PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, septiembre 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 septiembre 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 Ecoturístico 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 septiembre.

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 pagosal 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 ylas 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 2407460 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407476 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407461 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407464 Higiene y Manipulación de Alimentos	Pantallazos Sesiones en Línea Plaforma Google Meet anexos 1
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 queincluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Diseño curricular creación de planeación pedagógica y guía de aprendizaje del programade formación Higiene y Manipulación de Alimentos. 2407460 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407476 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407461 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407464 Higiene y Manipulación de Alimentos	Anexo, 2
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		N/A

	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 2407460 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407476 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407461 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407464 Higiene y Manipulación de Alimentos	Anexos:7
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 2407460 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407476 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407461 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407464 Higiene y Manipulación de Alimentos	Anexos 8
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 para impartir la formación	Anexos 1 evidencias de las reuniones sincrónica

	Integran el proceso formativo.		
10	Participar en la formulaciónde 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 requeridospara la legalización del pago.	Reporte de eventos en Sofía plus	Sofía plus Anexos
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos	creación portafolio del instructor mes de septiembre para las siguientes formaciones 2407460 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407476 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407461 Higiene y Manipulación de Alimentos 2407464 Higiene y Manipulación de Alimentos	Anexos 14

	formativos.		
15	Responder por la custodiay 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, porel centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo desu objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los Lineamientos institucionales.		
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidadlo 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 bienesy/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento dela 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 dela 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 laformación profesional Integral, como ésta searequerida.	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 porcompetencias 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 aesto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalizaciónde 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 septiembre de 2021, planilla de cuenta de cobro generada por CI contratista del contrato. **2266560** Pago de seguridad social y arl según planilla N° 4409272070 expedida por aportes en línea correspondiente al mes de agosto de 2021 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Anti trámites"*) Ejecución de curso por directrices del Subdirector de SENA. Desarrollo de Habilidades Digitales.	Archivo GF YGC SECOP Anexo Certificación Curso

27	Aplicar al proceso y aportarla certificación de la Normade 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. 4409272070, expedida por SOI correspondiente al mes de agosto (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Anti trámites"*)

Evidencias en ( ) folios Cordialmente,

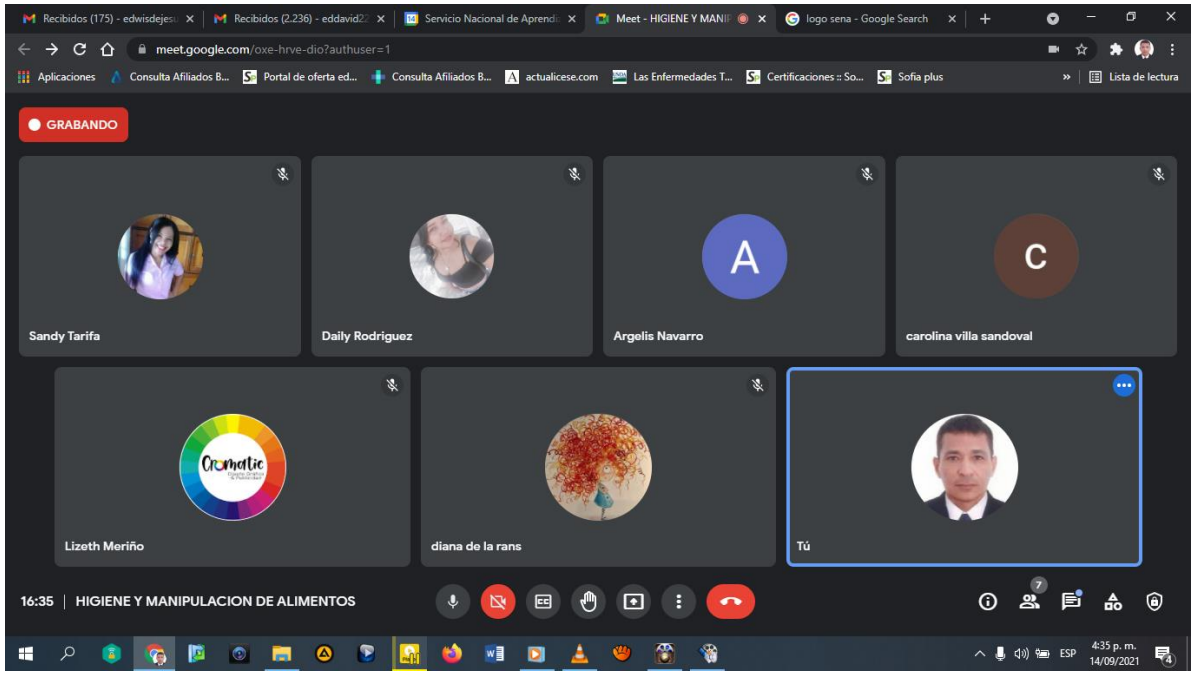
Firma:

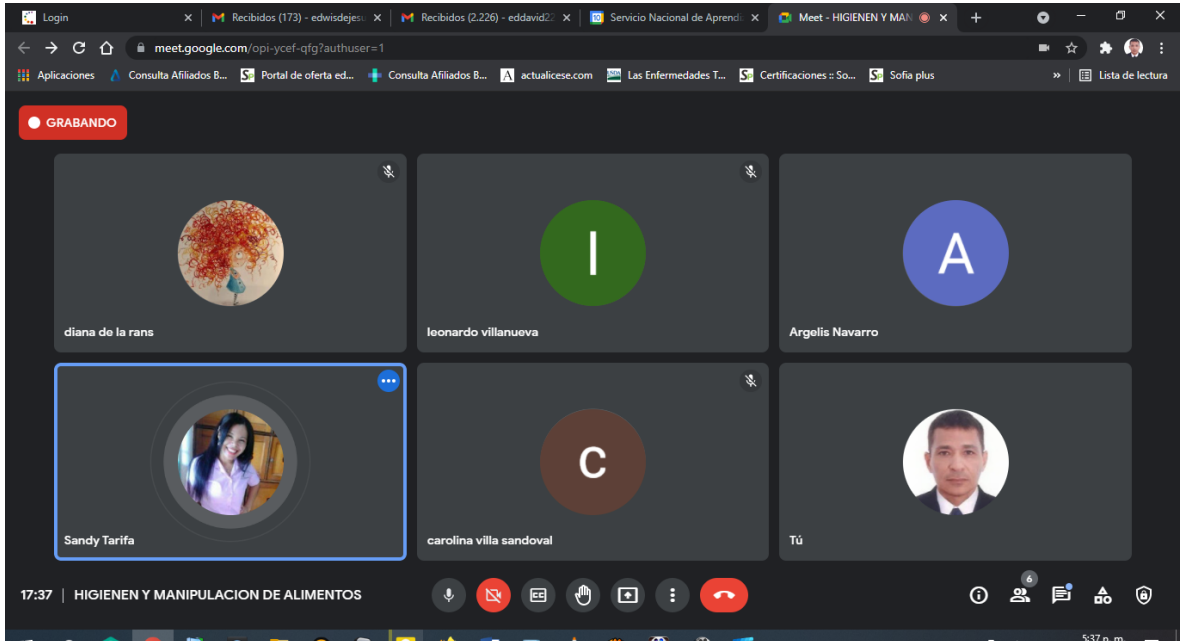
EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA
Contratista
C.C. No. 85448122 de Santa Marta

Recibí a satisfacción:

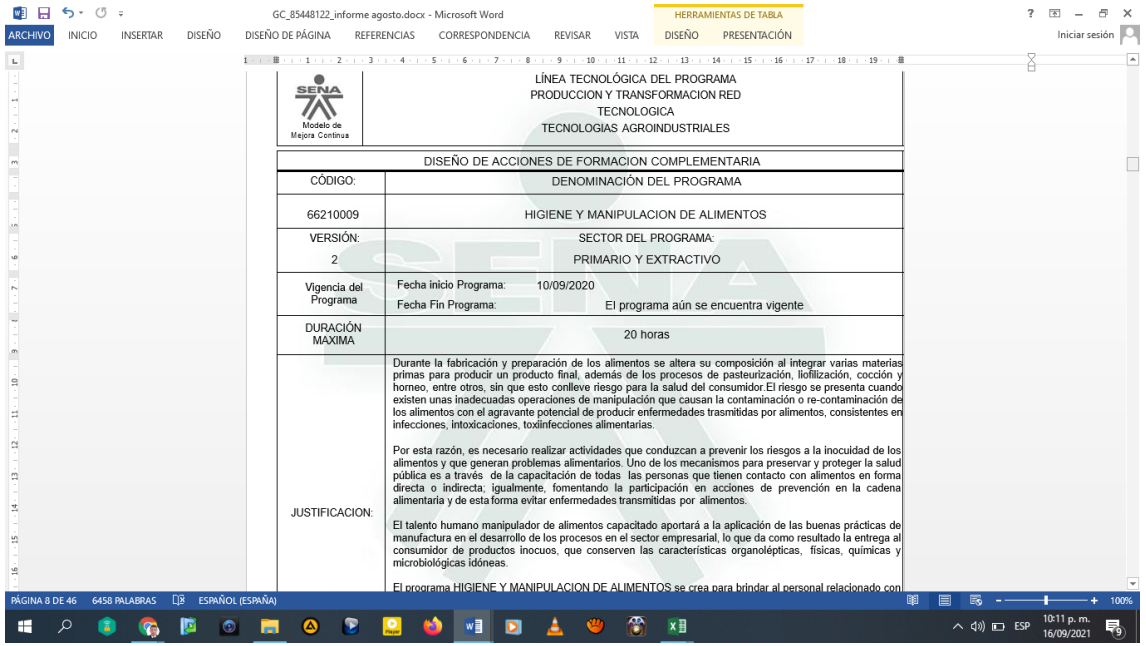
Firma:
CARLOS ANDRES GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No.2266560 DEL 2021
Coordinador Académico

EVIDENCIAS OBLIGACION 1





EVIDENCIAS OBLIGACION 2



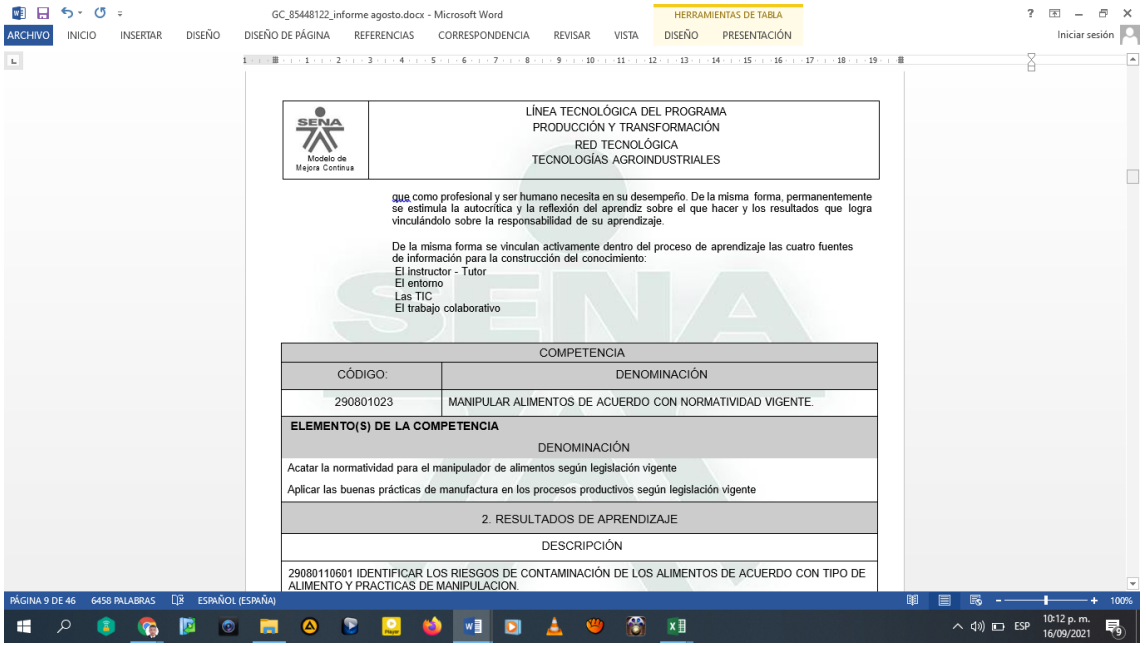
GC_85448122_informe agosto.docx - Microsoft Word

	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCION Y TRANSFORMACION RED TECNOLOGICA TECNOLOGIAS 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 MAXIMA	20 horas
JUSTIFICACION:	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 contaminación o 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

PÁGINA 8 DE 46 6458 PALABRAS ESPAÑOL (ESPAÑA) 100%

10:11 p. m. 16/09/2021



GC_85448122_informe agosto.docx - Microsoft Word

	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

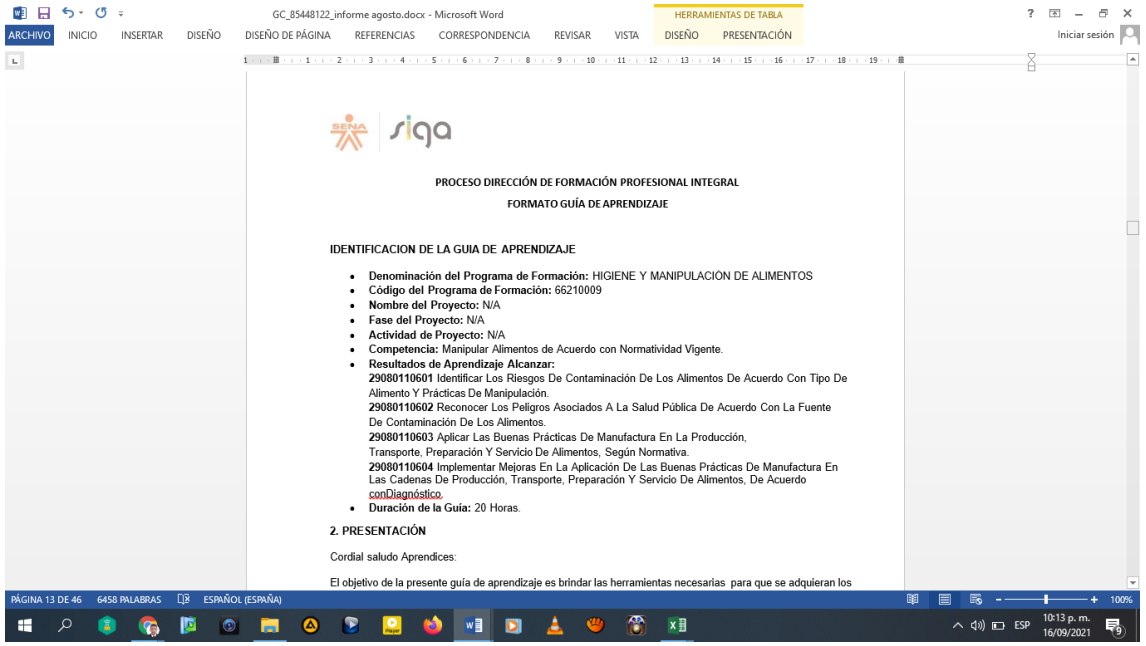
que como profesional y ser humano necesita en su desempeño. De la misma forma, permanentemente se estimula la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados que logra vinculándolo sobre la responsabilidad de su aprendizaje.

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 PRACTICAS DE MANIPULACION.	

PÁGINA 9 DE 46 6458 PALABRAS ESPAÑOL (ESPAÑA) 100%

10:12 p. m. 16/09/2021



GC_85448122_informe agosto.docx - Microsoft Word

HERRAMIENTAS DE TABLA

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA DISEÑO PRESENTACIÓN

Iniciar sesión

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACION 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 conDiagnóstico.
- **Duración de la Guía:** 20 Horas.

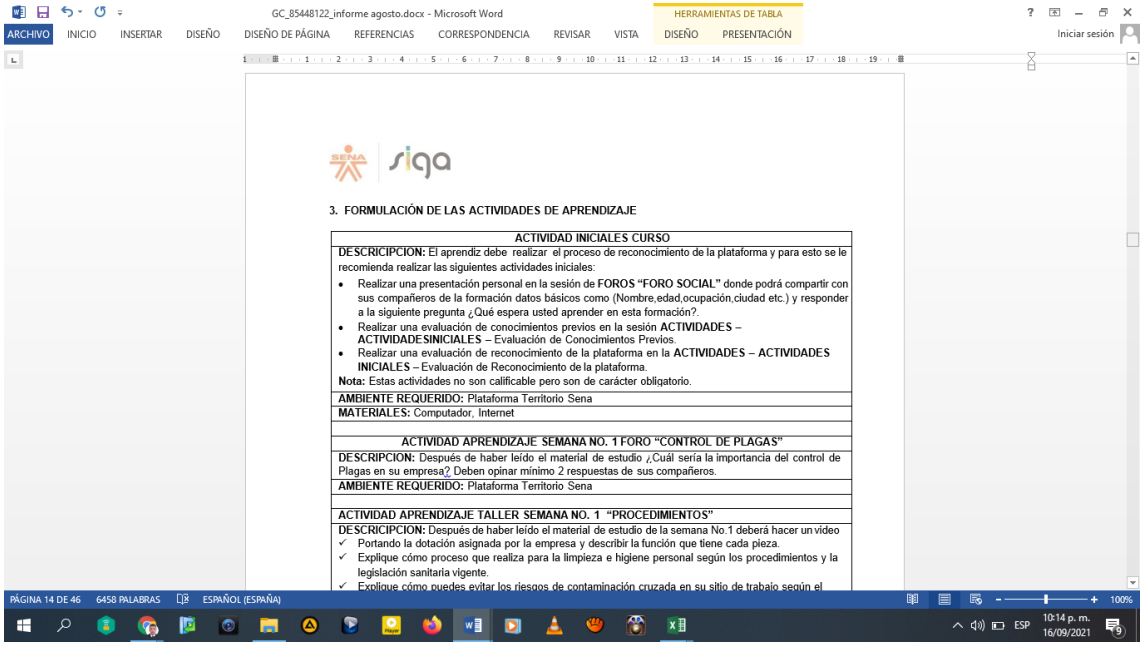
2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo Aprendices:

El objetivo de la presente guía de aprendizaje es brindar las herramientas necesarias para que se adquieran los

PÁGINA 13 DE 46 6458 PALABRAS ESPAÑOL (ESPAÑA) 100%

ESP 10:13 p. m. 16/09/2021



GC_85448122_informe agosto.docx - Microsoft Word

HERRAMIENTAS DE TABLA

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA DISEÑO PRESENTACIÓN

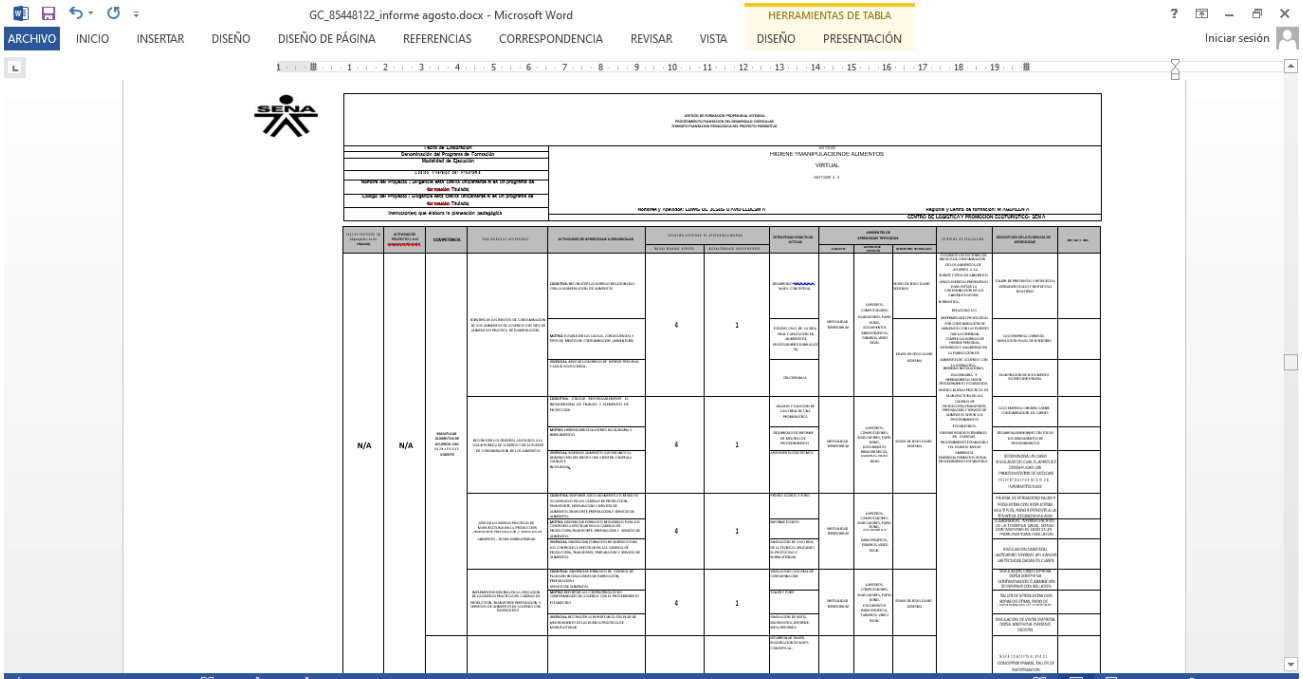
Iniciar sesión

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

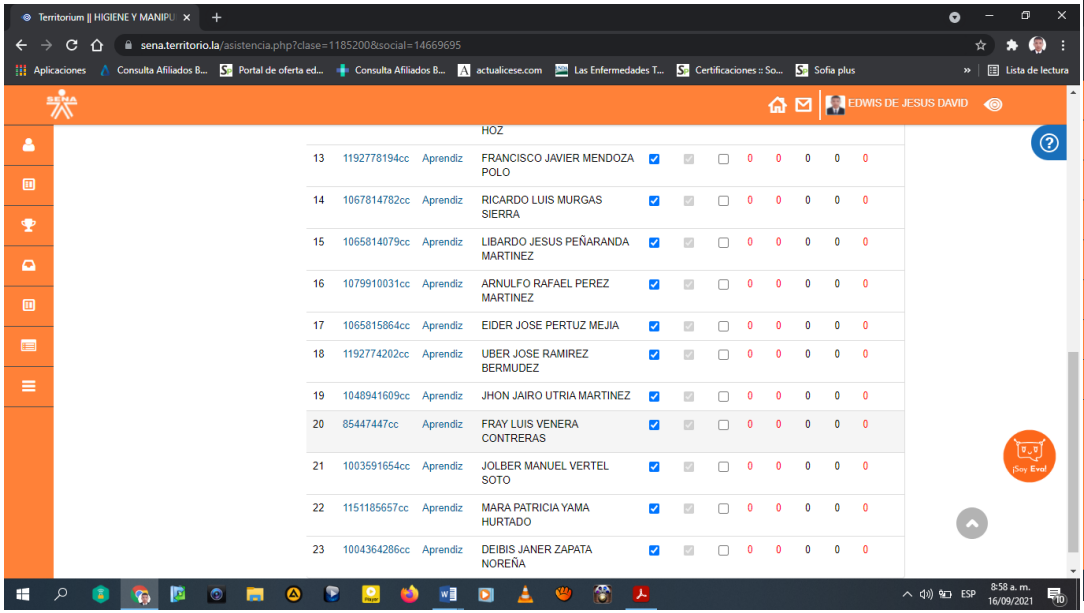
ACTIVIDAD INICIALES CURSO
DESCRICIPCION: El aprendiz debe realizar el proceso de reconocimiento de la plataforma y para esto se le recomienda realizar las siguientes actividades iniciales: • Realizar una presentación personal en la sesión de **FOROS "FORO SOCIAL"** donde podrá compartir con sus compañeros 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"
DESCRIPCION: 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"
DESCRIPCION: 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

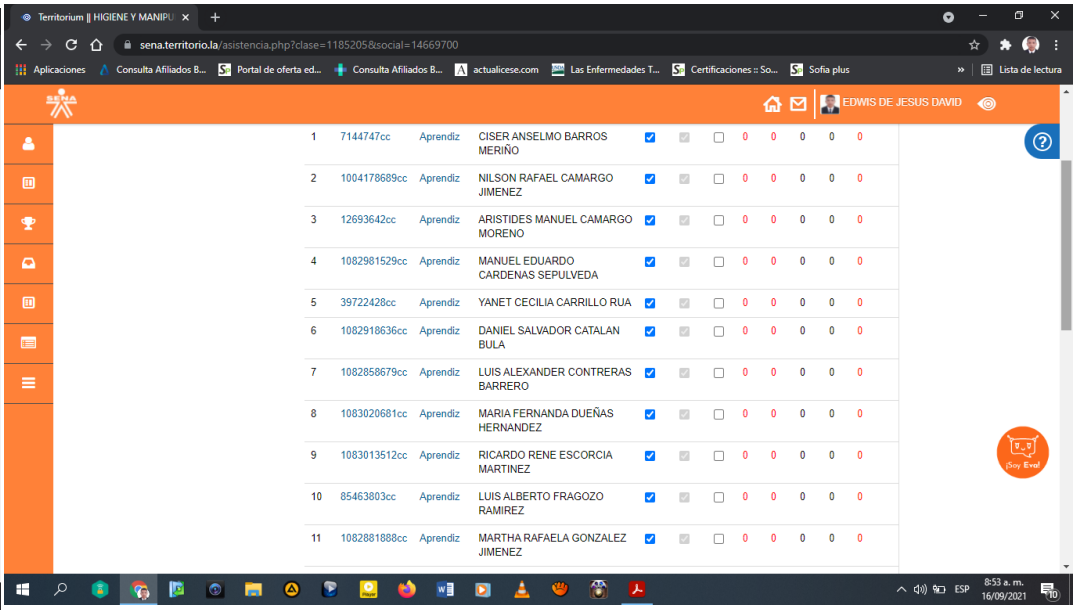
PÁGINA 14 DE 46 6458 PALABRAS ESPAÑOL (ESPAÑA) 100%

ESP 10:14 p. m. 16/09/2021

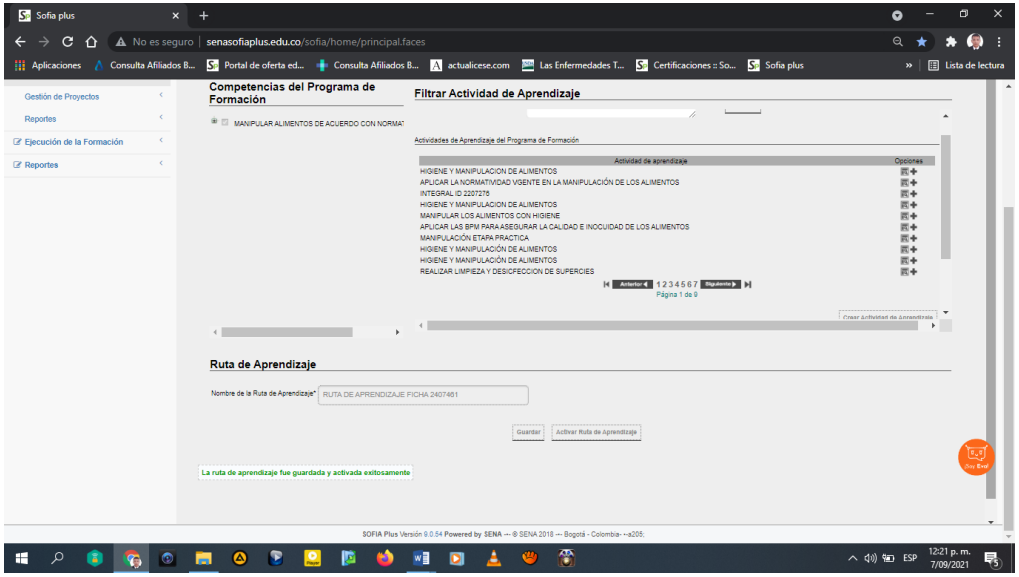


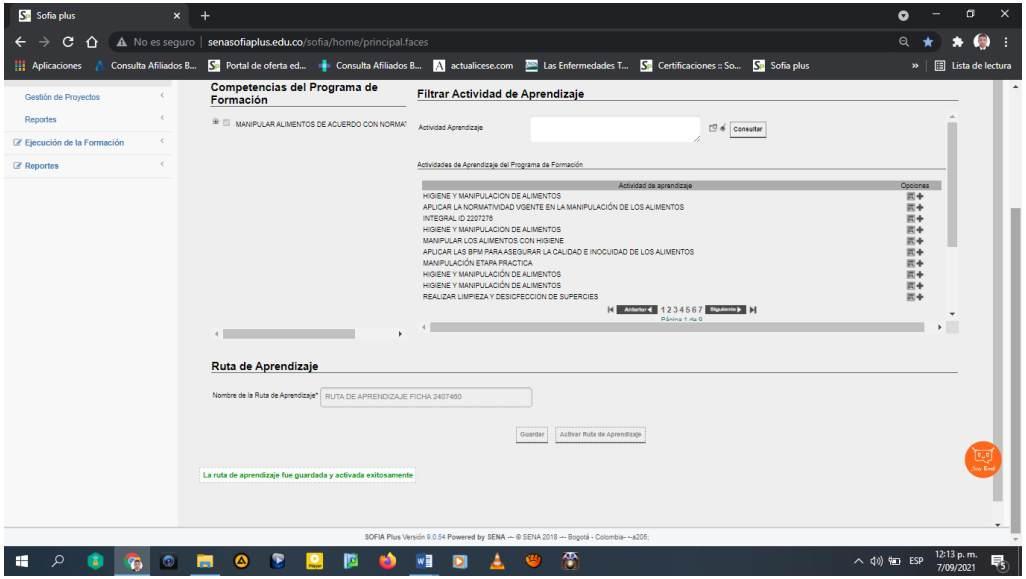
EVIDENCIAS OBLIGACION 6

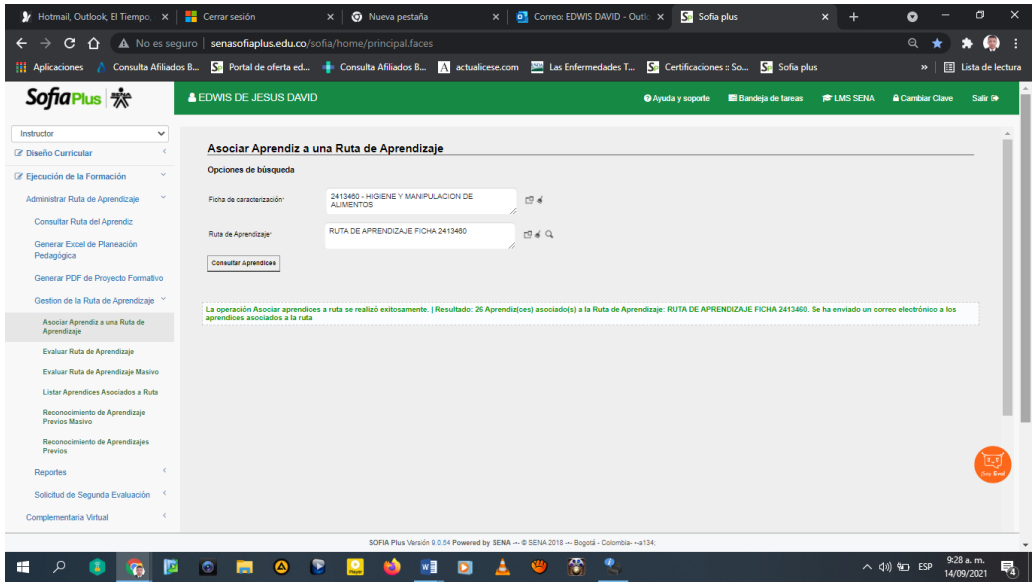


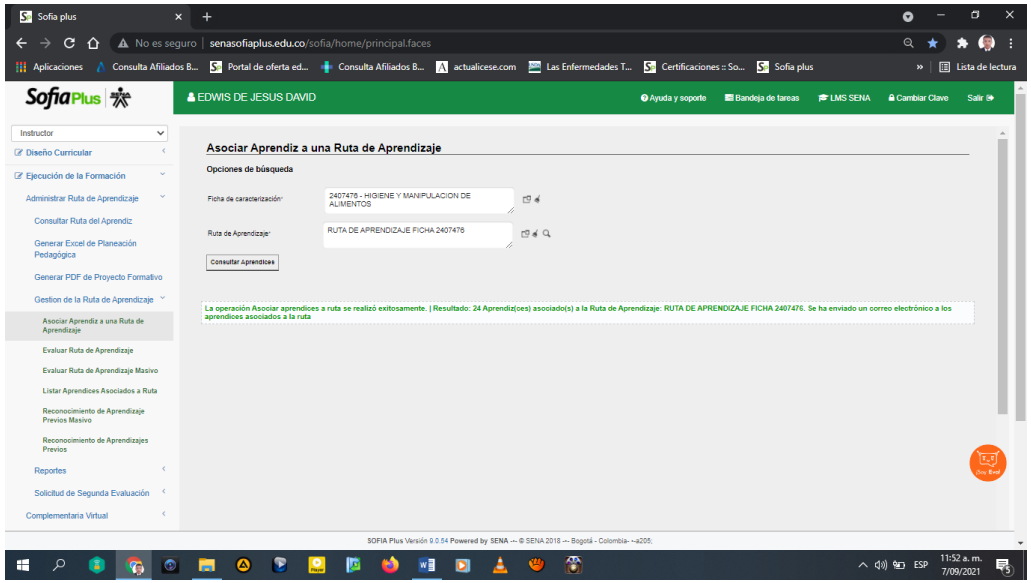


EVIDENCIAS OBLIGACION 7

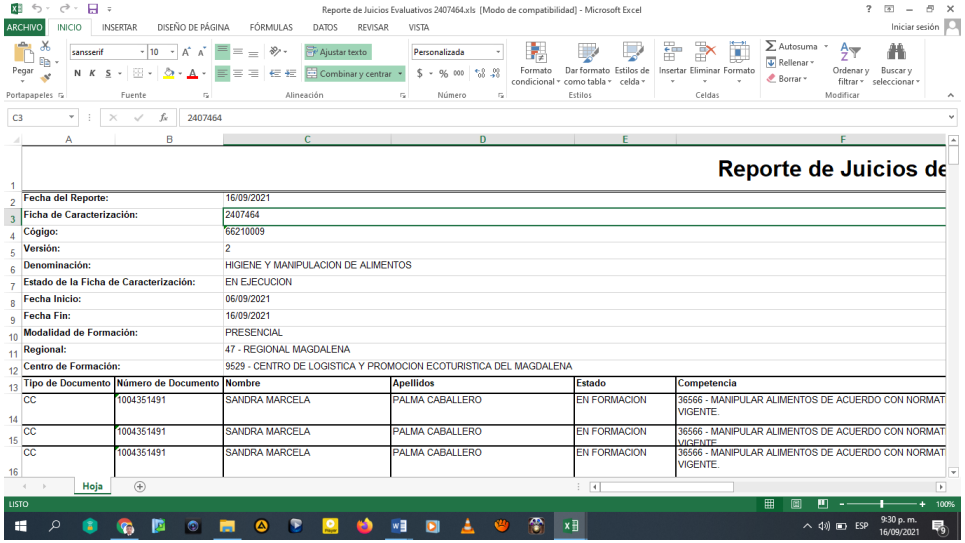








EVIDENCIAS OBLIGACION 8

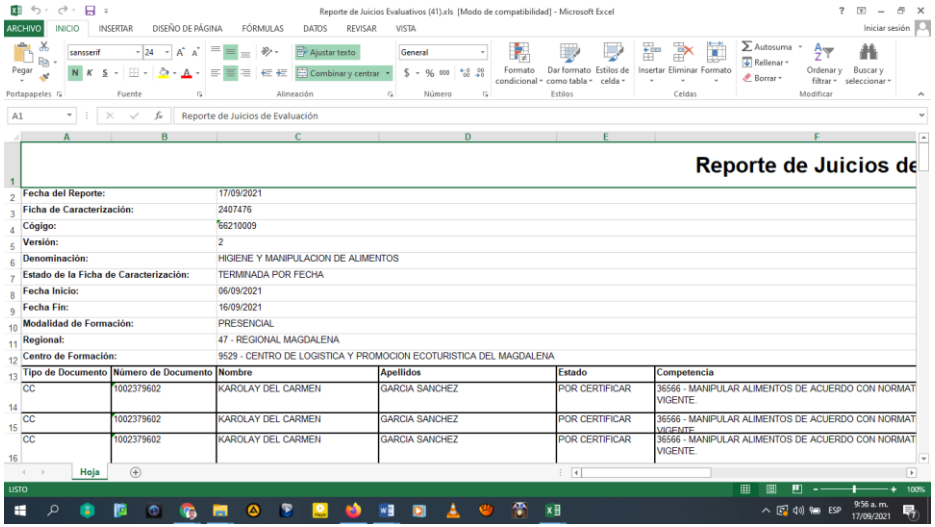


Reporte de Juicios Evaluativos 2407464.xls [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	16/09/2021
Ficha de Caracterización:	2407464
Cógigo:	66210009
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/09/2021
Fecha Fin:	16/09/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9529 - CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1004351491	SANDRA MARCELA	PALMA CABALLERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
CC	1004351491	SANDRA MARCELA	PALMA CABALLERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
CC	1004351491	SANDRA MARCELA	PALMA CABALLERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.

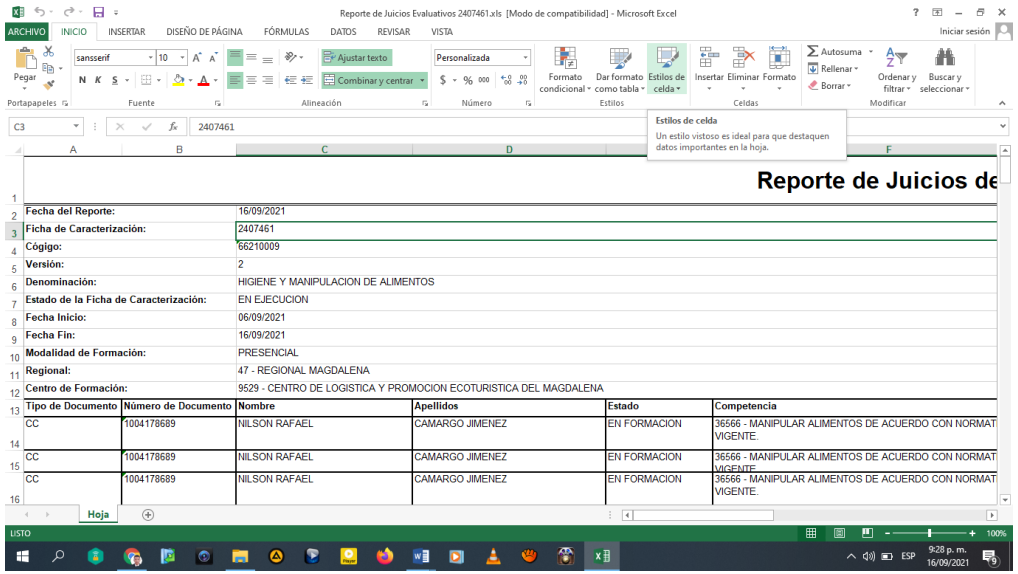


Reporte de Juicios Evaluativos (41).xls [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	17/09/2021
Ficha de Caracterización:	2407476
Cógigo:	66210009
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	06/09/2021
Fecha Fin:	16/09/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9529 - CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1002379602	KAROLAY DEL CARMEN	GARCIA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
CC	1002379602	KAROLAY DEL CARMEN	GARCIA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
CC	1002379602	KAROLAY DEL CARMEN	GARCIA SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.

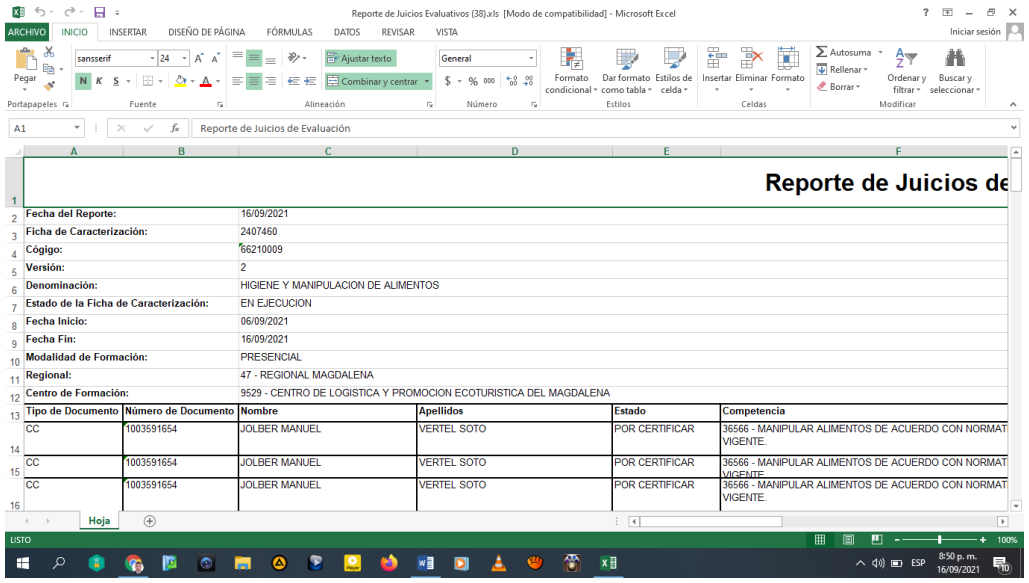


Reporte de Juicios Evaluativos 2407461.xls [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	16/09/2021
Ficha de Caracterización:	2407461
Cógigo:	66210009
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/09/2021
Fecha Fin:	16/09/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9529 - CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1004178689	NILSON RAFAEL	CAMARGO JIMENEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
CC	1004178689	NILSON RAFAEL	CAMARGO JIMENEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
CC	1004178689	NILSON RAFAEL	CAMARGO JIMENEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.



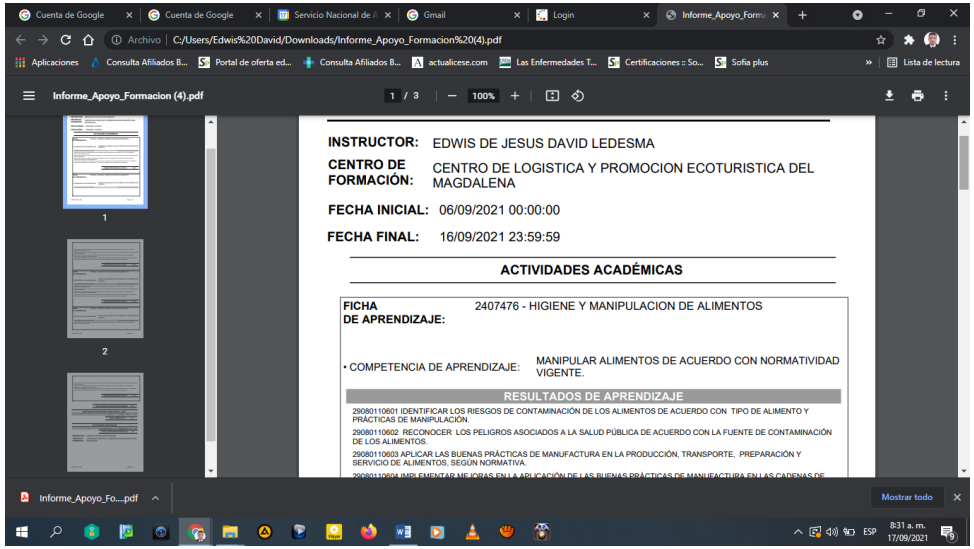
Reporte de Juicios Evaluativos (38).xls [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

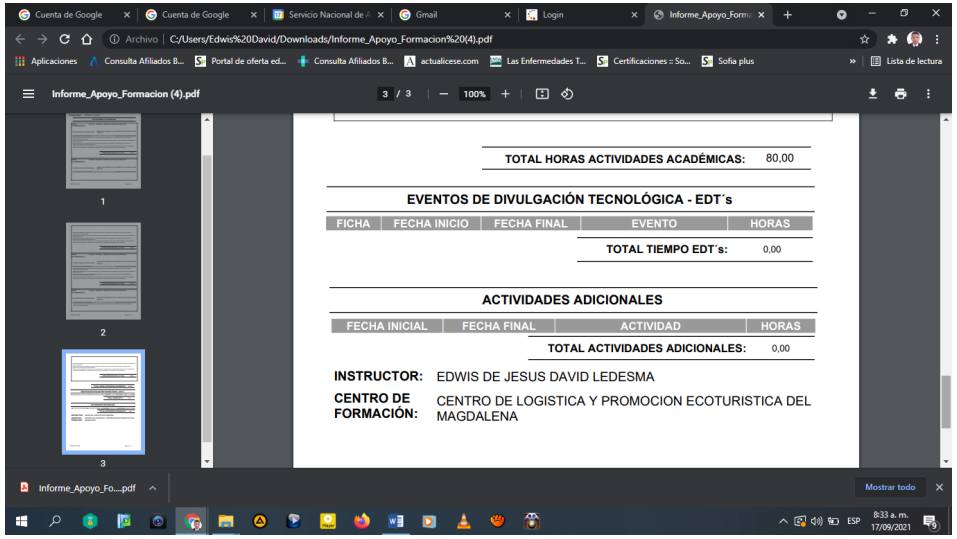
Reporte de Juicios de

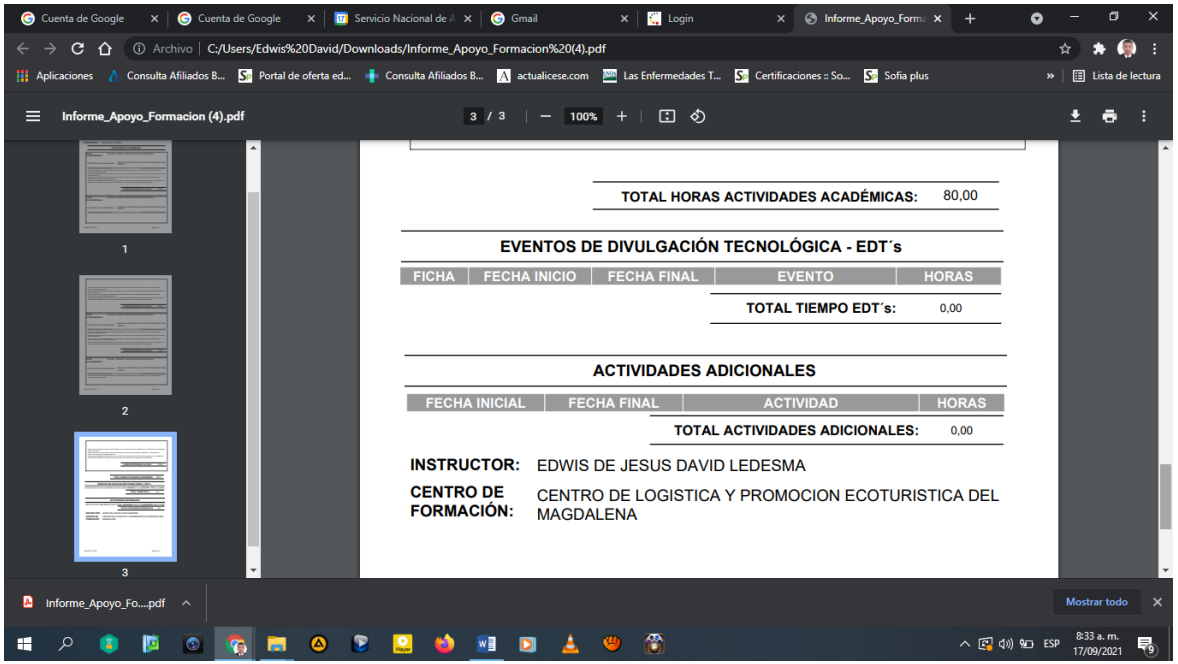
Fecha del Reporte:	16/09/2021
Ficha de Caracterización:	2407460
Cógigo:	66210009
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/09/2021
Fecha Fin:	16/09/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9529 - CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1003591654	JOLBER MANUEL	VERTEL SOTO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
CC	1003591654	JOLBER MANUEL	VERTEL SOTO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
CC	1003591654	JOLBER MANUEL	VERTEL SOTO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.

EVIDENCIAS OBLIGACION 13

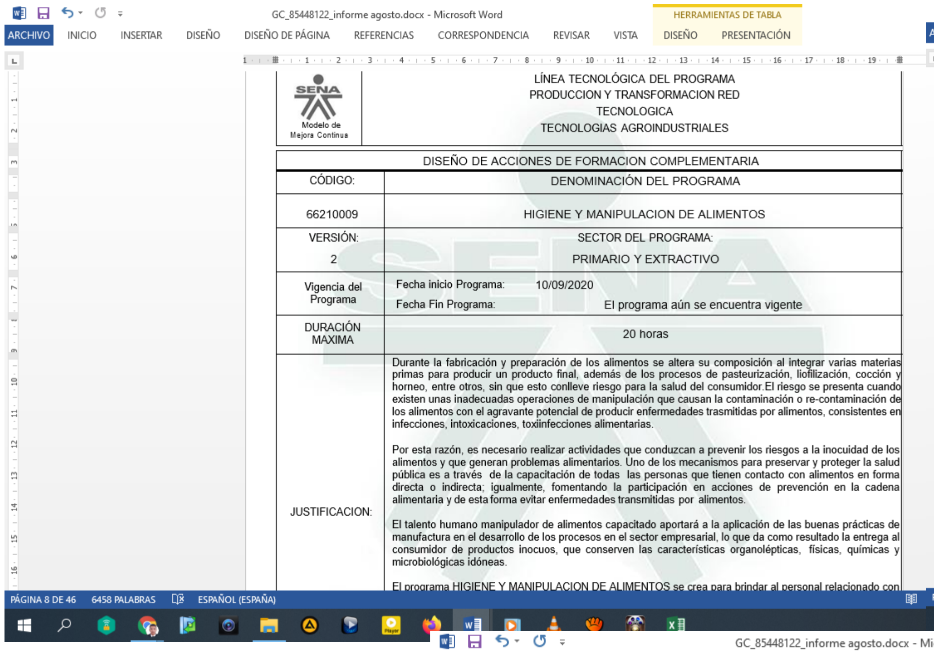




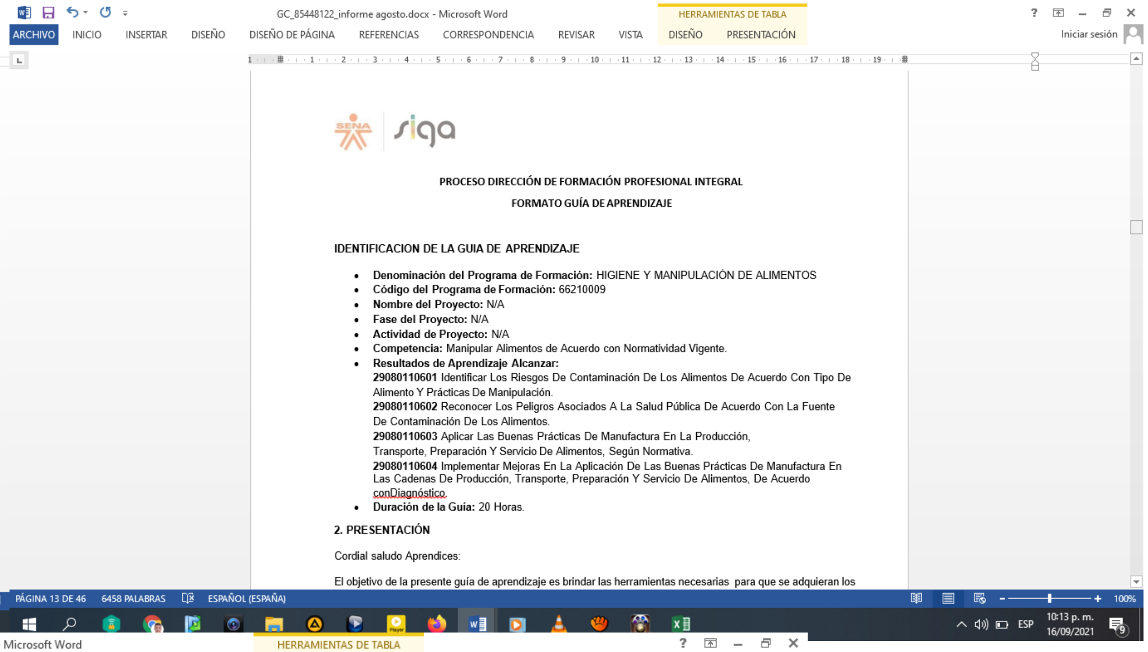


EVIDENCIAS OBLIGACION 14

PORTAFOLIO



Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCION Y TRANSFORMACION RED TECNOLOGICA TECNOLOGIAS 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 MAXIMA	20 horas
JUSTIFICACION:	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 contaminación o 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



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

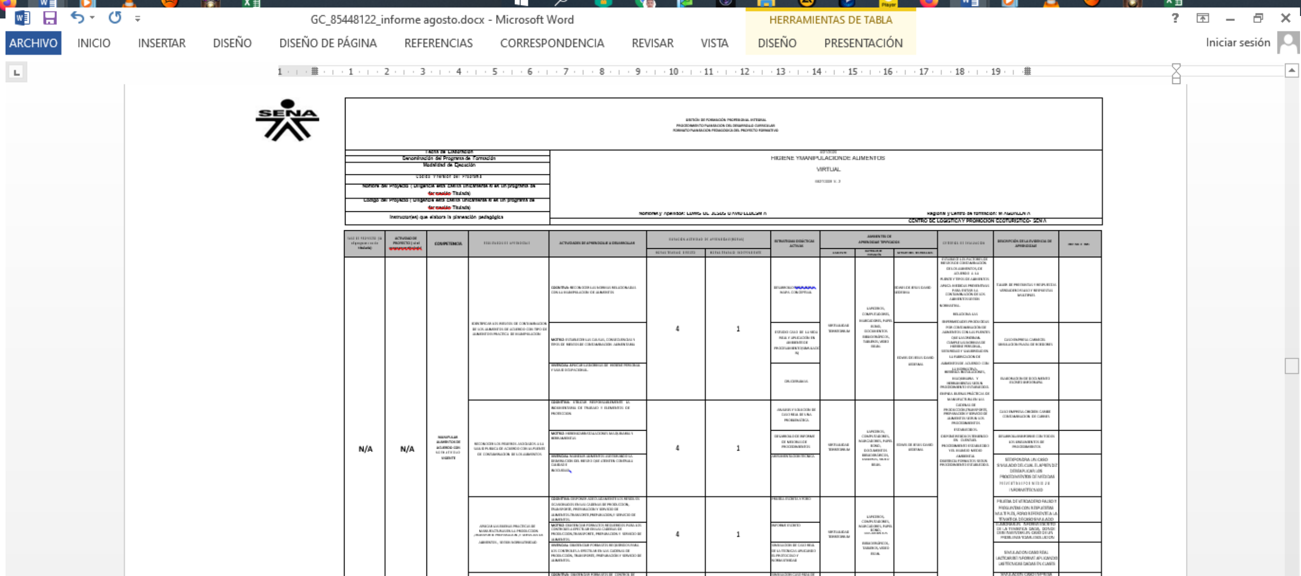
IDENTIFICACION DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **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 conDiagnóstico.
- **Duración de la Guía:** 20 Horas.

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo Aprendices:

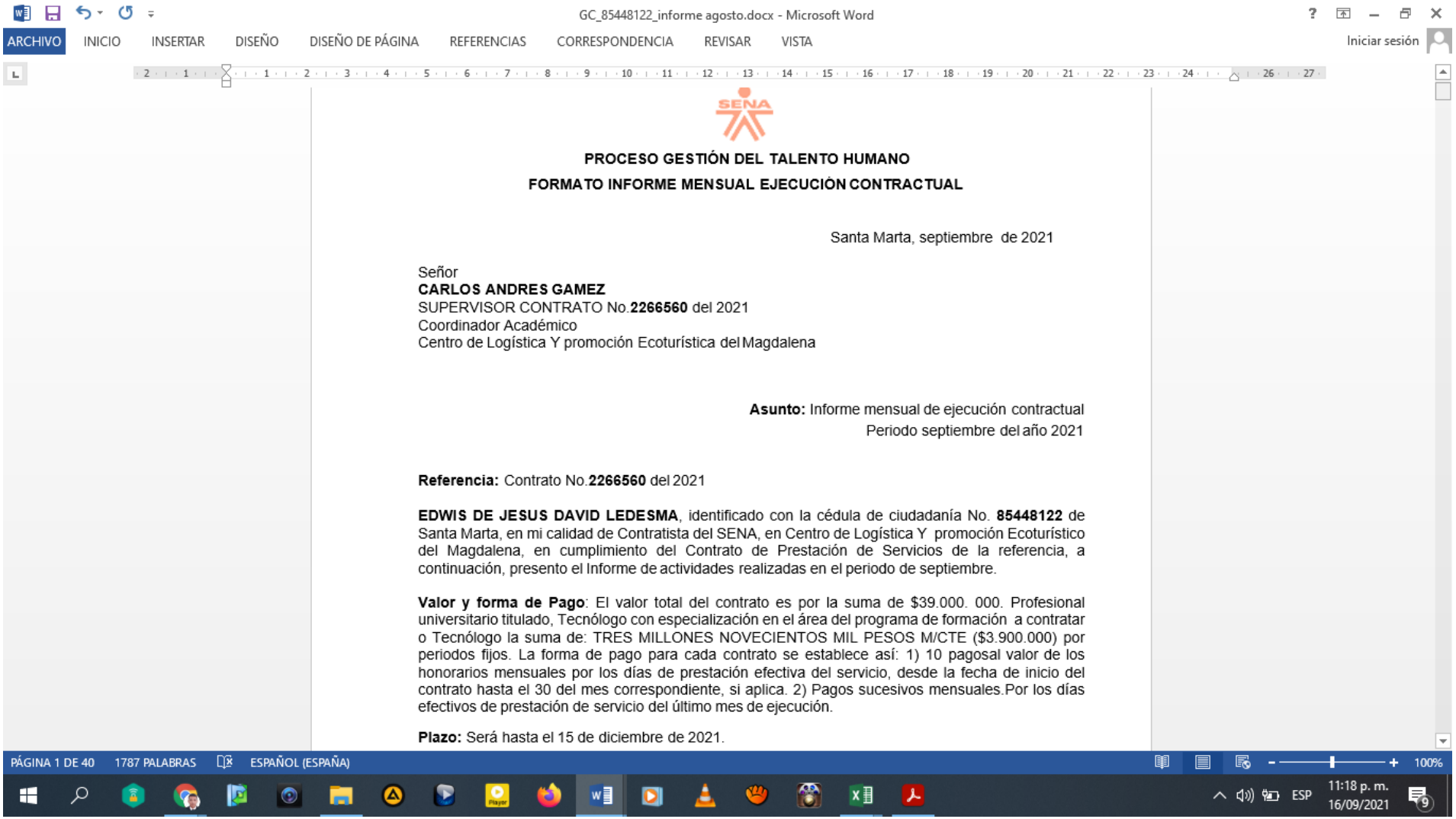
El objetivo de la presente guía de aprendizaje es brindar las herramientas necesarias para que se adquieran los

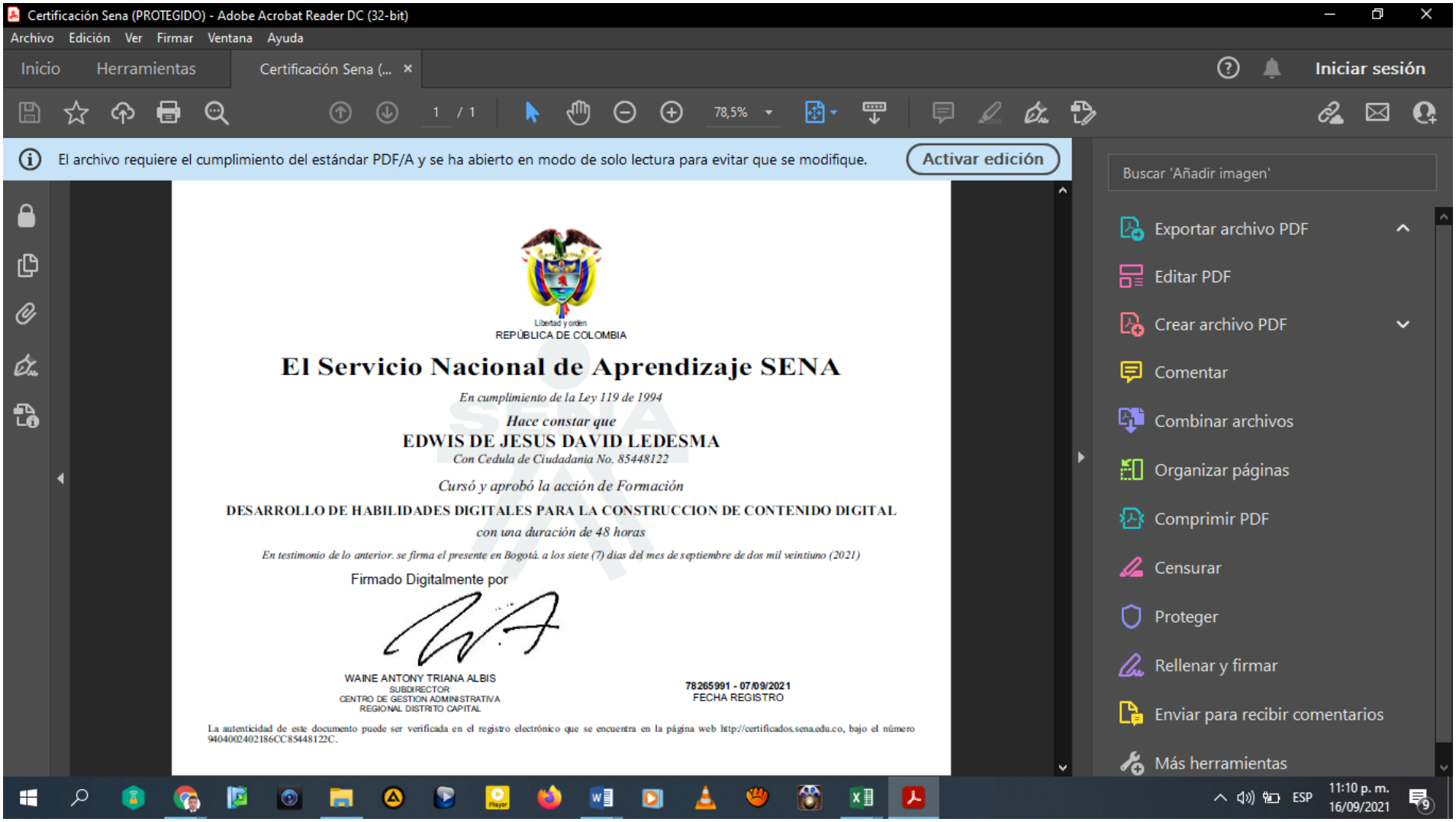


HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

VIRTUAL

EVIDENCIAS OBLIGACION 26




Certificación Sena (PROTEGIDO) - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas Certificación Sena (...
Iniciar sesión
1 / 1
78,5%
El archivo requiere el cumplimiento del estándar PDF/A y se ha abierto en modo de solo lectura para evitar que se modifique.
Activar edición
Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA
El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
En cumplimiento de la Ley 119 de 1994
Hace constar que
EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA
Con Cedula de Ciudadania No. 85448122
Cursó y aprobó la acción de Formación
DESARROLLO DE HABILIDADES DIGITALES PARA LA CONSTRUCCION DE CONTENIDO DIGITAL
con una duración de 48 horas
En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bogotá, a los siete (7) días del mes de septiembre de dos mil veintiuno (2021)
Firmado Digitalmente por
WAINE ANTONY TRIANA ALBIS
SUBDIRECTOR
CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA
REGIONAL DISTRITO CAPITAL
78265991 - 07/09/2021
FECHA REGISTRO
La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9404002402186CC85448122C.
Buscar 'Añadir imagen'
Exportar archivo PDF
Editar PDF
Crear archivo PDF
Comentar
Combinar archivos
Organizar páginas
Comprimir PDF
Censurar
Proteger
Rellenar y firmar
Enviar para recibir comentarios
Más herramientas
ESP
11:10 p. m.
16/09/2021