producto** **ACTIVIDAD APRENDIZAJE TALLER SEMANA NO. 1** "PROCEDIMIENTOS"	Establece Los Factores De Riesgos De Contaminación De Los Alimentos, De Acuerdo A La Fuente Y Tipos De Alimentos Aplica Medidas Preventivas Para Evitar La Contaminación De Los Alimentos Según normativa. Relaciona Las Enfermedades Producidas Por Contaminación De Alimentos Con Las Fuentes Que Las Originan. Cumple Las Normas De Higiene Personal, Seguridad Y Salubridad En La Fabricación De alimentos De Acuerdo Con La Normativa. Higieniza Instalaciones, Maquinaria Y Herramientas Según Procedimiento Establecido. Emplea Buenas Prácticas De Manufactura En Las Cadenas De Producción, Transporte, Preparación Y Servicio De Alimentos Según Los Procedimientos Establecidos. Dispone Residuos Teniendo En Cuenta El Procedimiento Establecido Y El Manejo Medio Ambiental Diligencia Formatos Según Procedimiento Establecido. Aplica Plan De Mejoramiento De Las Buenas Prácticas De	**Foro,Evaluacion,Lista de Chequeo**

	Manufactura En Las Cadenas De Producción, Transporte, Preparación Y Servicio De Alimentos, De Acuerdo Con Diagnóstico	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ABRASIVO: Agente de limpieza que se utiliza para remover partículas de difícil eliminación. Usados en exceso pueden provocar corrosión. **ACONDICIONAMIENTO:** Acción y efecto de disponer, preparar lo que ha elaborado en parte y acomodarlo para permitir o facilitar la fase siguiente del proceso de fabricación. Tratar un producto o una cosa con arreglo a alguna condición o para obtener una cualidad particular. Dar cierta condición o calidad de presentación a un producto. **ADECUADO:** Suficiente para alcanzar el fin que persigue este manual .**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. **AGENTES FUNGICIDAS:** Sustancias que se usan para la destrucción de hongos o sus esporas. **AGENTES GERMICIDAS:** Sustancias que destruyen gérmenes o microorganismos.**AGUA POTABLE:** Se considera agua potable o agua apta para consumo humano, toda aquella cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud, es decir cuando su contenido de gérmenes patógenos o de sustancias tóxicas es inferior al establecido en el Reglamento de laLey General de Salud. **ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ:** Son cualesquiera alimentos, exceptuando bebidas alcohólicas, con un valor de pH de equilibriofinal mayor de 4.6 y una actividad de agua mayor que 0.5.**ALMACENAMIENTO:** Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo, reservorio, troje, área con resguardo o sitio específico, mercancías, productos o cosas para su custodia, suministro o venta. **ALTERACIÓN:** Se considera alterado un producto o materia prima cuandopor la acción de cualquier causa haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca. **APROPIADO:** Lo que es adecuado para el fin aque se destina. **BASURA: C**ualquier material cuya calidad no permita incluirla nuevamente en el proceso que lo genera. **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. **CALIDAD:** Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie **CIERRE SANITARIO:** Es el cierre diseñado para optimizar la hermeticidad del producto. **CONSERVACIÓN:** Acción de mantener un producto o cosa en buen estado. Guardar cuidadosamente, no perder características propias, durar, permanecer en buen estado. Preservación de sustancias alimenticias contra la descomposición por distintos procedimientos, para facilitar su transporte o permitir que sea consumida al cabo de un tiempo quepuede ser muy largo. En particular, alimento esterilizado por el calor y conservado en recipientes, pH, actividad agua, control de la temperatura (refrigeración, congelación), irradiación o adición de productos químicos. **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos. **CONVENIENTE:** De conformidad o que corresponde o pertenece. **CORROSIÓN:** Deterioro que sufre la hoja de lata, los envases o utensilios metálicos, como resultado de las corrientes eléctricas producidas por el sistemametal-contenido. **CUARENTENA:** Es la retención temporal de los productos, las materias primas o los materiales de envase y empaque, con el fin de verificar si se encuentran dentro de las especificaciones y regulaciones. **DESINFECCIÓN:** 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 nomata las esporas. **DESINFECTANTE:** Cualquier agente que

Limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos. **DESPERDICIO:** Materia que puede ser un subproducto o residuo durante un proceso. **DETERGENTE:** Material tenso activo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material. **DISTRIBUCIÓN:** Acción de repartir algo (materia prima, producto, etc.) y de llevarlo al punto o lugar en que se ha de utilizar. **EFICIENTE:** Que produce realmente un efecto satisfactorio. **ELABORACIÓN:** Transformación de un producto por el trabajo,para obtener un determinado bien de consumo. **ENVASADO:** Acción de echar, meter, colocar cualquier materia o producto a granel en los recipientes que lo han de contener. **ENVASE O EMPAQUE:** Todo recipientedestinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria. Se considera envase secundario aquel que contiene al primero. Ocasionalmente agrupalos productos envasados con el fin de facilitar su manejo. **EQUIPO SANITARIO:** Aquel equipo diseñado para facilitar las labores de limpieza y saneamiento. **ESPORA:** Células de microorganismos con vida latente, pero capaz de crecer y reproducirse cuando las circunstancias le son favorables. **FABRICACIÓN:** Acción y efectode obtener productos por medios mecánicos, desarrollándola en serie y cadena. **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. **INOCUO:** Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud. **LIMPIEZA:** Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables. **MANIPULACIÓN:** Acción de hacer funcionar con la mano; manejo, arreglo de los productos con las manos. Acción o modo de regular y dirigir vehículos, equipo y máquinas durante las operaciones del proceso de elaboración, con operaciones manuales. **MATERIA PRIMA:** Sustancia o producto de cualquier origen que se use en la elaboración de alimentos, bebidas, cosméticos, tabacos, productos de aseo y limpieza. **MEZCLADO:** Acción y efecto de dispersar homogéneamente una sustancia en otra, unir, incorporar, fundir en una sola cosa dos o más sustancias, productos u otras cosas de manera uniforme. **MICROORGANISMOS:** Significa parásitos, levaduras, hongos, bacterias, rickettsias, y virus de tamaño microscópico. **MICROORGANISMOS PATOGENOS:** Microorganismo capaz de causar alguna enfermedad. **OBTENCIÓN:** Acción de conseguir, producir, tener, adquirir, alcanzar, ganar o lograr lo que se desea. **PERECEDERO:** Aquellos elementos que en razón de su composición o características físicas, químicas o biológicas pueden experimentar alteraciones de diversa naturaleza, que disminuyan o anulen su aceptabilidad en lapsos variables. Exigen condiciones especiales de conservación almacenamiento y transporte. **PLAGAS:** Organismos capaces de contaminar o destruir directa o indirectamente los productos. **PLAGUICIDAS:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o modificar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente. **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. **PROCESO:** Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de 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. Especificaciones y que es adecuado para su uso. **SANITIZACION:** Conjunto de procedimientos que tienen por objeto la eliminación total de agentes patógenos

.**SATISFACTORIO:** Que cumple con lo requerido. **SUFICIENTE:** Bastante, que no falta. **SUMINISTRO:** Abastecimiento de productos, mercancías, artículos o cosas. **TOXICO:** Aquello que constituye un riesgo para la salud cuando al penetrar al organismo humano produce alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañan la salud de manera inmediata, mediata, temporal o permanente, o incluso ocasionan la muerte. **TRANSPORTE:** Acción de conducir, acarrear, trasladar personas, productos, mercancías o cosas de un punto a otro con vehículos, elevadores, montacargas, escaleras mecánicas, bandas u otros sistemas con movimiento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Edwis de Jesús David Ledesma**	**Instructor**	**CPLE**	**10/05/20**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

ANEXO: 2

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

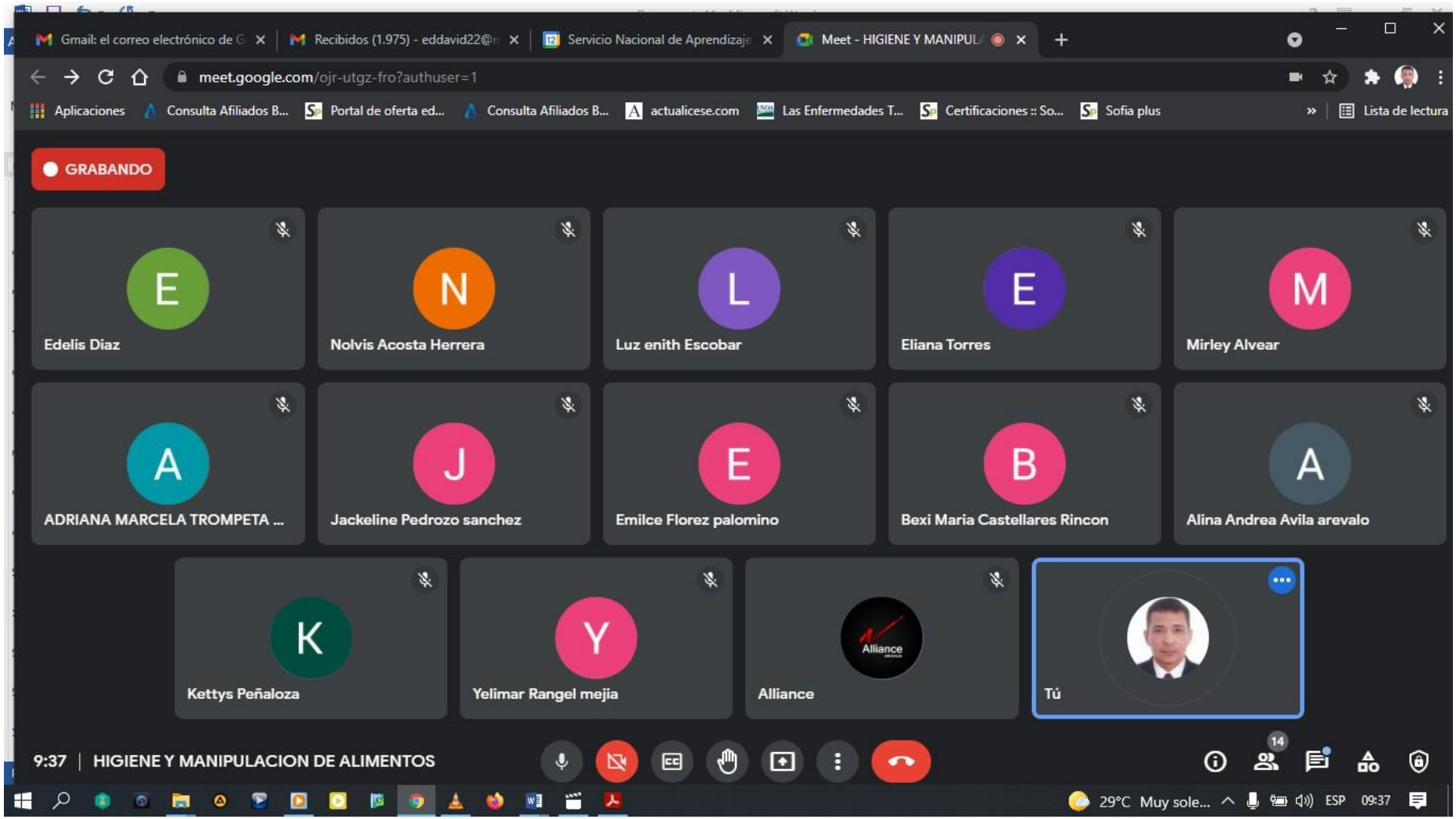
Fecha de Elaboración	4/21/2020
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Modalidad de Ejecución	VIRTUAL
Código y version del Programa	66210009 V. 2
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de for mación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de for mación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos: EDWIS DE JESUS D AVID LEDESM A — Regional y Centro de formación: M AGDALEN A — CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICO- SEN A

FASE DE PROY ECTO (Si el progra ma es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADO S DE A PRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDA D DE APRENDIZAJE (HO RAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES FORMACIÓN	INSTRUCTORES REQUERIDOS			
N/A	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTOS Y PRACTICA DE MANIPULACION	**COGNITIVA:** RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	4	1	DESARROLLO PREGUNTAS . MAPA CONCEPTUAL	VIRTUALIDAD TERRITORIUM	LAPICEROS, COMPUTADORES, MARCADORES, PAPEL BOND, DOCUMENTOS BIBLIOGRÁFICOS, TABLEROS, VIDEO BEAN.	EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA	ESTABLECE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO A LA FUENTE Y TIPOS DE ALIMENTOS APLICA MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVA. RELACIONA LAS ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON LAS FUENTES QUE LAS ORIGINAN. CUMPLE LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL, SEGURIDAD Y SALUBRIDAD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA. HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. EMPLEA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	TALLER DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS VERDADERO FALSO Y RESPUESTAS MULTIPLES	
				MOTRIZ: ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA			ESTUDIO CASO DE LA VIDA REAL Y APLICACIÓN EN AMBIENTE DE PROCESAMIENTO(SIMULACION)			EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA	CASO EMPRESA CARNECEL SIMULACION PLAGA DE ROEDORES	
				VIVENCIAL: APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y SALUD OCUPACIONAL.			CRUCIGRAMAS				ELABORACION DE DOCUMENTO ESCRITO INFOGRAFIA	
			RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PUBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS	**COGNITIVA:** UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCION	4	1	ANALISIS Y SOLUCION DE CASO REAL DE UNA PROBLEMÁTICA	VIRTUALIDAD TERRITORIUM	LAPICEROS, COMPUTADORES, MARCADORES, PAPEL BOND, DOCUMENTOS BIBLIOGRÁFICOS, TABLEROS, VIDEO BEAN.	EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA		CASO EMPRESA CHICKEN CARIBE CONTAMINACION DE CARNES	
				MOTRIZ: HIGIENIZAR INSTALACIONES MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS			DESARROLLO DE INFORME DE MEJORAS DE PROCEDIMIENTOS					DESARROLLAR INFORME CON TODOS LOS LINEAMIENTOS DE PROCEDIMIENTOS	
				VIVENCIAL: MANEJAR ALIMENTOS ASEGURANDO LA DISMINUCIÓN DEL RIESGO QUE ATENTEN CONTRA LA CALIDAD E INOCUIDAD..			ARGUMENTACION TECNICA					SEEXPONDRA UN CASO SIMULADO DEL CUAL EL APRENDIZ DEBE APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE MEDIDAS PREVENTIVAS POR MEDIO UN INFORME TECNICO	
			APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA PRODUCCION ,TRANSPORTE PREPARACION ,Y SERVICIOS DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVIDAD	**COGNITIVA:** DISPONER ADECUADAMENTE LOS RESIDUOS OCASIONADOS EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS.TRANSORTE,PREPARACION,Y SERVICIO DE ALIMENTOS.	4	1	PRUEBA ESCRITA Y FORO	VIRTUALIDAD TERRITORIUM	LAPICEROS, COMPUTADORES, MARCADORES, PAPEL BOND, DOCUMENTOS BIBLIOGRÁFICOS, TABLEROS, VIDEO BEAN.			PRUEBA DE VERDADERO FALSO Y PREGUNTAS CON RESPUESTAS MULTIPLES, FORO REFERENTE A LA TEMATICA DE CASO SIMULADO	
				MOTRIZ: DILIGENCIAR FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS CONTROLES A EFECTUAR EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN,TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS.			INFORME ESCRITO					ELABORAR UN INFORME ESCRITO DE LA TEMATICA DADA, DONDE DEBE INVENTAR UN CASO DE UN PROBLEMA Y DARLE SOLUCION	
				VIVENCIAL: DILIGENCIAR FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS CONTROLES A EFECTUAR EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS.			SIMULACION DE CASO REAL DE LA TECNICAS APLICANDO EL PROTOCOLO Y NORMATIVIDAD					SIMULACION CASO REAL LACTCARIBE INFORME APLICANDO LAS TECNICAS DADAS EN CLASES	
			IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS EN CADENAS DE PRODUCCION ,TRANSPORTE PREPARACION, Y SERVICIOS DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON DIAGNOSTICO	**COGNITIVA:** DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DE PLAGAS EN INSTALACIONES DE FABRICACIÓN, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS.	4	1	SIMULACION CASO REAL DE CONTAMINACION	VIRTUALIDAD TERRITORIUM	LAPICEROS, COMPUTADORES, MARCADORES, PAPEL BOND, DOCUMENTOS BIBLIOGRÁFICOS, TABLEROS, VIDEO BEAN.	EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA		SIMULACION CASO EMPRESA DOÑA JOSEPHINA CONTAMINACION ELABAROCION DE INFORME CON SOLUCION	
				MOTRIZ: REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO			TALLER Y FORO					TALLER DE 5 PREGUNTAS CON SOPAS DELETRAS, FORO DE INVESTIGACIÓN DE TERMINOS	
				VIVENCIAL: RECONOCER LA IMPORTANCIA DEL PLAN DE MEJORAMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS			SIMULACION DE VISITA DIAGNOSTICA, INFORME, MESA REDONDA					SIMULACION DE VISITA EMPRESA DOÑA JOSEPHINA INFORME ESCRITO	
							DESARROLLAR TALLER, ELABORACION DE MAPA CONCEPTUAL.					MAPA CONCEPTUAL BPA DE CONCEPTOS Y PASOS, TALLER DE INVESTIGACION	
							MAPA CONCEPTUAL, MESA REDONDA.						

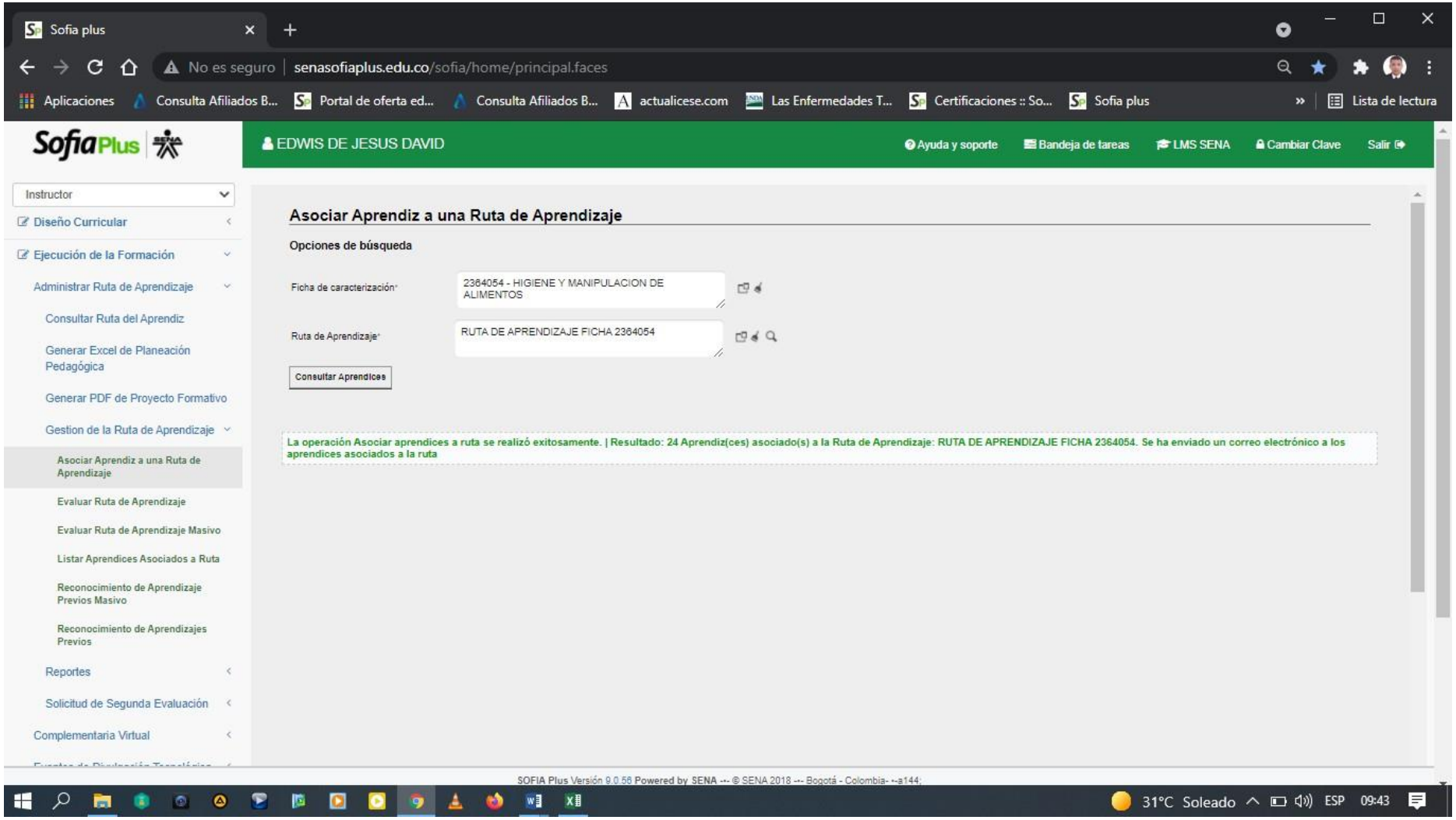
ANEXO: 3

ANEXO: 4

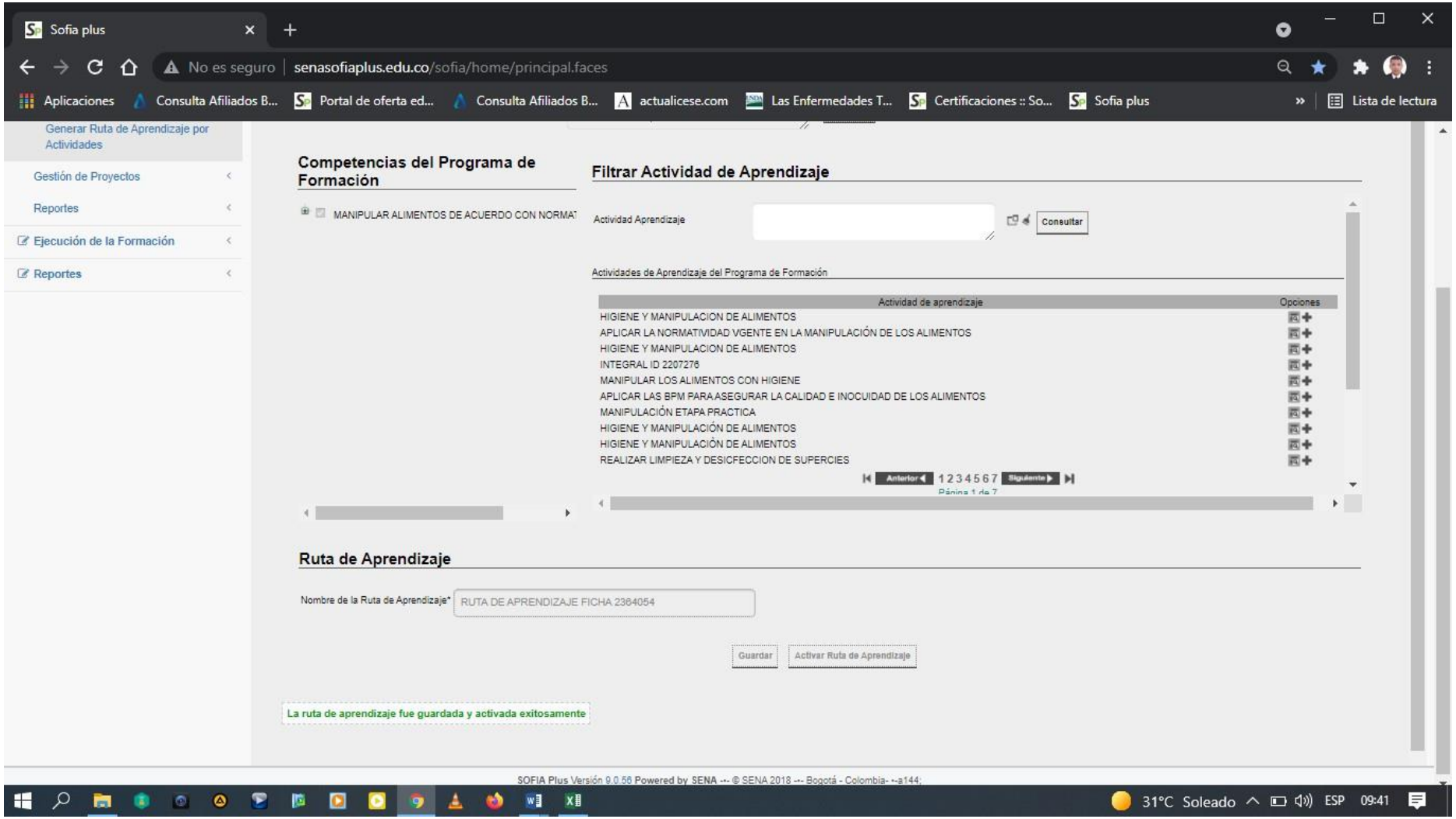
Evidencias reunión sincrónica 2364054 Día 05 -08-21



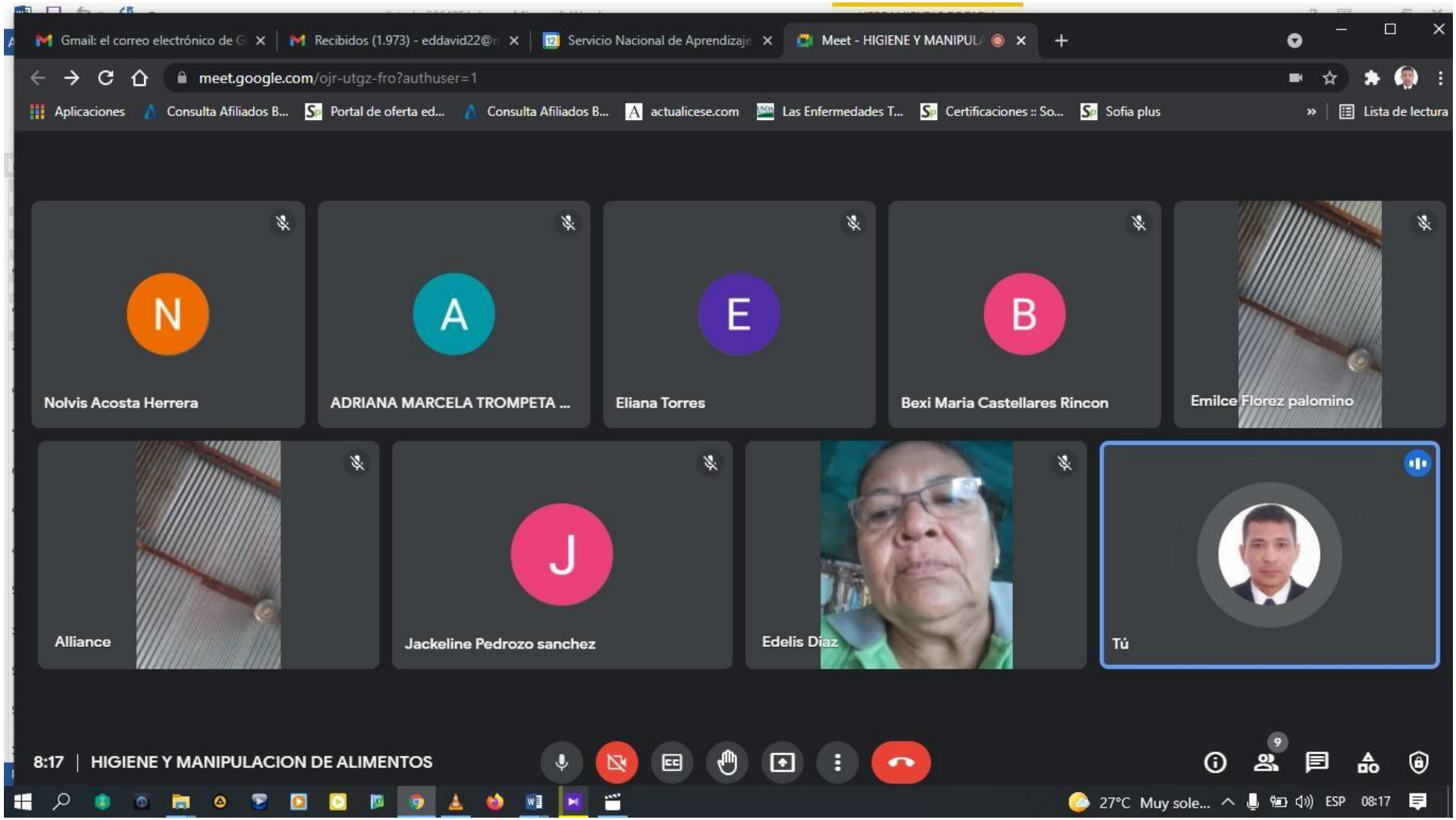
ANEXO: 5 Evidencias ficha asociada ficha: 2364054



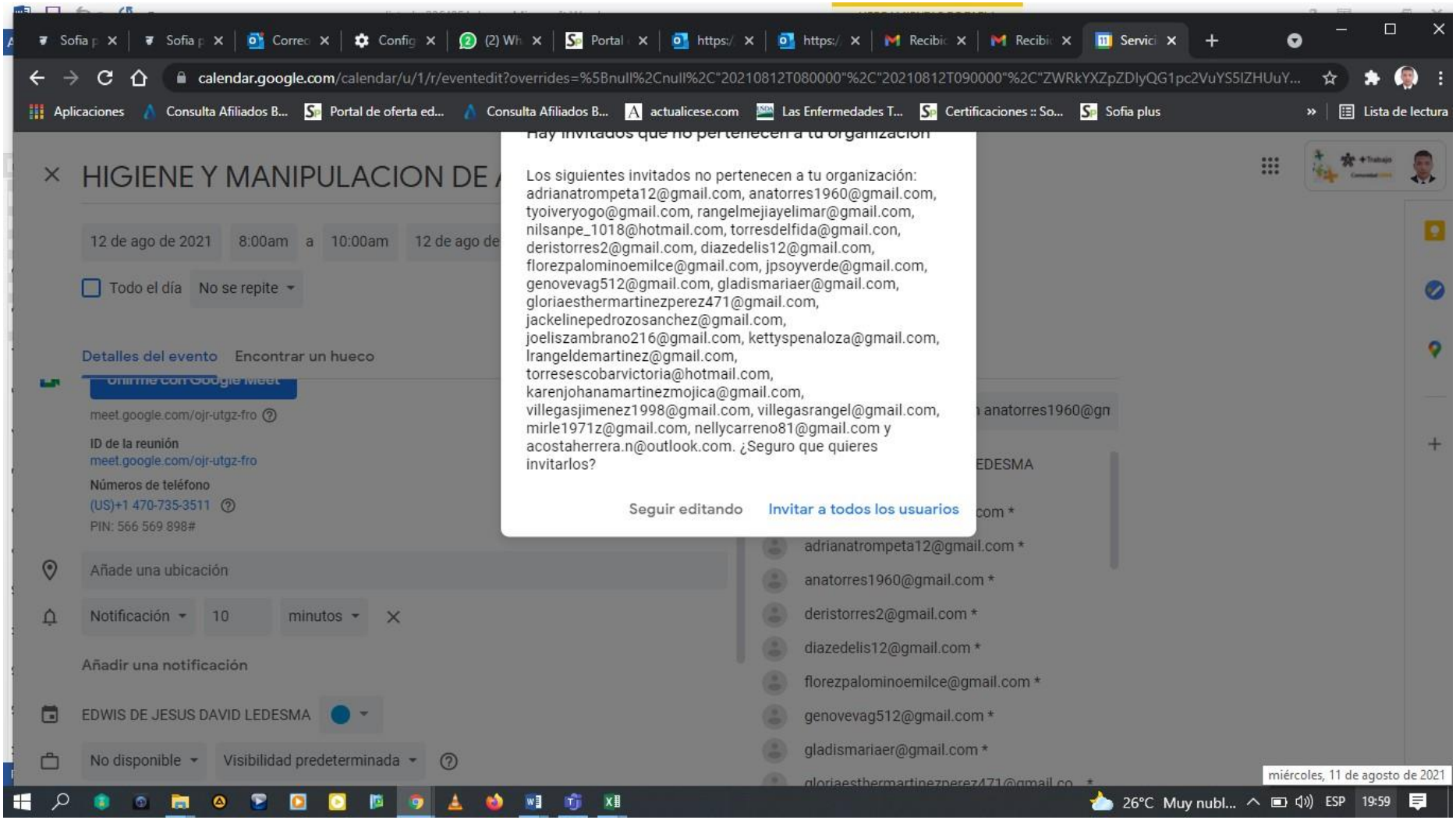
ANEXO: 7 Evidencias ficha: 2364054 Enrutada



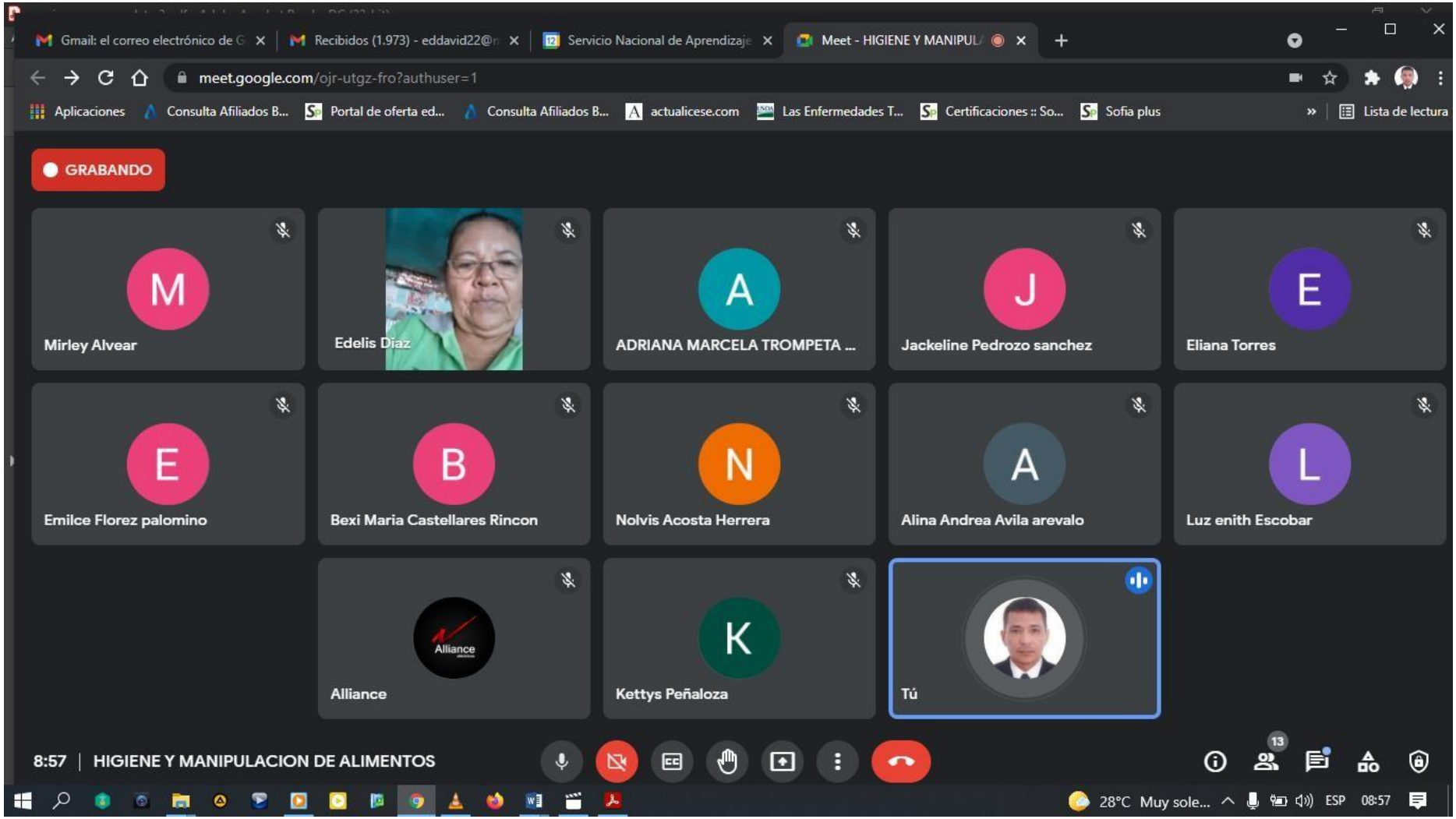
Anexo 8 evidencias reunión sincrónica ficha: 2364054 día 10-08-21



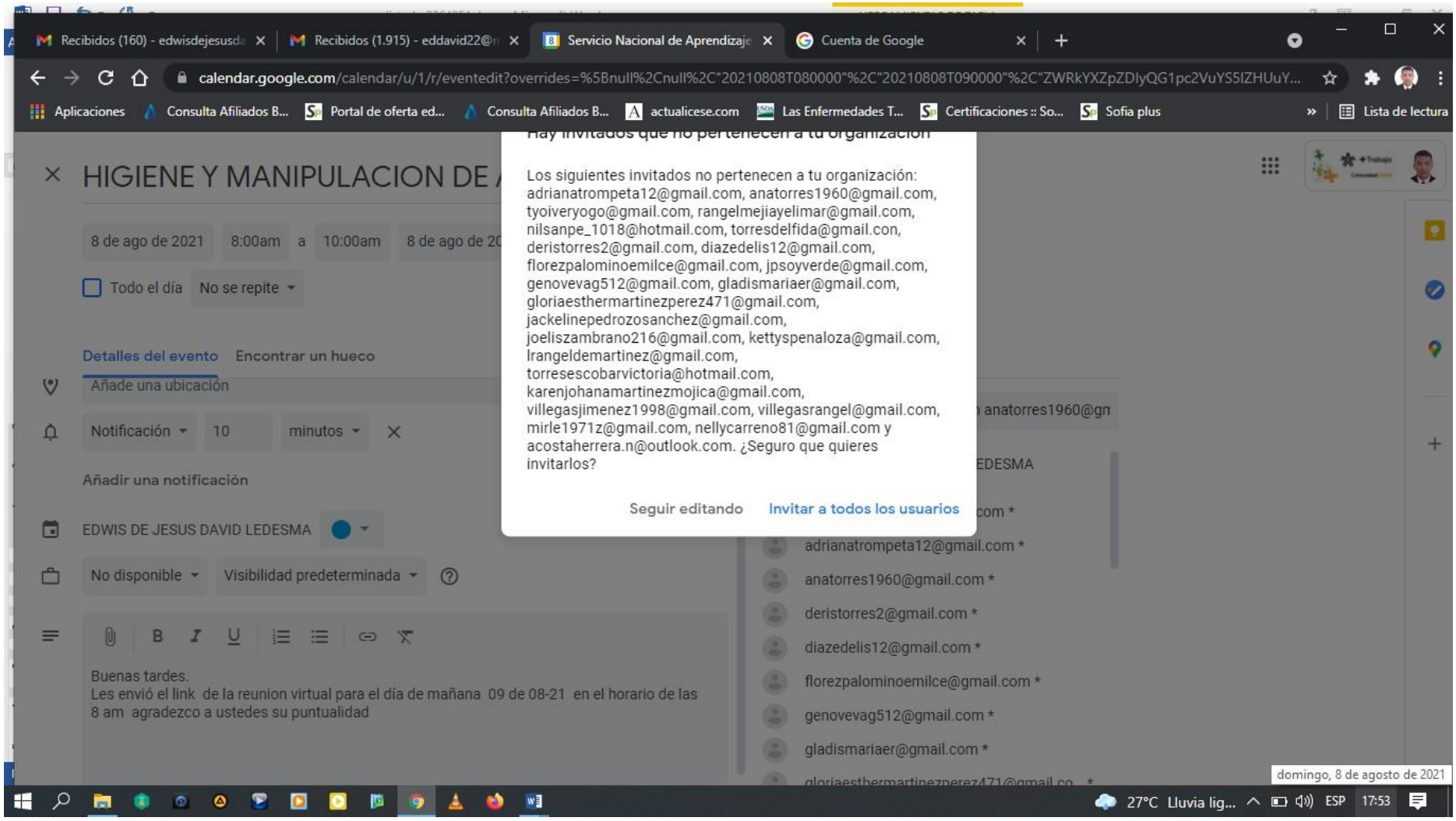
Anexo: 9 correo enviado Invitación reunión sincrónica ficha: 2364054 día 11 -08-21



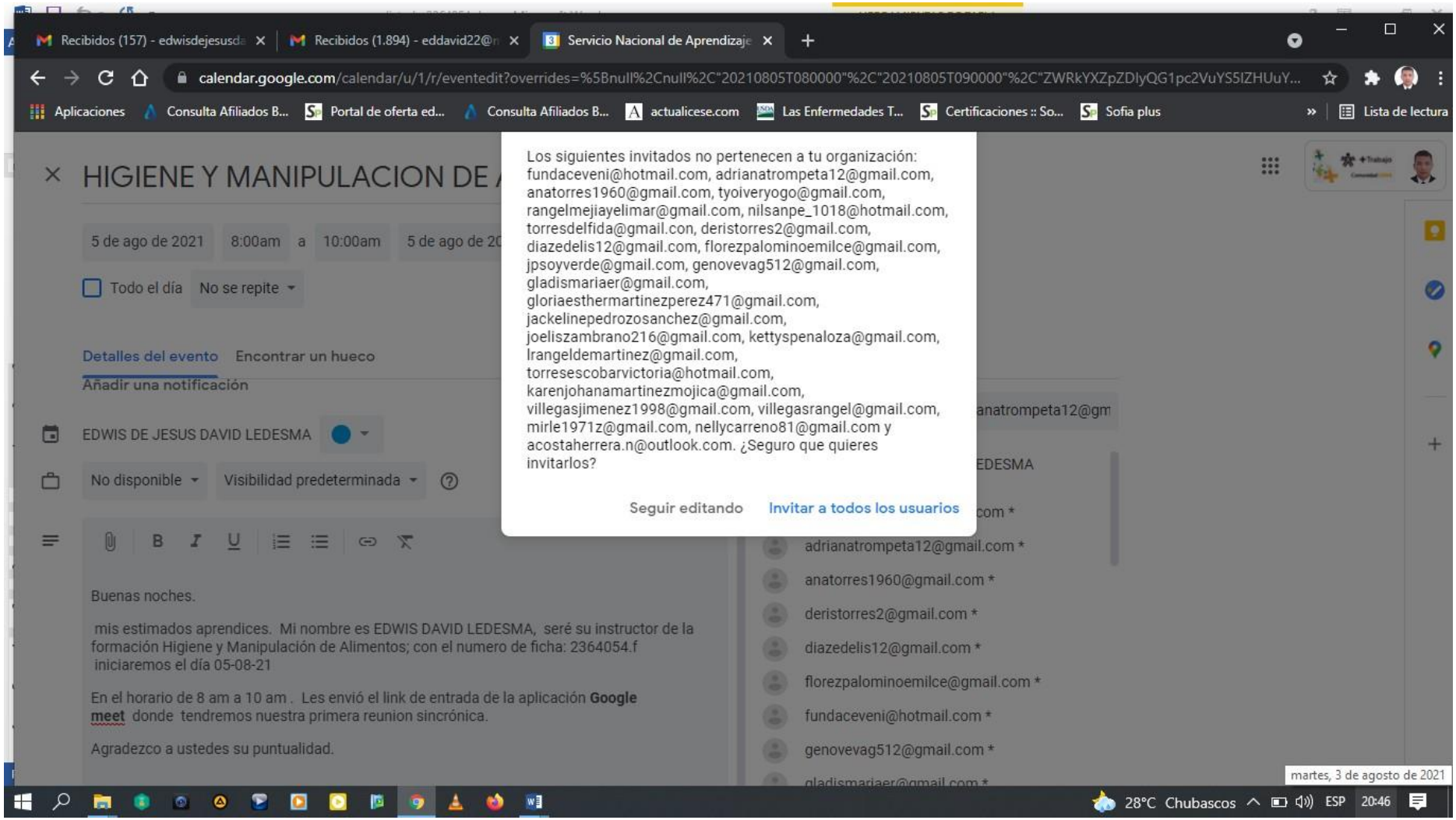
Anexo: 10 - Evidencias reunión sincrónica día 12 de 08-21 2364054



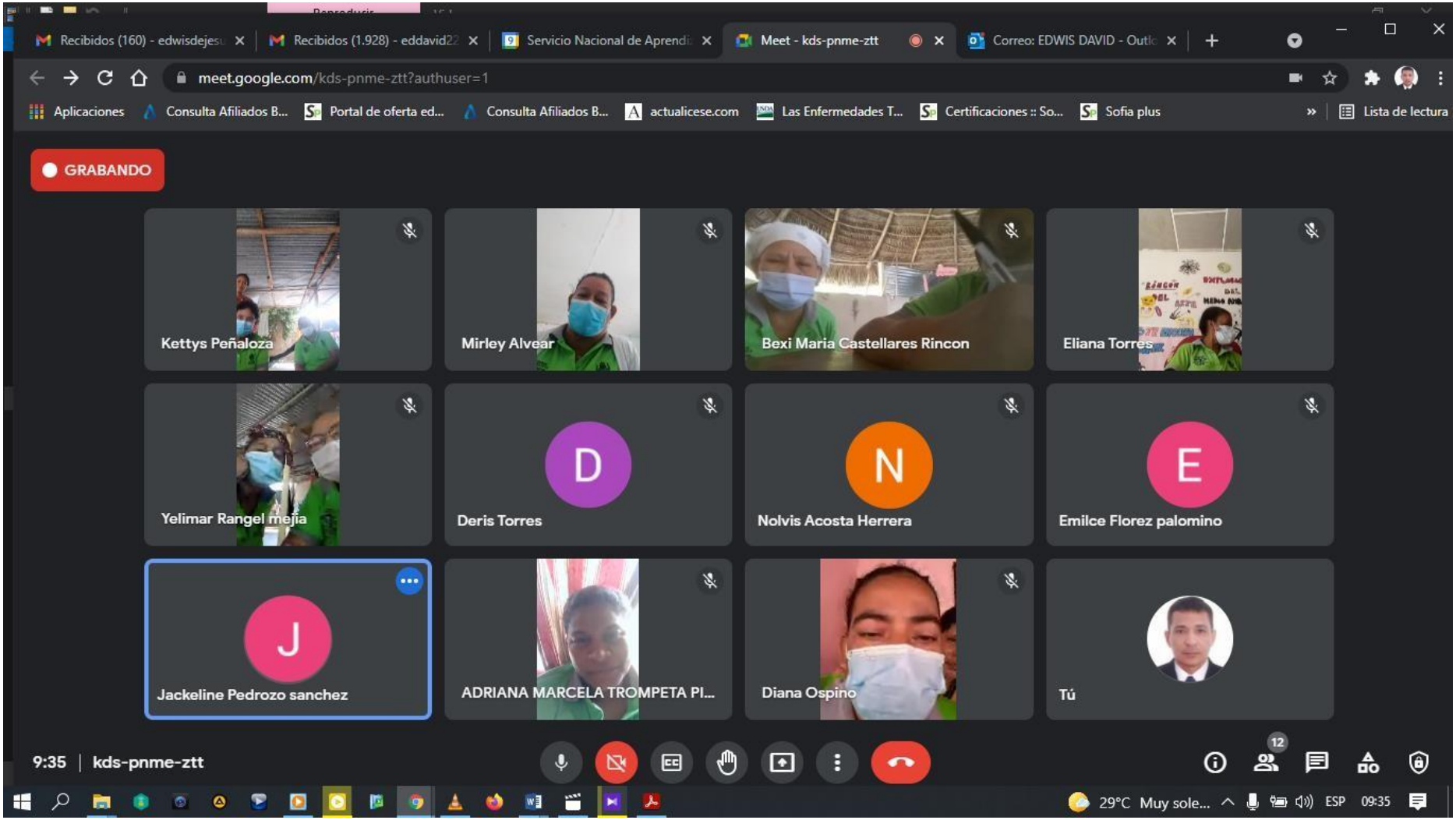
Anexo 11- evidencias correo enviado día 09-08-21 ficha: 2364054



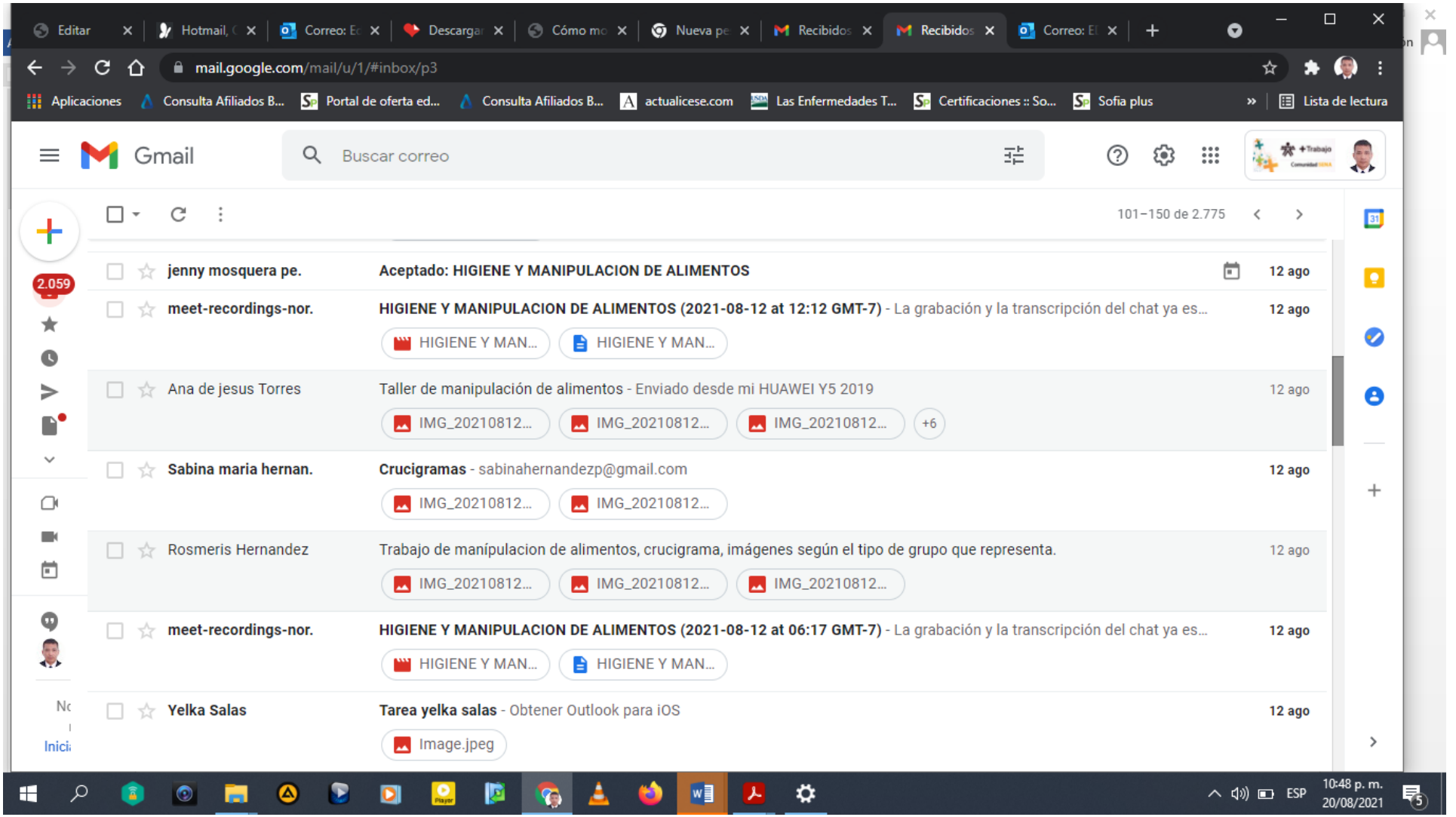
Anexo 12 Evidencias correo enviado ficha: 2364054 día 03-08-21



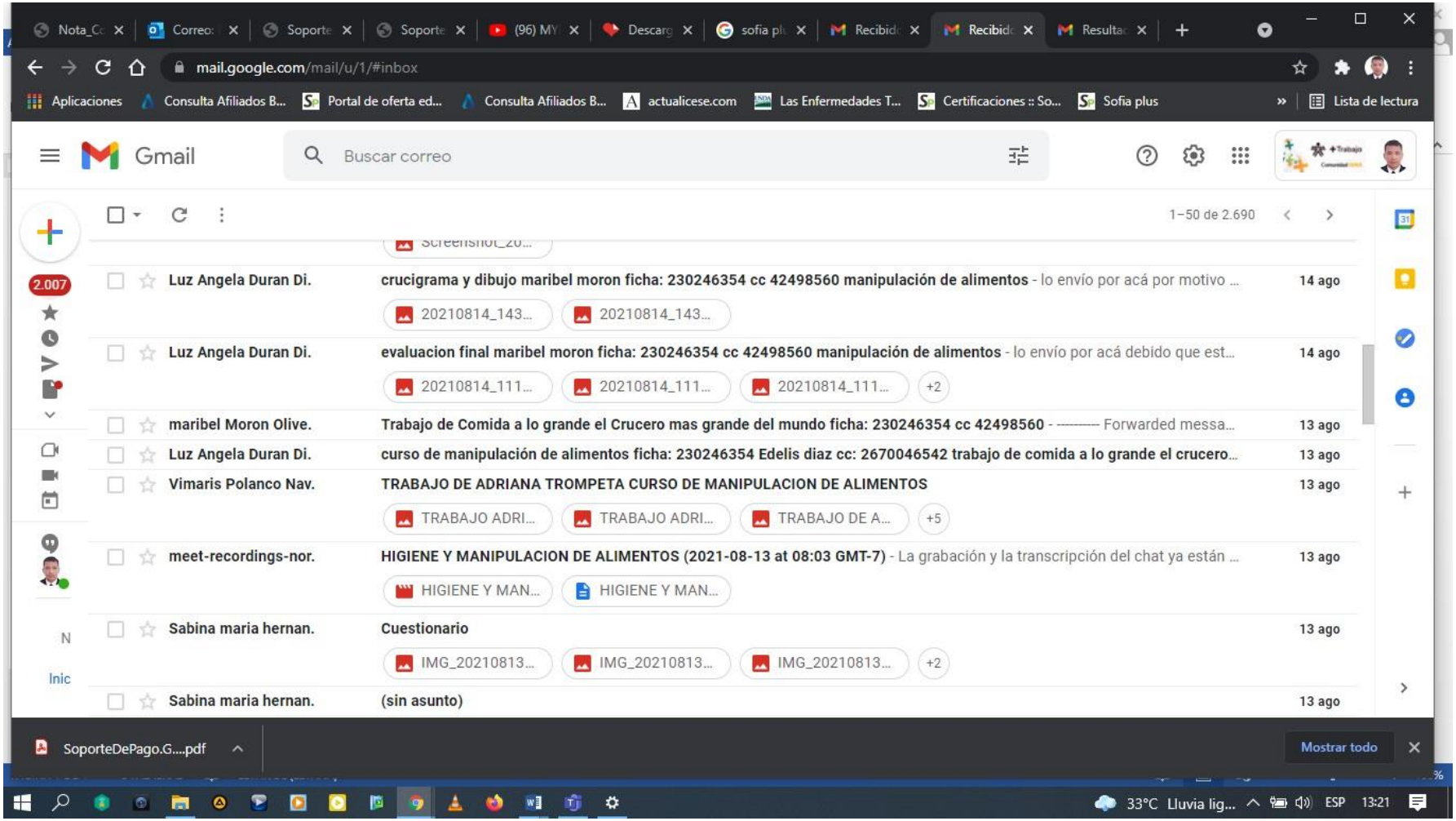
Anexo: 13 Evidencias reunión sincrónica ficha: 2364054 día 09-08-21



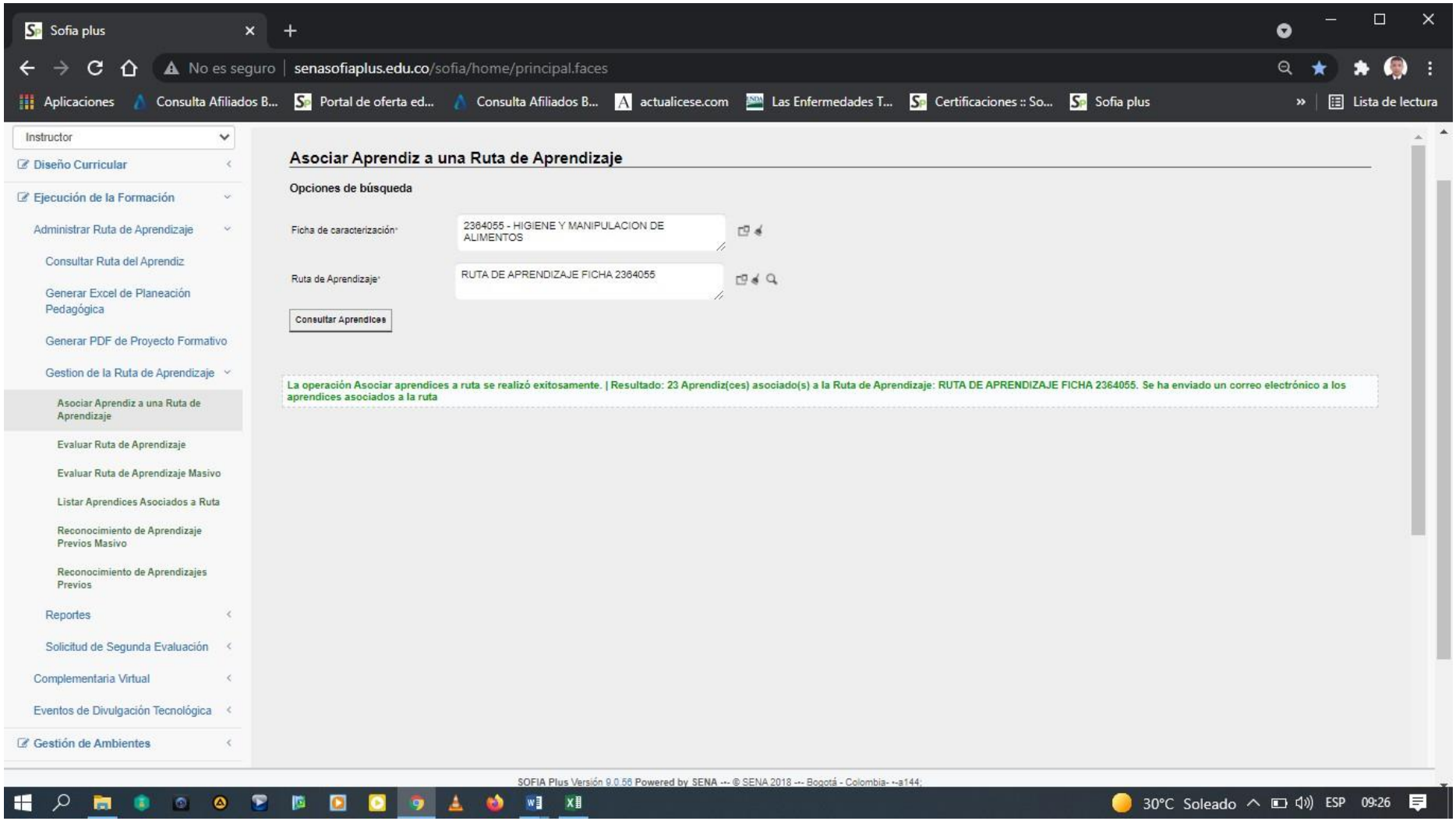
Anexo 15 Evidencias actividades para evaluar ficha: 2364054



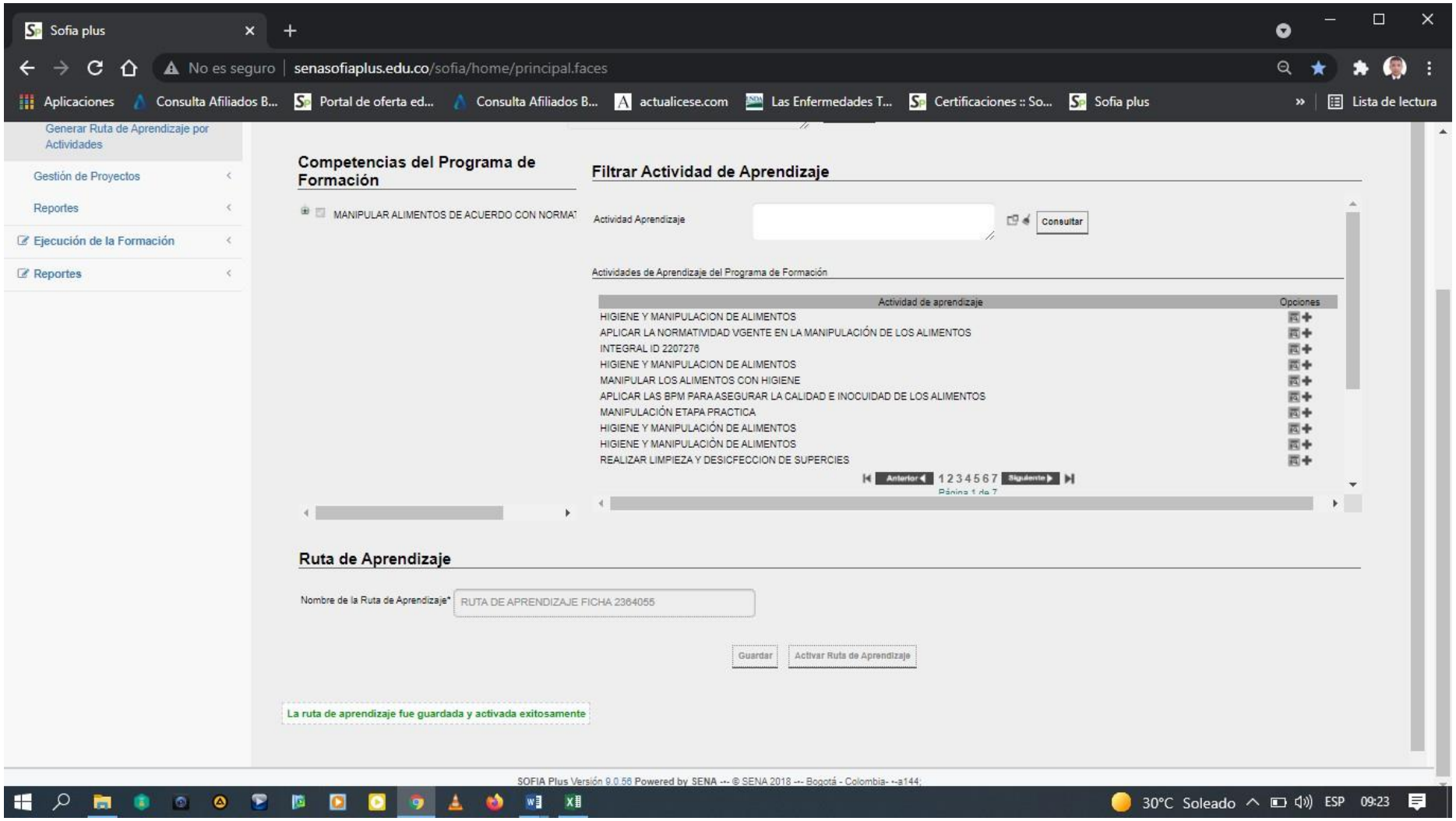
Anexo 15 Evidencias actividades para evaluar ficha: 2364054



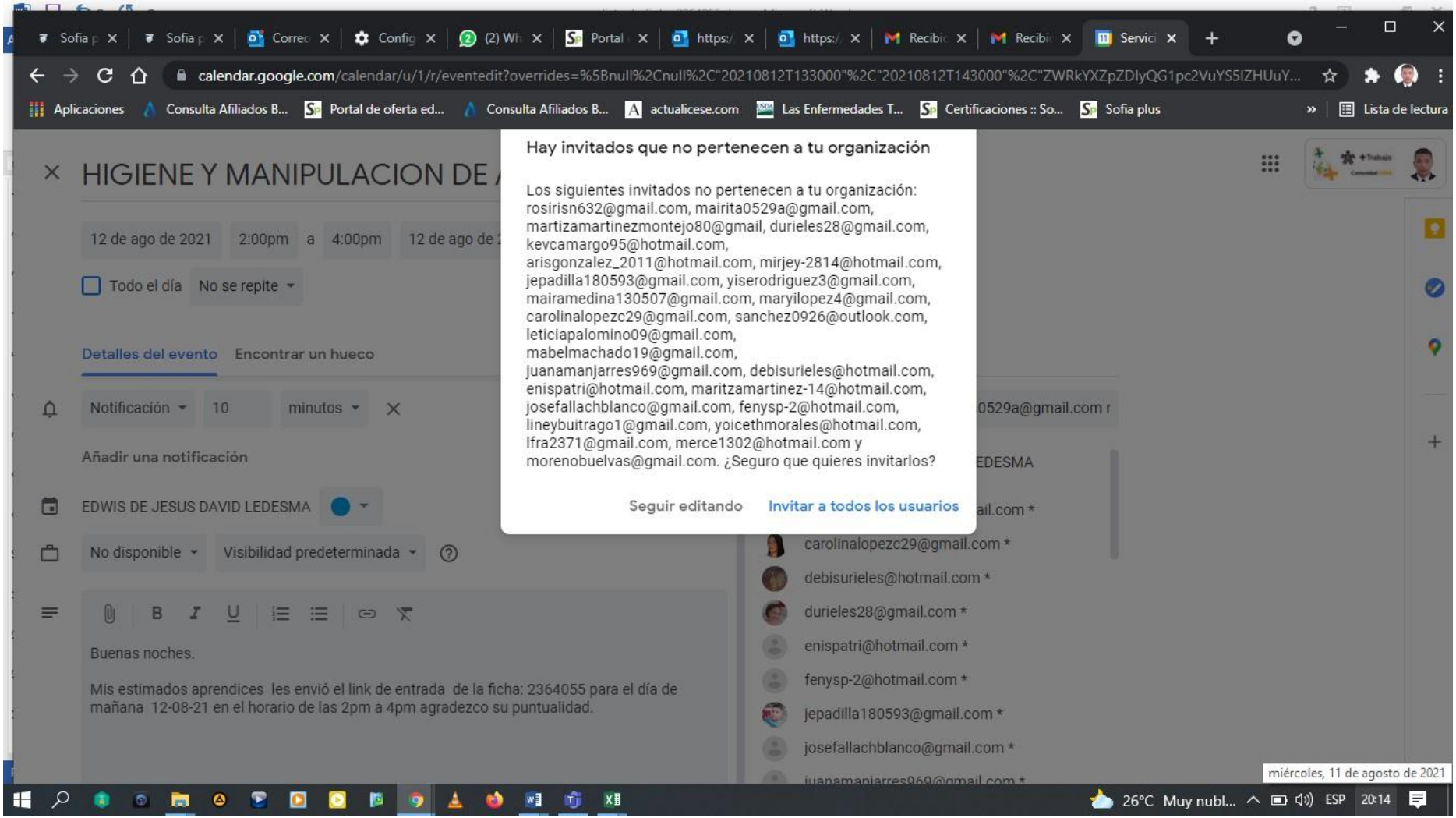
ANEXO: 16 - Evidencias ficha asociada 2364055



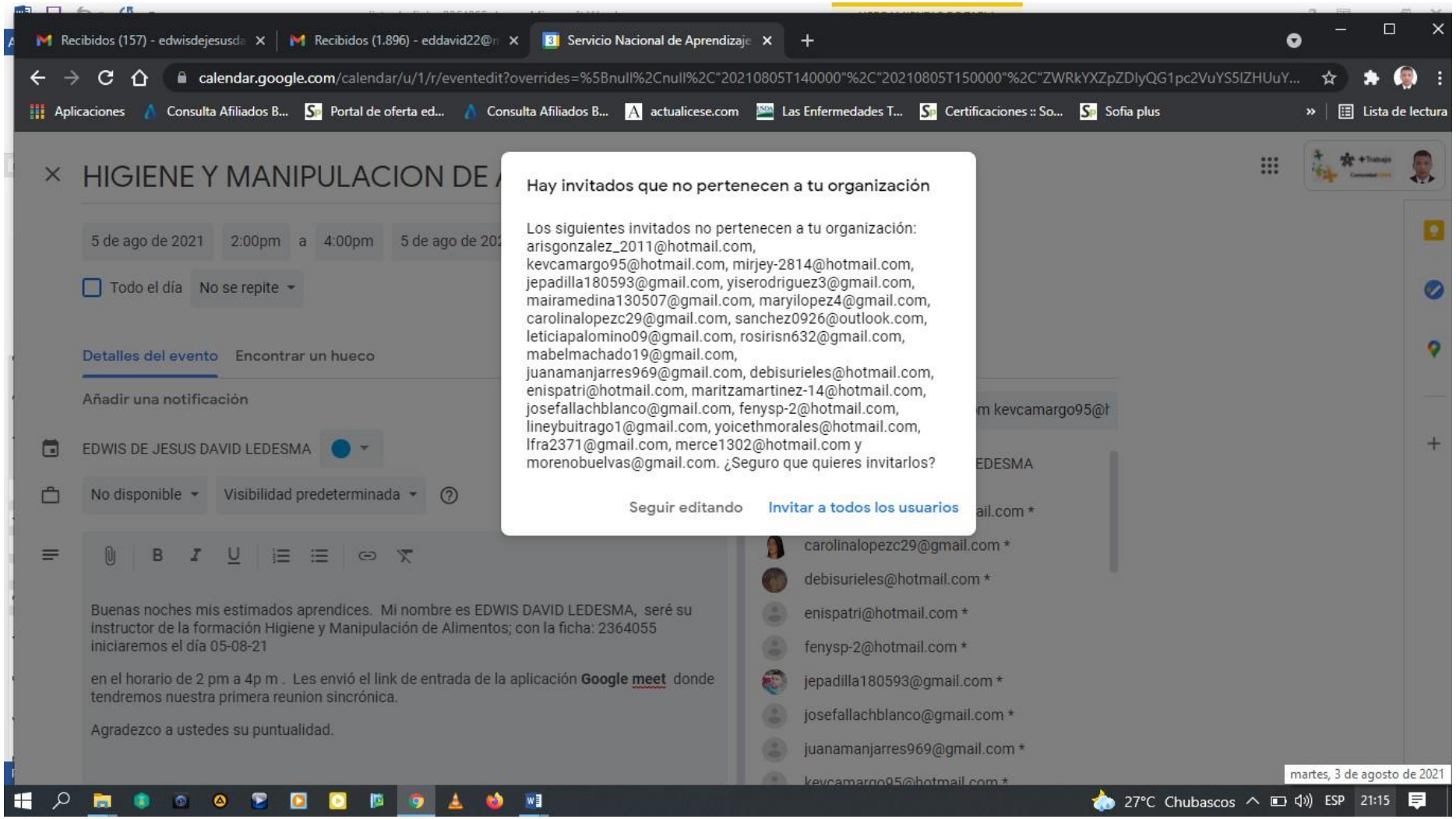
Anexo: 17- Evidencias ficha enrutada 2364055



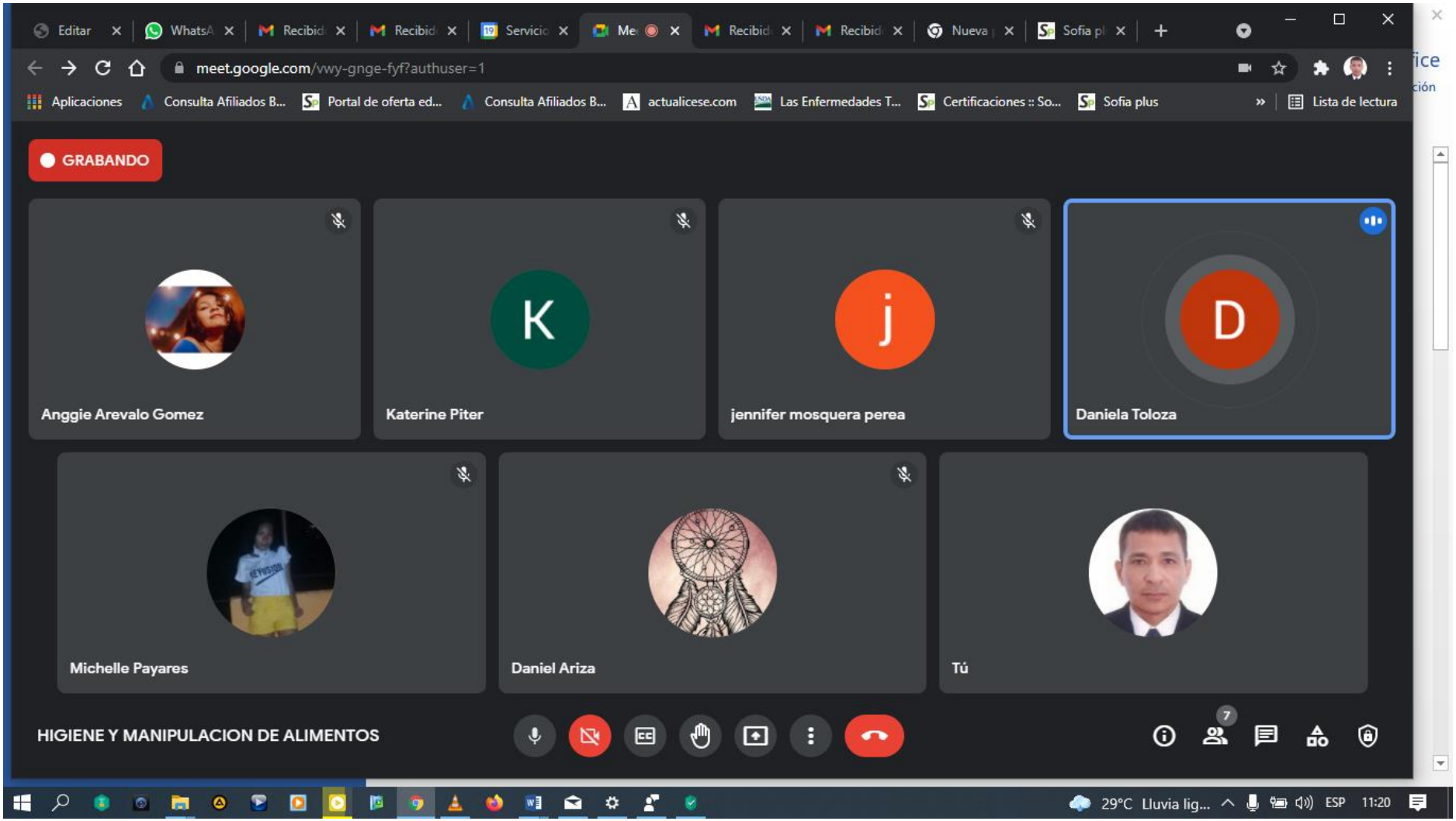
Anexo: 18 evidencias correo invitación a la formación día 12- 08-21 ficha: 2364055



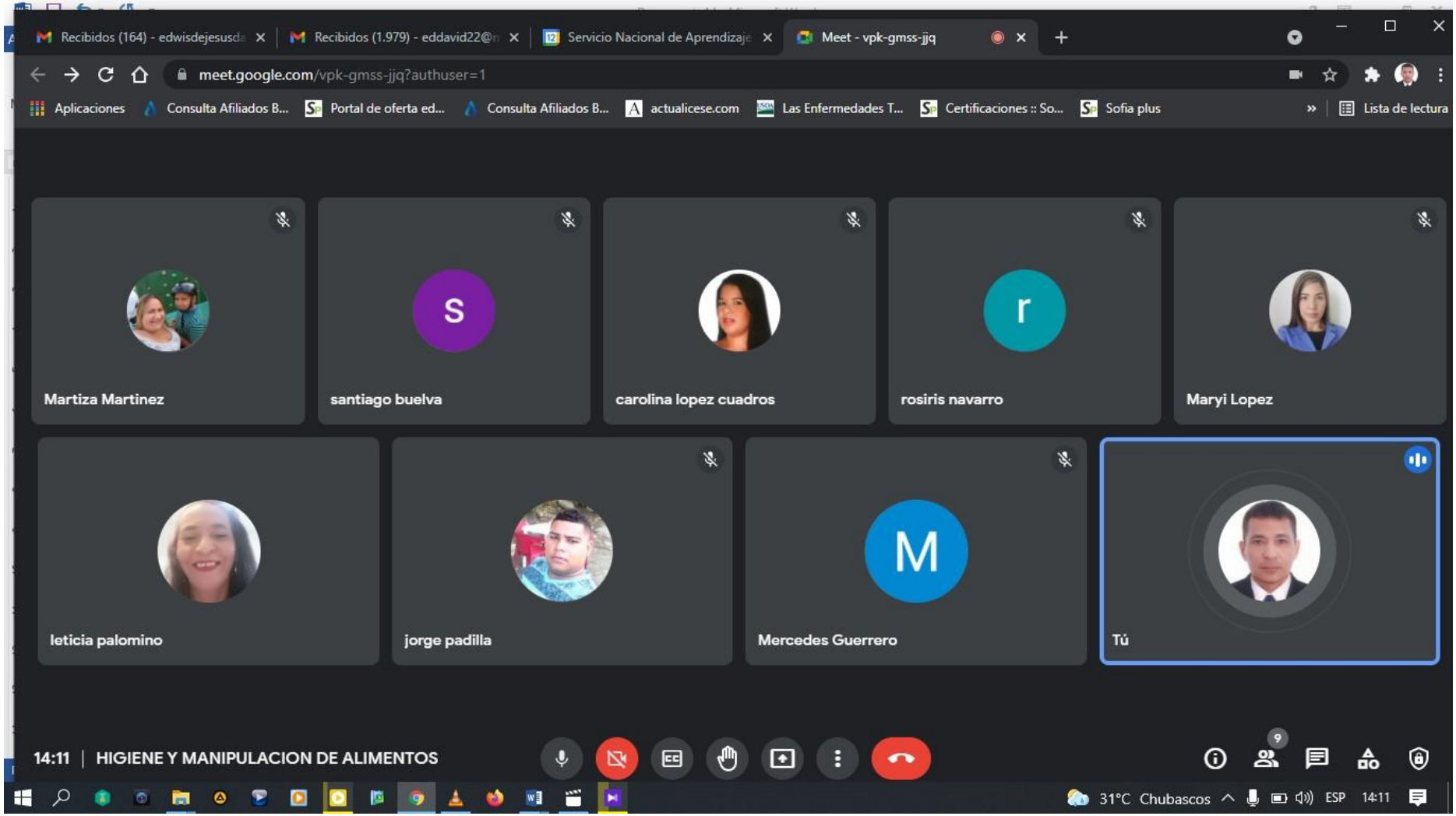
Anexo 19 Evidencias correo enviado invitación a formación día 03-08-21 ficha: 2364055



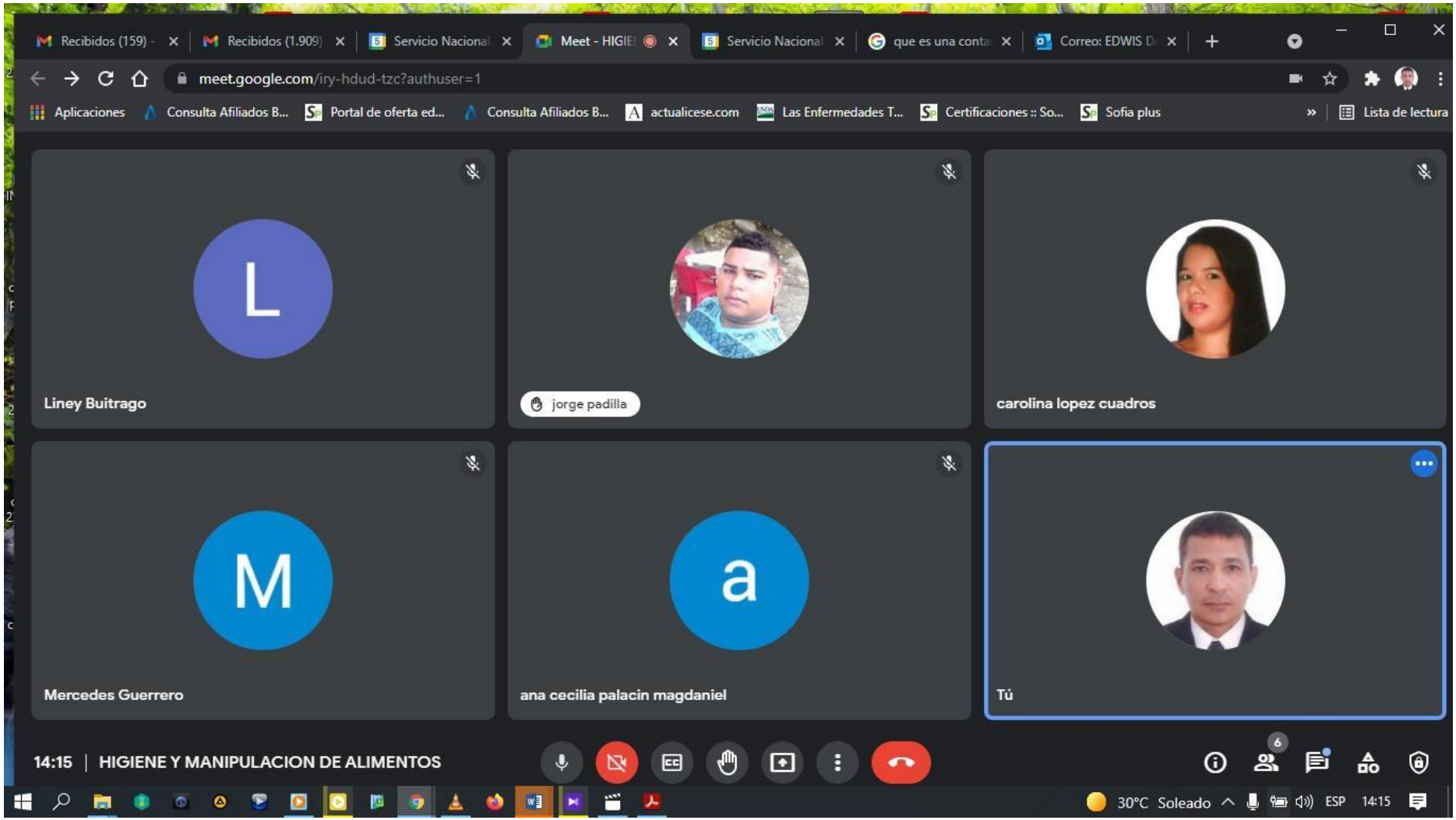
Anexo: 20 evidencias reunión sincrónica d i a 1 9 - 0 8 - 2 1 ficha: 2380103



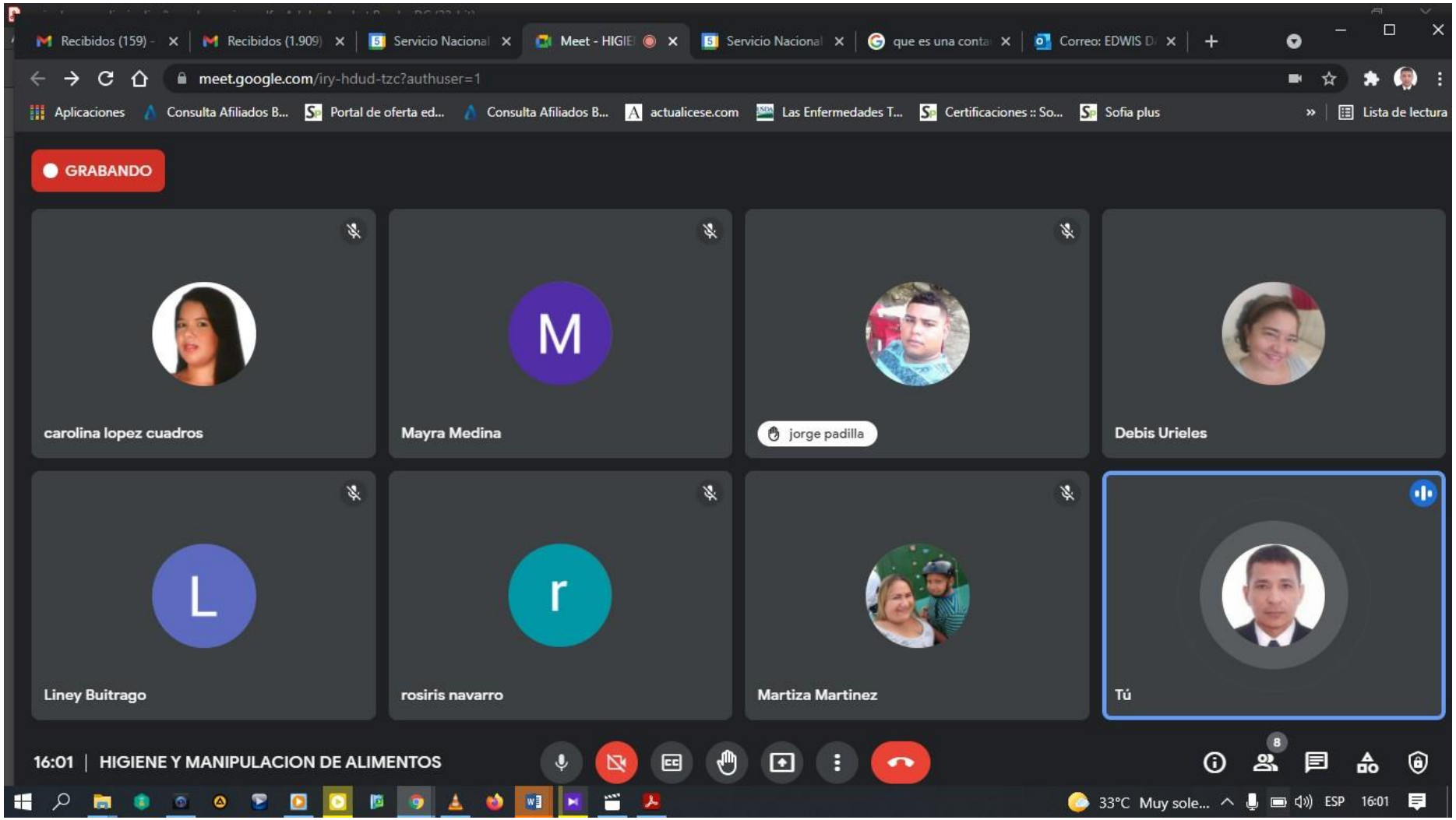
Anexo: 21 evidencias reuniÓn sincrónica ficha: 2364055 día 05-08-21



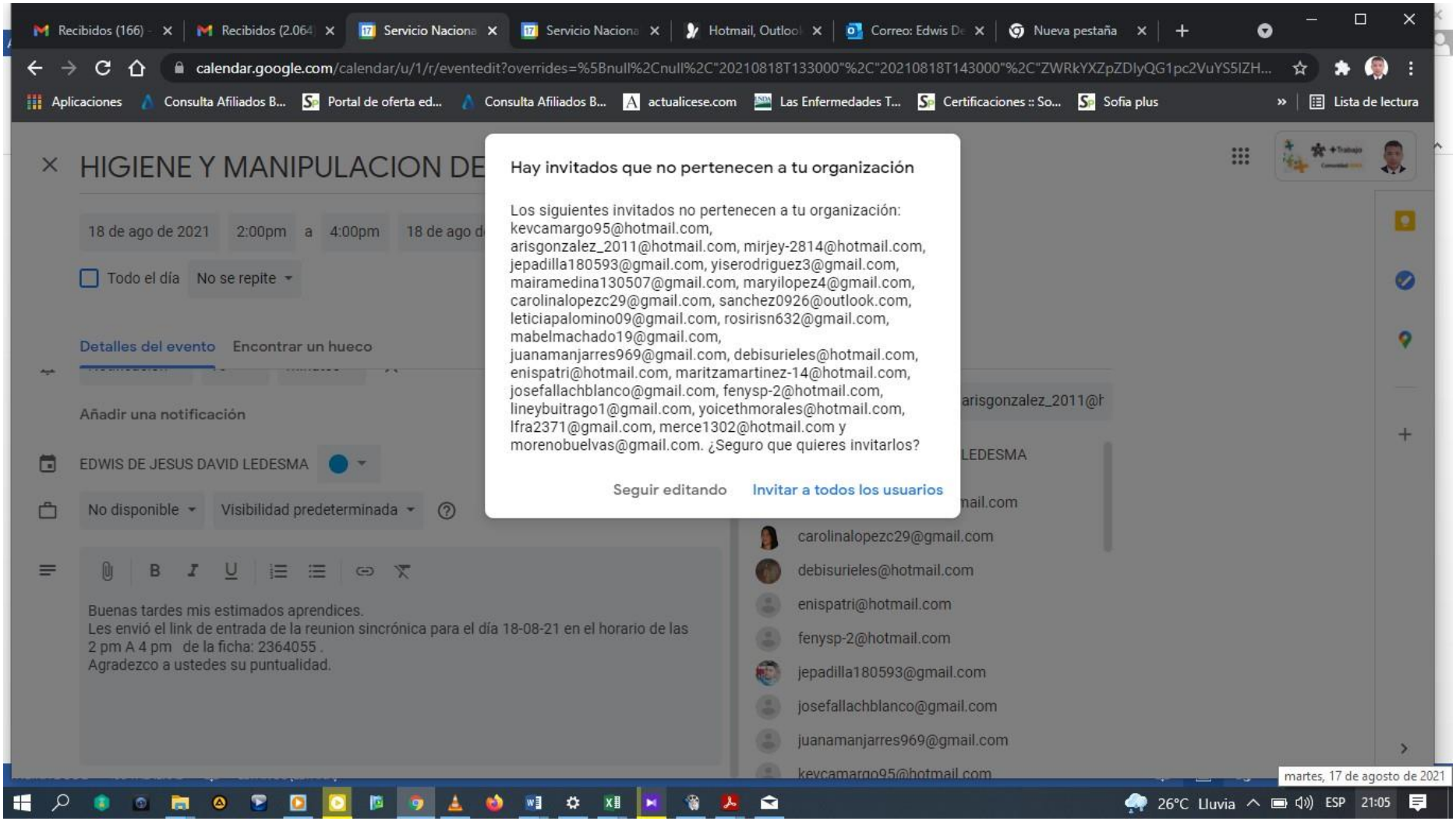
Anexo: 22 – reuniónsincrónica día 06-08-21 ficha: 2364055



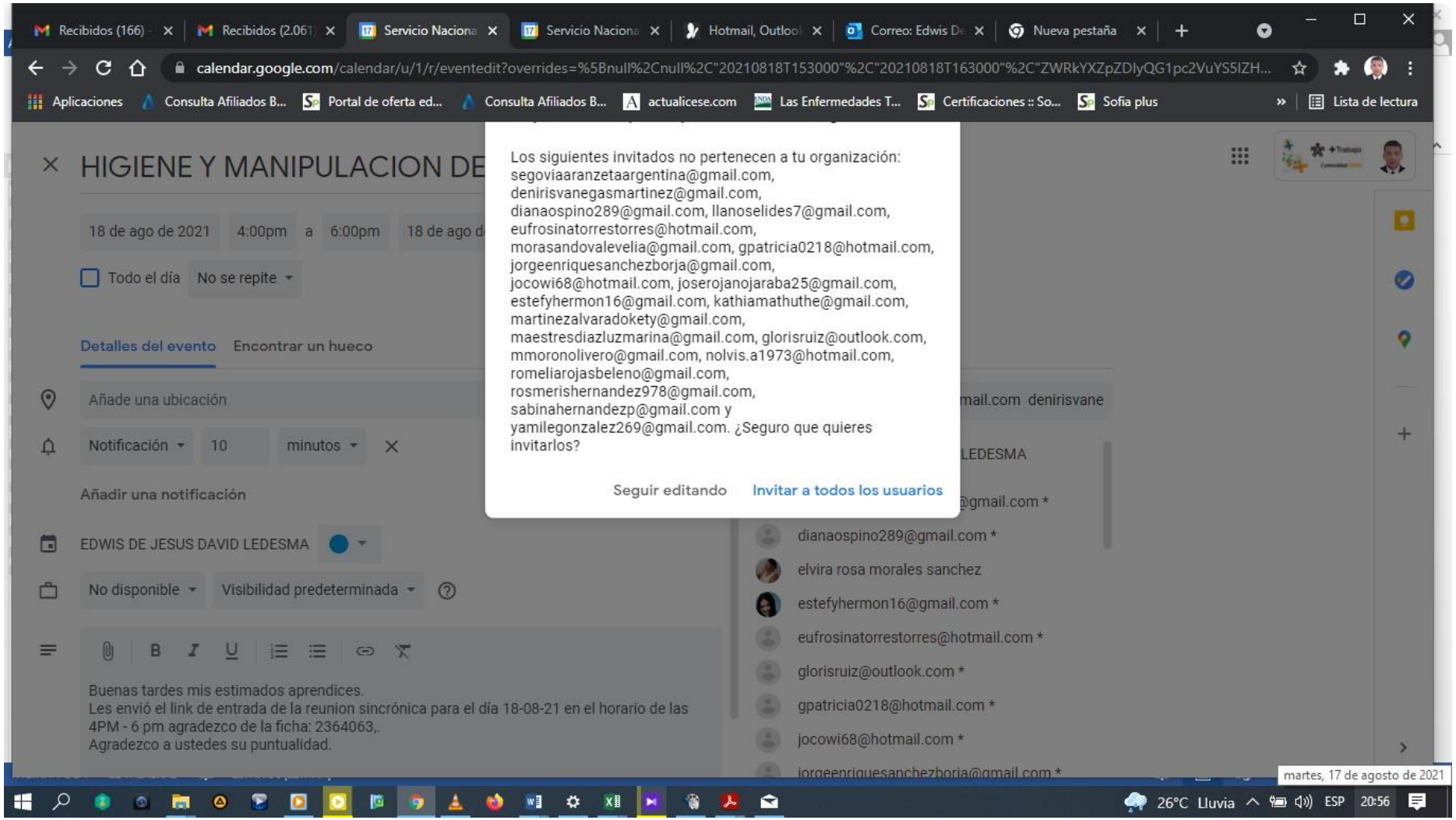
Anexo: 23 evidencias reunión sincrónica Día 10 -08-21 ficha: 2364055



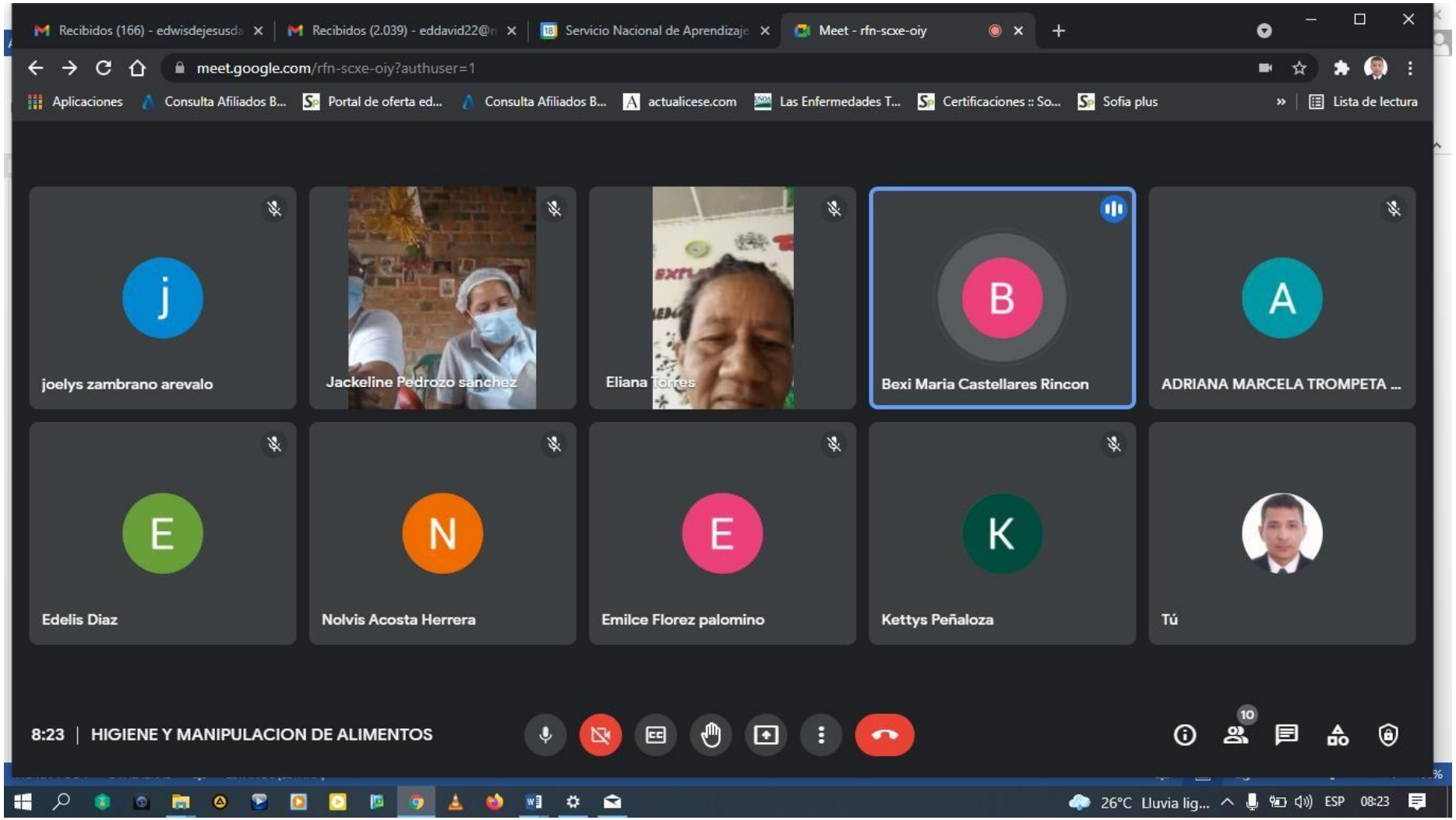
Anexo: 24 evidencias correo enviado invitación a reunión sincronica ficha: 18-08-21



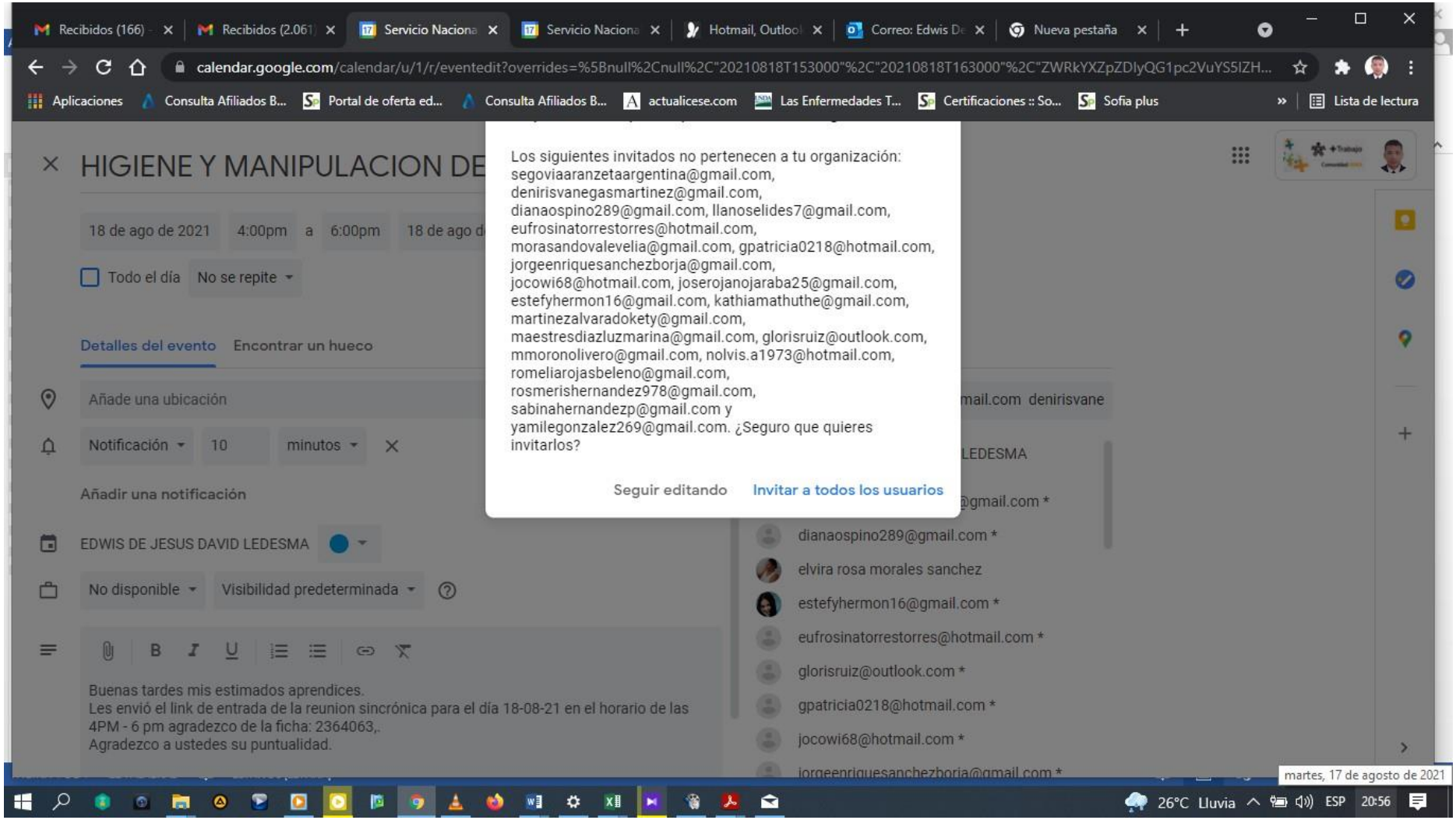
Evidencias 24 evidencias correo enviado día 18-08-21 ficha 2364063



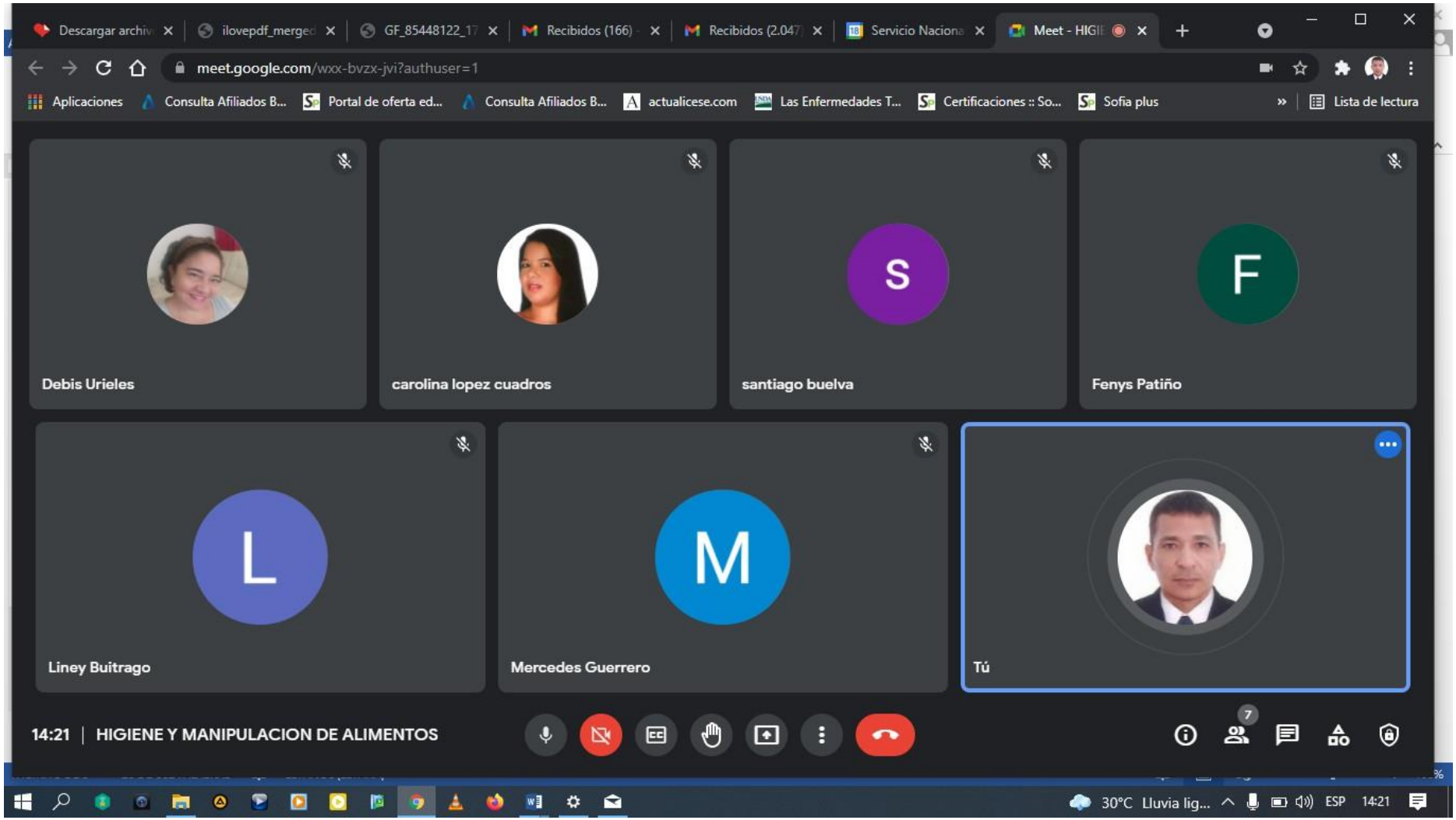
Anexo 25 evidencias reunión sincrónica día 18 -08-21 - ficha: 2364054



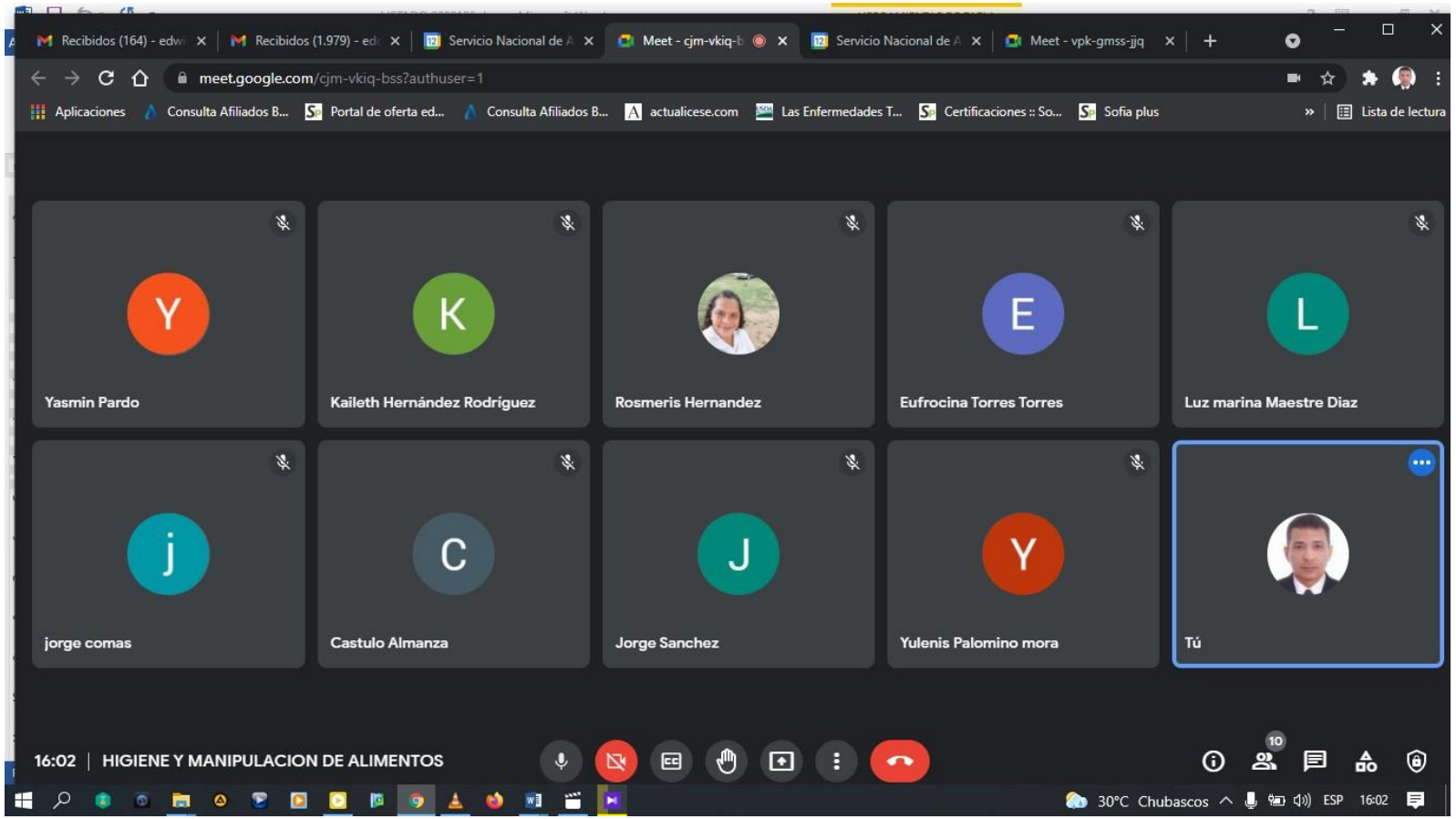
ANEXO: 26 evidencias correo enviado invitaciÓn reuniÓn sincrónica día 18 -08-21 ficha: 2364063



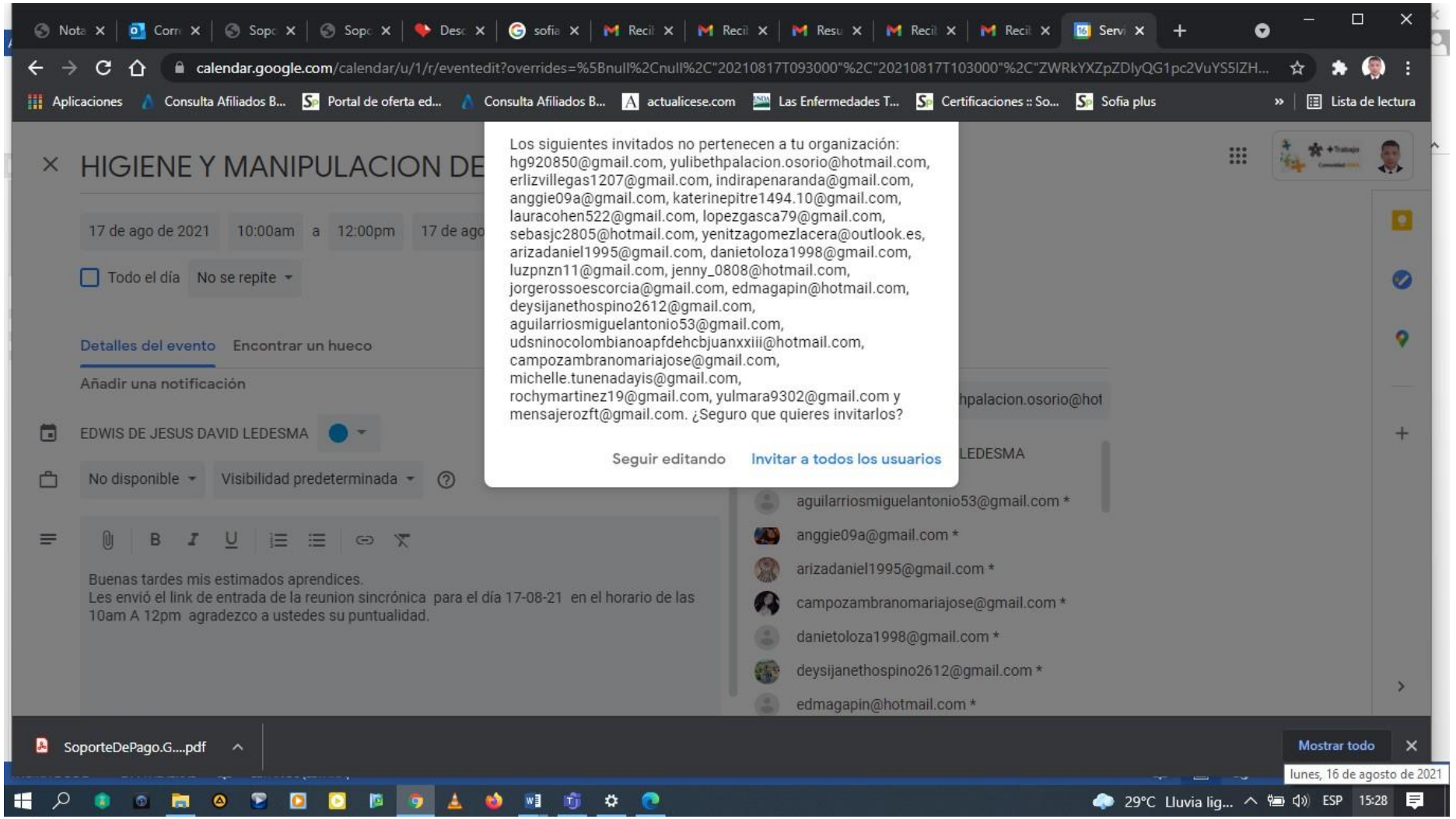
Anexo 27 evidencias reunión sincrónica día 18-08-21 ficha: 2364055



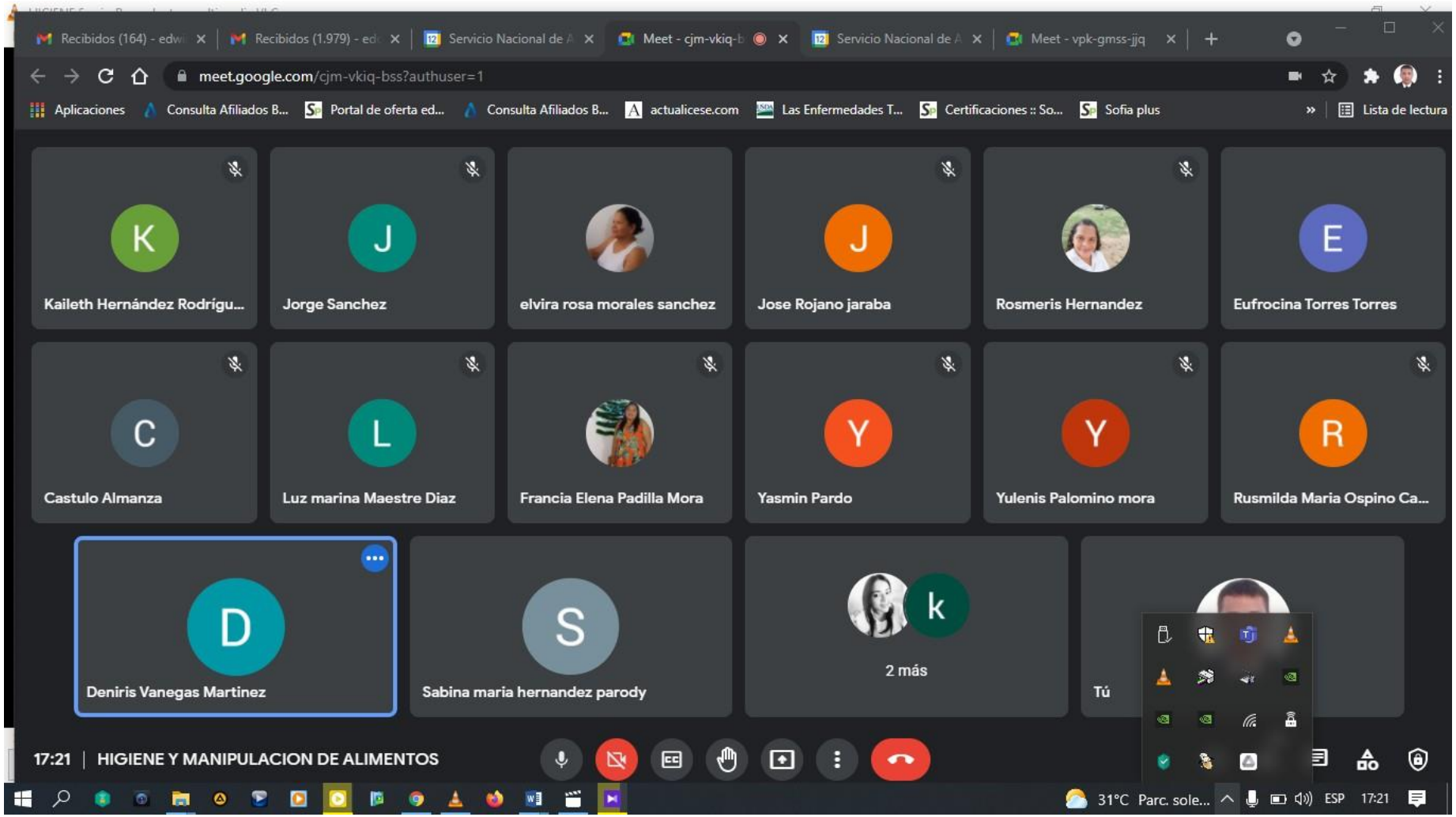
Anexo: 28 evidencias reunión sincrónica día: 05-08-21 ficha: 234063



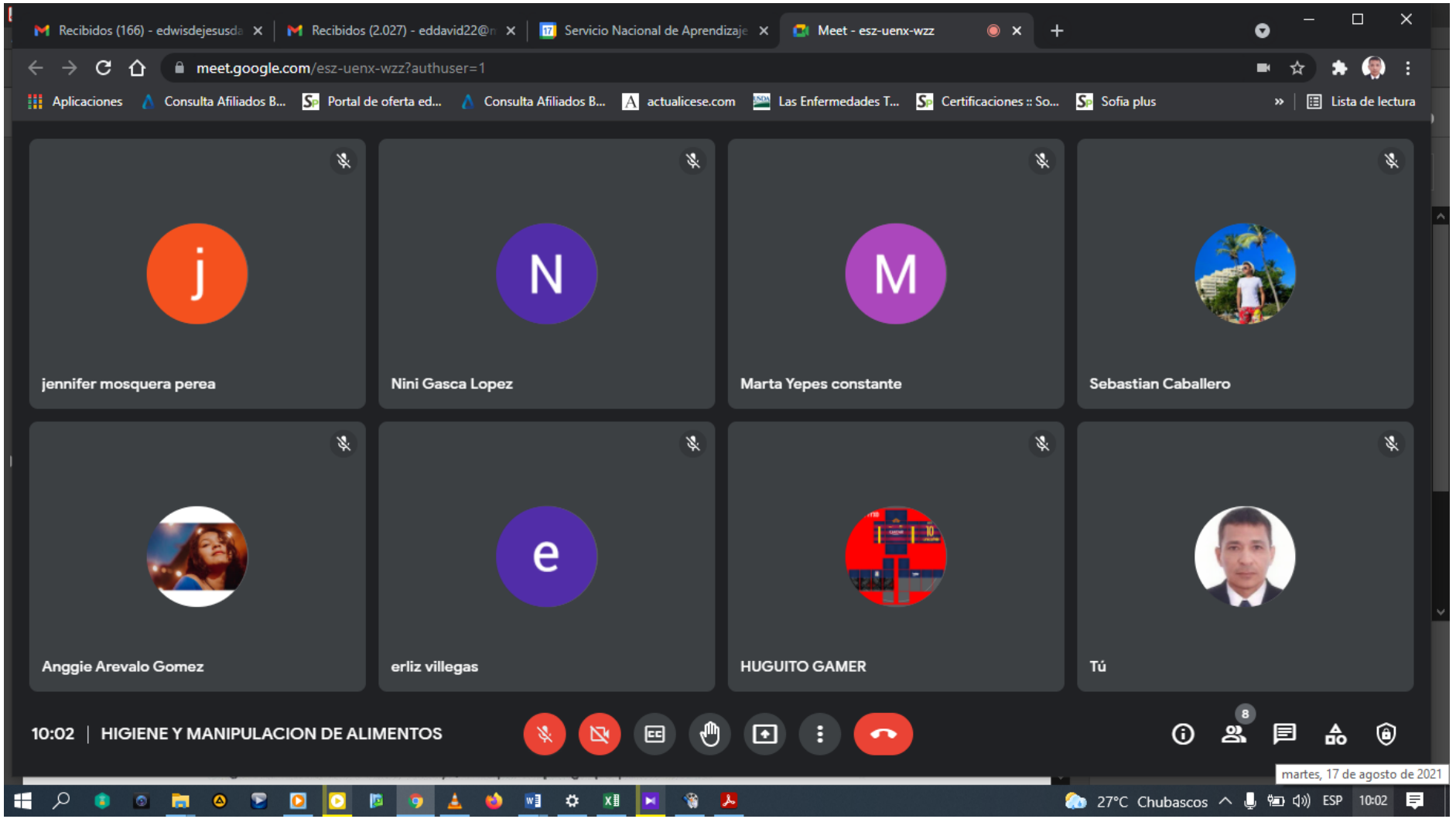
Anexo: 29 evidencias correo enviado invitación a reunión sincrónica día 17-08-21 ficha 2380103



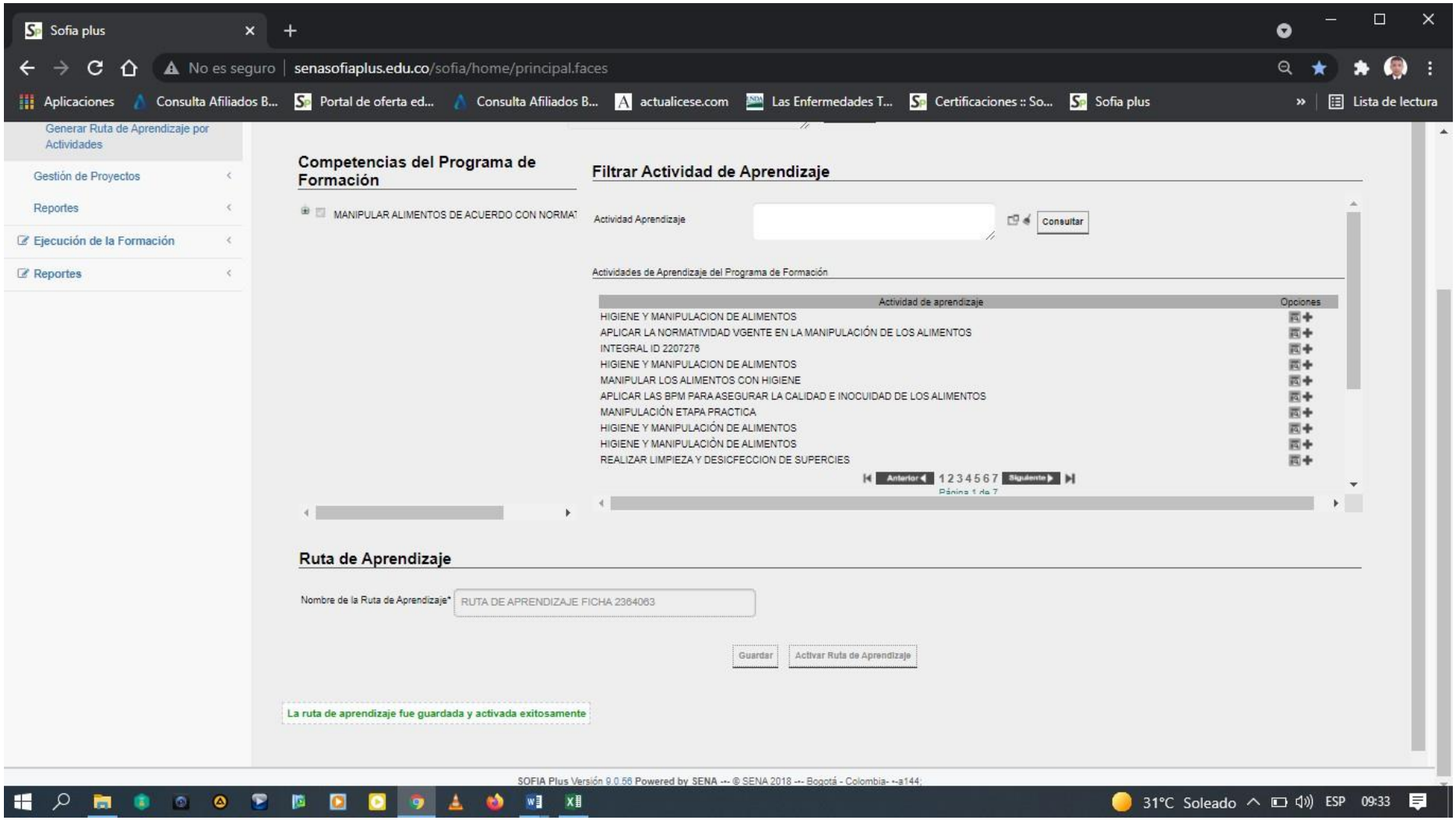
Anexo: 30 evidencias reunión sincrónica día - 13-08-21 ficha: 2364063



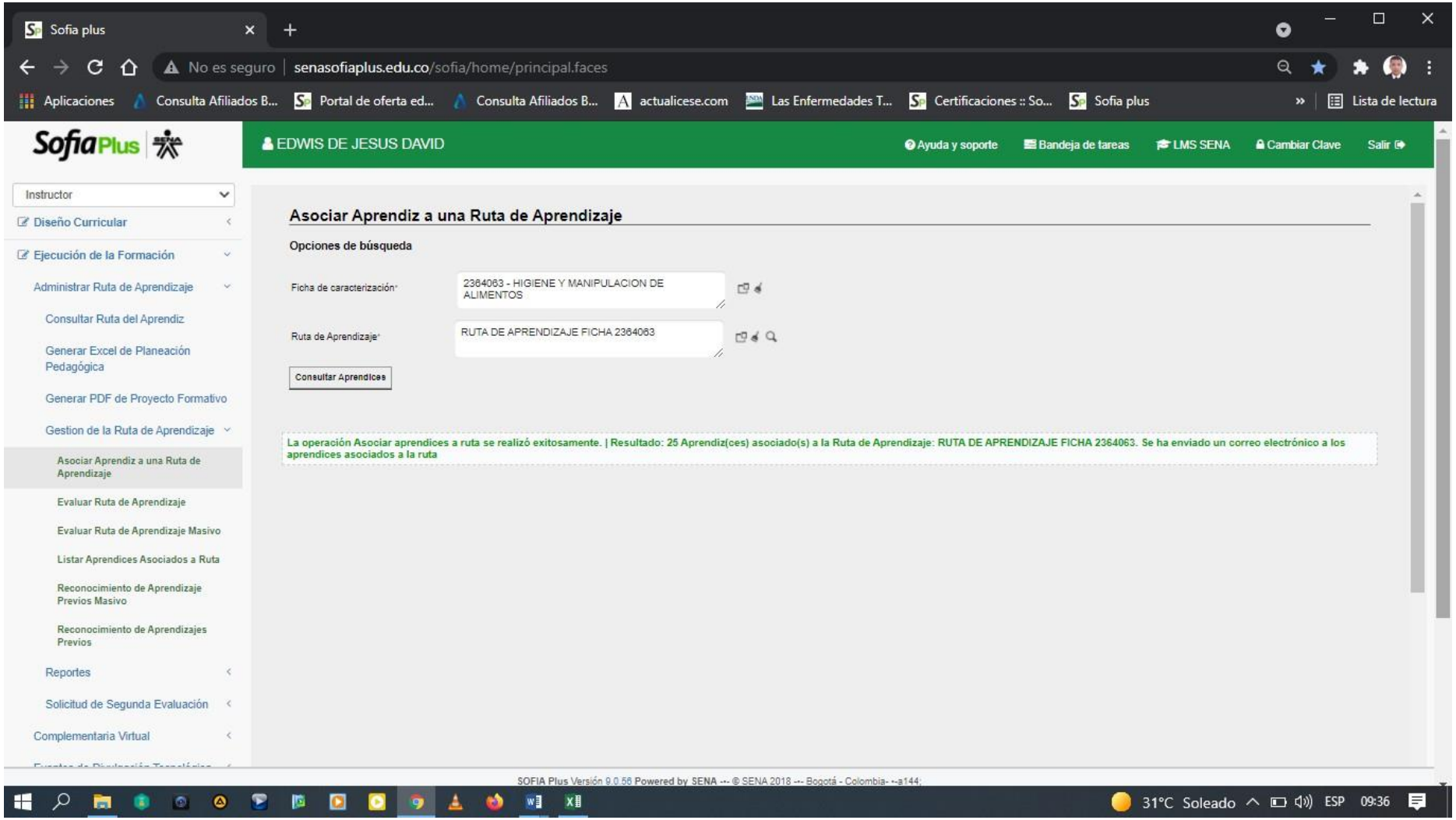
Anexo: 31 evidencias reuniÓn sincrónica día – 05 - 08-21 ficha: 2364063



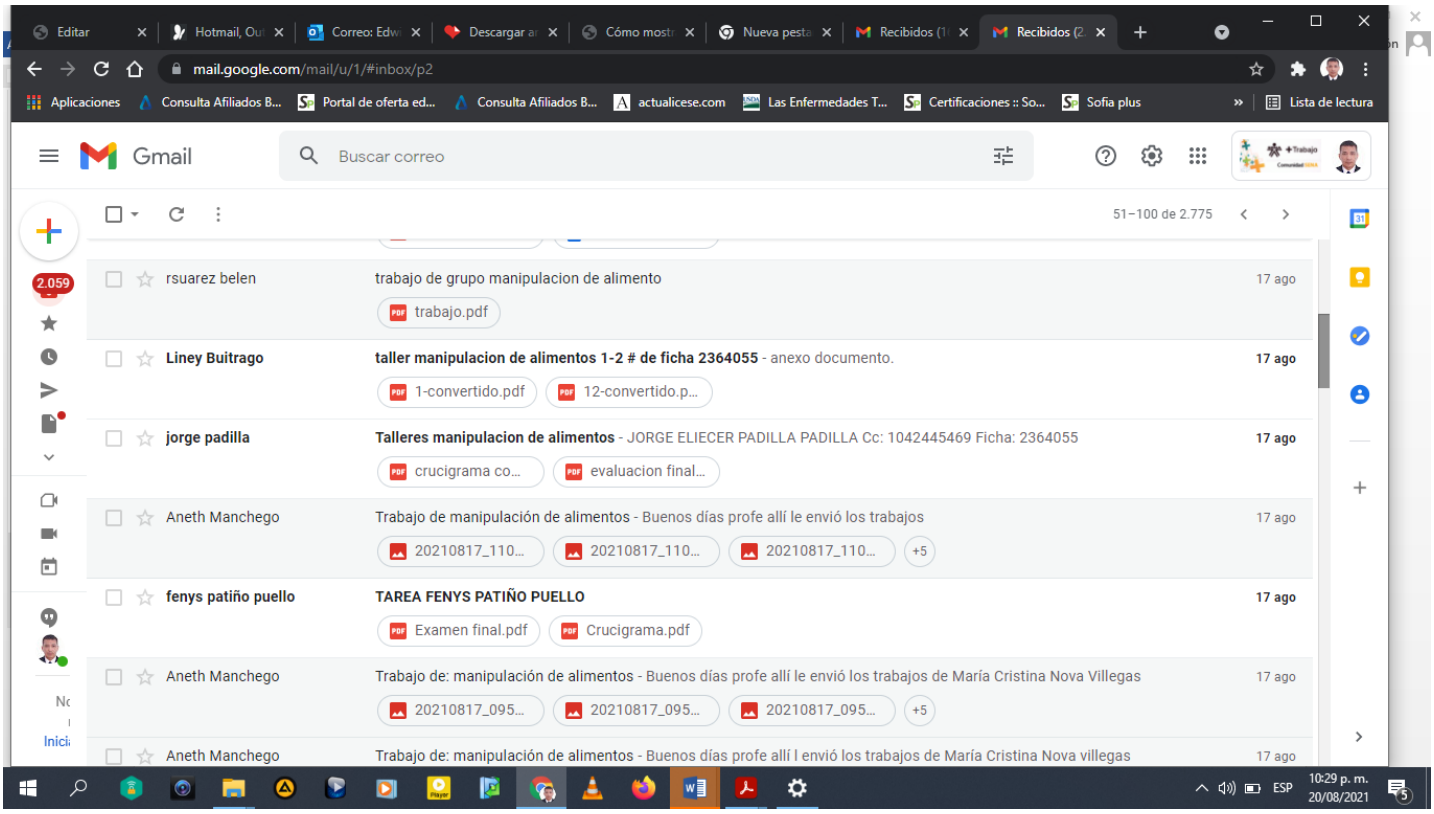
Anexo 32 evidencias ficha 2364063 enrutada



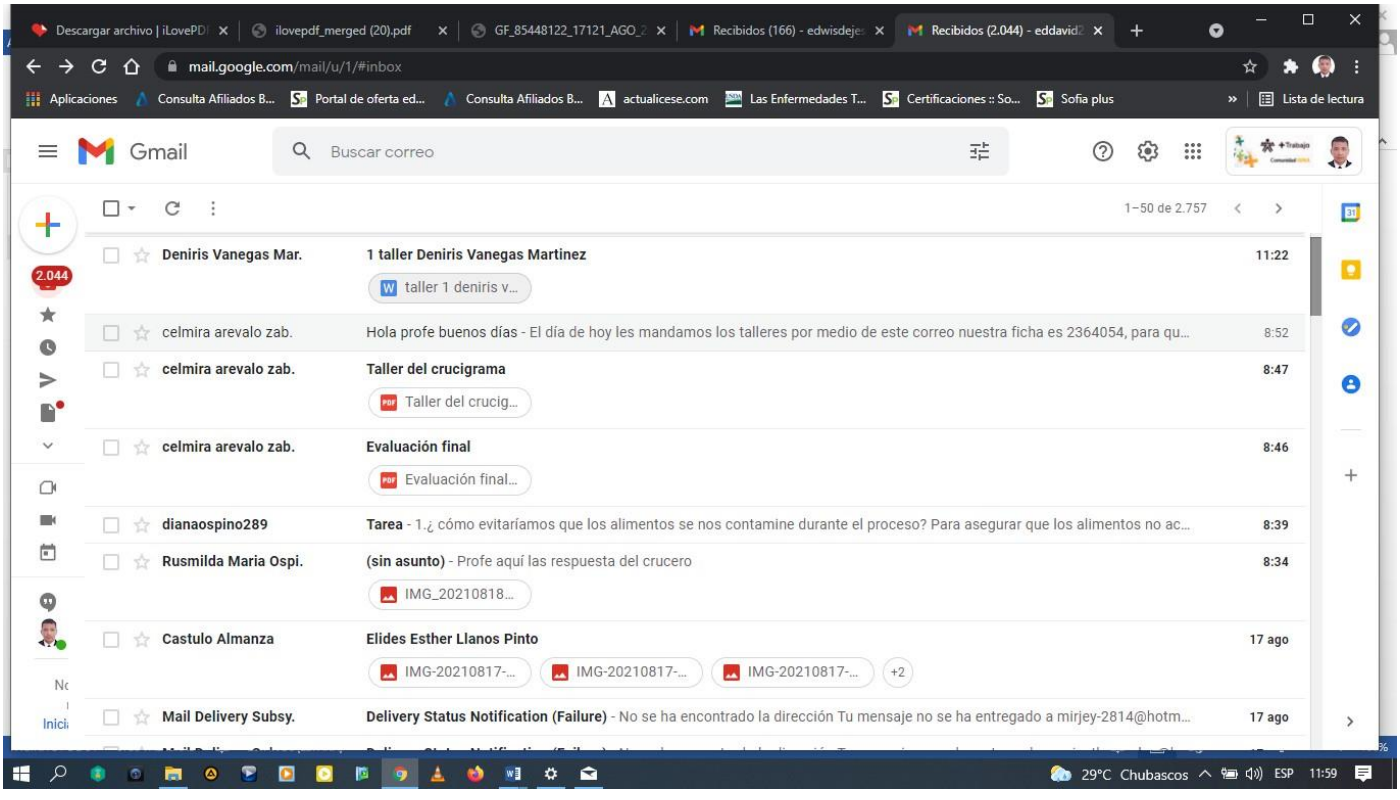
Anexo 33 evidencias ficha: 2364063 asociada aprendices



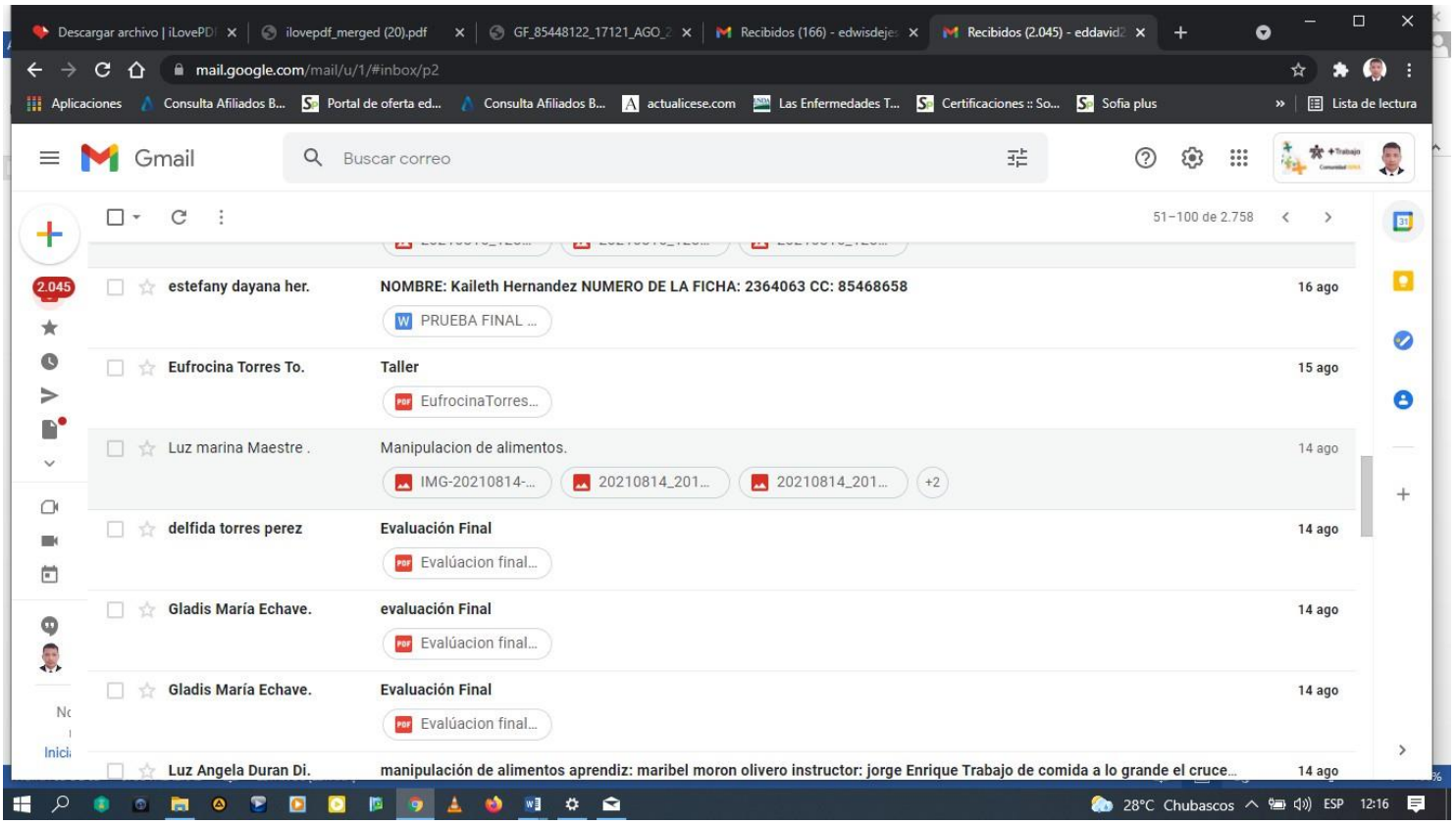
Anexo: 34 Evidencias actividades evaluativas ficha 2364055



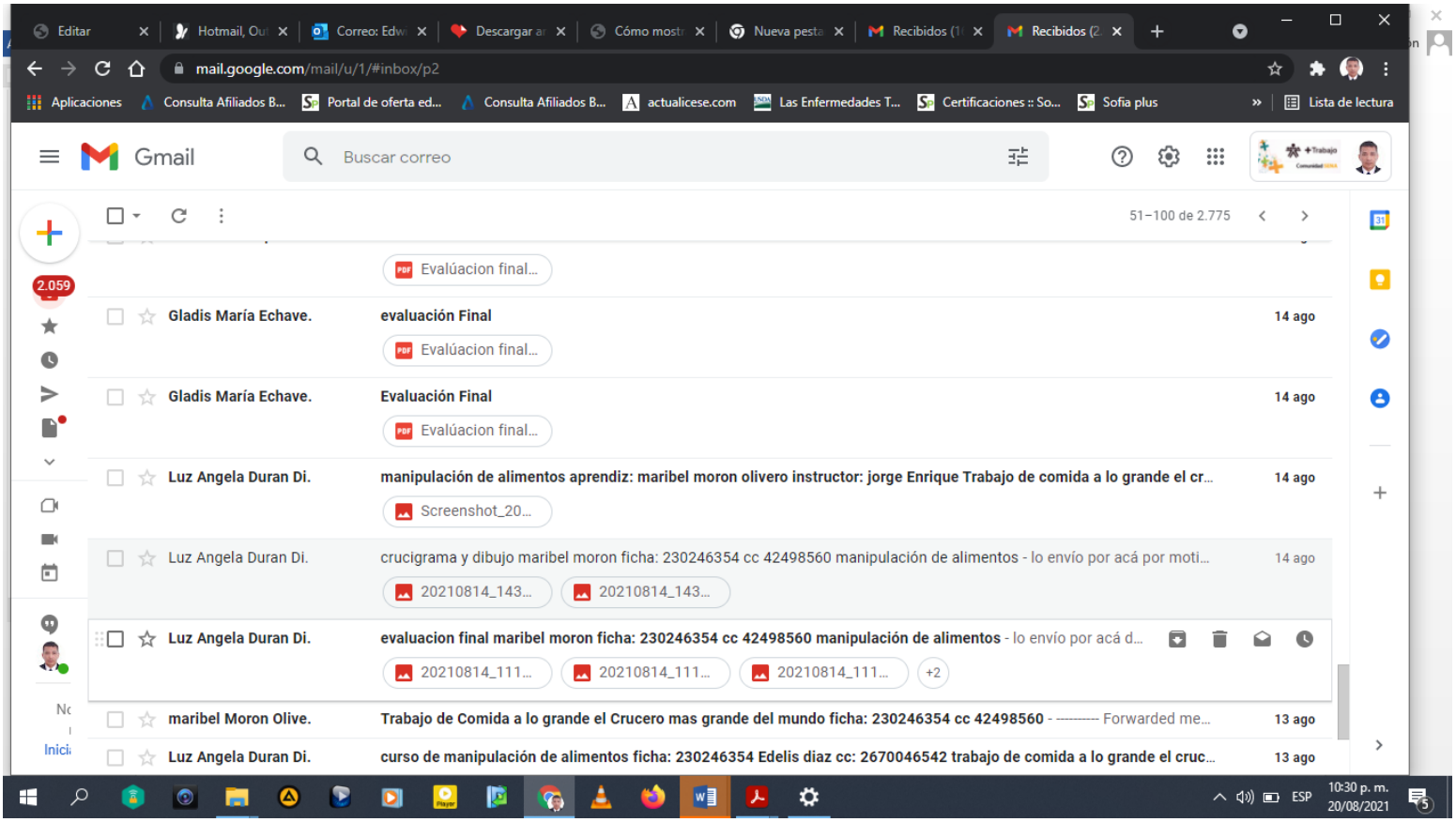
Anexo: 35 evidencias Actividades evaluativas ficha: 2364055



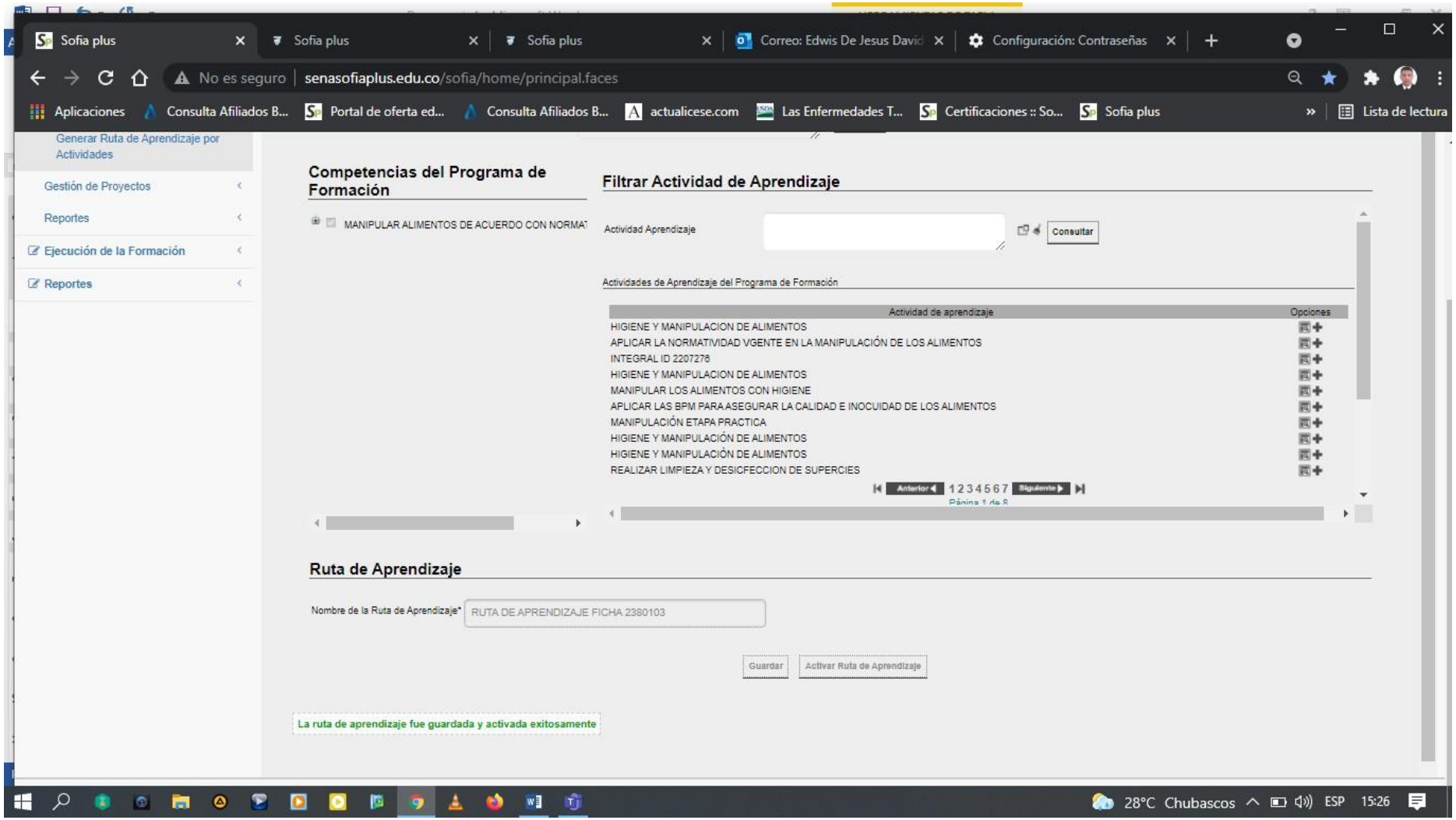
Anexo: 36 evidencias de actividades evaluativas ficha: 2364063



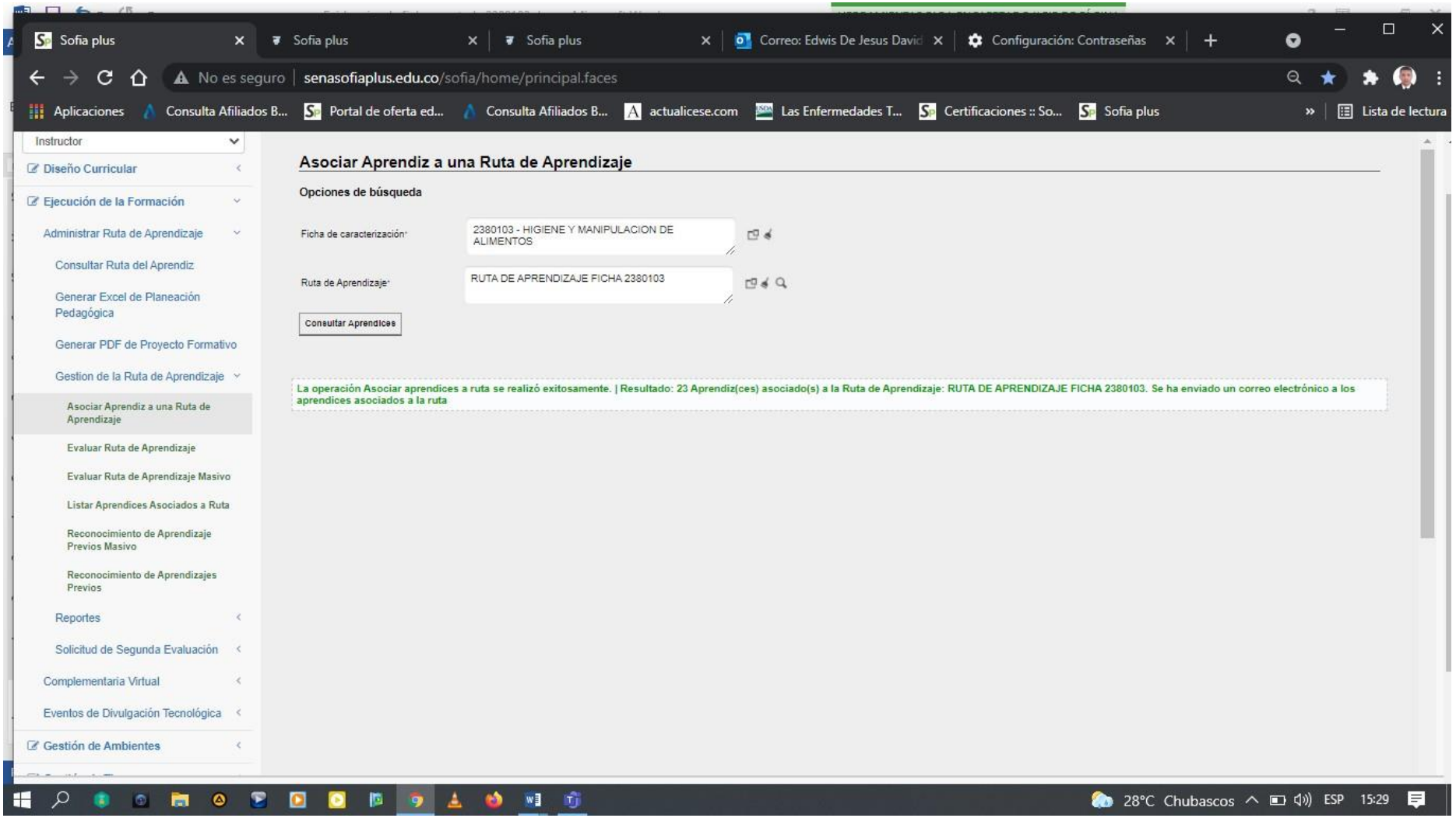
Anexo 37 evidencias de actividades evaluativas ficha: 2364063



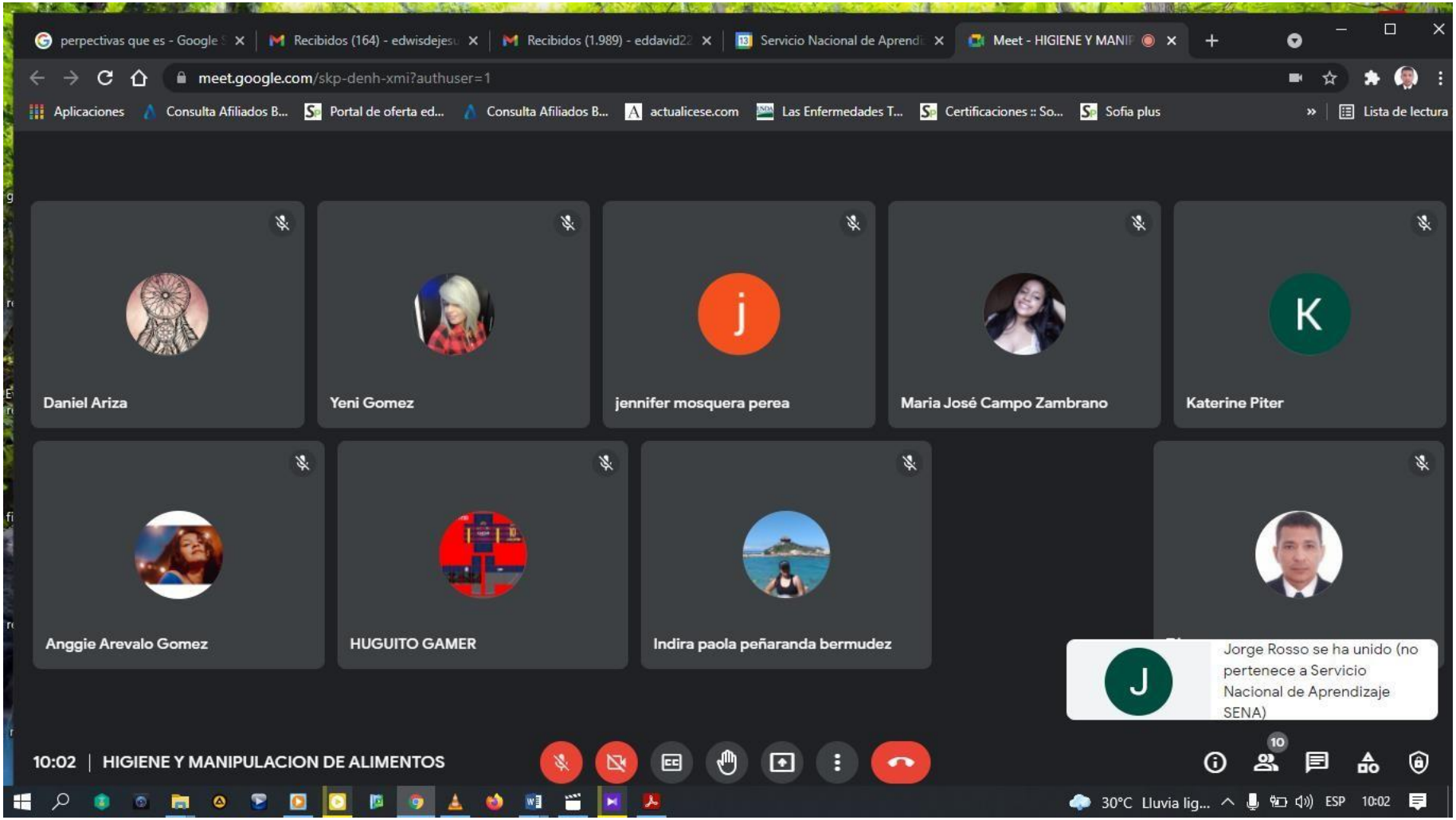
Anexo: 38 evidencias ficha: 2380103 enrutada



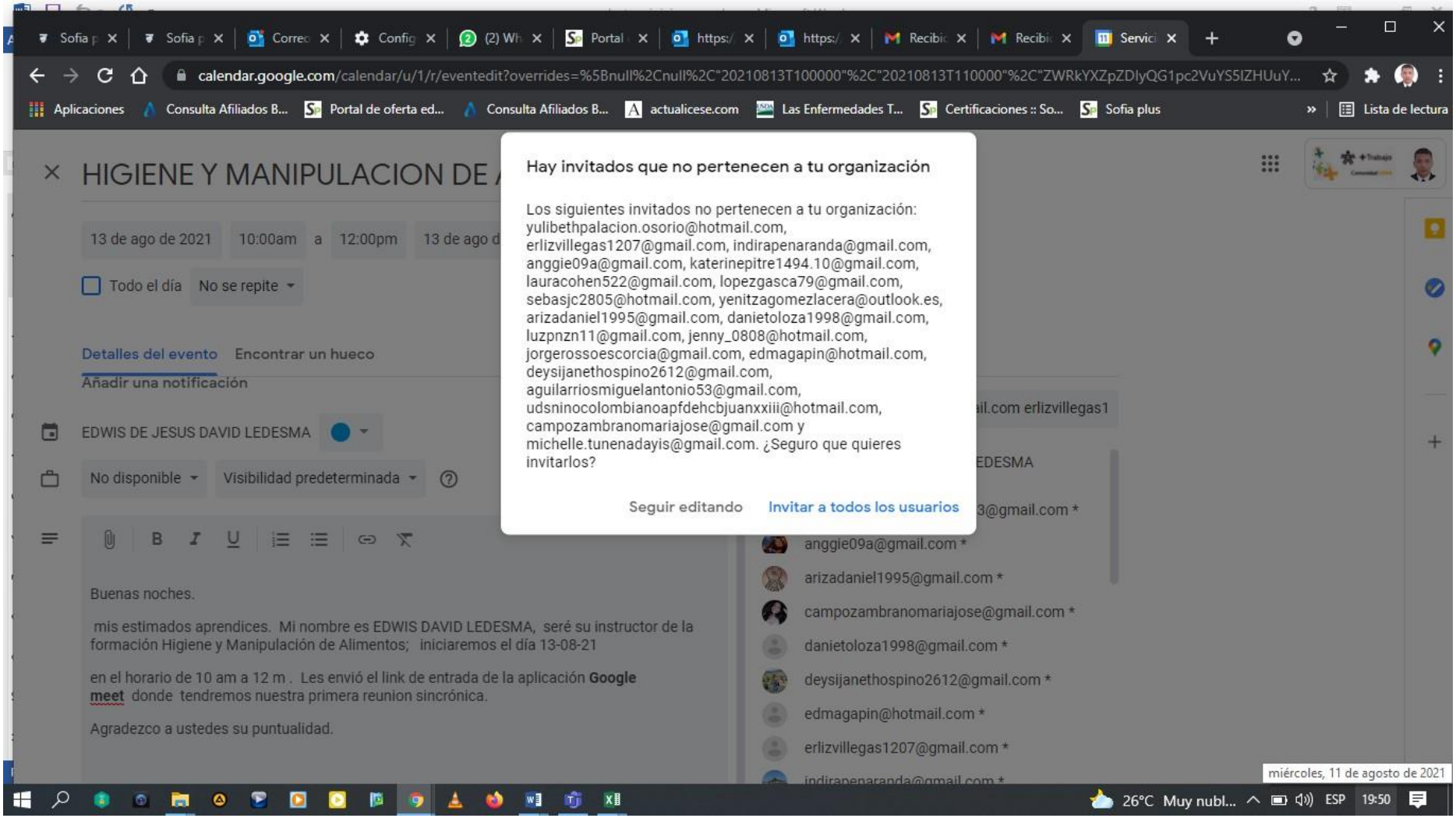
ANEXO: 39 evidencias ficha asociada ficha: 2380103



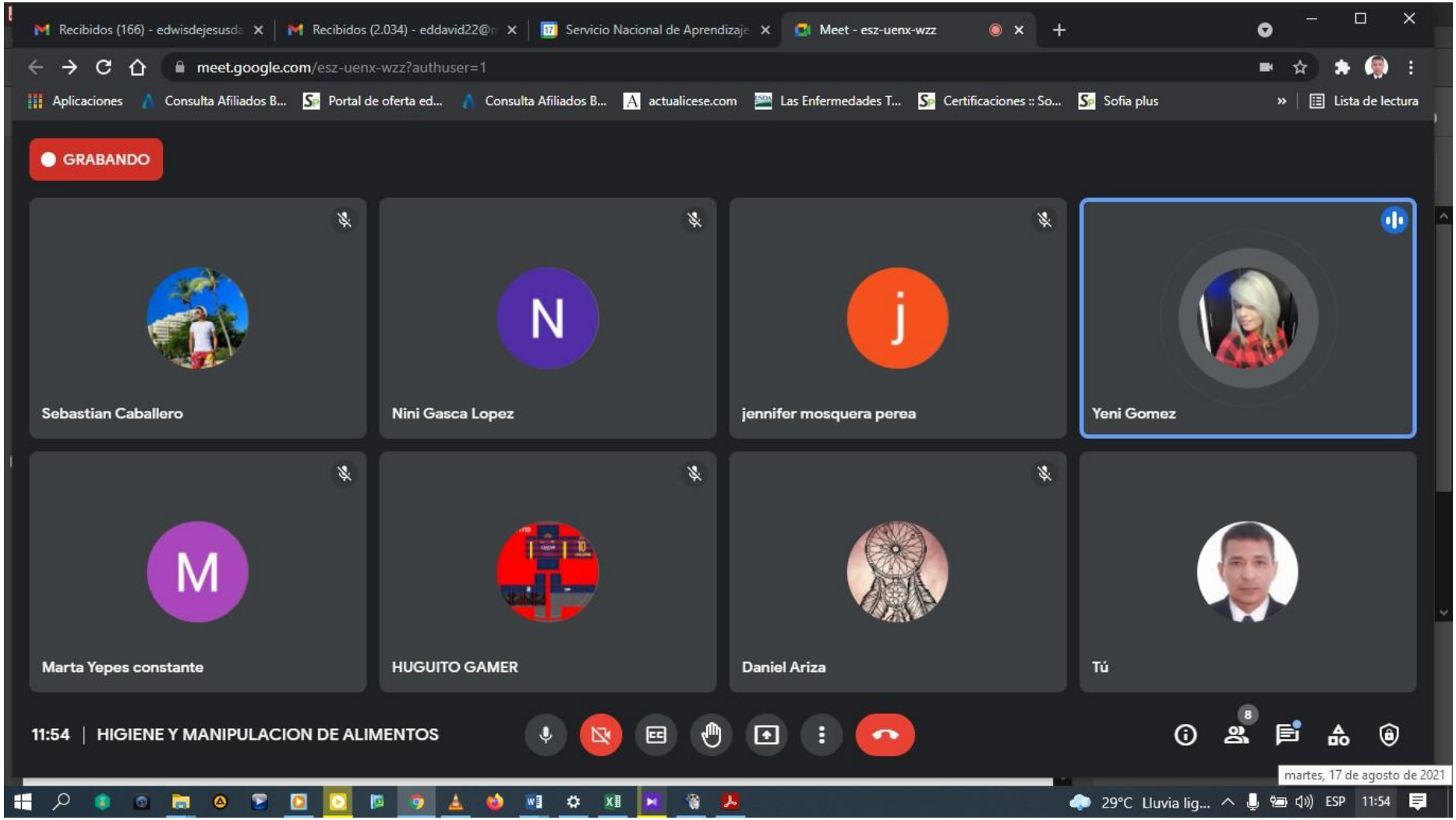
Anexo 40 evidencias de reuniÓn sincrónica 13-08-21 ficha: 2380103



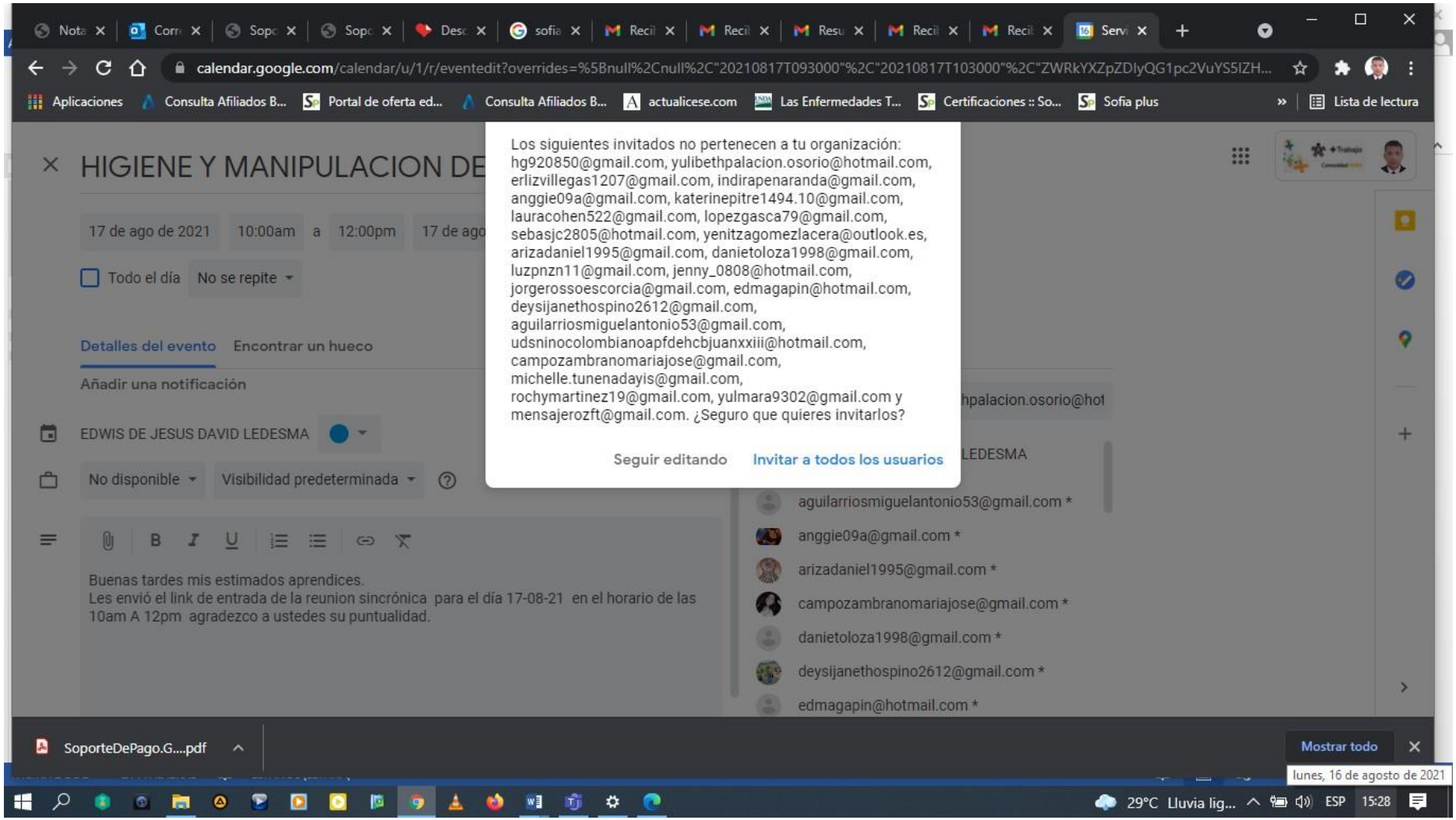
Anexo 41 evidencia reuniÓn sincrónica día 13 -08-21 ficha 2380103



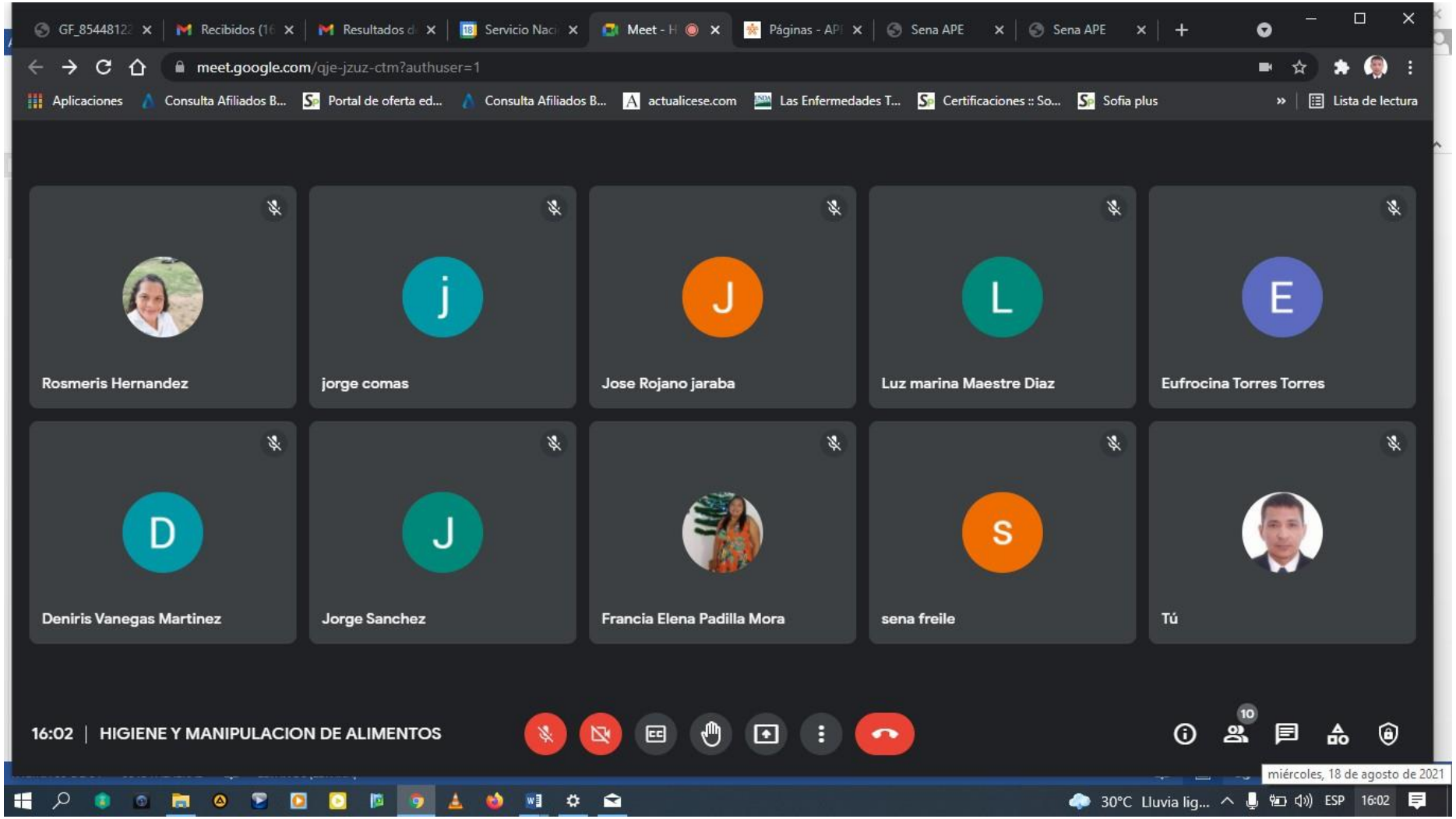
Anexo 42 evidencias de reunión sincrónica día 17- 08-21 ficha: 2380103



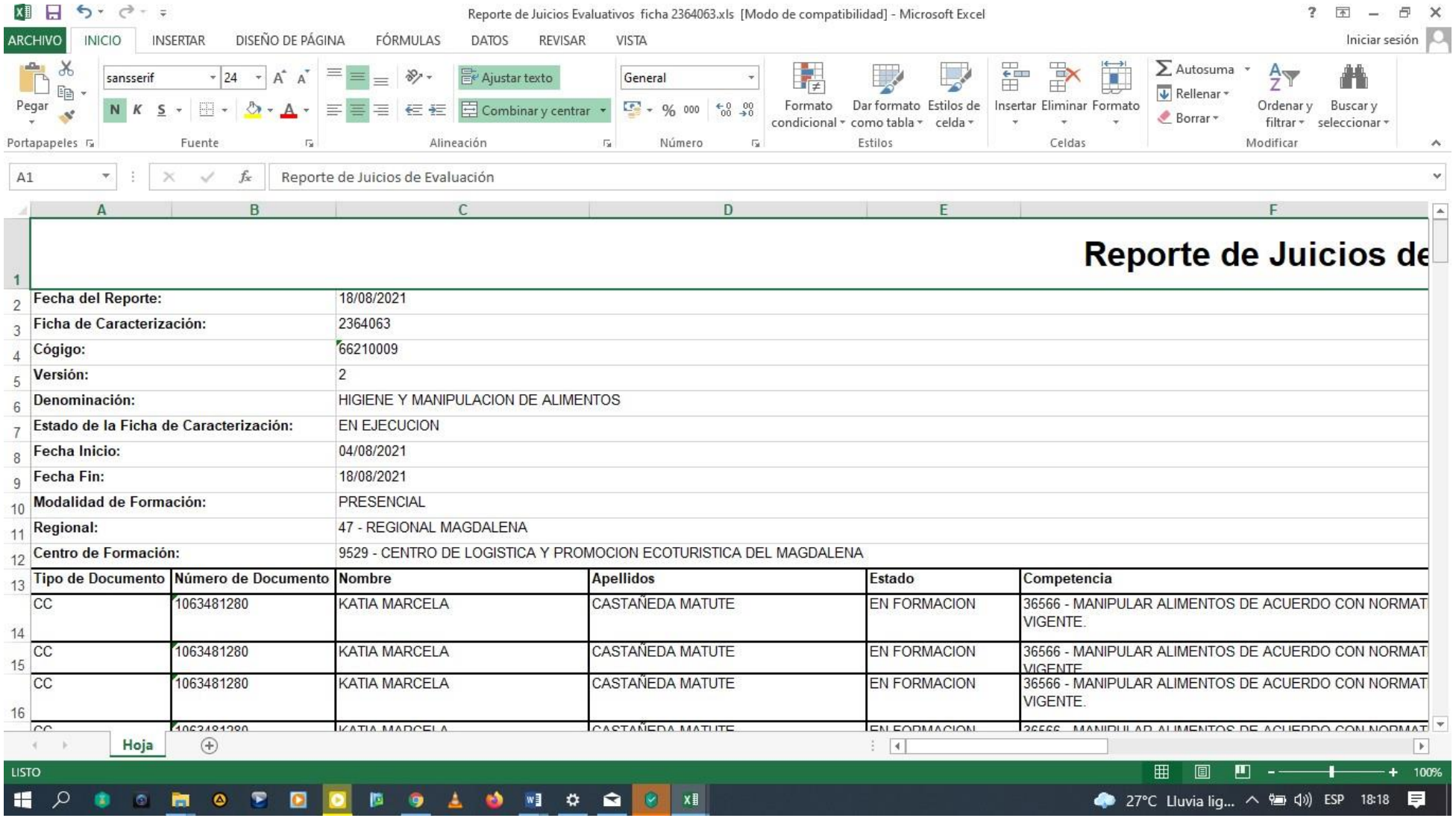
Anexo: 43 evidencias correo enviado día 16-08-21 ficha: 2380103



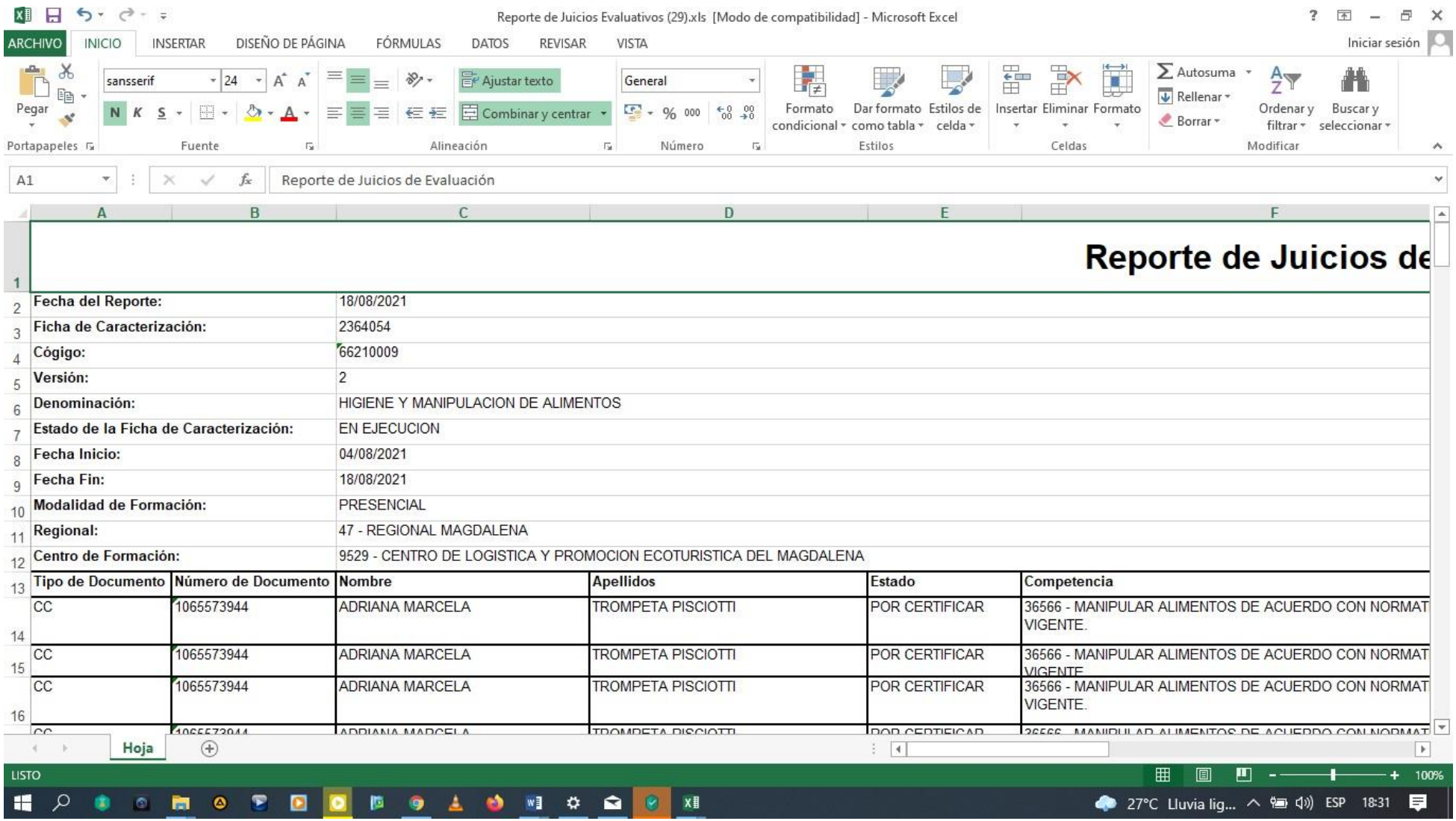
Anexo: 43 evidencias reuniÓn sincrónica día 18-08-21 ficha: 2364063



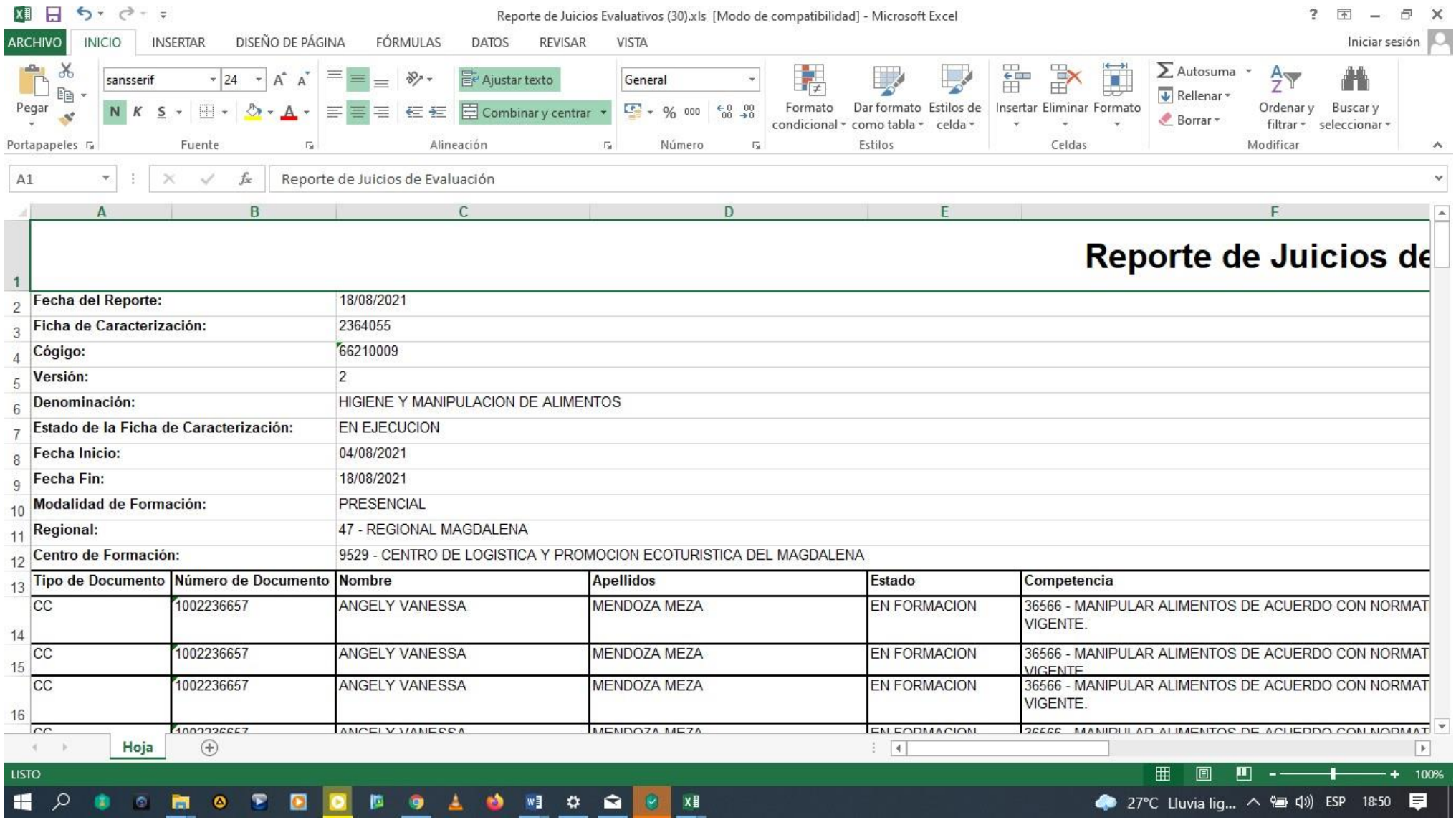
Anexo:44 evidencias reporte de juicios evaluativos ficha: 2364063



Anexo:45 evidencias reporte de juicios evaluativos ficha: 2364063



Anexo:46 evidencias reporte de juicios evaluativos 2364055



Anexo 47 Evidencias correo enviado invitación reunión sincrónica ficha: 2380103 día 18-08-21

