



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio – Meta; Octubre del 2021

Señor

RAFAEL ÁNGEL AGUILERA MARTÍNEZ

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2270720 y

Coordinador Académico de Programas Especiales

Centro Agroindustrial del Meta

Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.2270720 del año 2021

Adriana Useche Rojas, identificada con la cédula de ciudadanía No. 40393942 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroindustrial del Meta, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE (\$ 37.467.640,00). Esta suma será pagada mes vencido por el SENA al contratista previo cumplimiento del periodo ejecutado de la siguiente manera:

VALOR TOTAL DEL CONTRATO		\$ 37.467.640	
VALOR PAGO MENSUAL		\$ 3.759.295	
CONCEPTO	DIAS	MESES	VALOR
Días de febrero de 2020	11		1.378.408
Meses de marzo a noviembre		09	33.833.655
Días de diciembre	18		2.255.577
TOTAL, PAGOS			\$ 37.467.640.00

Plazo: Será hasta el 18 de diciembre de 2021.



OBJETO: Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral presencial y/o virtual, que programe el Centro Agroindustrial del Meta en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad del programa Atención a Población Desplazada por la Violencia en la Especialidad Requerida y/o de su Perfil Profesional.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en los ambientes de formación.	Se socializa medidas de prevención y protocolos de bioseguridad general para mitigar y controlar el contagio covid-19 con el grupo de aprendices de actividades de formación remota o virtual de actividades asincrónica y sincrónica aplicando las herramientas TCS con las fichas n°2418019, n°2422447 y la ficha n°2432165 del municipio de Villavicencio, n°2426480 del municipio de Cabuyaro – Meta.	Lista de capturas de pantallazos de asistencia de aprendices de formación remota, Lista de asistencia presencial y grabaciones de sesiones; reposan en el portafolio del Instructor de las fichas correspondientes.
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	<p>Informé la planeación de formación con actividades sincrónica y asincrónica de modalidad remota o virtual y de alternancia con modalidad remota y presencialidad de acuerdo con lineamiento al nuevo enfoque institucional del Programa complementaria PVD de garantizar el fortaleciendo del uso de las Tics para reducir la interacción física con los demás mientras duré la emergencia sanitaria del Covid-19 con:</p> <p>1. Cód. DC 96151461 “Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0” para un grupo de 30 aprendices de la Ficha n°2418019 por solicitud de la JAC Brisas del Ocoa sector San Camilo del municipio Villavicencio, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación remota con actividades de formación sincrónica y asincrónica de trabajo autónomo utilizando sus herramientas TICS y las del instructor para la implementar actividades de contextualización de diseñadas en la</p>	<p>Reposa en el portafolio del instructor del programa complementaria PVD y archivo del supervisor de contrato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Captura de pantallazo de Listas de asistencia a formación remota, y grabaciones a sesiones de implementación a actividades sincrónicas de webinarios por Google Meet, mensajería WhatsApp y asincrónicas de trabajo autónomo que reposan en el portafolio del Instructor de las fichas n° 2418019, n°2422447 y ficha 2432165 en el municipio de Villavicencio. Y la ficha



	<p>guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 20 aprendices y desertores 10; Fecha inicial 20/09/2021 y termina 24/09/2021.</p> <p>2. Cód. DC 96151461 “Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0” para un grupo de 30 aprendices de las Ficha n°2422447 por solicitud de la Asociación Víctimas de San Martín – AVISAM sede del municipio Villavicencio, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación remota con actividades de formación sincrónica y asincrónica de trabajo autónomo utilizando sus herramientas TICS y las del instructor para la implementar actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 22 aprendices y desertores 8; Fecha inicial 25/09/2021 y termina 30/09/2021.</p> <p>3. Cód. DC 41311433 “Elaboración Artesanal de Productos de Chocolatería Fina V. 1.0” para un grupo de 30 aprendices de la Ficha n°2426480 por solicitud de la Asociación ASTRACAB nit 900126737-6 del municipio de Cabuyaro, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación remota empleando las herramientas tics y presencial utilizando la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación como la guía de aprendizaje diseñada con actividades de contextualización , simulación de ejecución de actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa. Se encuentran en estado Certificado a 23 aprendices y desertores 7; Fecha inicial 04/10/2021 y termina 08/10/2021.</p>	<p>2437168 en el municipio de Mesetas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Captura de pantallazo de Listas de asistencia a formación remota, y grabaciones a sesiones de implementación a actividades sincrónicas de webinarios por Google Meet, mensajería WhatsApp y asincrónicas de trabajo autónomo y Listas de asistencia presencial y evidencia fotográficas de implementación de actividades prácticas presencial de formación: Ficha 2426480 de la Asociación ASTRACAB municipio de Cabuyaro -Meta. Reposa en portafolio del instructor de la correspondiente ficha. - Formato matriz de Planeación a formación complementaria del instructor en el Drive del correo institucional y Carpeta de Programación Complementaria PVD 2021 en el Google Drive.
--	---	---



		<p>4. Cód. DC 96151461 “Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0” para un grupo de 29 aprendices de la Ficha n°2432165 por solicitud de la “Corporación grupo de apoyo social Graduarte para la Paz” CC 52468915 municipio de Villavicencio – Meta, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación remota con actividades de formación sincrónica y asincrónica de trabajo autónomo utilizando sus herramientas TICS y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado por Certificar a 21 aprendices y a desertores 8; Fecha inicial 11/10/2021 y termina 15/10/2021.</p> <p>5. Cód. DC 96151461 V.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos” para un grupo de 30 aprendices de la ficha 2437168 por solicitud DSCI -Dirección de sustitución de cultivo nit 901006886-4 en Mesetas -Meta, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación remota con actividades de formación sincrónica y asincrónica de trabajo autónomo utilizando sus herramientas TICS y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado de matrícula; Fecha inicial 19/10/2021 y termina 23/10/2021.</p> <p>6. Cód. DC 96151542 “Elaboración de derivados lácteos concentrados V. 1.0” para un grupo de 30 aprendices por solicitud de la Asociación AVISAM nit 900960775-2 del municipio de San Martín, se ejecuta 48 horas donde se imparte formación remota empleando</p>	
--	--	---	--



	<p>las herramientas tics, presencial utilizando la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación como la guía de aprendizaje diseñada con actividades de contextualización , simulación de ejecución de actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa. Se encuentran en estado de planeación solicitud de ficha; Fecha inicial 25/10/2021 y termina 30/10/2021.</p> <p>Conformación de nuevos grupos como atención a empresas y convenio por solicitud a programas de formación complementaria de modalidad remota, el nuevo enfoque de utilización de las TICS mientras dure la emergencia sanitaria Covid-19:</p> <p>1. Asociación ASTRACAB nit 900126737-6 del municipio de Cabuyaro -Meta con solicitud para el Programa Complementario PVD “Higiene y Manipulación de Alimentos” DC 96151461 V. 2.</p> <p>2. AGROFRUTIM nit 901215438-6 del municipio de Mesetas - Meta con solicitud para el Programa Complementario PVD “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” V. 1.0 Cód. DC41311433.</p> <p>3. Alcaldía de Cumaral oficia Secretaría de desarrollo económico nit 892099184-9 del mismo municipio, solicitud para el Programa Complementario PVD “Higiene y Manipulación de Alimentos” V. 2.0 Cód. DC96151461.</p>	
--	---	--



		3. Alcaldía de Cumaral oficia Secretaría de desarrollo económico nit 892099184-9 del mismo municipio, solicitud para el Programa Complementario PVD “Elaboración de derivados lácteos concentrados” V.1 Cód. DC96151542.	
3	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área.	Realicé actividades de desarrollo curricular en estado de ejecución solicitado que son de formación teórica y demás participación sincrónica y asincrónica con incorporación de herramientas tics para implementar la formación remota y alternancia con actividades diseñadas en la guía de aprendizaje como herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación de programas cód. de diseño curricular cód. 96151461 “Higiene y Manipulación de Alimentos V.2”, cód. de diseño curricular cód. 41311433 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina V.1” y cód. de diseño curricular cód. 96151542 “Elaboración de derivados lácteos concentrados V.1”	Reposan en el portafolio del Instructor en actividades de desarrollo Curricular (DC) cód. 96151461 V.2, DC cód. 41311433 V.1 y DC cód. 96151542 V.1
4	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se emite juicios de evaluación a los aprendices que cumplan con los resultados de aprendizaje de evaluación de conocimiento final con la implementación de actividades diseñadas aplicando las herramientas informáticas, uso de la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación como la Guía de aprendizaje, metodología pedagógica de gamificación y uso de lista de chequeo para su implementación y verificación de desempeño y de producto del cód. diseño 96151461 V.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos” con las fichas n°2418019, n°2422447, n° 2432165. y cód. de diseño curricular cód. 41311433 “Elaboración artesanal	Reportes de juicios evaluativos de la plataforma de Sofia plus que reposan en el Portafolio del Instructor Programa Complementaria PVD de las correspondientes fichas en el Drive.



		de productos de chocolatería fina V.1” con la ficha 2426480.	
5	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato.	<p>Orienté, evalúe formación del Cód. DC 96151461 “Higiene y Manipulación Alimentos” a los aprendices de las fichas n° 2418019, n° 2422447, n° 2432165 del municipio de Villavicencio con actividades diseñadas en la guía de aprendizaje y evaluados a través de listas de chequeo de actividades de análisis de estudio de caso reales de vigilancia y control, aplicación de la normativa sanitaria vigente a establecimientos de procesos productivos de alimentos y responsabilidades de los manipuladores de alimentos. Alcanzan las competencias de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. ✓ Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. <p>Y Orienté y evalúe formación profesional integral de modalidad alternancia Cód. DC 41311433 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” con la ficha 2426480 en el municipio de Cabuyaro-Meta con actividades diseñadas en la guía de aprendizaje y las listas de chequeo a través de actividades de simulación de procesos productivos de chocolatería. Los aprendices alcanzan la competencia de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborar artesanalmente productos de chocolate de 	Registros de Reporte de horas de Apoyo Académico y Reporte de Juicios Evaluativos del mes de octubre de la plataforma Sofía plus, reposan en el portafolio del instructor del programa PVD en el Drive correspondiente a cada ficha.



		acuerdo con especificaciones técnicas.	
6	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	<p>Realicé alistamiento y aplicación como estrategia de materiales didácticos pedagógicos y acondicionamiento de las herramientas de enseñanza para incorporar el uso de los tics como estrategia de aprendizaje y de evaluación según nuevos lineamientos de formación alternancia con diseños de actividades asincrónica de trabajo autónomo, sincrónica para el Programa complementaria PVD en: Reuniones de grupo mensajería (WhatsApp), Videoconferencia (Web Ex) Webinario (Google Meet, YouTube) para la implementación de enseñanza, aprendizaje y evaluación de actividades se emplean herramientas de aplicativos online como Flippity. net (Quiz Show, La Ruleta o Selector Aleatorio), Rompecabezas por Jig saw planet, Padlet o Muro Opinión Digital en la formación profesional integral para las fichas n°2418019, n°2422447 y ficha n° 2432165 municipio de Villavicencio de modalidad remota con el diseño curricular cód. 96151461 V.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos”.</p> <p>Y formación profesional integral en la modalidad presencial se desarrolla las actividades diseñadas en la Guía de Aprendizaje y su aplicación en la simulación de procesos de producción de alimentos establecidos con ayuda de herramienta de Lista de Chequeo de desempeño y producto para la ficha n°2426480 municipio de Cabuyaro del Diseño curricular Cód.41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina”.</p>	<p>Se encuentran en las capturas de los pantallazos de la implementación de actividades asincrónicas y sincrónicas de modalidad remota en: Grabaciones de webinaros de sesiones de las fichas n°2418019, n° 2422447, n°2432165 y la con el DC. 96151461 V.2. Y de modalidad alternancia presencial evidencias; Listas de Asistencia a prácticas, Evidencias fotografías de la ficha n° 2426480 con el DC. 41311433 v.1.</p> <p>Se encuentran subidas en el portafolio del instructor en la subcarpeta de Evidencias fotográficas, Capturas pantallazos y otros del mes.</p>



7	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato y participar en los proyectos SENNOVA cuando se requieran.	No me fueron asignados proyectos de investigación y de Pedagogía en el mes de octubre.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2021.
8	Emitir juicio de evaluación sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	<p>Emití juicios de evaluación a los aprendices que alcancen los resultados de aprendizaje y de evaluación de conocimiento con la implementación de actividades programadas aplicando las herramientas informáticas, uso de la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación diseñadas en la guía de aprendizaje utilizando metodología pedagógica, de gamificación y análisis de estudio de casos reales con las fichas n° 2418019, n°2422447 y la ficha n° 2432165 del cód. diseño 96151461 V.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos”.</p> <p>Y uso de la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación diseñadas en la guía de aprendizaje, simulación de Procesos de producción de alimentos, uso de lista de chequeo para la verificación de desempeño, de producto con la ficha n°2426480 de cód. diseño 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina”.</p>	Reportes de juicios evaluativos de Sofia plus reposan en el portafolio del instructor en las subcarpetas de las fichas correspondientes en el Drive.
9	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño	Suministré los soportes para la creación de las fichas n° 2418019, n° 2422447, n° 2426480, n° 2432165 y la ficha 2437168; formatos de ficha de inscripción en masa, copias de documentos de identidad, Certificados de estados de documentos de identidad y Formatos de registros de	Se encuentra en los archivos de administración educativa oficinistas G 02, SGS, archivos del supervisor de contrato y en el portafolio del instructor de las fichas correspondientes.



	curricular, cuando ejecute formación complementaria.	asistencia a matrícula para ejecutar programas de complementaria PVD definido; diseño curricular cód. 96151461 V.2 “Higiene y manipulación de Alimentos”, diseño curricular cód. 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina”.	
10	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. f). Abstenerse de permitir la participación en la formación a personal que no esté relacionado en el listado de la Ficha a su cargo de acuerdo con lo registrado en el aplicativo SOFIA PLUS.	Realicé registro y verificación en la totalidad de los aprendices que se encuentran en estado de matrícula, registré, asocié a los aprendices a una ruta de aprendizaje por actividad y registré los juicios evaluativos de reconocimiento aprendizaje previos y de aprendizaje final a los aprendices que alcanzaron las competencias de las fichas n° 2418019, n°2422447, n°2426480 y la n° 2432165 como seguimiento en el sistema de información en la gestión de la Formación Profesional Integral. En cada ficha caracterización de grupo a formación solo participan los aprendices que se encuentran matriculados.	Se encuentran publicadas los soportes de Formatos: reportes de inscripción matrícula, Listas de aprendices a asociados a las rutas y Reportes de juicios evaluativos de Sofia plus de las fichas correspondientes y subidos al Portafolio de la Instructora PVD en las subcarpetas de las fichas correspondientes en el Drive.
11	Participar cuando el Centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de	No me fue asignada a la participación en los procesos de selección, diseño de talleres e instrumentos para las pruebas de selección de aprendices para ingreso programas.	No se ejecuta para el mes de octubre 2021.



	pruebas para la selección de aprendices.		
12	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Orienté la inducción y la bienvenida al aprendiz SENA de manera asincrónica y sincrónica utilizando herramientas con las fichas n°2418019, n° 2422447, ficha n° 2432165 en el municipio de Villavicencio – Meta y la ficha 2426480 en el municipio de Cabuyaro, se da a conocer los principios y valores, Misión y Visión, la Metodología activa, objetivos y funciones del SENA. Algunos derechos y deberes del Manual de Convivencia del aprendiz para motivar el respeto entre los aprendices y el instructor, conocer sus directrices y despertar el sentido de pertinencia hacia el SENA para aplicarlos durante la implementación de los programas; a través del uso de presentación, videos animados para facilitar su entendimiento.	Se encuentran las capturas de pantallazos, grabaciones de las sesiones y lista de asistencias subidos en el portafolio del instructor en la carpeta de Evidencias de Captura de pantallazos y otros correspondiente a cada ficha.
13	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No me fue asignada a realizar procesos de registro calificado a los programas nivel Tecnológico.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2021.
14	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Realicé gestión académica y administrativa con los formatos actualizados del sistema de calidad y gestión, certificación del subsistema gestión de Inducción seguridad y salud en el trabajo- SGSST, Modulo 1, Modulo 2 y Protocolos de Bioseguridad. Realice la capacitación Manual de discapacidad y política en el SENA. Disponible en la plataforma de Si Contratista.	Se encuentra los Certificados subidos en el aplicativo de Si contratista del instructor y las copias reposan en archivos del supervisor de contrato. Lista de asistencia del enlace que reposan en archivos del Instructor de la Escuela de Instructores Rodolfo Martínez Tono y Pantallazo de captura de actividades sincrónicas.



		Participe en la convocatoria múltiple PIC (Plan Institucional de Capacaciones) Pedagogía 2021. Programa por desarrollar: “Planeación de estrategias pedagógicas y técnicas didácticas para la formación profesional” Fecha de inicio 13/10/2021 fecha final 04/11/2021 a la 10:00 am a 12:00 md modalidad virtual por aplicativo Meet.	
15	Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Se apoya en la divulgación de estrategias de navegación gratuita del SENA para consultas de página claves para la formación profesional integral como: web Institucional, Sofia Plus, Sistemas de bibliotecas, Sistema de gestión virtual de Aprendizaje, Certificado digital y otras.	Evidencia de captura de pantallazos de envíos a redes sociales de grupo de WhatsApp, Facebook.
16	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	No me fue asignada la gestión de etapa Productiva en el Programa de formación Complementaria.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2021
17	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	<p>Apliqué metodologías didácticas de gamificación (uso de estrategias, dinámicas y elementos propios de los juegos) y de retroalimentación para el proceso del nuevo enfoque de formación remota en la utilización de los tics mientras duré la emergencia sanitaria del covid-19 con las fichas n°2418019, n° 2422447 y la ficha n° 2432165 del municipio de Villavicencio-Meta del diseño cód. 96151461 V.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos”.</p> <p>Y en formación de presencial remota se establecen actividades de simulación a procesos productivos de alimentos con la ficha n° 246480 del municipio de Cabuyaro del diseño cód. 41311433 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina”, con el fin de disminuir la deserción de los aprendices.</p>	Se soporta en archivos de seguimiento en el portafolio del instructor PVD en las subcarpetas de Evidencias Capturas de pantallazos, Grabaciones de las Sesiones y Evidencia Fotográficas u otros de las Fichas correspondientes.



18	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	No hubo disposición de elementos, estoy a paz y salvo con el almacén.	No se ejecuta para el mes de octubre 2021
19	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2021.	Apliqué a la certificación y aprobé la competencia laboral en la norma Cód. 240201056 nivel Intermedio -Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa con fecha vigencia 21/10/2023.	Certificado de la Norma Laboral Cód. 240201056 De aprobación reposa en archivo del aplicativo Secopii de la actual Contratación año 2021.
20	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	No me fue solicitado apoyo para actividades de bienestar al aprendiz en el mes de octubre de 2021.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2021.
21	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No me fue solicitado apoyo para acompañamiento a procesos de autoevaluación de programas de formación tecnológica.	En el periodo objeto de pago no se realiza.
22	Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de trabajo.	Se realiza desplazamiento con la ficha 2426480 a impartir formación profesional integral presencial para un grupo de 23 aprendices en el municipio de Cabuyaro del programa PVD población objeto de contrato.	Listas de asistencia, Evidencia fotográficas de desarrollo de actividades de desempeño y de producto que reposan en la carpeta de portafolio de la instructora de la ficha



			2426480 en el Drive carpeta PDV.
23	Cumplir con la programación de 160 horas mensuales.	<p>Cumpro con las 168 horas máxima en el mes de actividades formación sincrónicas, asincrónicas de trabajo autónomo y de presencialidad con alternancia utilizando herramientas de los tics mientras dure la Emergencia económica, social y ecológica Covid-19 con las fichas n° 2426480, n°2432165, ficha n°2437168; realizando webinarios, mensajería WhatsApp con actividades de formación integral, diseñadas a través del uso de herramientas de enseñanza, aprendizaje y educación; para implementarlas en el programa DC cód. 91151461 "Higiene y Manipulación de Alimentos V.2".</p> <p>Y el nuevo grupo de solicitud de ficha correspondiente a la semana 25 al 30 de octubre del 2021 Asociación AVISAM nit 900960775-2 del municipio de San Martín con el uso de la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación diseñadas en la guía de aprendizaje, simulación de Procesos de producción de alimentos, uso de lista de chequeo para la verificación de desempeño, de producto con la ficha n°226480 de cód. diseño 41311433 V.1 "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina".</p>	Reporte del Registro de los eventos de apoyo académicos de Sofía Plus correspondiente al mes de octubre reposa en la subcarpeta de Horas del Instructor correspondiente al mes en la carpeta de PVD en el Drive. Además de la matriz programación a formación para solicitud de ficha correspondiente a la semana del mes en el Drive del correo institucional, Evidencias capturas de pantallazos, Listas de asistencias y grabaciones de sesiones de actividades a formación modalidad remota que reposan en el Portafolio del Instructor de las fichas correspondientes.
24	Ser respetuoso en el trato con sus aprendices, compañeros y demás miembros de la comunidad SENA.	Respeto, trabajo con integridad, calidad y transparencia a la hora de realizar las actividades de formación a los aprendices del programa complementaria PVD y con la comunidad SENA.	Informe a la supervisión sin novedades, ni llamadas de atención.
25	Pagar mensualmente los aportes al sistema de seguridad social integral, en salud y en pensión, en los	Reporté el pago del mes de septiembre del 2021 de los aportes al sistema de seguridad social integral, salud y pensión en los términos de ley de la	Soporte de planilla de pago de conformidad con los lineamientos para la gestión de la cuenta de



	términos consagrados en el artículo 1° de la Ley 828 del 19 de julio de 2003, en armonía con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a través de la planilla única integradora lo cual será un requisito para el pago de los honorarios. Para la legalización del contrato acreditar su afiliación al sistema de seguridad social integral en salud y en pensiones y riesgos profesionales.	planilla n° 8353806528 expedido por Compensar miplanilla.com.	cobro del mes de octubre 2021.
26	Aplicar y evidenciar los formatos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión, que correspondan a los procedimientos y a la dependencia que se encuentra adscrito.	Aplico los formatos y planillas para evidenciar los procesos académicos y de producto del programa Complementaria PVD, administrativo y de identidad corporativa teniendo en cuenta los diferentes espacios de tecnología de presentación para su implementación.	Formatos y las herramientas de enseñanza, aprendizaje y evaluación, documentos de texto y presentación, se evidencia en el Portafolio del Instructor PVD y archivos del supervisor.
27	Apoyar la estructuración de la etapa preliminar y/o estudio de mercado dentro de los procesos contractuales asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	No fui asignada como apoyó al estudio de mercado dentro del proceso contractual.	No Aplica para el mes de octubre de 2021.
28	Evaluar técnica y económicamente las propuestas presentadas al Centro Agroindustrial del Meta dentro de los procesos contractuales que sea designado por el ordenador del gasto como evaluador técnico y económico.	No me asignaron actividades como evaluador técnico y económico.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2021.
29	Prestar apoyo en la supervisión de los contratos que sean designados por el ordenador del gasto.	No fui asignado a supervisión de contratos.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2021.
30	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación	No me fueron asignados proyectos de investigación técnica y de Pedagogía en el mes de octubre.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2021.



	técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato y participar en los proyectos SENNOVA cuando se requieran.		
31	Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro mensuales dentro de las fechas estipuladas por el supervisor.	Se presentó el informe de ejecución contractual del instructor y la cuenta de cobro del mes de octubre de 2021 en el periodo estipulado por el supervisor de contrato.	Se encuentra subida en archivos del programa PVD en la subcarpeta de Cuentas de cobro del mes de octubre 2021 en el Drive y en archivos de supervisión.
32	Asistir a las reuniones presenciales que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual. Atender oportuna y ágilmente las llamadas telefónicas, video llamadas y reuniones virtuales programadas en el desarrollo de su objeto contractual.	No hubo atención a reunión mensual de instructores programa de víctimas por Desplazamiento- PVD en el mes de octubre.	No se ejecuta para el mes de octubre de 2021.

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

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.8353806528 de la planilla, recibo de pago y aportes a salud, pensiones y ARL expedido por Compensar miplanilla.com, correspondiente al mes de septiembre del año 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (68) folios

Cordialmente,

Firma

Adriana Useche Rojas

Contratista

C.C. No. 40.393.942 de Villavicencio

Recibí a satisfacción:

Firma

RAFAEL ANGEL AGUILERA MARTÍNEZ

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.2270720 del 2021

Coordinador Académico de Programas Especiales

Evidencia Capturas de Pantalla y Fotográfica

- 1. Evidencia de captura de pantallazos formación remota ficha 2418019, ficha 2422447 y ficha 2432165 del municipio de Villavicencio – Meta, programa cód. 96151461 v.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos”.**

Sesión 1. Inducción y bienvenida el SENA. Principio Básicos de higiene y manipulación de Alimentos.

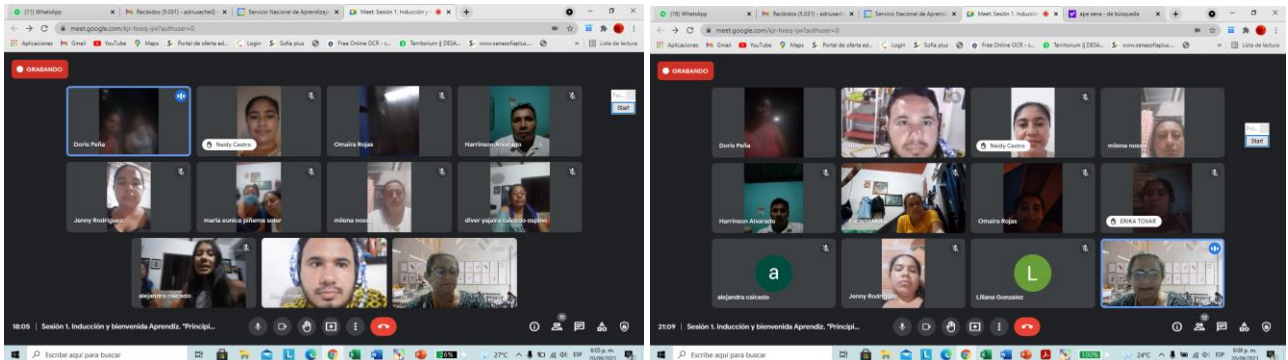
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultado de aprendizaje: Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industria.

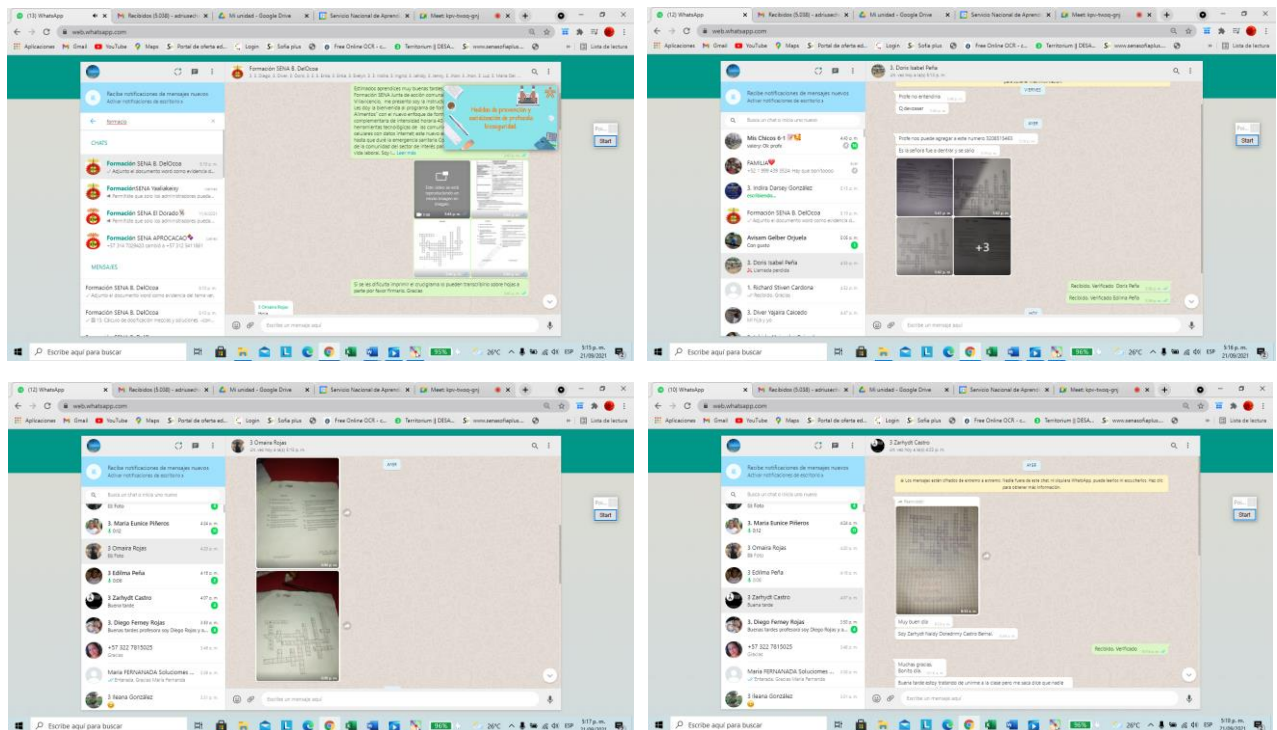
- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 1. Inducción y Bienvenida al aprendizaje como parte del derecho según el Reglamento del aprendizaje y de convivencia e inicio del tema “Principios básicos de Higiene y Manipulación de Alimentos”. Ficha 2418019



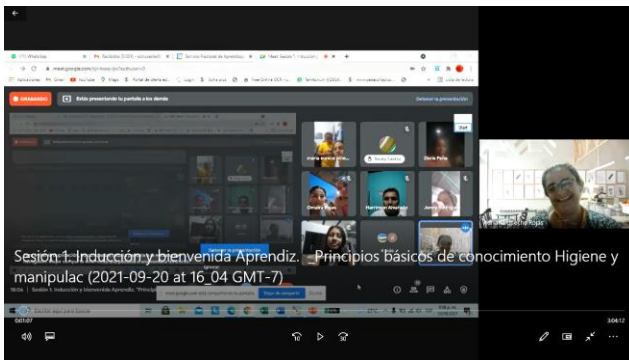
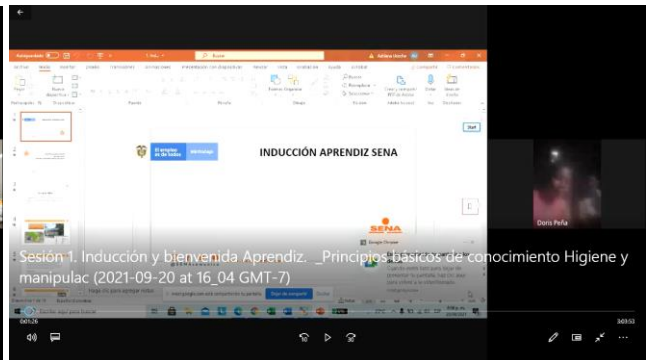
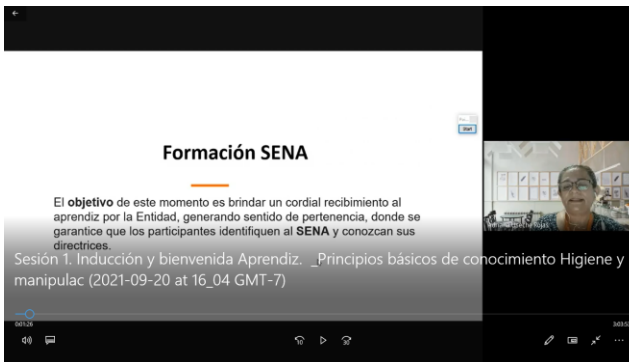
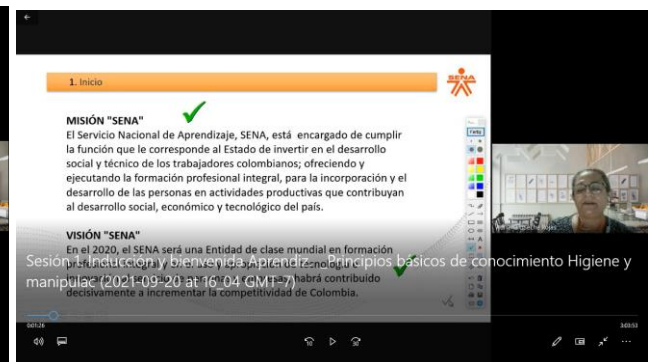
Fecha 20/09/2021



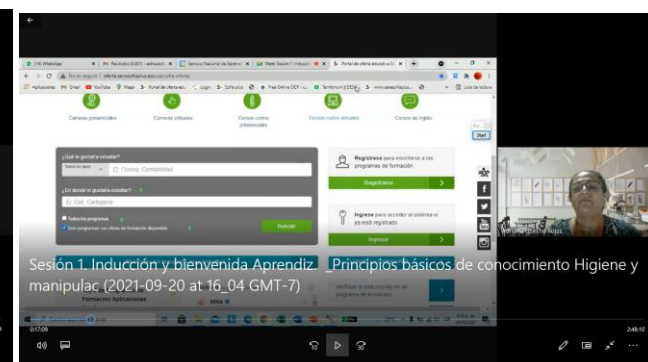
Participación asincrónica de los aprendices la herramienta del autodiagnóstico para conocer previamente el conocimiento sobre el tema y evidencia de sus desarrollos. Y se socializa el protocolo de bioseguridad general de saneamiento Covid-19 para prevenir el contagio.

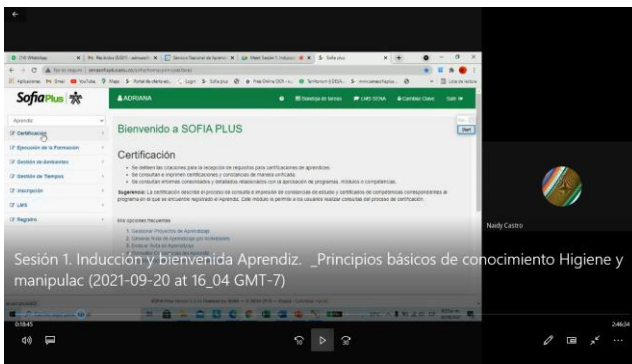
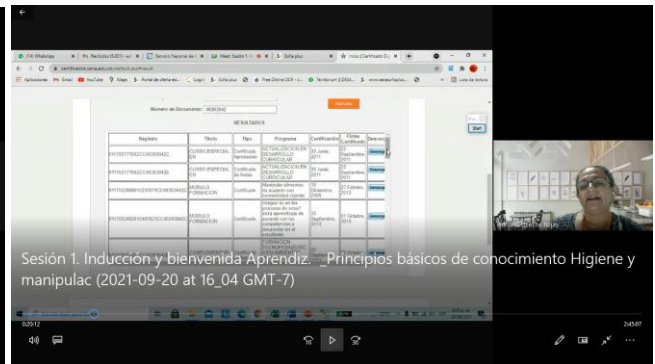


Se presenta a los aprendices la Inducción y Bienvenida al aprendiz como parte del derecho según el Reglamento del aprendiz, la Misión y Visión, Objetivo y funciones, el organigrama de la institución y otros servicios de (APE, SENA SOFIAPLUS, etc....) SENA.

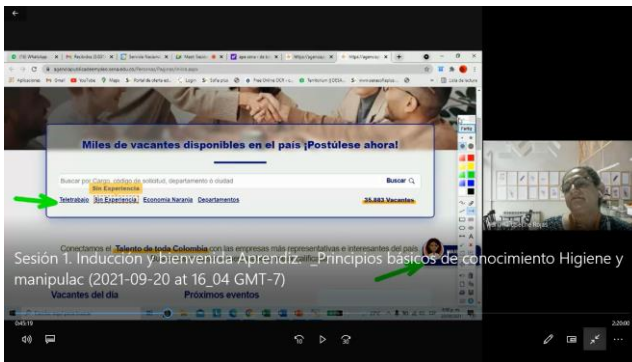
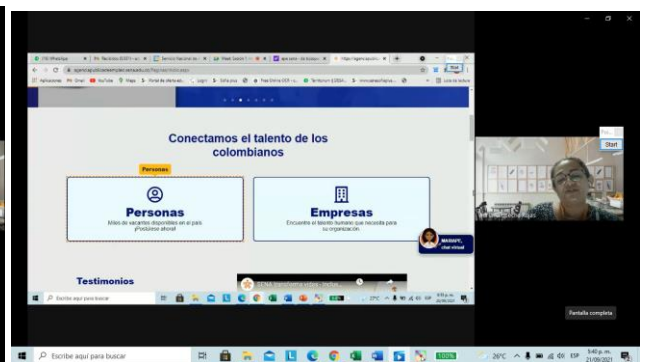
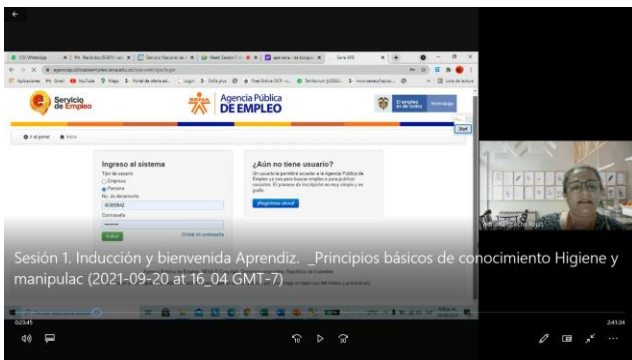
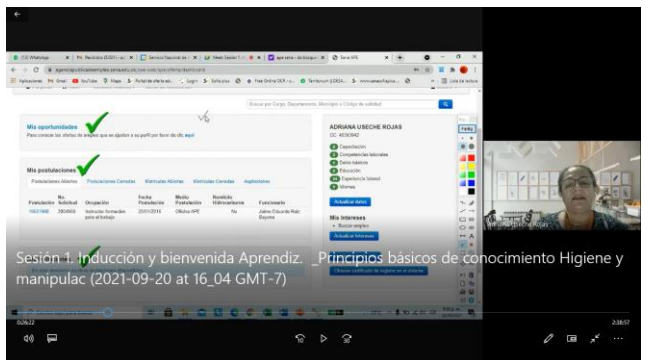


Se socializa a los aprendices el organigrama del SENA para conocer sus directrices y se les comparte la metodología activa que aplica el SENA para impartir formación profesional integral siempre con un componente técnico. Y la plataforma SENA Sofia plus como herramienta para buscar ofertas educativas e imprimir su certificado.

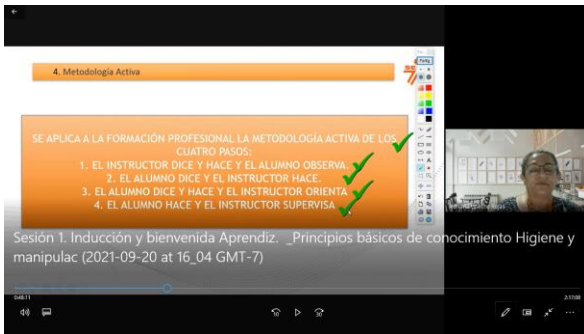
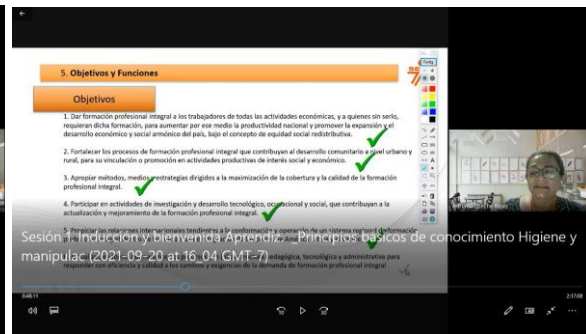




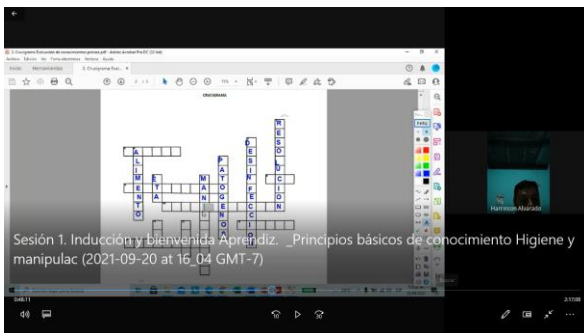
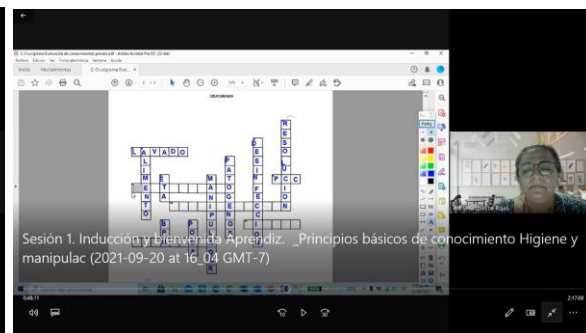
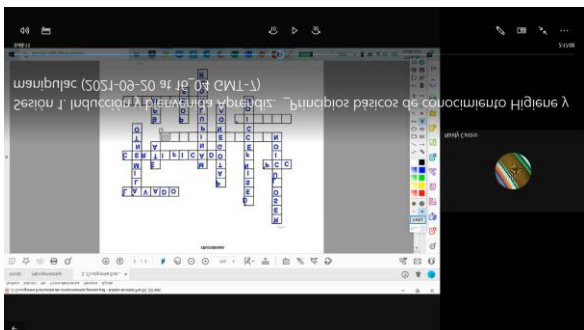
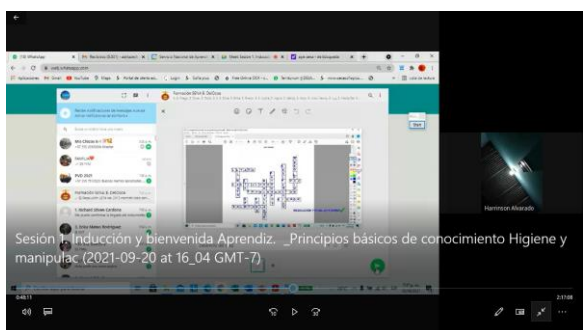
Se les socializa a los aprendices la plataforma del Agencia pública de empleo - APE del SENA como herramienta para su utilización y manejo en la búsqueda de empleo.



A demás se define la metodología para el desarrollo de los programas de formación integral, los objetivos y las funciones de la entidad SENA que le corresponde implementar al estado para promover la productividad nacional, desarrollo económico y social.



Se desarrolla con los aprendices el crucigrama para verificar las respuestas y fortalecer su conocimiento y se evidencia un pantallazo al grupo del WhatsApp del grupo de formación SENA.



Se les presenta a los aprendices el tema de higiene personal en los manipuladores de alimentos para determinar la importancia del aseo para la salud y el bienestar y proteger los productos alimentos de la contaminación.





Recomendaciones generales de higiene personal para los manipuladores de alimentos

Se define al aprendiz el concepto de Alimento según la normativa vigente Resolución 2674 de 2013. Y se determina las pautas higiénicas en cada proceso de los alimentos desde adquisición hasta su producto de almacenamiento hasta que llegue al consumidor.

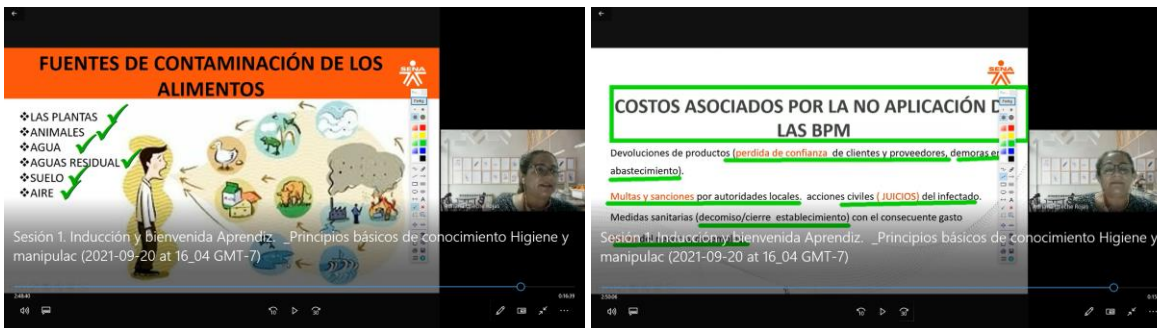
Se determina en los aprendices los requisitos que deben tener los alimentos para su procesos y prevención de enfermedades infectocontagiosa a los consumidores.



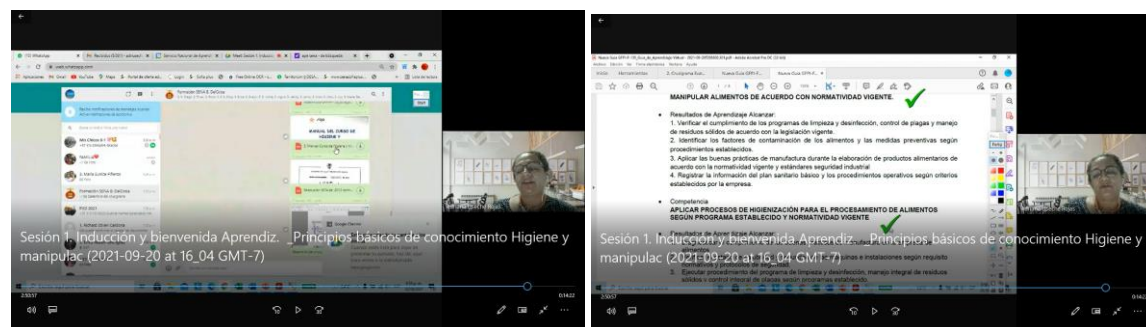
Se presenta a los aprendices como se contaminan los alimentos, las prácticas peligrosas de los manipuladores de alimentos y las fuentes de contaminación en los alimentos.



Se informa a los aprendices cuales son las fuentes de contaminación para los alimentos y las consecuencias por la no prácticas de las BPM en los establecimientos procesos de los alimentos.



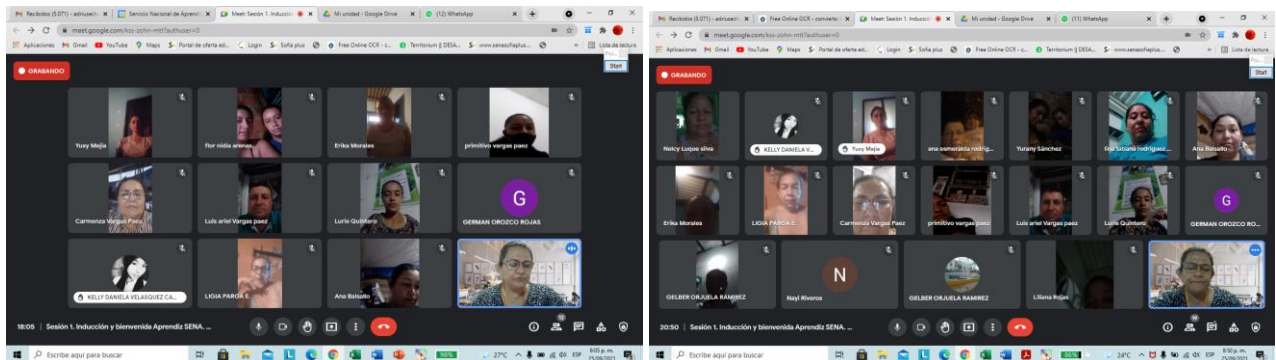
Se les comparte el Material didáctico como herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación guía de aprendizaje, Manual de Higiene y Manipulación de Alimentos y normativa sanitaria vigente que aplica a todos los manipuladores de alimentos independientemente de su labor para consulta y fortalecer el conocimiento del aprendiz mientras dure la formación.



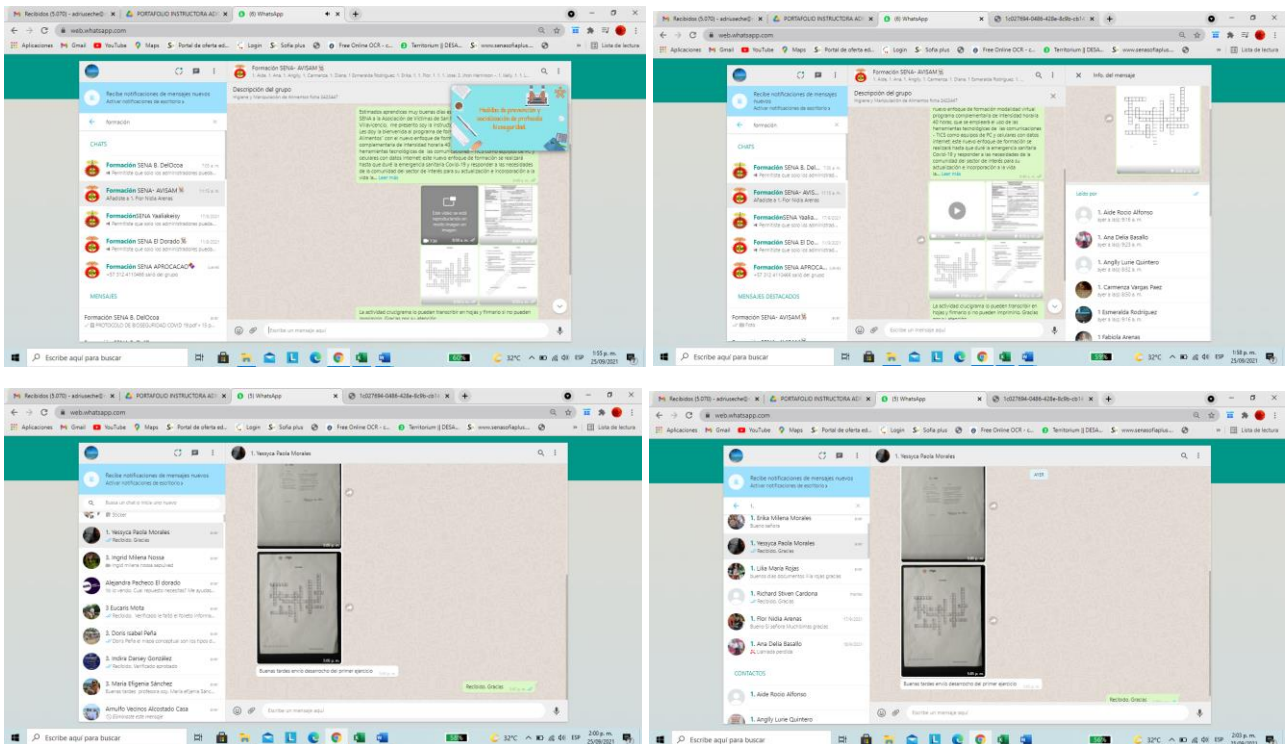
- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 1. Inducción y Bienvenida al aprendiz como parte del derecho según el Reglamento del aprendiz y de convivencia e inicio del tema Principios básicos de Higiene y Manipulación de Alimentos. Ficha 2422447



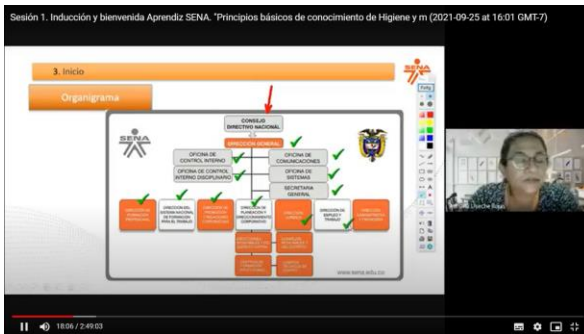
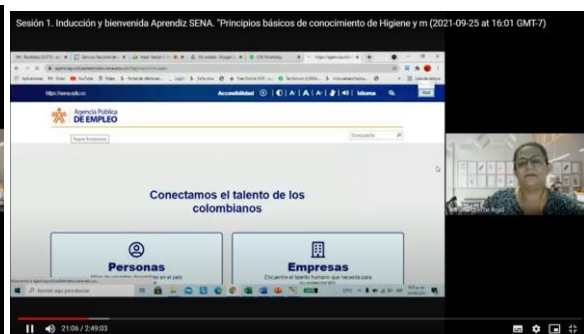
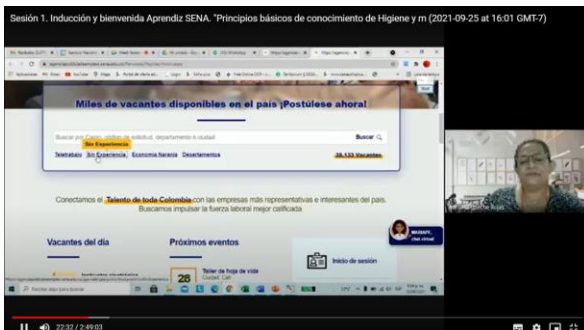
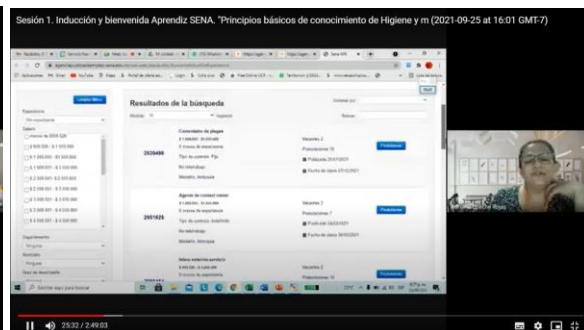
Fecha 25/09/2021



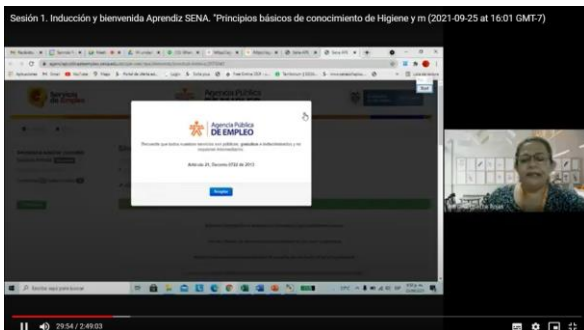
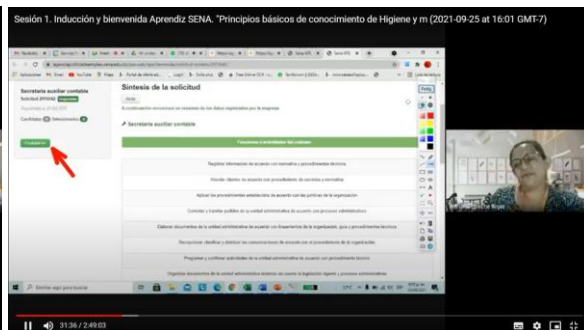
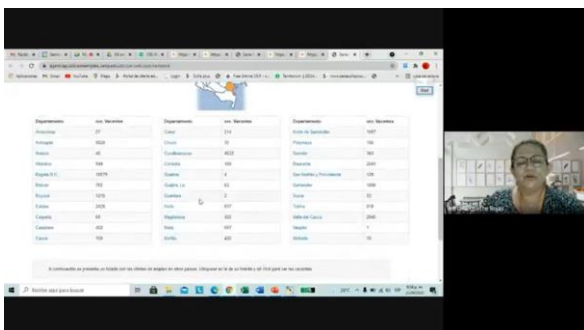
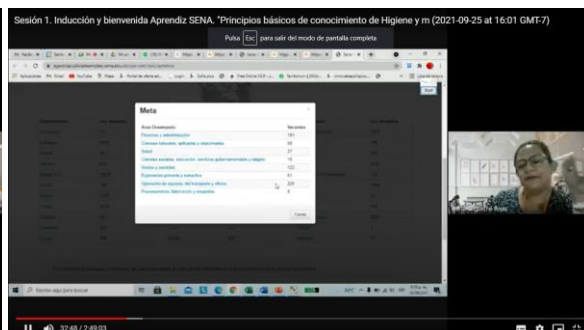
Participación asincrónica de los aprendices la herramienta del autodiagnóstico para conocer previamente el conocimiento sobre el tema y evidencia de sus desarrollos. Y se socializa el protocolo de bioseguridad general de saneamiento Covid-19 para prevenir el contagio.



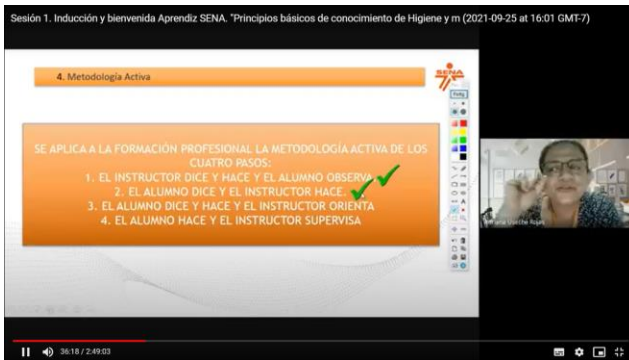
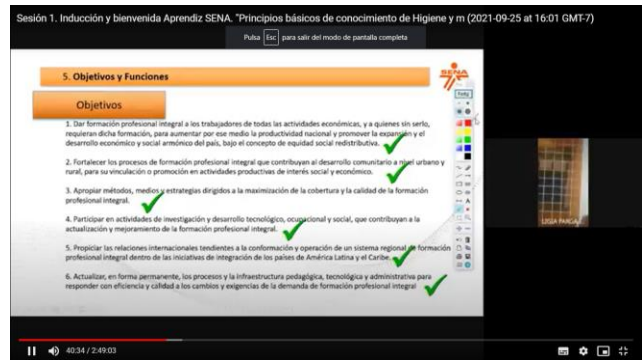
Se socializa a los aprendices el organigrama del SENA para conocer sus directrices y se les comparte la metodología activa que aplica el SENA para impartir formación profesional integral siempre con un componente técnico. Y el aplicativo de la Agencia pública de empleo APE del SENA como herramienta para buscar ofertas de empleo a nivel nacional de manera gratuita.



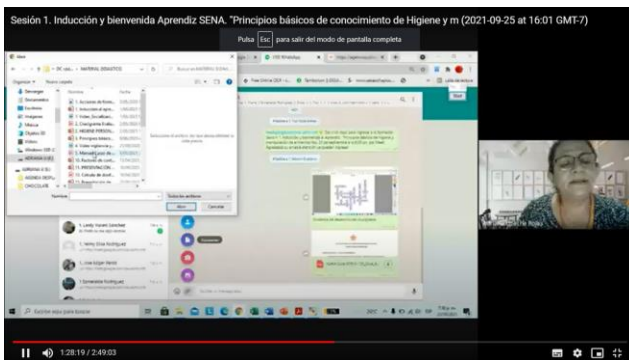
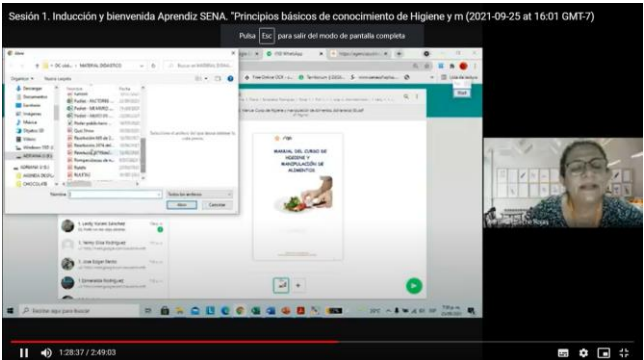
Se les aclaran a los aprendices que el Servicio público de empleo es gratuito y solo le sirve de medio de comunicación con la empresa para la vinculación laboral.



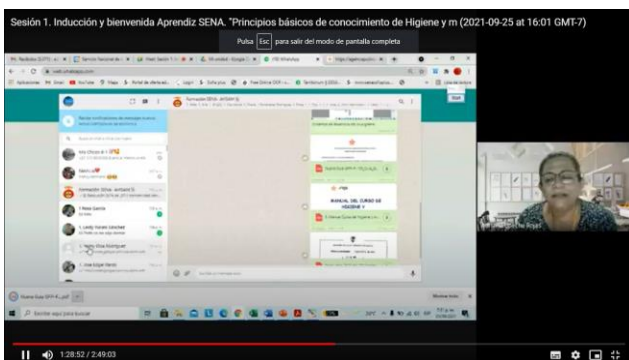
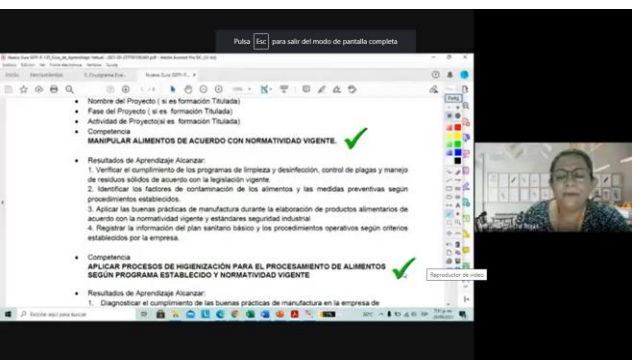
A demás se define la metodología para el desarrollo de los programas de formación integral, los objetivos y las funciones de la entidad SENA que le corresponde implementar al estado para promover la productividad nacional, desarrollo económico y social.



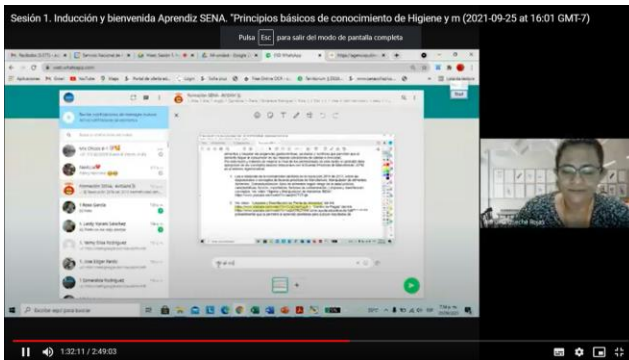
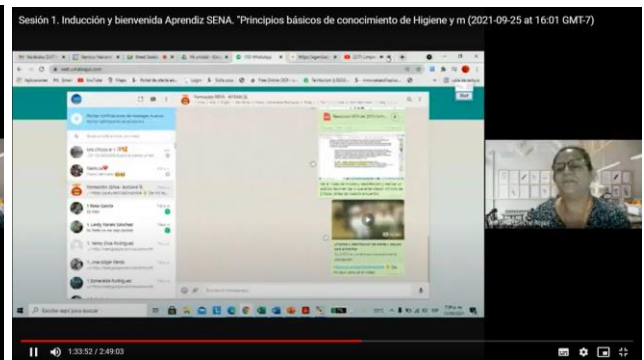
Se les comparte a los aprendices el material didáctico para el desarrollo de las actividades para evaluar el desempeño y alcanzar las competencias del programa.



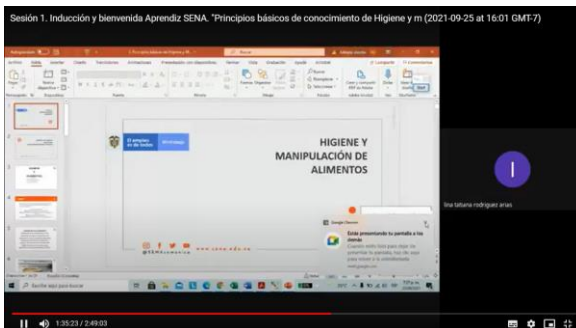
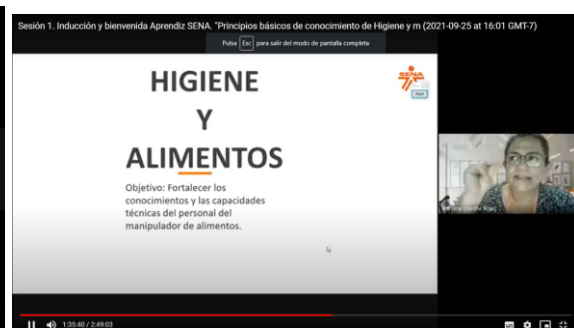
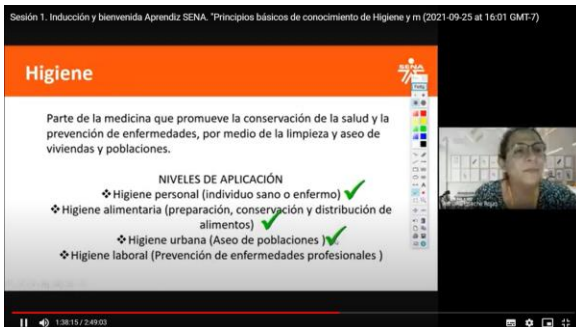
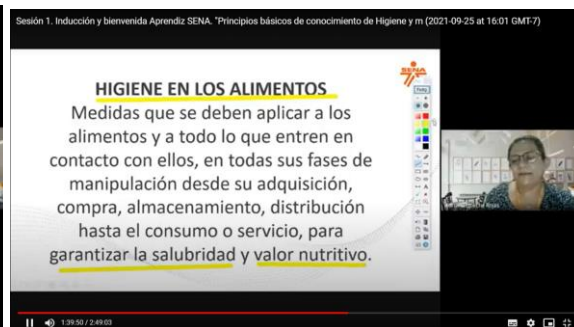
Se les socializa la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación como la guía de aprendizaje y las competencias a alcanzar durante el desarrollo de las actividades diseñadas.



Se les comparte al grupo del WhatsApp el compromiso autónomo para desarrollar la actividad asincrónica para complementar y fortalecer su conocimiento para el encuentro sincrónico.



Explicación a los aprendices de los principios básicos de concepto de higiene, detergente, desinfectante, sus parámetros y Alimentos, características de calidad, fase aplicación de higiene y su objetivo. El concepto de la Higiene en los alimentos para determinar la importancia en el proceso de Manipulación de Alimentos y los niveles de aplicación higiénicas para evitar la contaminación de los productos alimenticios.



Se determina a los aprendices las recomendaciones generales sobre la limpieza y responsabilidades de los manipuladores de alimentos independientemente de su labor en los establecimientos de alimentos. Y se aclaran dudas para fortalecer el conocimiento final.



Sesión 1. Inducción y bienvenida Aprendiz SENA. "Principios básicos de conocimiento de Higiene y m (2021-09-25 at 16:01 GMT-7)"

Recomendaciones generales sobre la limpieza

- ✓ Adiestramiento del personal
- ✓ Control de tránsito de personas y materiales
- ✓ Disposición adecuada de todos los desperdicios
- ✓ Mantenimiento de las condiciones de ventilación
- ✓ Provisión permanente de todos los equipos y sustancias para la limpieza y desinfección
- ✓ Control de roedores, insectos y animales

Sesión 1. Inducción y bienvenida Aprendiz SENA. "Principios básicos de conocimiento de Higiene y m (2021-09-25 at 16:01 GMT-7)"

Responsabilidad del Manipulador de Alimentos

- Poseer una formación específica en la manipulación de alimentos
- Observar su higiene personal de una manera escrupulosa
- Comunicar al responsable inmediato cualquier inconveniente
- Mantener la calidad de sus servicios
- Cumplir con el manual de procedimientos
 - Trabajo en equipo
- Responsabilidad, respeto y compromiso
- Certificado de salud y cursos de manipulación

Se define en las aprendices el concepto de Microorganismo, su morfología, clasificación y tipos.

Sesión 1. Inducción y bienvenida Aprendiz SENA. "Principios básicos de conocimiento de Higiene y m (2021-09-25 at 16:01 GMT-7)"

MICROORGANISMOS

Seres vivos no visibles a simple vista que crecen, se reproducen y mueren.

CLASIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS

- ✓ Patógenos: Producen enfermedades, también conocidos como gérmenes.
- ✓ No patógenos: Son aquellos que no contienen condiciones normales efectos nocivos.

Sesión 1. Inducción y bienvenida Aprendiz SENA. "Principios básicos de conocimiento de Higiene y m (2021-09-25 at 16:01 GMT-7)"

CLASIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS

- ✓ BACTERIAS
- ✓ HONGOS
- ✓ LEVADURAS
- ✓ Protozoarios
- ✓ VIRUS
- ✓ PARASITOS O GUSANOS

Sesión 1. Inducción y bienvenida Aprendiz SENA. "Principios básicos de conocimiento de Higiene y m (2021-09-25 at 16:01 GMT-7)"

CLASIFICACIÓN DE LOS MICROORGANISMOS

BACTERIAS

Se encuentran en los alimentos, bebidas y otros elementos del medio ambiente, soportan altas y bajas temperaturas (tibio y húmedo) algunas producen sustancias tóxicas y se les denomina patógenos ya que producen toxiinfecciones. Tipos: Salmonela, Estafilococos, Clostridium perfringens

Sesión 1. Inducción y bienvenida Aprendiz SENA. "Principios básicos de conocimiento de Higiene y m (2021-09-25 at 16:01 GMT-7)"

CLASIFICACIÓN DE LOS MICROORGANISMOS

HONGOS

Son organismos que absorben nutrientes a través de su pared celular, producen esporas para reproducirse y viven entre los 25° y 35° C, y requieren de alta humedad para sobrevivir. No utilizan la luz para sobrevivir, pero la utilizan para su reproducción.

Se les informa a los aprendices quienes son susceptibles al ataque de los microorganismos.

Sesión 1. Inducción y bienvenida Aprendiz SENA. "Principios básicos de conocimiento de Higiene y m (2021-09-25 at 16:01 GMT-7)"

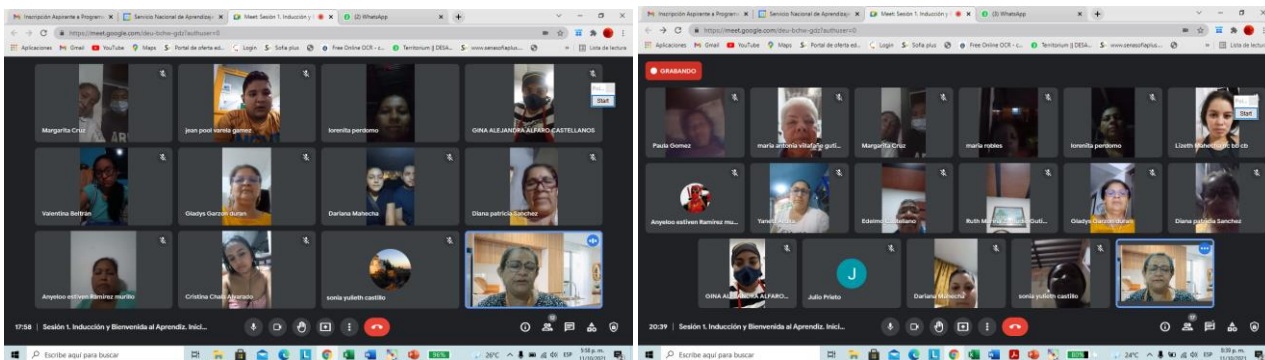
PERSONAS SUCCEPTIBLES A LOS MICROORGANISMOS

Dependen del estado inmunitario de las personas pero los niños, los ancianos y las personas con bajas defensas están más expuestas a enfermarse de toxiinfecciones.

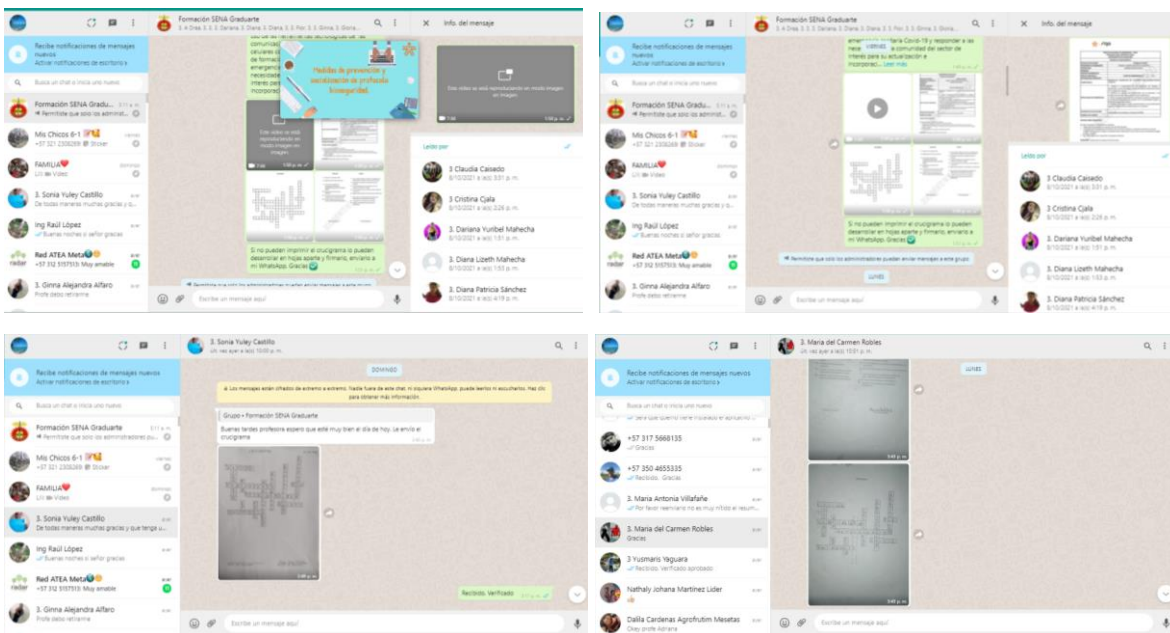


- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 1. Inducción y Bienvenida al aprendiz como parte del derecho según el Reglamento del aprendiz y de convivencia. Ficha 2432165

Fecha 11/10/2021



Participación asincrónica de los aprendices la herramienta del autodiagnóstico para conocer previamente el conocimiento sobre el tema y evidencia de sus desarrollos. Y se socializa el protocolo de bioseguridad general de saneamiento Covid-19 para prevenir el contagio.



Se socializa a los aprendices el organograma del SENA para conocer sus directrices y se les comparte la metodología activa que aplica el SENA para impartir formación profesional integral siempre con un componente técnico. Y el aplicativo SENA Sofia plus para buscar ofertas educativas y aprender a descargar su certificado de formación.



1. Inicio

MISIÓN "SENA"
El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, está encargado de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

VISIÓN "SENA"
En el 2020, el SENA será una Entidad de clase mundial en formación profesional integral, que contribuya al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

Sesión 1. Inducción y Bienvenida al Aprendiz. Inicio Tema _Principios básicos de Higiene y Manipul (2021-10-11 at 15_59 GMT-7)

3. Inicio

Organigrama

COMANDO DIRECTIVO NACIONAL

SENA

OFICINA DE CONTROL INTERNO

OFICINA DE CONTROL EXTERNO

OFICINA DE COMUNICACIONES

OFICINA DE SISTEMAS

OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

OFICINA DE FINANZAS

OFICINA DE LOGISTICA

OFICINA DE SEGURIDAD

OFICINA DE CALIDAD

OFICINA DE INVESTIGACION Y DESARROLLO

OFICINA DE PROYECTOS

OFICINA DE EVALUACION

OFICINA DE MONITORIA Y EVALUACION

OFICINA DE ASISTENCIA TECNICA

OFICINA DE ASISTENCIA ADMINISTRATIVA

OFICINA DE ASISTENCIA LOGISTICA

OFICINA DE ASISTENCIA FINANCIERA

OFICINA DE ASISTENCIA COMUNICACIONAL

OFICINA DE ASISTENCIA TECNICA

OFICINA DE ASISTENCIA ADMINISTRATIVA

OFICINA DE ASISTENCIA LOGISTICA

OFICINA DE ASISTENCIA FINANCIERA

OFICINA DE ASISTENCIA COMUNICACIONAL

Sesión 1. Inducción y Bienvenida al Aprendiz. Inicio Tema _Principios básicos de Higiene y Manipul (2021-10-11 at 15_59 GMT-7)

SofiaPlus

¡Última convocatoria de formación presencial y a distancia para el 2021!

Se inscribe hasta el 14 de octubre

Sesión 1. Inducción y Bienvenida al Aprendiz. Inicio Tema _Principios básicos de Higiene y Manipul (2021-10-11 at 15_59 GMT-7)

Bienvenido a SOFIA PLUS

Certificación

Se otorga el certificado de participación a los participantes que hayan completado el curso de formación.

Se otorga el certificado de participación a los participantes que hayan completado el curso de formación.

Se otorga el certificado de participación a los participantes que hayan completado el curso de formación.

Sesión 1. Inducción y Bienvenida al Aprendiz. Inicio Tema _Principios básicos de Higiene y Manipul (2021-10-11 at 15_59 GMT-7)

Se les presenta a los aprendices el tema de higiene personal en los manipuladores de alimentos y su el objetivo para determinar la importancia del aseo para la salud y el bienestar y proteger los productos alimentos de la contaminación.

HIGIENE PERSONAL

Sesión 1. Inducción y Bienvenida al Aprendiz. Inicio Tema _Principios básicos de Higiene y Manipul (2021-10-11 at 15_59 GMT-7)

HIGIENE PERSONAL

Objetivo: Aplicar las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos alimenticios.

Sesión 1. Inducción y Bienvenida al Aprendiz. Inicio Tema _Principios básicos de Higiene y Manipul (2021-10-11 at 15_59 GMT-7)

HIGIENE PERSONAL

El principal responsable de los casos de intoxicación alimentaria es de siempre el HOMBRE.

Las intoxicaciones alimentarias "NO OCURREN", sino que son "CAUSADAS" por no seguir las BPH.

Sesión 1. Inducción y Bienvenida al Aprendiz. Inicio Tema _Principios básicos de Higiene y Manipul (2021-10-11 at 15_59 GMT-7)

ÁREAS DE HIGIENE PERSONAL QUE HAN DE SER CUIDADOSAS:

- Manos y piel
- Pelo
- Oídos, Nariz y Boca
- Heridas, Rasguños, Granos, abscesos...
- Fumar
- Llevar joyas, perfumes y loción de afeitar
- La indumentaria de protección

Sesión 1. Inducción y Bienvenida al Aprendiz. Inicio Tema _Principios básicos de Higiene y Manipul (2021-10-11 at 15_59 GMT-7)



Se define al aprendiz el concepto de Alimento según la normativa vigente Resolución 2674 de 2013. Y se determina las pautas higiénicas en cada proceso de los alimentos desde adquisición hasta su producto de almacenamiento hasta que llegue al consumidor.

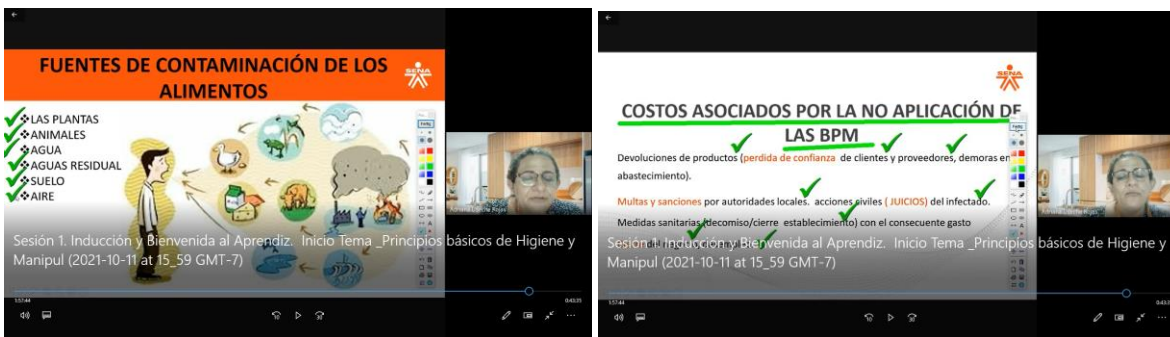
Se determina en los aprendices los requisitos que deben tener los alimentos para su proceso y prevención de enfermedades infectocontagiosa a los consumidores. Y se aclaran dudas a los aprendices.

Se define a los aprendices la clasificación de los alimentos para su consumo y no consumo para el ser humano y animales. Y la clasificación de los tipos de alimentos según riesgo para la salud pública según normativa del Invima y gestión del código sanitario para comercializar los productos.

Se presenta a los aprendices como se contaminan los alimentos, las prácticas peligrosas de los manipuladores de alimentos y las fuentes de contaminación en los alimentos.



Se informa a los aprendices cuales son las fuentes de contaminación para los alimentos y las consecuencias por la no prácticas de las BPM en los establecimientos procesos de los alimentos.



Sesión 2. Determinación de cálculos para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes.

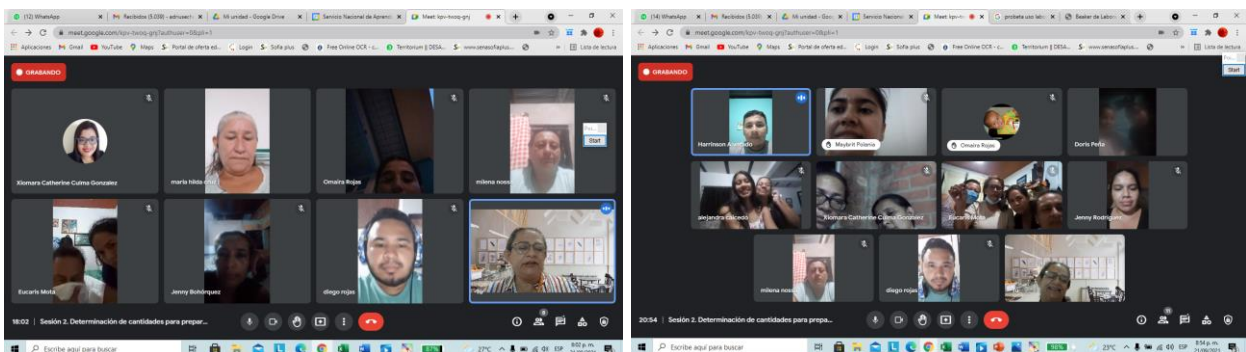
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultado:

Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial

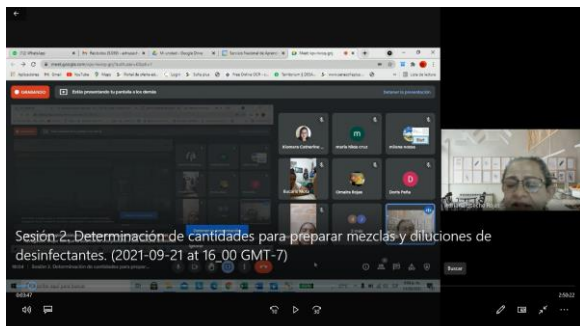
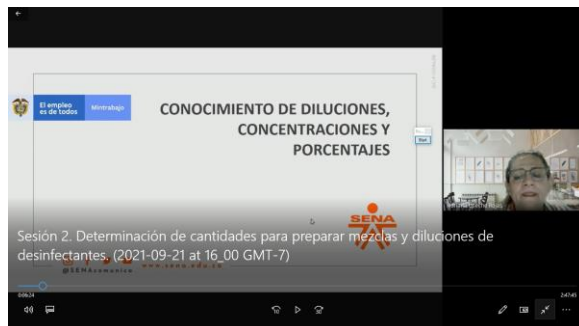
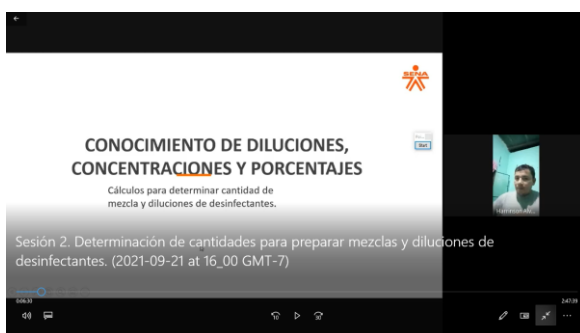
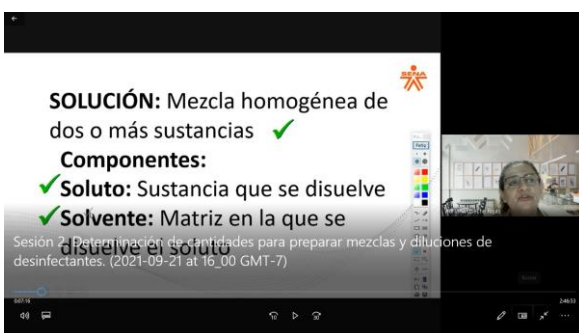
➤ Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 2. Ficha 2418019

Fecha 21/09/2021

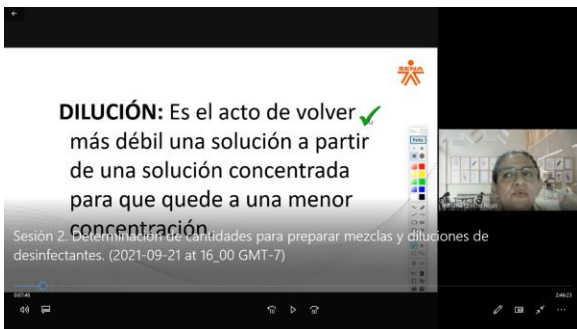
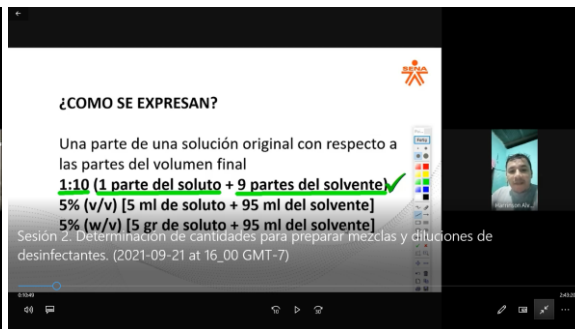




Se define en el aprendizaje el objetivo y el inicio del tema, el concepto básico de solución, sus componentes y dilución, su expresión y tipos de solventes. Y se realiza ejemplos para su entendimiento.



Se les define a los aprendices el concepto de dilución de mezclas de desinfectantes y determina las diferentes expresiones.





Y tipos de las diluciones de soluciones de concentración de desinfectante a través de ejemplos y algunos ejercicios realizados por los aprendices sincrónica para aclarar dudas.

¿COMO SE EXPRESAN?

Una parte de una solución original con respecto a las partes del volumen final

1:10 (1 parte del soluto + 9 partes del solvente) ✓

5% (v/v) [5 ml de soluto + 95 ml del solvente] ✓

5% (w/v) [5 gr de soluto + 95 ml del solvente] ✓

Sesión 2. Determinación de cantidades para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes. (2021-09-21 at 16:00 GMT-7)

TIPOS DE SOLVENTES

1. SERIADAS ✓
2. NO SERIADAS ✓
3. INDEPENDIENTES ✓
4. QUÍMICAS ✓

Sesión 2. Determinación de cantidades para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes. (2021-09-21 at 16:00 GMT-7)

1. DILUSIONES SERIADA:

Fórmula para hacer cualquier dilución: Lo que quiero
Lo que tengo

1:30

Debo pasar una solución 1:5 a una concentración 1:25 25/5 = 5, entonces 1 parte de la solución 1:5 + 4 partes de solvente. Ejem.

✓ Preparar 750 ml una solución 1:10 de HCl a partir del HCl comercial
Concentración que tengo HCl comercial 1:1 Solución pura de soluto
Concentración que necesito HCl 1:10

10/1 = 10 entonces 1 parte de HCl + 9 de H₂O Vf 750 ml

Sesión 2. Determinación de cantidades para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes. (2021-09-21 at 16:00 GMT-7)

2. NO SERIADAS. Ejemplo

➤ Preparar 1:5 1:10 1:30 y obtener un Vf de 1.5 ml

1:5 1 ml desinf. ---- 5 ml de agua

1ml-----5 ml Vf X ---- 1.5 ml de soln desf.

X ----- 1.5 ml Vf X= 0.3 ml de desinf. + 1.2 ml de agua

X= 0.3 ml de soluto + 1.2 ml de solvente 1:10 a partir de 1:5

= hacer una dilución 1:2 1:2 1 ml de desinf. ---- 2 ml de agua

1 ml (1:5) -----2 ml Vf X ---- 1.5 ml de soln de

X ----- 1.5 ml X= 0.75 ml de desinf. +

Sesión 2. Determinación de cantidades para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes. (2021-09-21 at 16:00 GMT-7)

1. DILUSIONES SERIADA: Sucesión de diluciones con incrementos progresivos y regulares, en los cuales el factor de dilución siempre es igual.

1:2 1:4 1:8 1:16 1:32 1:64 1:128...

1:10 1:100 1:1000 1:10000...

Sesión 2. Determinación de cantidades para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes. (2021-09-21 at 16:00 GMT-7)

2. NO SERIADAS

Sucesión de diluciones con aumentos progresivos, no regulares, en los cuales cada dilución es menos concentrada que la anterior en una proporción no conocida, por Ejemplo.

Sesión 2. Determinación de cantidades para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes. (2021-09-21 at 16:00 GMT-7)

2. NO SERIADAS. Ejemplo

➤ Preparar 1:5 1:10 1:30 y obtener un Vf de 1.5 ml

1:5 1:2 1:40 1:80 Vf= 2 litros soln desif.

1ml-----5 ml Vf 1 litro de desinf ---- 2 litros de solvente

X ----- 1.5 ml Vf X ---- 2 litros de soln.

X= 0.3 ml de soluto + 1.2 ml de solvente 1:10 a partir de 1:5

= hacer una dilución 1:2 X= 1 litro de desinf. + 1 litros de agua

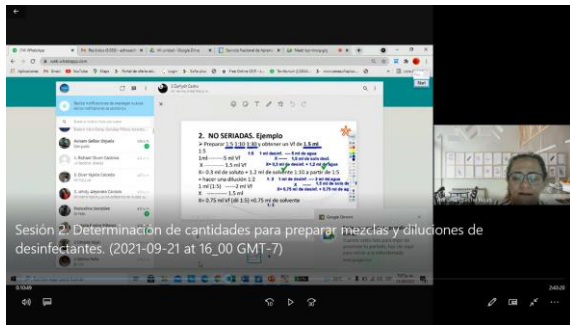
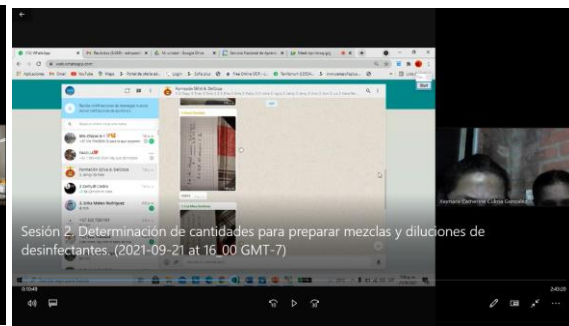
1 ml (1:5) -----2 ml Vf 1:20 1 litro desinf. ---- 20 litros agua

X ----- 1.5 ml X ---- 2 litros soln desinf.

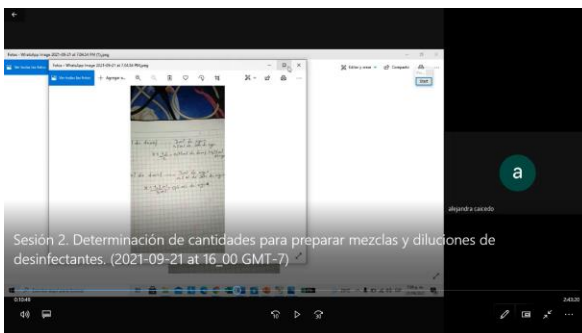
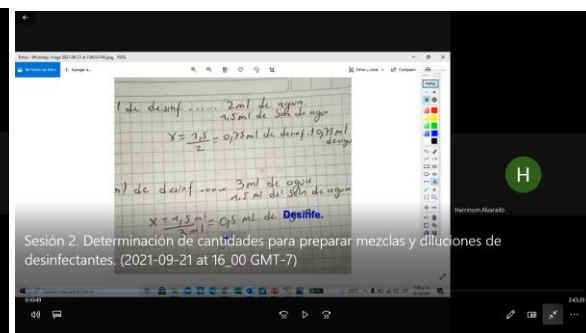
X= 0.75 ml Vf del 1:5 1.5 ml de solvente

Sesión 2. Determinación de cantidades para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes. (2021-09-21 at 16:00 GMT-7)

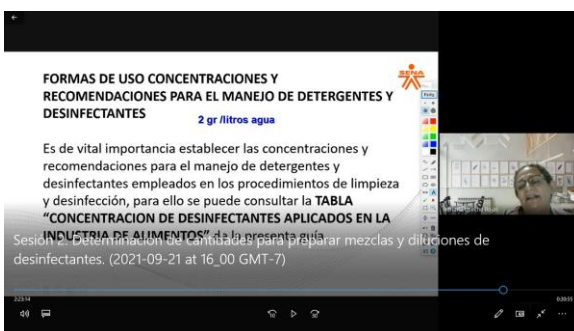
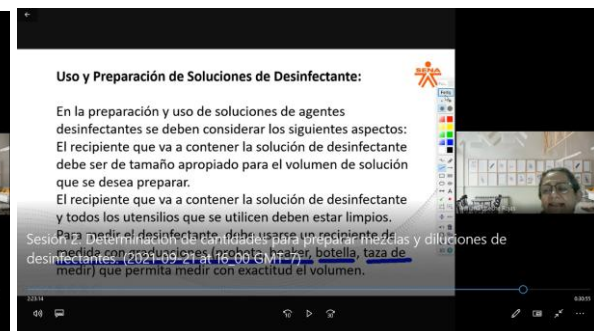
Se les determina unos ejercicios a los aprendices de manera sincrónica para fortalecer el conocimiento final del tema utilizando la mensajería del grupo WhatsApp.



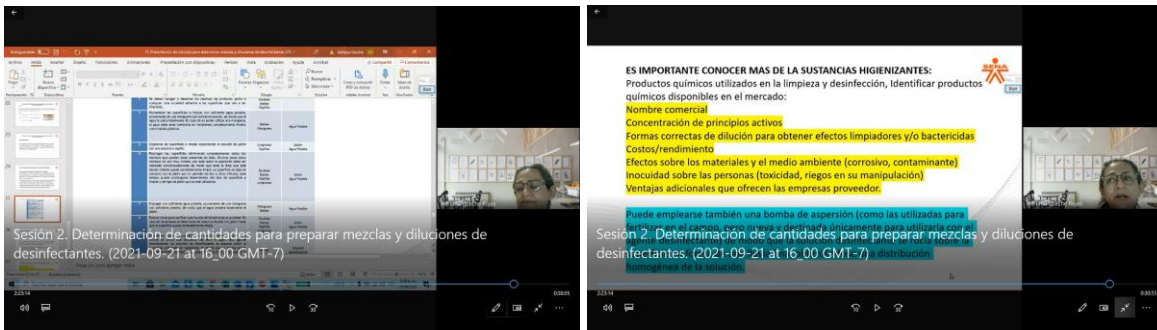
Evidencia de participación sobre determinación expresiones para determinar la cantidad del soluto.



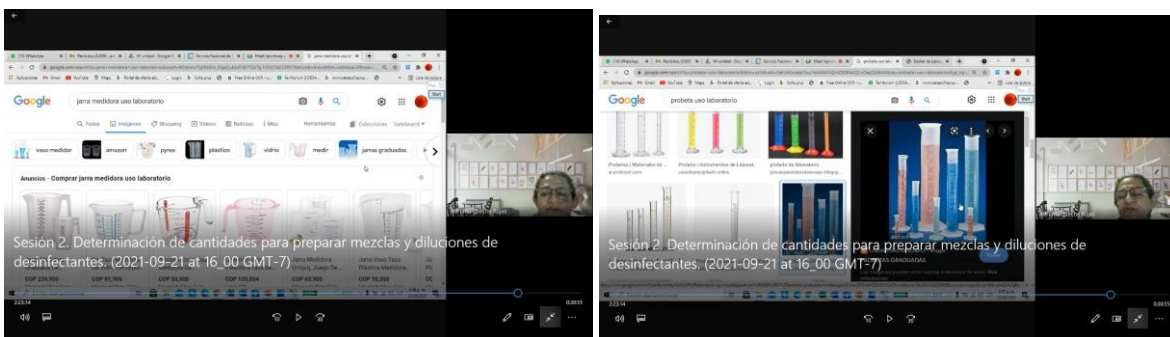
Se les expone algunas recomendaciones para el manejo de las concentraciones de los detergentes, desinfectantes y los procesos de utilización en la limpieza y desinfección.



El paso para el uso de los detergentes y desinfectantes en el proceso de sanitización.

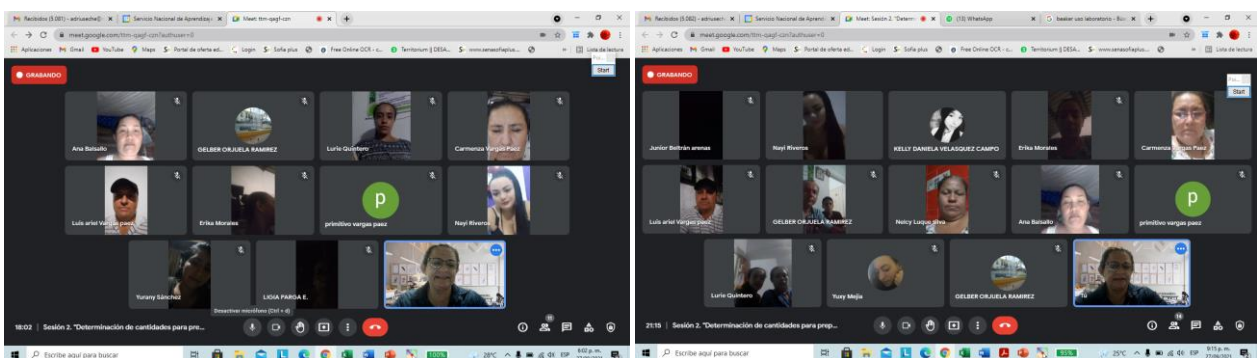


Se socializa los aprendices los recipientes medidores como herramientas para medir los desinfectantes con exactitud en la preparación de la solución.



➤ Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 2. Ficha 2422447

Fecha 27/09/2021



Se les define a los aprendices el concepto de dilución de mezclas de desinfectantes y se determina las diferentes expresiones.



Sesión 2. "Determinación de cantidades para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes" (2021-09-27 at 16:01 GMT-7)

DILUCIÓN: Es el acto de volver más débil una solución a partir de una solución concentrada para que quede a una menor concentración.

Sesión 2. "Determinación de cantidades para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes" (2021-09-27 at 16:01 GMT-7)

TIPOS DE SOLVENTES

1. SERIADAS ✓
2. NO SERIADAS ✓
3. INDEPENDIENTES ✓
4. QUÍMICAS

y los tipos de las diluciones de soluciones de concentración de desinfectante a través de ejemplos y algunos ejercicios realizados por los aprendices de manera sincrónica para aclarar dudas utilizando la mensajería del WhatsApp.

Sesión 2. "Determinación de cantidades para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes" (2021-09-27 at 16:01 GMT-7)

¿COMO SE EXPRESAN?

Una parte de una solución original con respecto a las partes del volumen final

1:10 (1 parte del soluto + 9 partes del solvente) ✓
5% (v/v) [5 ml de soluto + 95 ml del solvente] ✓
5% (w/v) [5 gr de soluto + 95 ml del solvente]

Formación SENA-AVISAM 16

1. Ana 1. Angly 1. Camerita 1. Diana 1. Esmaralda Rodríguez 1. ...

¿COMO SE EXPRESAN?

Una parte de una solución original con respecto a las partes del volumen final

1:10 (1 parte del soluto + 9 partes del solvente) ✓
5% (v/v) [5 ml de soluto + 95 ml del solvente] ✓
5% (w/v) [5 gr de soluto + 95 ml del solvente]

Ejercicio 1

1. DILUCIONES SERIADAS

Una parte de una solución original con respecto a las partes del volumen final

1:10 (1 parte del soluto + 9 partes del solvente) ✓
5% (v/v) [5 ml de soluto + 95 ml del solvente] ✓
5% (w/v) [5 gr de soluto + 95 ml del solvente]

Ejercicio 2

1. DILUCIONES SERIADAS

Una parte de una solución original con respecto a las partes del volumen final

1:10 (1 parte del soluto + 9 partes del solvente) ✓
5% (v/v) [5 ml de soluto + 95 ml del solvente] ✓
5% (w/v) [5 gr de soluto + 95 ml del solvente]

Sesión 2. "Determinación de cantidades para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes" (2021-09-27 at 16:01 GMT-7)

1. DILUCIONES SERIADA: Sucesión de diluciones con incrementos progresivos y regulares, en los cuales el factor de dilución siempre es igual.

1:2 1:4 1:8 1:16 1:32 1:64 1:128....
1:10 1:100 1:1000 1:10000....
10-1 10-2 10-3 10-4.....

Formación SENA-AVISAM 16

1. Ana 1. Angly 1. Camerita 1. Diana 1. Esmaralda Rodríguez 1. ...

¿COMO SE EXPRESAN?

Una parte de una solución original con respecto a las partes del volumen final

1:10 (1 parte del soluto + 9 partes del solvente) ✓
5% (v/v) [5 ml de soluto + 95 ml del solvente] ✓
5% (w/v) [5 gr de soluto + 95 ml del solvente]

Ejercicio 1

1. DILUCIONES SERIADAS

Una parte de una solución original con respecto a las partes del volumen final

1:10 (1 parte del soluto + 9 partes del solvente) ✓
5% (v/v) [5 ml de soluto + 95 ml del solvente] ✓
5% (w/v) [5 gr de soluto + 95 ml del solvente]

Ejercicio 2

1. DILUCIONES SERIADAS

Una parte de una solución original con respecto a las partes del volumen final

1:10 (1 parte del soluto + 9 partes del solvente) ✓
5% (v/v) [5 ml de soluto + 95 ml del solvente] ✓
5% (w/v) [5 gr de soluto + 95 ml del solvente]

Sesión 2. "Determinación de cantidades para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes" (2021-09-27 at 16:01 GMT-7)

2. NO SERIADAS

Sucesión de diluciones con aumentos progresivos, no regulares, en los cuales cada dilución es menos concentrada que la anterior en una proporción no conocida, por Ejemplo.

1:2 1:8 1:64 1:2000

Sesión 2. "Determinación de cantidades para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes" (2021-09-27 at 16:01 GMT-7)

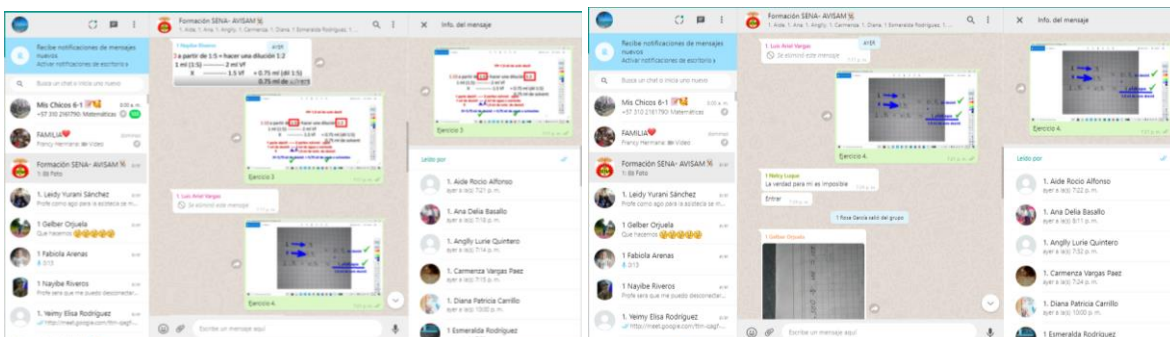
2. NO SERIADAS. Ejemplo

Preparar 1:5 1:10 1:30 y obtener un Vf de 1.5 ml

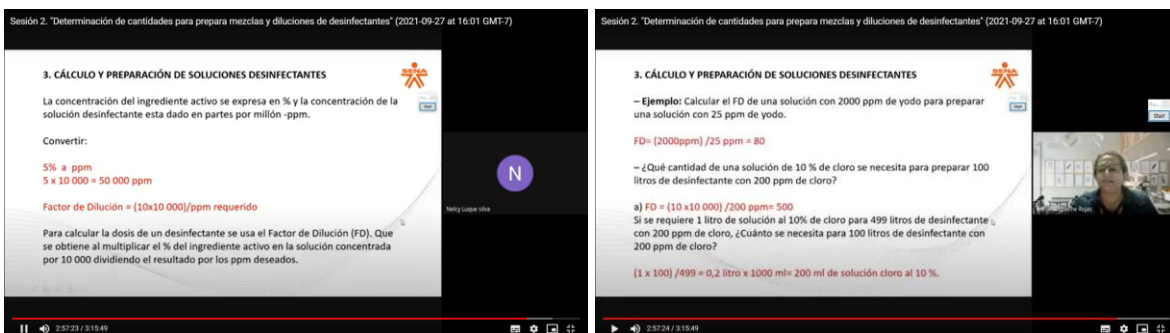
1:5 ----- 5 ml Vf
X ----- 1.5 ml Vf
X= 0.3 ml de soluto + 1.2 ml de solvente 1:10 a partir de 1:5
= hacer una dilución 1:2
1 ml (1:5) ----- 2 ml Vf
X ----- 1.5 ml
X= 0.75 ml Vf (dil 1:5) + 0.75 ml de solvente



Evidencia de participación de los aprendices en el desarrollo de ejercicios dilución no seriadas para fortalecer su conocimiento final.



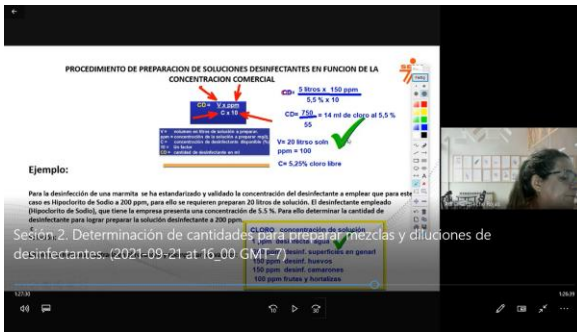
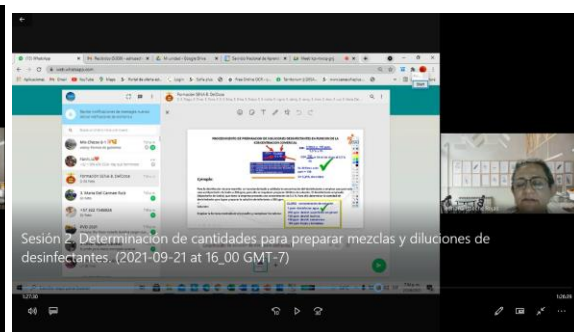
Se explica a los aprendices el desarrollo de cálculos para preparar de soluciones desinfectantes a partir de tipos de solventes de concentración de soluciones desinfectantes conocidas. Y se despeja dudas.



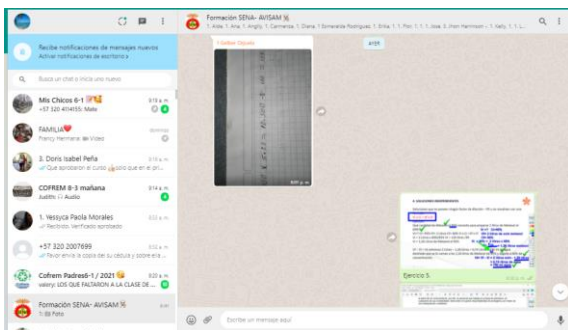
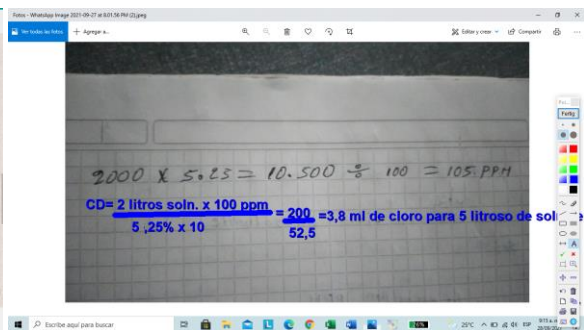
Se les explica el procedimiento de preparación de soluciones de desinfectantes en función de la concentración comercial y algunas concentraciones de solución desinfectantes a preparar para diferentes alimentos.



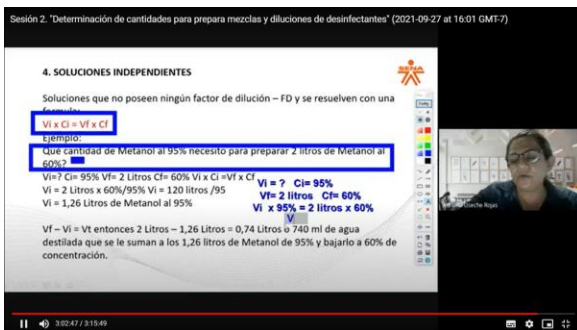
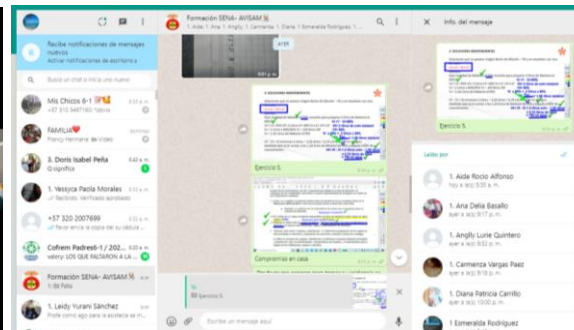
A los aprendices se les explica el cálculo determinar la cantidad de desinfectante y para preparar la mezcla de diferentes concentraciones para desinfectar el agua, las frutas y verduras a través de un ejercicio establecido. Explicación al aprendiz a través de un ejercicio para fortalecer su conocimiento final.



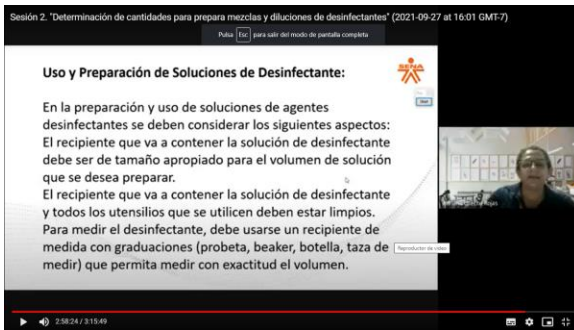
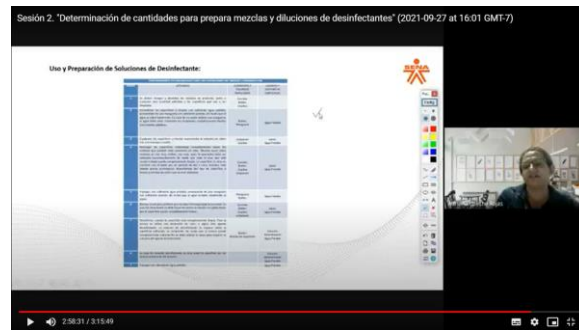
Evidencia de participación de los aprendices en la actividad sincrónica con el uso de la mensajería WhatsApp.



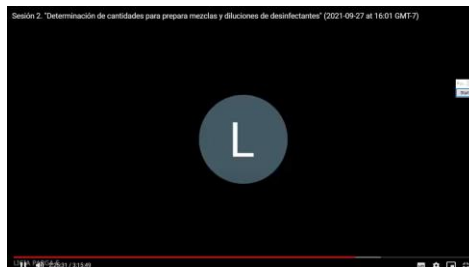
Se les explica a los aprendice soluciones independiente que no necesita ningún factor de dilución y se resuelve a través de una formula.



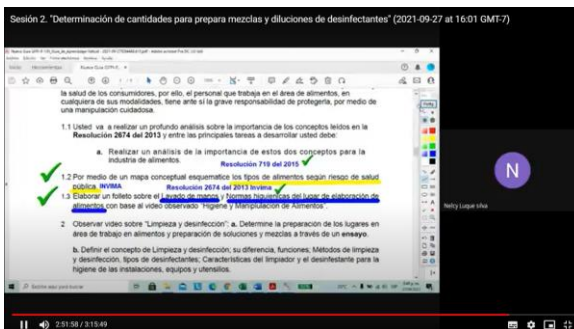
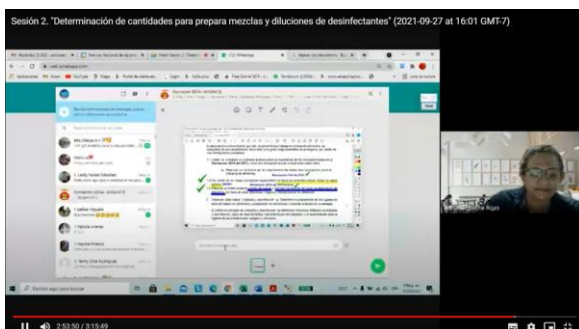
Se les expone algunas recomendaciones para el manejo y preparación de las soluciones de los detergentes, desinfectantes y los procesos de utilización en la limpieza y desinfección.



Se realiza retroalimentación para aclarar dudas en los aprendices y fortalecer su conocimiento final.

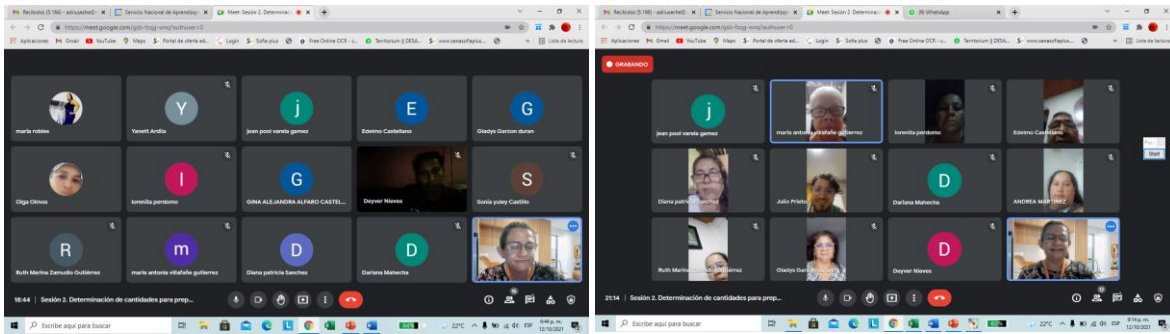


Se les comparte a los aprendices por mensaje de WhatsApp del grupo la actividad para desarrollar de manera autónoma.

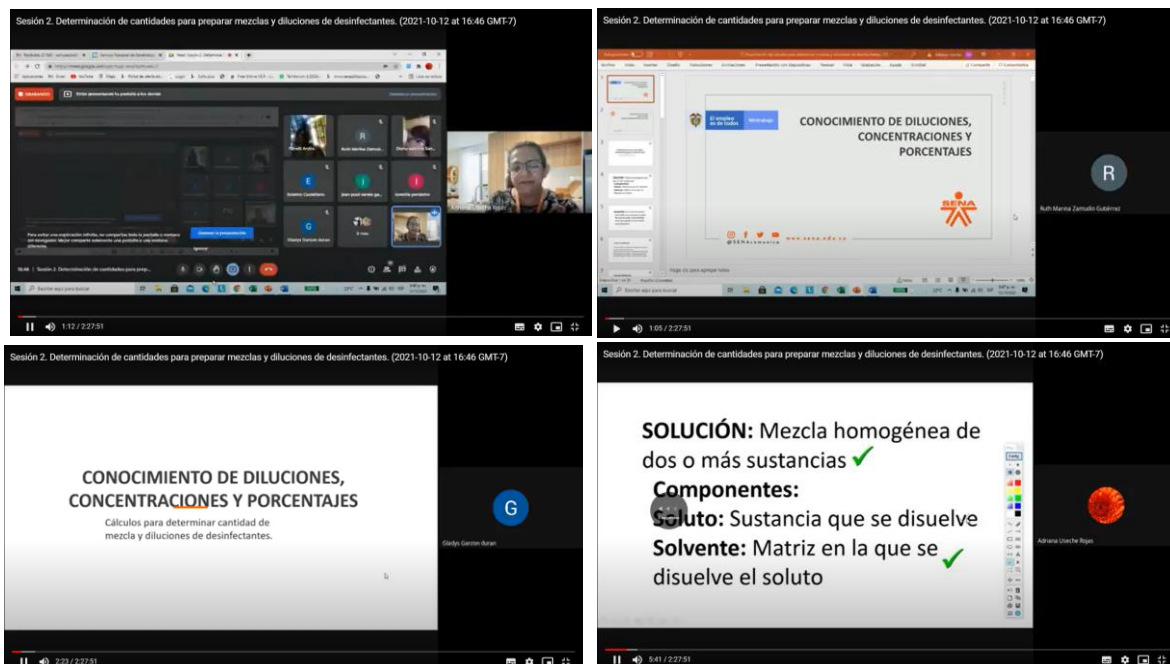


➤ Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 2. Ficha 2432165

Fecha 12/10/2021



Se define en el aprendiz el inicio del tema y el objetivo, el concepto básico de solución, sus componentes y dilución, su expresión y tipos de solventes.



Se les define a los aprendices el concepto de dilución de mezclas de desinfectantes y se determinan los tipos de desinfectantes de uso industrial alimentario. Y se realiza algunos ejemplos para su entendimiento.



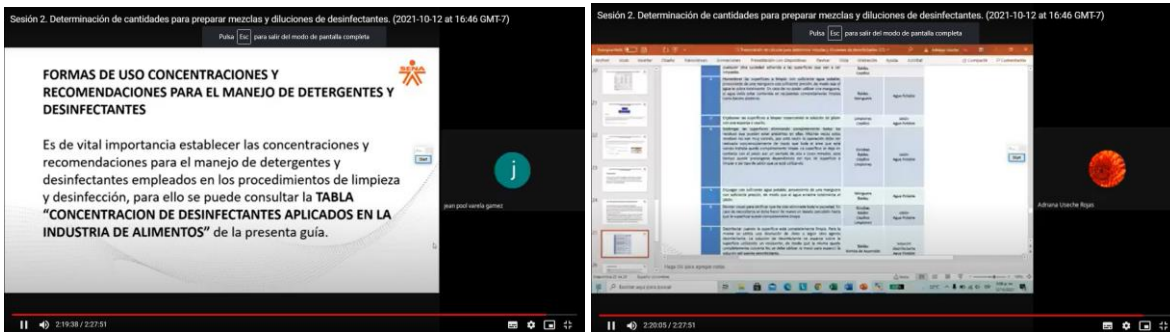


Se determina las diferentes expresiones y tipos de las diluciones de soluciones de concentración de desinfectante a través de ejemplos y algunos ejercicios realizados por los aprendices sincrónica.

Se explica a las aprendices las diluciones de incrementos progresivos regulares para preparar diferentes mezclas y concentración a través de diferentes ejemplos para su entendimiento.

Se les realiza ejercicios a los aprendices de manera sincrónica para fortalecer el conocimiento final del tema utilizando la mensajería del grupo WhatsApp.

Se les expone algunas recomendaciones para el manejo de detergentes, desinfectantes y los tipos de desinfectantes sanitizantes más empleados en la industria alimentaria. Como el más usado Cloro.



Sesión 3. Factores de contaminación de los alimentos.

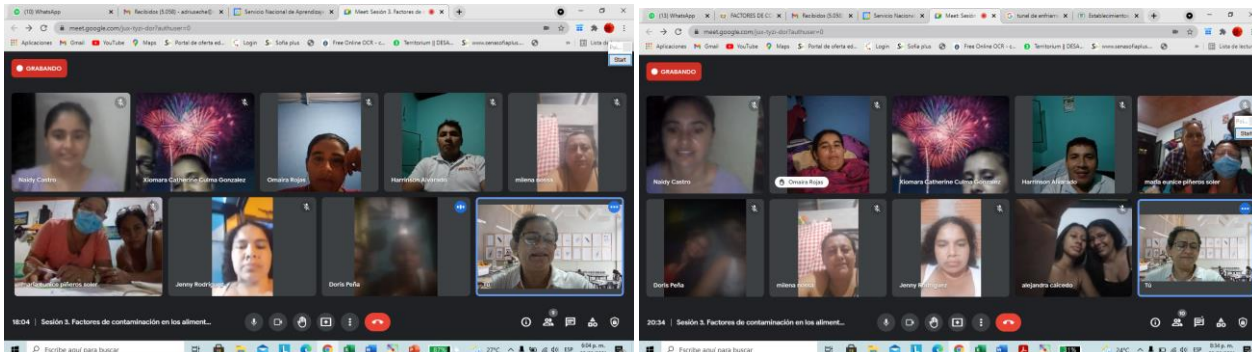
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultado:

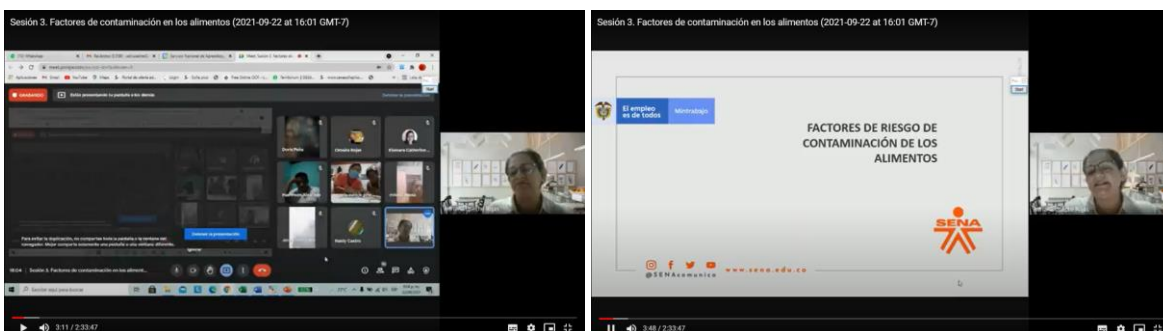
Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial

- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 3. Ficha 2418019

Fecha 22/09/2021



Se realiza la presentación a los aprendices de los Factores de Contaminación de los alimentos. Su objetivo, concepto, tipos, características y ejemplos.





Se realiza una evaluación de conocimiento previo a los aprendices para fortalecer su conocimiento final a través de preguntas cerradas.



Se define en el aprendizaje los tipos de contaminantes cruzados en los alimentos y sus características.



Se define en los aprendices el concepto de las ETAS y explicación de las enfermedades producidas por los alimentos contaminados, su agente potencial contaminante y los alimentos que lo incluyen.



Sesión 3. Factores de contaminación en los alimentos (2021-09-22 at 16:01 GMT-7)

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS).

El alimento actúa como vehículo en la transmisión de organismos patógenos y sustancias tóxicas.

- Infecciones Alimentarias
- Intoxicaciones Alimentarias

Sesión 3. Factores de contaminación en los alimentos (2021-09-22 at 16:01 GMT-7)

PRESENTACIÓN CLÍNICA	AGENTES POTENCIALES	ALIMENTOS IMPLICADOS
Gastroenteritis (vómitos; posible fiebre y diarrea)	Gastroenteritis viral: Norovirus, Toxina aurea	Productos cárnicos, sopas, salsas, vegetales, alimentos marinos, sandwiches, pastelería con crema
Diarrea no inflamatoria (diarrea acuosa sin fiebre)	Todos los enteropatógenos, E. coli enterotoxigénico, Giardia	Contaminación fecal de humanos y animales, y aguas, alimentos manipulados, alimentos marinos crudos o poco cocidos y agua
Diarrea inflamatoria (dolor abdominal, fiebre, sangre en las heces)	Vibrio cholerae, Shigella, Campylobacter, Salmonella, Escherichia coli enteroinvasivo, E. coli O157:H7, Yersinia enterocolitica, Entamoeba histolytica	Alimentos crudos, contaminados, materia fecal, carne de pollo y leche; carne de cerdo y vacuno poco cocida, alimentos mal manipulados.

Se les informa a los aprendices las condiciones de los envases de materiales e insumos o productos de los alimentos antes de ser utilizados o almacenados la importancia de rotular los alimentos materiales e insumos almacenados para llevar un control de almacenamiento y/o los productos terminados para comercializar según resolución 5109 de 2015 del INVIMA condiciones que debe tener un Rotulo frontal y posterior.

Sesión 3. Factores de contaminación en los alimentos (2021-09-22 at 16:01 GMT-7)

ETIQUETADO DE ALIMENTOS EN ALMACEN

Sea cual sea el método de conservación que utilizemos, es imprescindible proceder a un buen etiquetado y registro de los alimentos que tenemos almacenados.

Sesión 3. Factores de contaminación en los alimentos (2021-09-22 at 16:01 GMT-7)

¿QUE CONVIENE PONER EN LA ETIQUETA?

Alimentos:
 Número de raciones:
 Fecha de envasado:
 Crudo ☐ Precocinado ☐ Cocinado ☐

Alimentos: CARNE AL HORNO
 Número de raciones: 6
 Fecha de envasado: 20 de ENERO 2005
 Crudo ☐ Precocinado ☐ Cocinado ☒

Se identifica con los aprendices los componentes que debe llevar los rótulos para los envase o empaques para llevar su comercio según normativa resolución 5109 del 2005.

Sesión 3. Factores de contaminación en los alimentos (2021-09-22 at 16:01 GMT-7)

¿QUE DEBEMOS ENCONTRAR EN LOS RÓTULOS? RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 INVIMA

1. El nombre del producto: que es específicamente el producto, cara principal de exhibición.
2. La marca
3. La lista de ingredientes: componentes del producto, de mayor a menor proporción
4. Contenido neto: cantidad contenida del producto en el envase (líquidos: volumen; sólidos: masa)
5. Identificación de la empresa: El nombre, la razón social y domicilio del fabricante o envasador

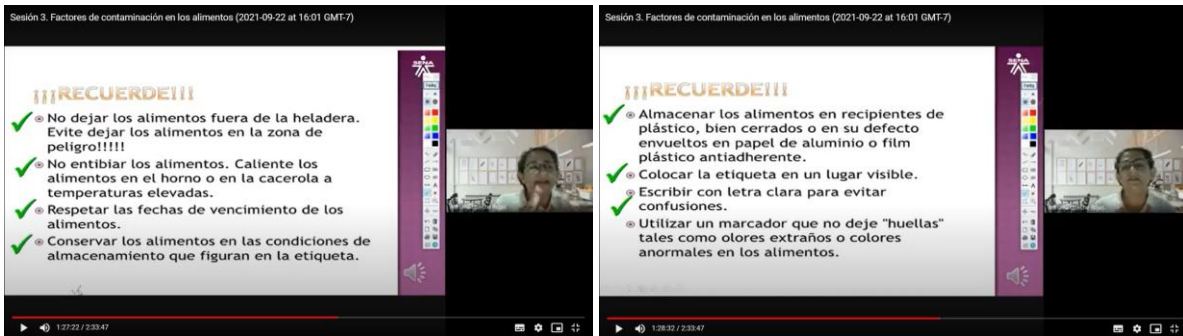
Sesión 3. Factores de contaminación en los alimentos (2021-09-22 at 16:01 GMT-7)

¿QUE DEBEMOS ENCONTRAR EN LOS RÓTULOS?

6. Fecha de caducidad o fecha de duración mínima.

7. El lote de fabricación: Conjunto de unidades de venta de un producto, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas

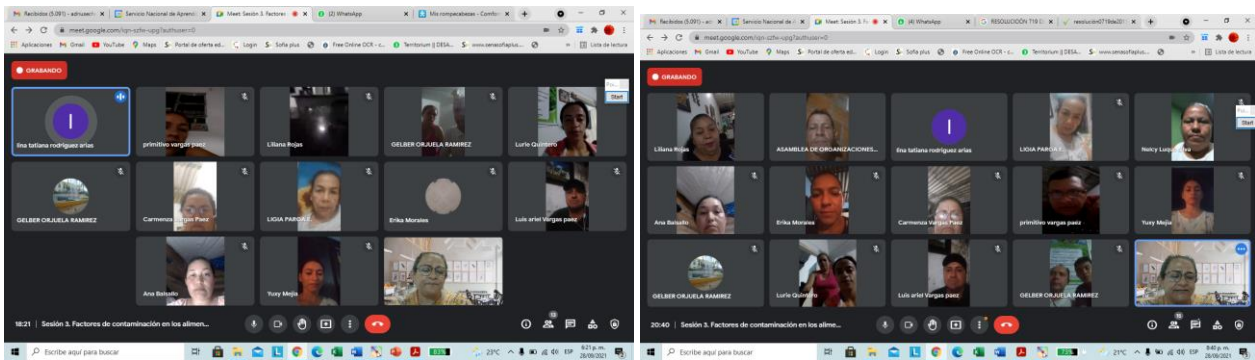
Se realiza al aprendiz una retroalimentación del tema presentado para fortalecer su conocimiento final.



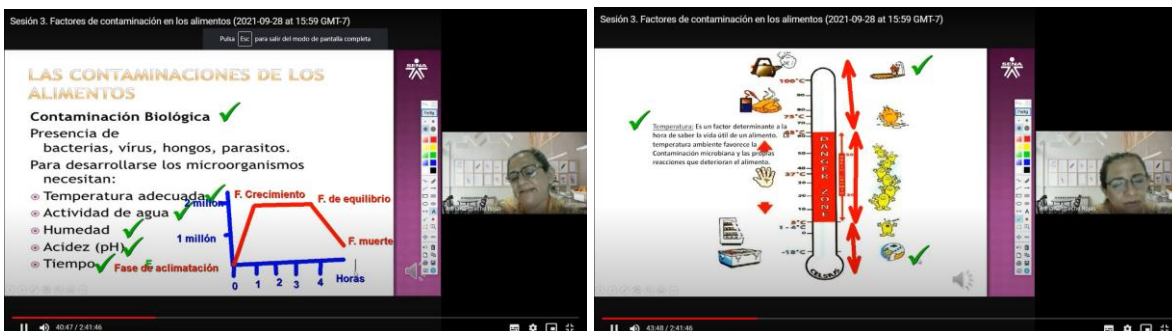
➤ Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 3. Ficha 2422447

Fecha 28/09/2021

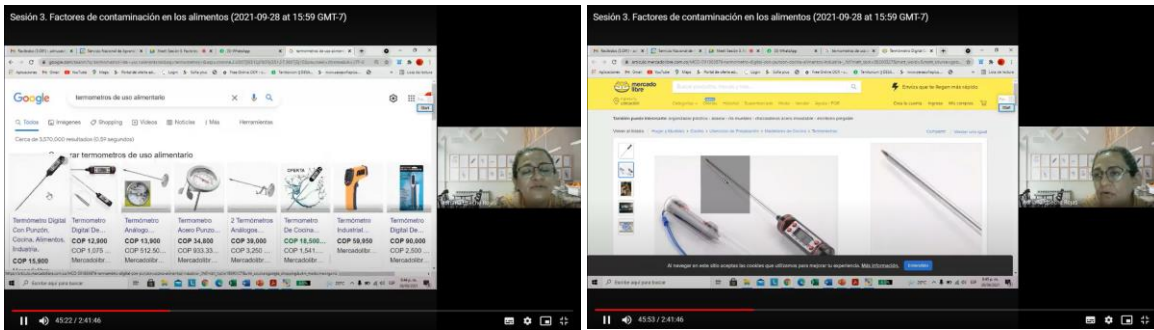
Se realiza con los aprendices una actividad ludica de Rompecabezas para determinar las norma de higiene en el lugar de trabajo y fortalecer el conocimiento del compromiso autonomo.



Se determina en los aprendices las fases de desarrollo de los microorganismos y el factor de temperaturas para el control y proliferación en los alimenticios.



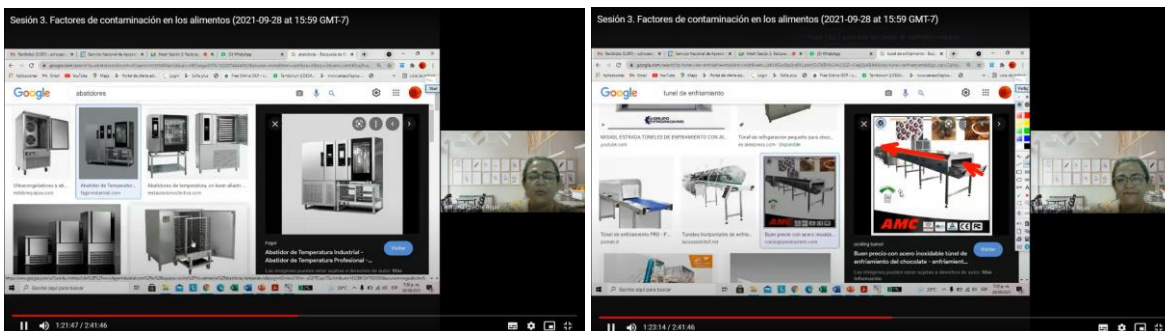
Se socializa a los aprendices las herramientas para determinar la temperatura de control de proliferación de los microorganismos.



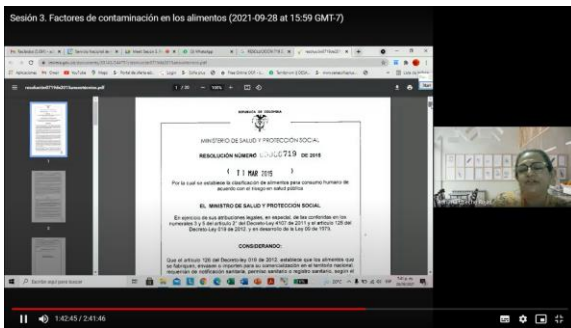
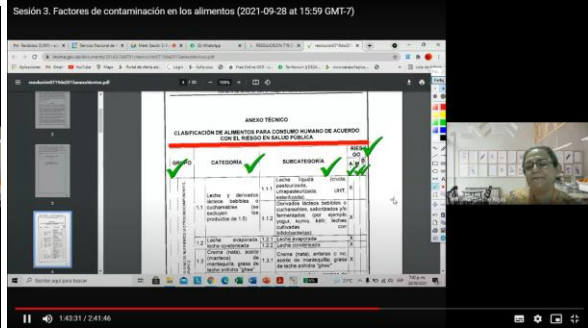
Se presentan a los aprendices algunas reglas de protocolos para prevenir la contaminación en los alimentos.



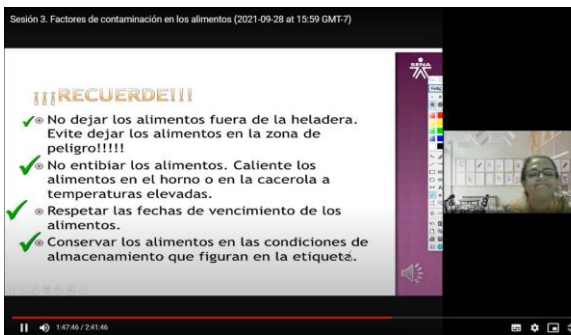
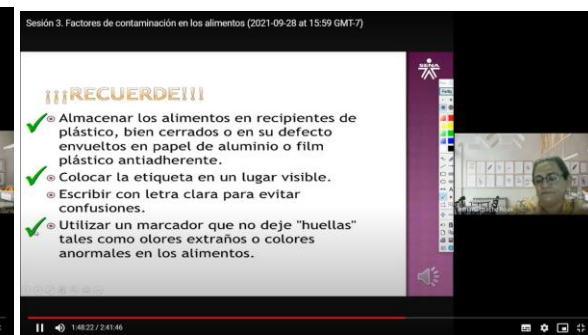
Se socializa en los aprendices las maquinas requeridas para enfriar los alimentos y evitar su recontaminación y alistarlos para empacar o conservar.



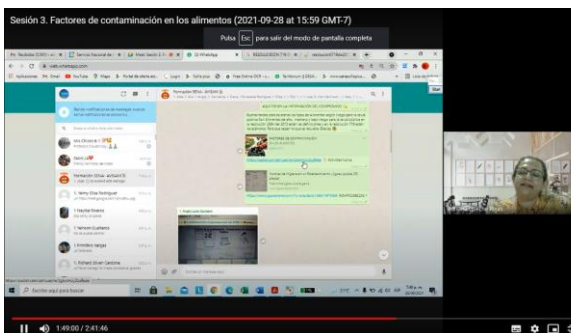
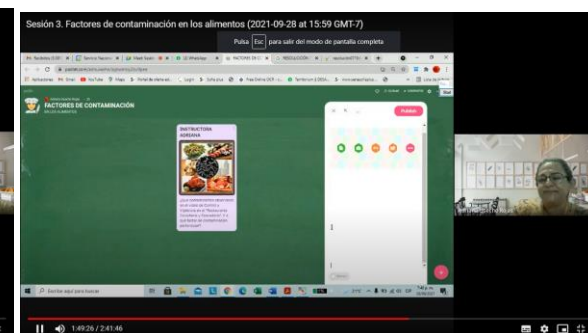
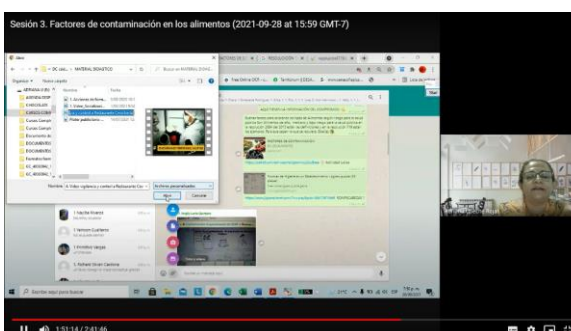
Socialización de la resolución 719 del 2015 Clasificación de alimentos según riesgo para la salud pública y gestión de código sanitario.



Se realiza al aprendiz una retroalimentación del tema presentado para fortalecer su conocimiento final.

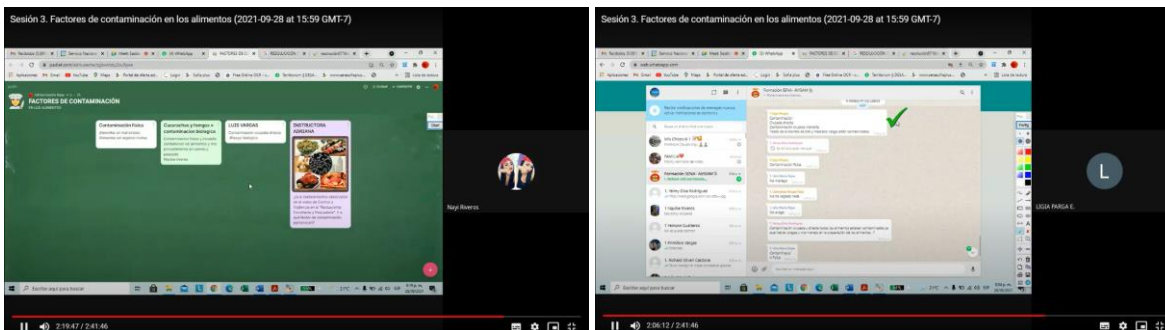


Presentación al grupo de aprendices el video para estudio de caso real de “Vigilancia y control aun Establecimiento Restaurante Cevichería”, se desarrolla como una actividad lúdica para determinar qué Factores de contaminación de alimentos y sus contaminantes a través del uso del Muro de opinión, se socializa el aplicativo para su uso como herramienta para su análisis u opinión del aprendiz.





Evidencia de participación de los aprendices a través del uso de las herramientas Tics para implementar la actividad en el Muro de Opinión, mensajería del WhatsApp determinando los factores de contaminación en los alimentos a través de la presentación del video de Vigilancia y Control a Restaurante Cevichería.



Sesión 4. Presentación de Resolución 2674 del 2013 que aplica personas que trabajan con alimentos.

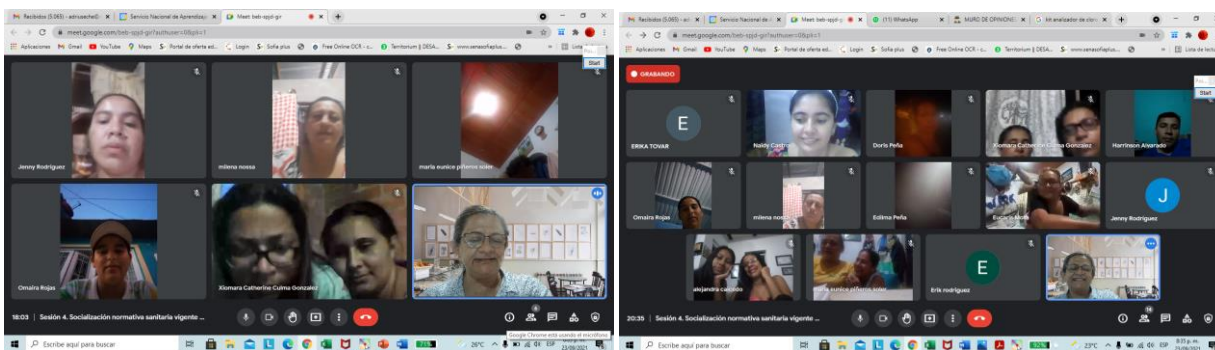
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultado:

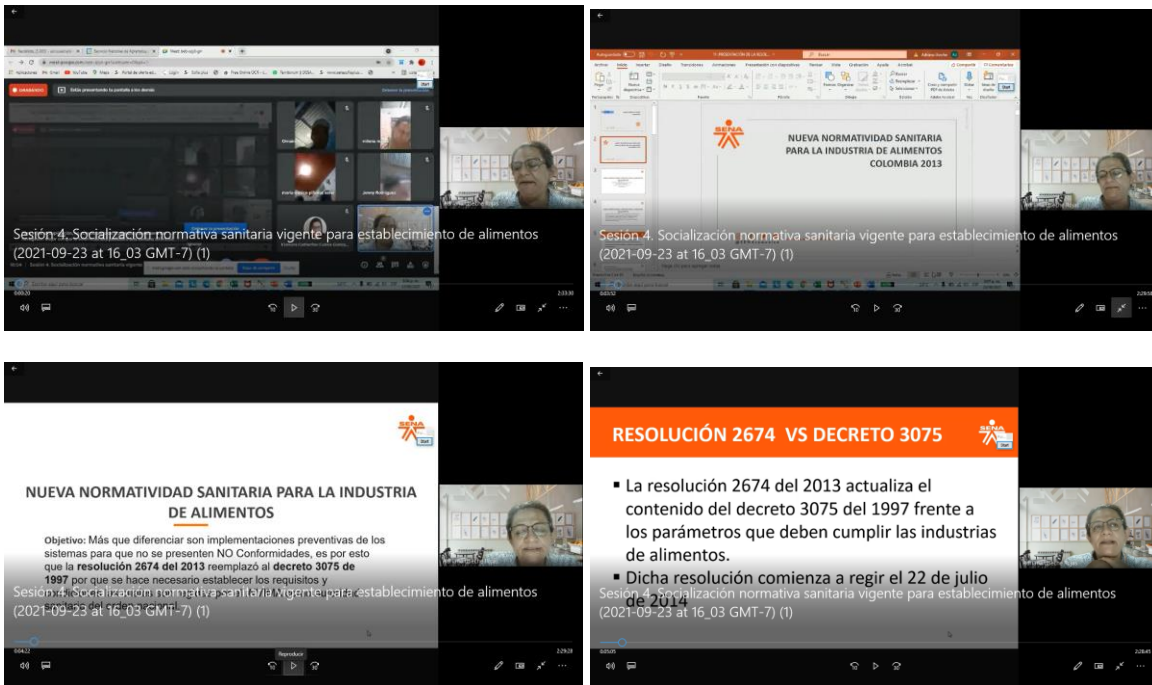
Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial

- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 4. Ficha 2418019

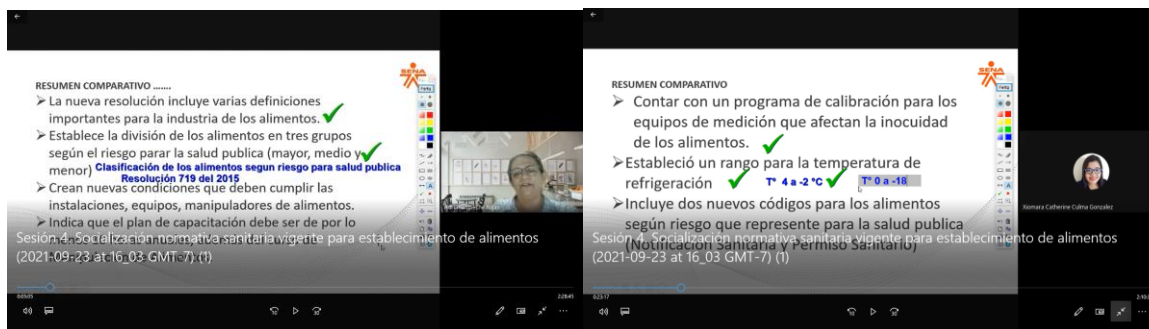
Fecha 23/09/2021



Presentación y socialización comparativo de la norma sanitaria de la Resolución 2674 del 2013 y el objetivo que aplica a todos los manipuladores de alimentos independiente de su labor personas naturales y jurídicas con establecimientos.



Se le realiza un resumen comparativo de la actual resolución con la antigua decreto 3075 de 1997 y se socializa las resoluciones 2674 de 2013 y la 719 de 2015 Clasificación de alimentos según riesgo para la salud pública y se evalúa al aprendiz a través de preguntas cerradas y única respuesta como retroalimentación y fortalecer su conocimiento final.



Se define en el aprendiz a quienes se aplican la resolución sanitaria 2674 de 2013 y algunos conceptos nuevos referentes a la nueva normativa; se explica los principios básicos de análisis de puntos críticos de control empleados para los procesos de producción de alimentos - APPCC.



APLICA

- ✓ Aplica para las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o algunas de la siguiente actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación, y comercialización de alimentos, materiales e insumos.
- ✓ A personal de manipulador de alimentos
- ✓ Autoridades sanitarias de inspección, vigilancia, y control
- ✓ A excepción del sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos para el consumo humano.

Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimiento de alimentos (2021-09-23 at 16:03 GMT-7) (I)

DEFINICIONES

- ✓ Se incluyen nuevas definiciones como: Alimento de mediano riesgo, Alimentos de menor riesgo, Alimento derivado de un organismo genéticamente modificado, biotecnología moderna, comercialización, concepto sanitario, embalaje, envase-primario, secundario, terciario, inocuidad, Lote, medio de transporte, Notificación sanitaria, organismo genéticamente modificado, permiso sanitario, Palga, HACCP.

Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimiento de alimentos (2021-09-23 at 16:03 GMT-7) (I)

Se establece a los aprendices las mejoras que se debe realizar en la estructura y edificación de la planta de alimentos para mejorarla protección de estos.

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

- ✓ Los establecimientos que lo requieran deberán tener un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que elabora.
- ✓ No se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a la actividad.
- ✓ El sistema de tubería la protección de la potabilidad del agua.

Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimiento de alimentos (2021-09-23 at 16:03 GMT-7) (I)

Se socializa las condiciones de los materiales de las superficies de los equipos y maquinarias de uso alimenticios según normativa vigente.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- ✓ Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con la resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.

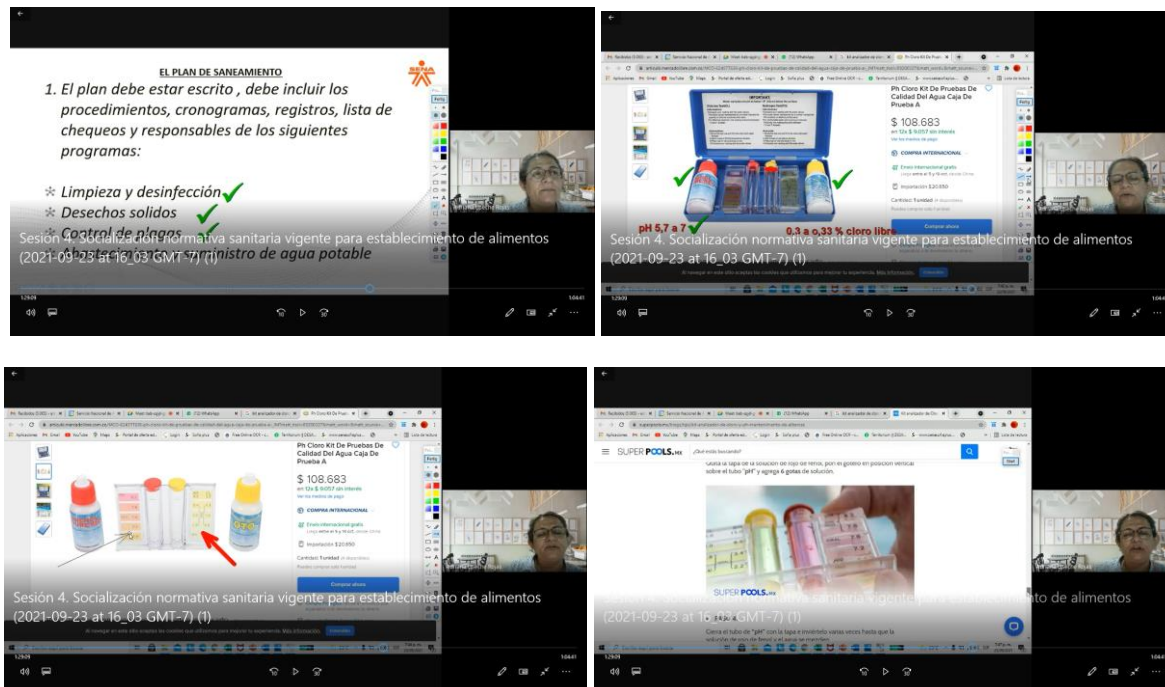
Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimiento de alimentos (2021-09-23 at 16:03 GMT-7) (I)



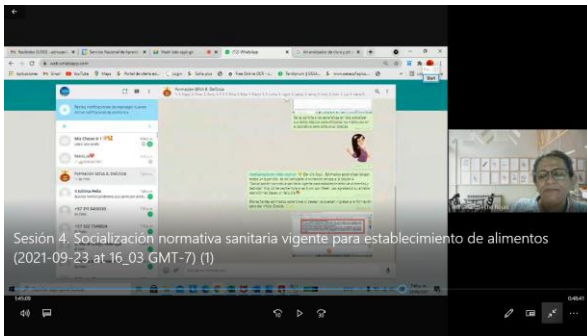
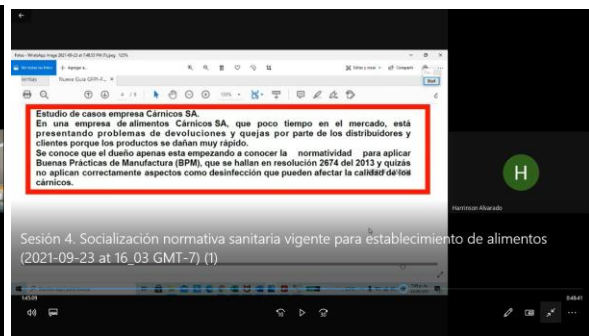
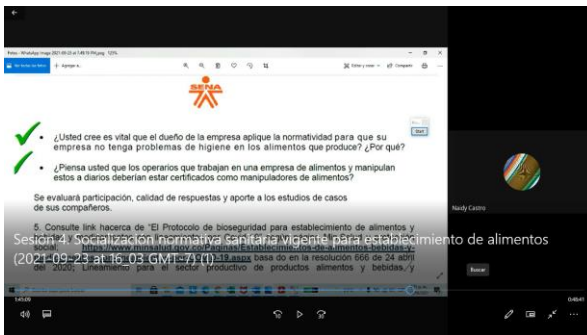
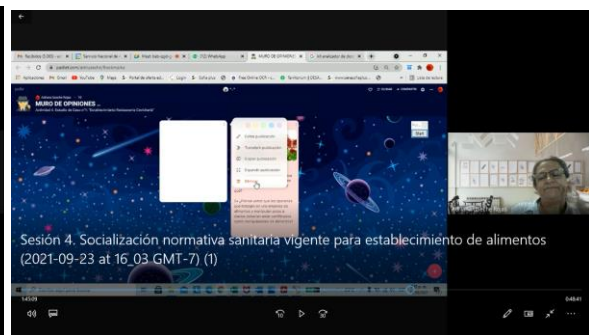
Se les informa a los aprendices el aseguramiento y control para garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos.



Se define los procedimientos operativos de saneamiento estandarizados – POES como requisitos para controlar la higiene en los procesos de alimentos y evitar enfermedades transmitidas por los mismos- ETA. Como requisito higiénico en la fabricación de alimentos es garantizar la calidad del agua a través del análisis físico del agua potable para determinar el contenido de cloro, se explica al aprendiz el uso del Kit analizador de agua potable.

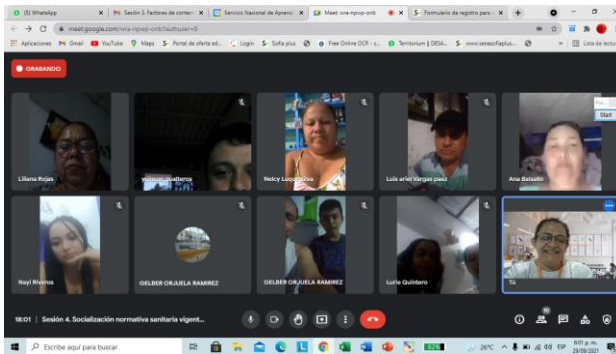
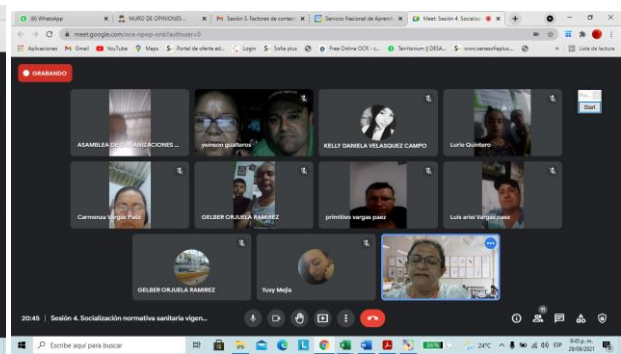


Se realiza con los aprendices una actividad lúdica empleando la mensajería WhatsApp de un análisis de caso real de problemas de contaminación que presenta un Dispendio de carnes SA a través de unas preguntas formuladas donde ese evaluará la mejor respuesta, el aporte que le hace a la respuesta del compañero.



➤ Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 4. Ficha 2422447

Fecha 29/09/2021



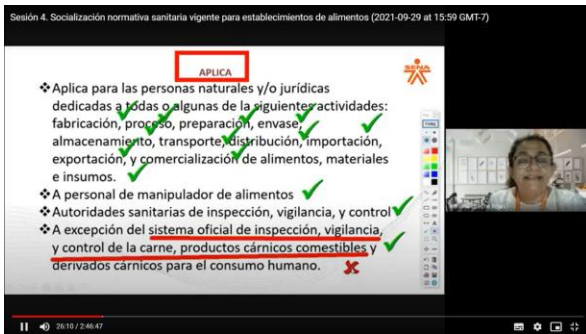
Se define en el aprendiz a quienes se aplican la resolución sanitaria 2674 de 0213 y algunos conceptos nuevos referentes a la nueva normativa; se explica los principios básicos de análisis de puntos críticos de control empleados para los procesos de producción de alimentos - APPCC.



Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimientos de alimentos (2021-09-29 at 15:59 GMT-7)

APLICA

- ✓ Aplica para las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o algunas de la siguiente actividades: fabricación, proceso, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación, y comercialización de alimentos, materiales e insumos.
- ✓ A personal de manipulador de alimentos
- ✓ Autoridades sanitarias de inspección, vigilancia, y control
- ✓ A excepción del sistema oficial de inspección, vigilancia, y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos para el consumo humano.

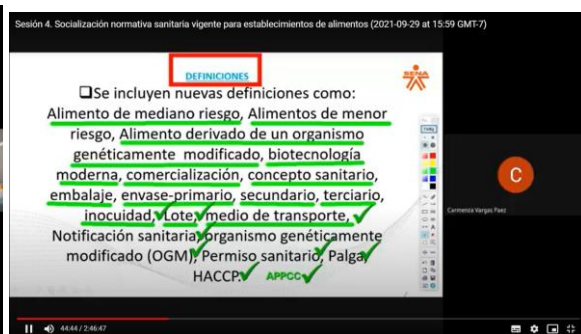


Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimientos de alimentos (2021-09-29 at 15:59 GMT-7)

DEFINICIONES

Se incluyen nuevas definiciones como:

- Alimento de mediano riesgo, Alimentos de menor riesgo, Alimento derivado de un organismo genéticamente modificado, biotecnología moderna, comercialización, concepto sanitario, embalaje, envase-primario, secundario, terciario, inocuidad, Lote y medio de transporte, y
- Notificación sanitaria, organismo genéticamente modificado (OGM), Permiso sanitario, Palga, HACCP, APPCC.

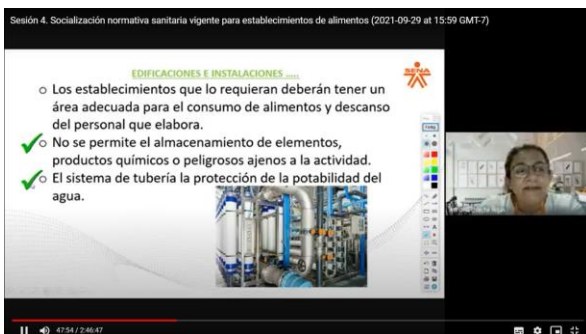


Se establece a los aprendices las mejoras que se debe realizar en la estructura y edificación de la planta de alimentos para mejorarla protección de estos.

Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimientos de alimentos (2021-09-29 at 15:59 GMT-7)

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

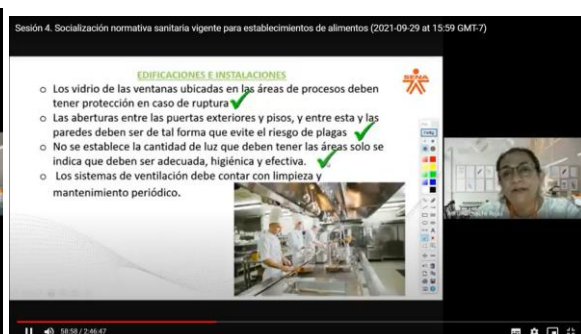
- Los establecimientos que lo requieran deberán tener un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que elabora.
- ✓ No se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a la actividad.
- ✓ El sistema de tubería la protección de la potabilidad del agua.



Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimientos de alimentos (2021-09-29 at 15:59 GMT-7)

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

- Los vidrios de las ventanas ubicadas en las áreas de procesos deben tener protección en caso de ruptura.
- Las aberturas entre las puertas exteriores y pisos, y entre esta y las paredes deben ser de tal forma que evite el riesgo de plagas.
- No se establece la cantidad de luz que deben tener las áreas solo se indica que deben ser adecuada, higiénica y efectiva.
- Los sistemas de ventilación debe contar con limpieza y mantenimiento periódico.



Se socializa las condiciones de los materiales de las superficies de los equipos y maquinarias de uso alimenticios según normativa vigente. Se les aclaran dudas para fortalecer sus dudas

Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimientos de alimentos (2021-09-29 at 15:59 GMT-7)

EQUIPOS Y UTENSILIOS

✓ Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con la resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.

315° 315°



Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimientos de alimentos (2021-09-29 at 15:59 GMT-7)

EQUIPOS Y UTENSILIOS

✓ Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con la resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.

315° 315°



Se aclara los aspectos a los aprendices de los comportamientos de los manipuladores de alimentos y definir los planes de capacitación en la Empresa de Alimentos como evidencia en la carpeta de registro: metodología que se implementó, las horas de capacitación por el docente, los temas.



Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimientos de alimentos (2021-09-29 at 15:59 GMT-7)

Publi [X] para salir del modo de pantalla completa

PERSONAL DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS...

- ✓ Debe contar con un certificado medico el cual conste su aptitud o no para manipular alimentos
- ✓ La empresa debe tomar las medidas necesarias para que el manipulador de alimentos se practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año
- ✓ La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento de los tratamientos ordenados por el medico.
- ✓ Una vez terminado el tratamiento, el medico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para el manipulador de alimentos.

1:05:33 / 2:46:47

Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimientos de alimentos (2021-09-29 at 15:59 GMT-7)

Publi [X] para salir del modo de pantalla completa

PERSONAL DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS...

- ✓ Debe contar con un certificado medico el cual conste su aptitud o no para manipular alimentos
- ✓ La empresa debe tomar las medidas necesarias para que el manipulador de alimentos se practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año
- ✓ La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento de los tratamientos ordenados por el medico.
- ✓ Una vez terminado el tratamiento, el medico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para el manipulador de alimentos.

1:05:58 / 2:46:47

Se establece en los aprendices los requisitos higiénicos de fabricación para evitar contaminaciones en los alimentos. Se les socializa un diseño de formato de ficha técnica para la comprar de calidad de materiales e insumos.

Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimientos de alimentos (2021-09-29 at 15:59 GMT-7)

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN...

- Las materias primas deben estar debidamente identificadas según la resolución 5109 de 2005 norma que lo modifique
- Los insumos deben cumplir con al resolución 1506 de 2011 y/o 683 de 2012 o las normas que lo modifiquen
- Todas las materias primas deben poseer una ficha técnica

1:16:28 / 2:46:47

Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimientos de alimentos (2021-09-29 at 15:59 GMT-7)

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Nombre del producto	Marca	Fecha de elaboración	Fecha de vencimiento
Arroz	Arroz	10/09/2021	10/09/2021

1:17:44 / 2:46:47

Se le informa la manera secuencial de forma continua y lógica para evitar el cruce de flujos de producción.

Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimientos de alimentos (2021-09-29 at 15:59 GMT-7)

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN...

- ✓ Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.
- ✓ Los envase y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.
- ✓ Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control de calidad de fabricación

1:20:58 / 2:46:47

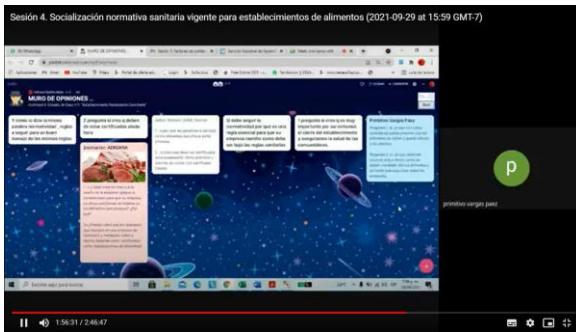
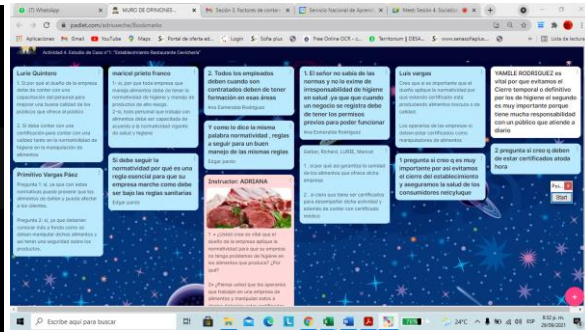
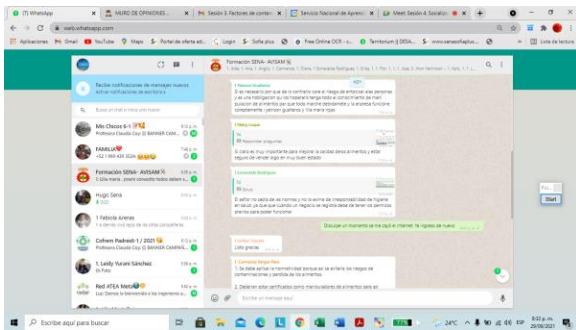
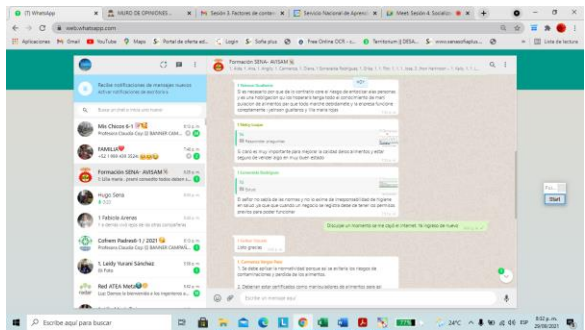
Sesión 4. Socialización normativa sanitaria vigente para establecimientos de alimentos (2021-09-29 at 15:59 GMT-7)

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN

- Las operaciones de fabricación deberán de ser de forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción
- Cuando sea requerido debe implementar filtros sanitarios
- En cualquier caso se debe garantizar la limpieza y la desinfección de la manos de los operarios al ingreso del área de proceso o manipulación de los alimentos.

1:25:42 / 2:46:47

Evidencia de participación de los aprendices en la actividad sincrónica empleando la gamificación el Muro de opinión y la mensajería WhatsApp para aplicar la norma sanitaria vigente para el desarrollo de las preguntas a través del uso del aplicativo.

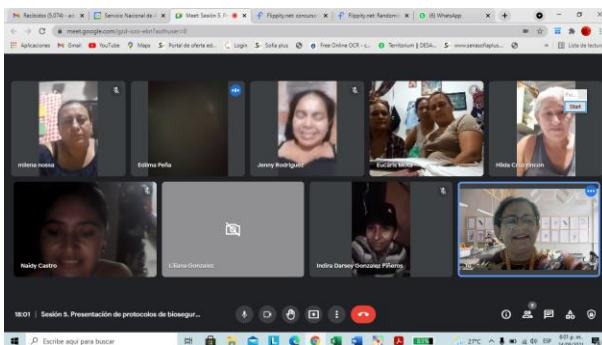
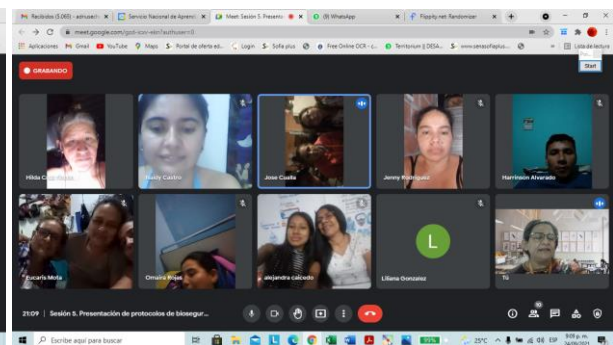


Sesión 5. Presentación de Protocolos de bioseguridad covid-19 en establecimiento de alimentos.

Competencia: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultado de aprendizaje: Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.

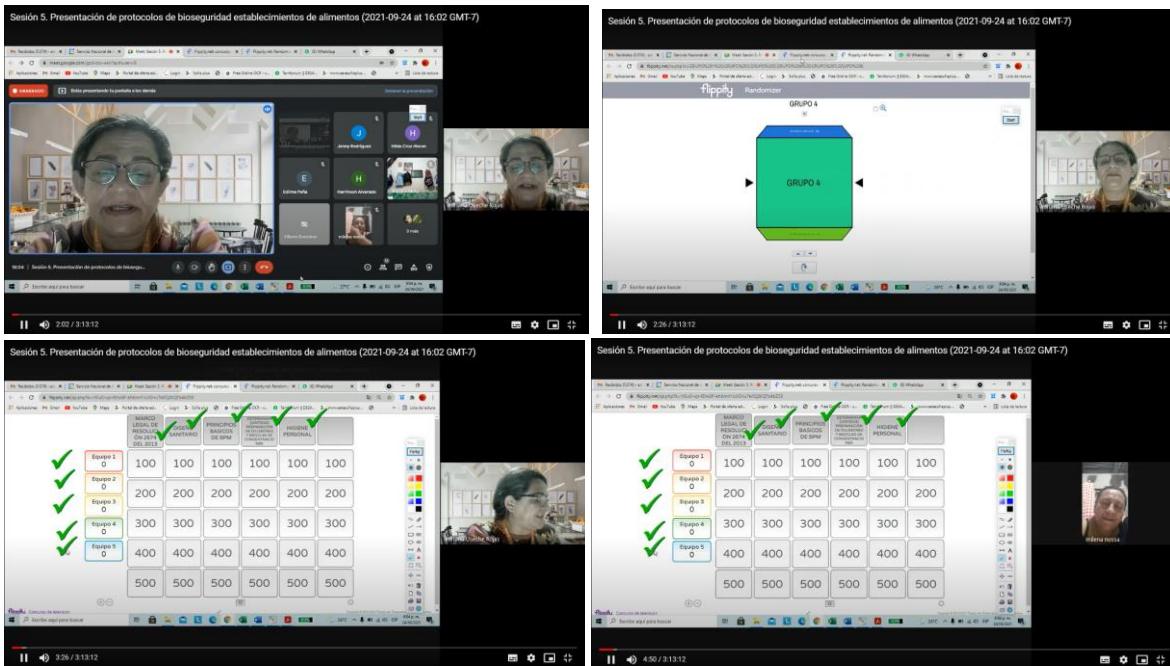
➤ Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 5. Ficha 2418019
Fecha 24/09/2021



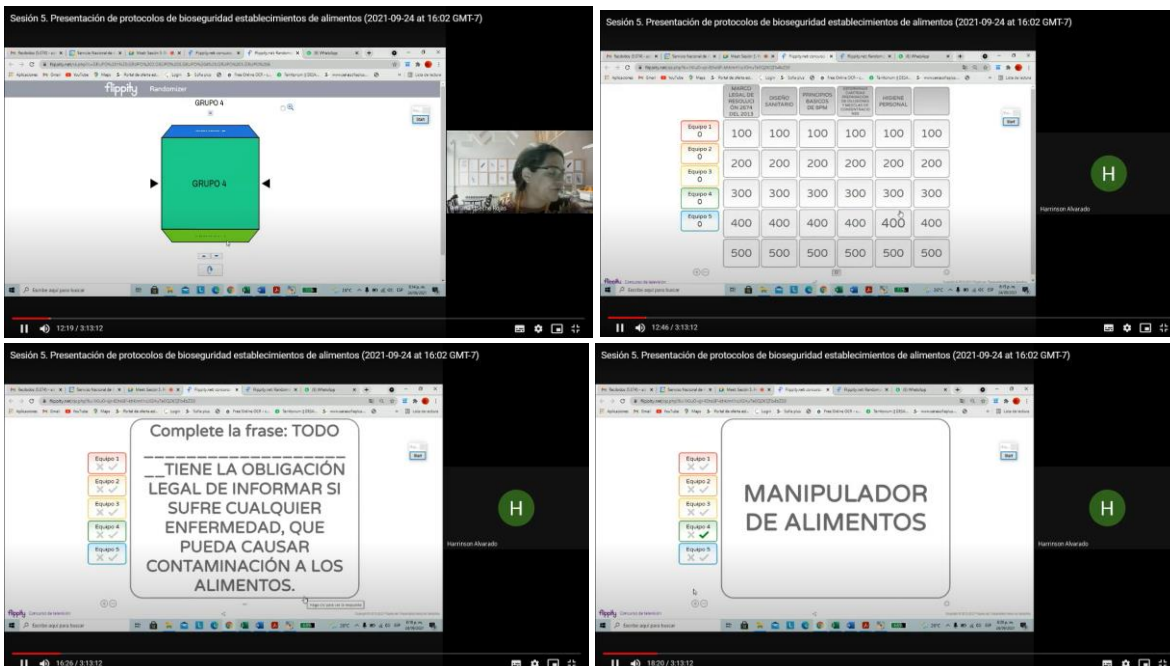
Se inicia la actividad lúdica con la explicación al grupo de aprendices, las mismas participantes de las presentaciones de bioseguridad en los establecimientos de alimentos para su desarrollo de la Evaluación de



conocimiento final de manera sincrónica a través de la gamificación QUIZ SHOW con utilización de un sistema de selección aleatorio por Categorías o temas de Higiene y Manipulación de Alimentos.



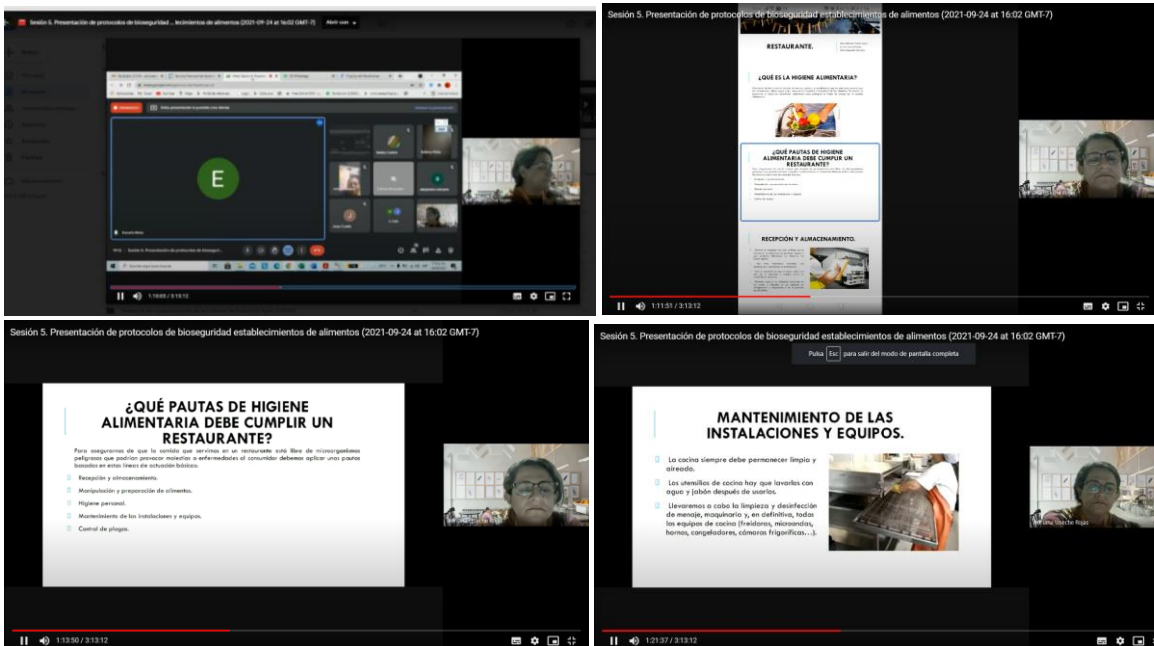
Evidencia de participación de los aprendices en la actividad sincrónica “Quiz Show” utilizando un sistema selección aleatoria y escogerán la categoría o tema y la pregunta para el puntaje a ganar.



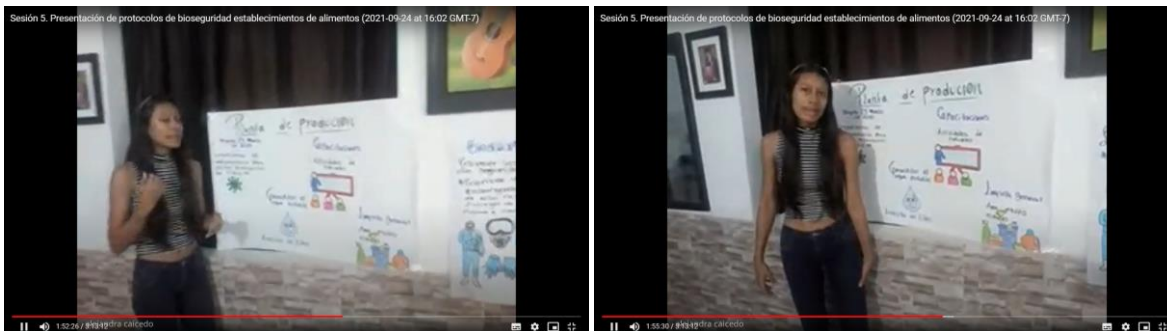


Presentación de los aprendices de Protocolos de bioseguridad en establecimiento de alimentos, bebidas y medicamentos según normativa de Minsalud Resolución 666 de 2020 y de protección social con el objeto de minimizar el contagio covid-19. Como evaluación de desempeño y producto al grupo de aprendices.

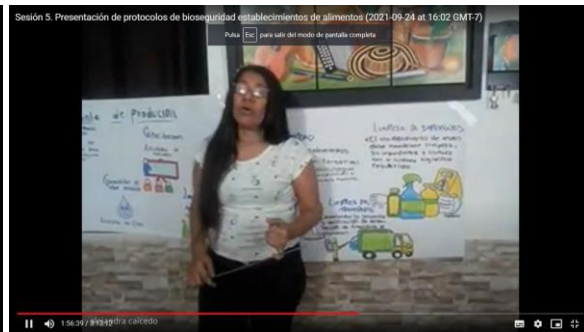
Evidencia de presentación de grupo de aprendices Protocolo de bioseguridad en el establecimiento Restaurante. Se establece la limpieza y desinfectante antes, durante y después de cada proceso de alimentos, al ingresar y al servicio del cliente.



Las aprendices socializa a través de su presentación sobre los procedimientos de limpieza y desinfección en áreas y equipos garantizando el uso y la concentración de sustancias de comprobada acción. Y la garantía establecido por la empresa del uso frecuente del tapabocas y el cuidado higienico de las manos.

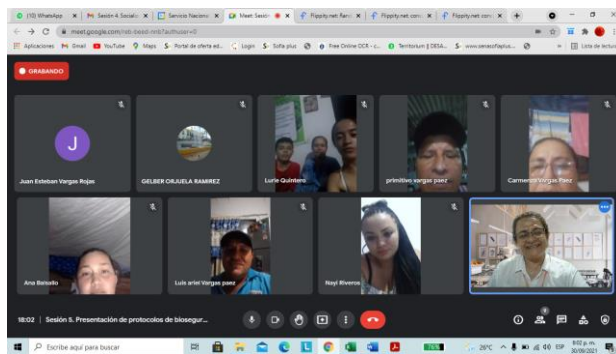
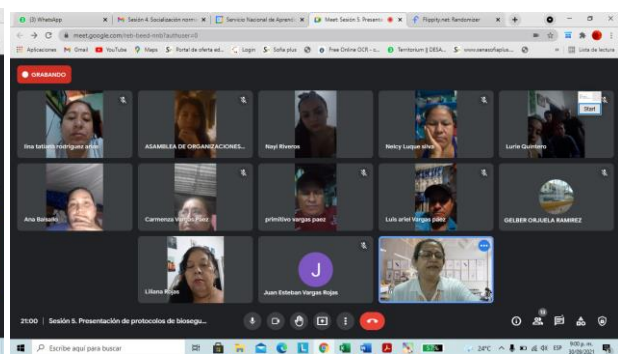


La aprendiz explica la frecuente y verificación de la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de alimentos, materias primas e insumos.

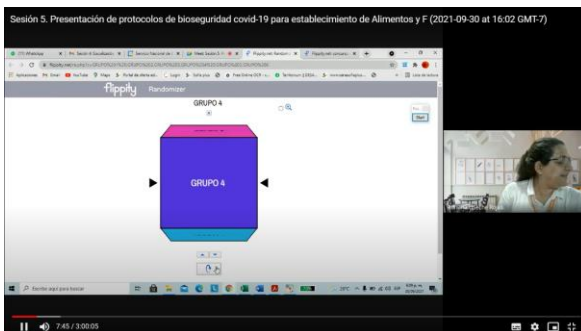
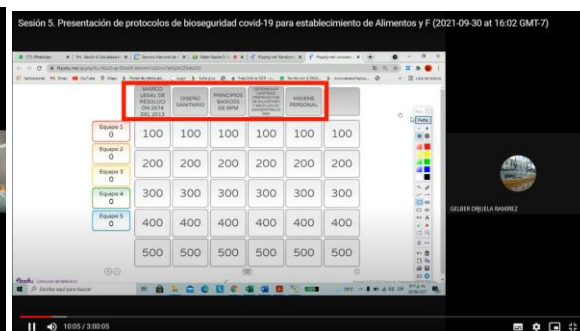
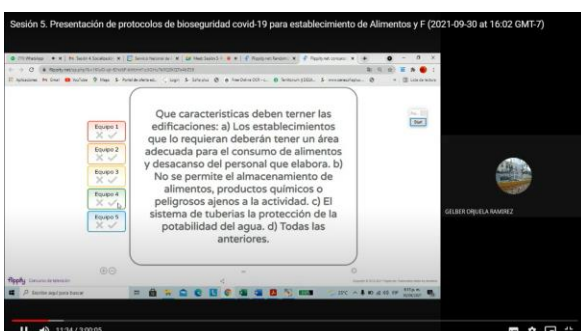
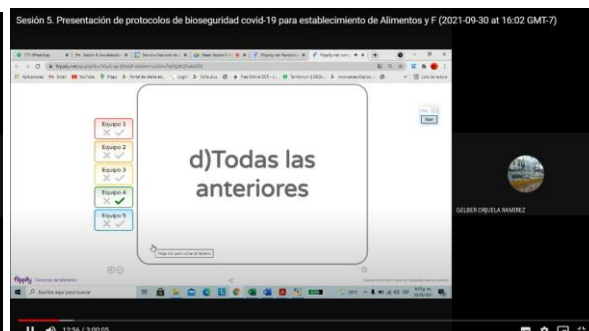


➤ Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 5. Ficha 2422447

Fecha 30/09/2021



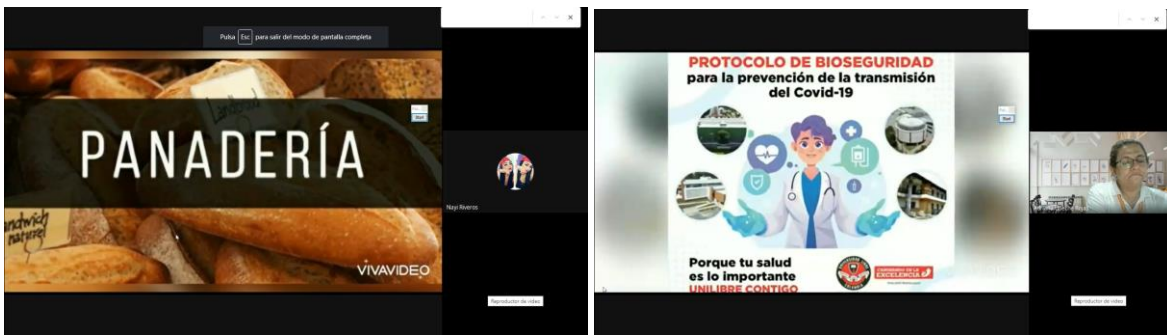
Evidencia de participación de los aprendices en la actividad sincrónica “Quiz Show” utilizando un sistema selección aleatoria y escogerán la categoría o tema y la pregunta para el puntaje a ganar.



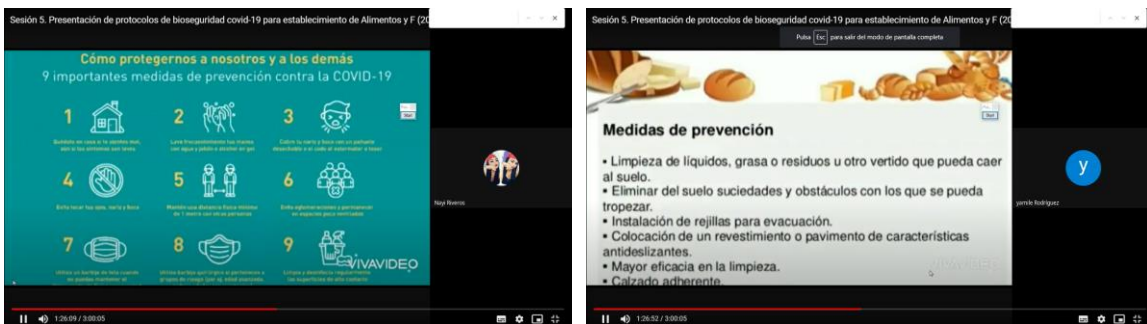


Presentación de los aprendices de Protocolos de bioseguridad en establecimiento de alimentos, bebidas y medicamentos según normativa de Minsalud Resolución 666 de 2020 y de protección social con el objeto de minimizar el contagio covid-19. Como evaluación de desempeño y producto al grupo de aprendices.

Evidencia de participación de los aprendices; presentación Protocolos de bioseguridad Covid-19 en establecimiento Panadería.



La aprendices determinan medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que interviene en los procesos de elaboración de productos de panadería y los que proveen materias primas alimentarias.



Los aprendices informan algunas recomendaciones a los compañeros para la protección permanente de los alimentos en exhibición, con el uso de algunos protectores y evitar accidentes y riesgos laborales, la contaminación por agentes externos y que estén al alcance directo de los consumidores.





**2. Evidencia de captura de pantallazos formación remota y evidencia fotográfica de formación presencial
ficha 2426480 de municipio de Cabuyaro – Meta, programa cód. 41311433 v.1 “Elaboración artesanal de
productos de chocolatería fina”.**

Fecha: 07/10/2021

Ficha: 2426480 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina”

Resultado de aprendizaje: Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa. Y revisar parámetros de calidad en productos en proceso y obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa.

Para prevenir contagios a los aprendices y aglomeraciones se divide el grupo donde se implementa la formación práctica taller se usan los ambientes, materiales, equipos y guías de procesos establecidos para la elaboración de productos de chocolatería de acuerdo con los protocolos empresariales y normativa:

El aprendiz aplica los protocolos de bioseguridad covid-19 y alistamiento de los elementos de protección para el ingreso al sitio de formación práctica taller.





Se realiza el alistamiento de materiales, insumos, equipos y maquinaria para la obtención de productos de chocolatería “Cobertura de Chocolate negro al 60%.



Las aprendices aprenden a determinar los parámetros de control de calidad de los granos de cacao para los procesos de alimentos de chocolatería; análisis físico y determinación de humedad artesanalmente con el uso del tacto con apariencia de granos de cacao compactos y se procede a secarlo para bajarle la humedad externa del grano a través del secado artificial teniendo en cuenta los parámetros establecidos.



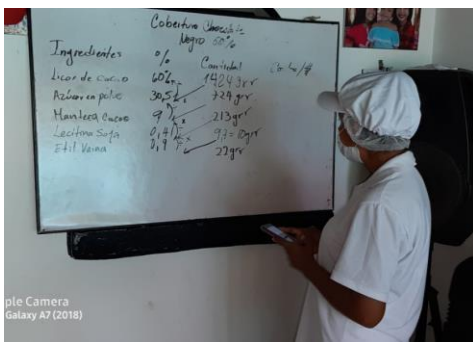
Las aprendices relacionan el destino final de los granos de cacao con las condiciones de calidad según los parámetros técnicos Proceso de Cobertura de Chocolate Negro al 60% y aprenden a definir las cantidades de ingredientes a través de la determinación de los cálculos de las fórmulas de procesos.



Y controlar la temperatura para conocer el punto de tostón de los granos de cacao para desarrollar el fino sabor y el aroma de manera artesanal.



Los aprendices aprenden operaciones de calculos para determinar las cantidades de ingredientes para los diferentes procesos de chocolates y aprender a pesar los insumos para el proceso de la . “Cobertura de chocolate Negra al 60% de licor de cacao y elaboración de Bombones rellenos de crocante”.



Las aprendices alistan los materiales e insumos según especificaciones técnicas para el proceso de producción de chocolatería. Como el proceso de descascarillado de granos de cacao, molido y obtener la pasta o el licor de cacao que se emplear como material para el proceso de la cobertura Chocolate Negro al 60%.



Acondicionamiento del ingrediente en la maquina refinadora para reducir las partículas de la pasta de cacao y los insumos para el proceso de elaboración de la cobertura de chocolate Negra al 60%.



El aprendiz conoce el punto final del proceso de refinado de la Cobertura de chocolate negro al 60% y las fases de Conchado.



Fecha: 08/10/2021

Ficha: 2426480 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina”

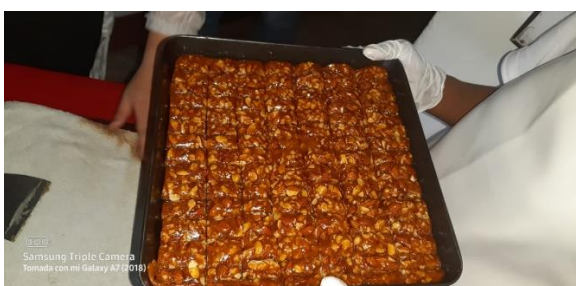
Resultados de aprendizaje: Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa. Y corregir las novedades detectadas en proceso según los procedimientos de calidad.

Las aprendices usan los ambientes, materiales, equipos para la elaboración de productos de chocolatería de acuerdo con los protocolos establecidos y normativa. Y sigue el proceso para la obtención del producto según especificaciones técnicas. “Bombones rellenos de crocante de almendras, maní cubiertas con Chocolate Negro al 60%”.

Se les explica a las aprendices el método del Atemperado como fase final del procesamiento de cobertura fino sabor y aroma con el objeto de darle firmeza, unificar el tamaño los cristales de manteca y darles brillo a los bombones relleno crocante. Se les socializa las herramientas y parámetros de control para realizar la fase del Atemperado para las coberturas.



Los aprendices conocen el punto de caramelo y el acondicionamiento del resto de los ingredientes según lo establecido para el relleno de los bombones de Crocante con almendras.

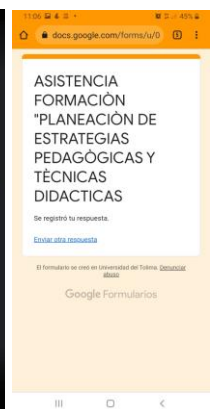




Se les enseña a los aprendices el método del moldeo y desmoldeo de la cobertura y envoltura del bombon con papel foil para darle forma y presentación comercial.

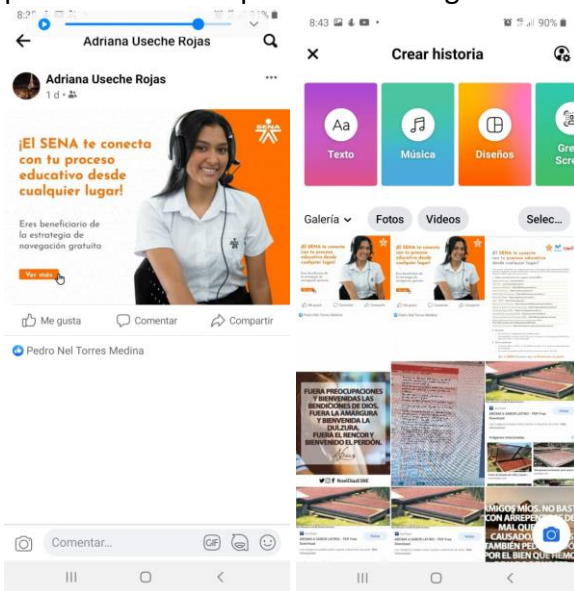
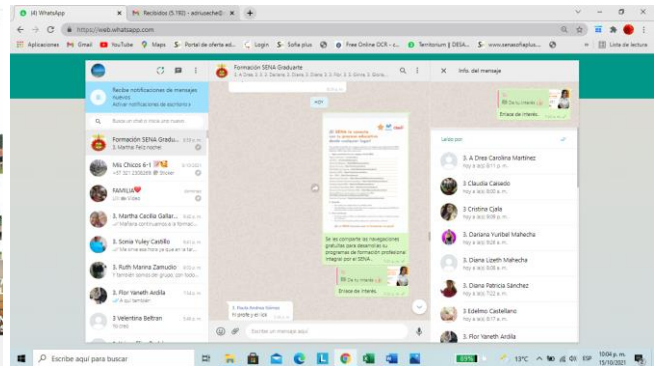
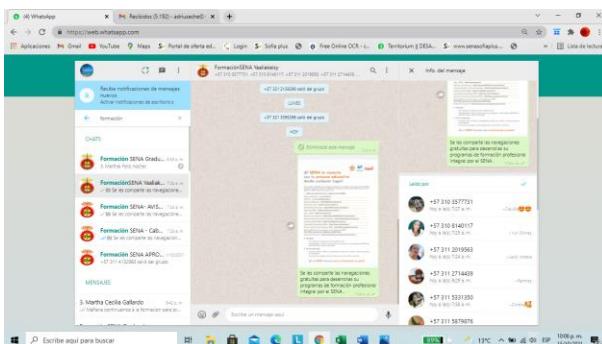
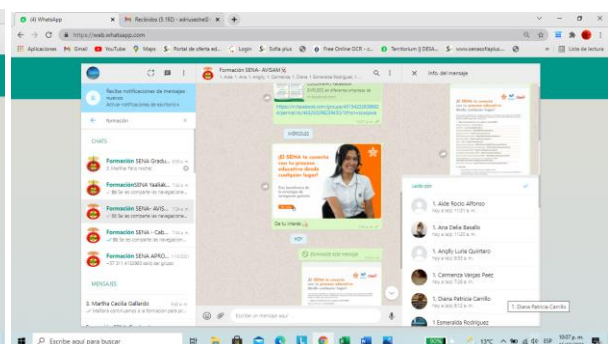


3. Evidencia de participación en la capacitación Manual de discapacidad y política en el SENA. Disponible en la plataforma de Si Contratista.





4. Evidencia de captura de pantallazos de envíos a redes sociales de grupo de WhatsApp, Facebook en la divulgación de estrategias de navegación gratuita del SENA para consultas de página claves para la formación profesional integral.





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
MANUAL DE DISCAPACIDAD Y SU POLÍTICA EN EL SENA

Agencia Pública
DE EMPLEO

Hace constar:

Que el Sr(a) ADRIANA USECHE ROJAS Identificado(a) con cédula de ciudadanía 40393942 el día 15/10/2021 aprobó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.

La presente constancia tiene validez al interior de la entidad, en la generación de una cultura institucional incluyente, como acción afirmativa para promover acciones integrales y accesibles para las Personas con Discapacidad, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014, mediante la cual el SENA adopta su Política Institucional para la atención de personas con discapacidad.

Dirección de Empleo y Trabajo - Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas