PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil 30 de noviembre del 2021

Señor:
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR CONTRATO No.**CO1. PCC NTR 2883234**
Coordinador Académico de Programas Especiales
Instructor grado 15
Centro Agroturistico
San gil

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

Referencia: No **CO1. PCC NTR 2883234** del año 2021

Diana Constanza García Jaimes, identificado con la cédula de ciudadanía No. 37395516 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en centro agroturístico, San Gil 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de ocho millones trescientos setenta y cinco mil pesos m/cte. ($8.375.000) correspondiente a doscientas cincuenta (250) horas. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: las Horas contratadas a un precio unitario de Treinta y tres mil quinientos pesos m/cte ($33.500), el SENA pagará al (la) CONTRATISTA los honorarios de acuerdo con el número de horas de formación impartidas máximo de 100 horas por mes, basado en el control del aplicativo SOFIA PLUS.

Plazo: Será de 250 horas hasta el 18 de diciembre del 2021.

OBJETO:
Prestar los servicios personales como instructor para impartir formación titulada y/o complementaria en el área de alimentos, en los diferentes programas que atiende el centro agroturistico regional Santander.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar sus actividades contractuales de acuerdo con la programación	• Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje	• Aplicativo Sofía plus • Informe mensual

	establecida en los procesos formativos del centro.	en las siguientes fichas de formación: **2450420 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** Cumplir las normas vigentes de higiene durante la manipulación de alimentos, garantizando la seguridad de estos y evitando enfermedades de origen alimentario. **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente. **FECHA:** 8,9,10,11,12, y 13 de Noviembre **HORAS:** 48 **2458560 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** Cumplir las normas vigentes de higiene durante la manipulación de alimentos, garantizando la seguridad de estos y evitando enfermedades de origen alimentario. **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente. **FECHA:** 19,20,22,23,24,25,26,27,29 y 30 de Noviembre **HORAS:** 48	• Registro fotográfico informe de evidencias mensual • Google drive fichas de formación. • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing • **FICHA 2458560** https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing
2	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje	Se realizó el alistamiento de guías y actividades para el programa de formación	Se cargan al drive o portafolio del instructor de cada programa la guía, instrumento

	en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	en Desarrollo de habilidades.	y plan de trabajo concertado, en las fichas aprobadas. • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing • **FICHA 2458560** https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing
3.	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.	Se realizó el alistamiento de guías y actividades para el programa de formación en Desarrollo de habilidades y se emplean herramientas tic que permitan fortalecer los procesos de aprendizaje	Se cargan a drive de cada programa la guía, instrumento y plan de trabajo concertado y evidencia fotográfica de las sesiones. • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing • **FICHA 2458560** https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing
4.	Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los	Se evaluaron los resultados de aprendizaje pertenecientes a la formación en el aplicativo Sofía plus para los programas de formación asociados	Reporte de juicios evaluativos Sofía plus Territorium

	formatos correspondientes.		
5.	Participar en el desarrollo de innovaciones pedagógicas y del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias del desarrollo sostenible.	Esta obligación no se registro para este mes	N/A
6.	Entregar al coordinador académico la información que le sea solicitada en relación al procedimiento de la gestión de la formación profesional integral.	Esta obligación no se registro para este mes	N/A
7.	Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de Divulgación Tecnológica, programados por el Centro de Formación	Se realiza divulgación oferta educativa por los diferentes grupos de formación y redes sociales	Formato de evidencia informe ejecución mensual • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing • **FICHA 2458560** https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing
8.	Dar cumplimiento a los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	Se imparte formación a los diferentes grupos de formación por medio de las tecnologías tic	Formato de evidencia informe mensual de ejecución • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing

			• **FICHA 2458560** https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing
9.	Participar en los grupos y semilleros de Investigación liderados por SENNOVA.	Esta obligación no se registró para este mes	N/A
10.	Apropiar y fomentar en los aprendices la política SENNOVA, para la investigación aplicada de la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico.	Esta obligación no se registró para este mes	N/A
11.	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación profesional integral.	N/A	N/A
12.	Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.	Al inicio de cada formación se da una inducción a los aprendices de como es el proceso formativo, el horario de las clases, el sistema de evaluación, la entrega de evidencias.	Portafolio del instructor, carpeta de evidencias. • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing • **FICHA 2458560** https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing
13.	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje, realizados por aprendices	Se realiza informe mensual de ejecución contractual	Secop II

	a quienes imparte formación profesional.		
14.	Informar en un plazo máximo de 5 días a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Se evaluaron los resultados de aprendizaje pertenecientes a la formación en el aplicativo Sofía plus para los programas de formación aprobados.	Aplicativo Sofía plus • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing • **FICHA 2458560** https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing
15.	Presentar el reporte de eventos de SOFIA PLUS en los diez primeros días calendario de cada mes, al supervisor correspondiente y demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Se realiza asociación a los eventos, se crea la ruta de aprendizaje y se asocia eventos de acuerdo a la planeación pedagógica y días de formación estipulados para cada programa.	Aplicativo Sofía pus Y pdf generado del mismo aplicativo SOFIA PLUS • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing • **FICHA 2458560** https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing
16.	Realizar la evaluación y el seguimiento a aprendices en etapa productiva y el acompañamiento a los mismos en cualquiera de las demás alternativas estipuladas para la etapa productiva, en caso de que el Centro de Formación lo requiera.	Esta obligación no se registró para este mes	N/A

17.	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo.	N/A	N/A
18.	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de formación profesional en su especialidad.	Se hace empleo de técnicas didácticas mediante el uso del tic con el fin de mejorar los procesos pedagógicos.	Registro fotográfico informe mensual - SECOP II Aplicativo Sena Sofia Plus Plataforma Territorium Google meet • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing • **FICHA 2458560** https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing
19.	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras	Esta obligación no se registró para este mes	N/A

20.	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objeto contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.	Esta obligación no se registró para este mes	N/A
21.	Reportar en el Sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad garantizando la calidad de información y su coherencia en procesos formativos tales como: a. Registro de los juicios evaluativos b. Creación de ruta y asociación de aprendices c. Registro de Juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos d. Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se evaluaron los resultados de aprendizaje pertenecientes a la formación en el aplicativo Sofía plus para los programas de formación asociados	Aplicativo Sofía plus • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing • **FICHA 2458560** https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing
22.	El Coordinador Académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	Esta obligación no se registró para este mes	N/A

23	Participar en las actividades de los equipos Técnicos Pedagógicos en la planeación, diseño y ejecución de los proyectos.	Esta obligación no se registró para este mes	N/A
24	Asistir a las reuniones programadas por el SENA.	Se participa de las reuniones programadas por la institución	Listados de asistencia de los diferentes eventos.
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se realiza entrega de informe de ejecución mensual.	informe mensual - SECOP II
26	Con el fin de dar cumplimiento al objeto contractual y sus obligaciones el supervisor podrá requerir al instructor la consecución y/o gestión de formación complementaria en aras de cumplir las metas para el Centro.	Se imparte formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos.	Drive de evidencia complementaria • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing • **FICHA 2458560** https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing informe mensual - evidencias SECOP II
27	Hacer entrega del portafolio del instructor cuando sea requerido por parte del supervisor y/o coordinador académico.	Se realiza cargue de información requerida a los portafolio de cada programa de formación.	Drive de los programa de formación asignados en la vigencia de noviembre • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing • **FICHA 2458560**

			https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing
28	Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje virtuales en formación titulada y complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional cuando se requiera.	Se realiza sesiones de formación de acuerdo a la planeación enviada por parte del programador.	Evidencia fotográfica informe de ejecución mensual SECOP II
29	Apoyar la supervisión siguiendo lineamientos establecidos en el Manual de Supervisión e Interventoría del Servicio Nacional de Aprendizaje Sena vigente.	Se realiza participación y seguimiento de las actividades designadas por la coordinación académica	Email y secop
30	Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje virtuales en formación titulada y complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional.	Se realiza sesiones de formación por medio de herramientas TIC como meet y terriorium de acuerdo a la planeación enviada por parte del programador	Evidencia fotográfica informe de ejecución mensual Secop II • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing • **FICHA 2458560** https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing
31	Coadyuvar en las actividades de	Esta obligación no se registró para este mes	n/A

	implementación, mantenimiento, y evaluación del sistema PREVIOS a realizar por el Centro de Formación.		
32	El supervisor del contrato podrá designarlo para impartir formación en titulada, complementaria, virtualización y/o articulación de acuerdo a la necesidad del Centro de formación	Se imparte formación complementaria, en Agroindustria en los programas de formación ya relacionados en la cláusula 1 asignados para este mes.	Evidencia fotográfica informe de ejecución y aplicativo Sofía plus. • **FICHA 2450420** https://drive.google.com/drive/folders/1rZjR1GtVmS0fviHtRlAPIdvWq4-_pzp7?usp=sharing • **FICHA 2458560** https://drive.google.com/drive/folders/1wnyDvrFtrIVOqAN9bKnIlo87vLkt2kuw?usp=sharing

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No 1041339343 de la planilla, operador simple y periodo de octubre del 2021 (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (21) folios

Cordialmente,



Firma
Diana Constanza García Jaimes
Contratista
C.C. No. 37.395.516

Recibí a satisfacción:

Firma
Oscar William Vergara Romero
Supervisor(a) Contrato CO1. PCC NTR 2883234 de 2021
Coordinador Académico de Programas Especiales

EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL
DIANA CONSTANZA GARCIA JAIMES
CONTRATO No. **CO1. PCC NTR 2883234**
MES DE NOVIEMBRE

Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación:

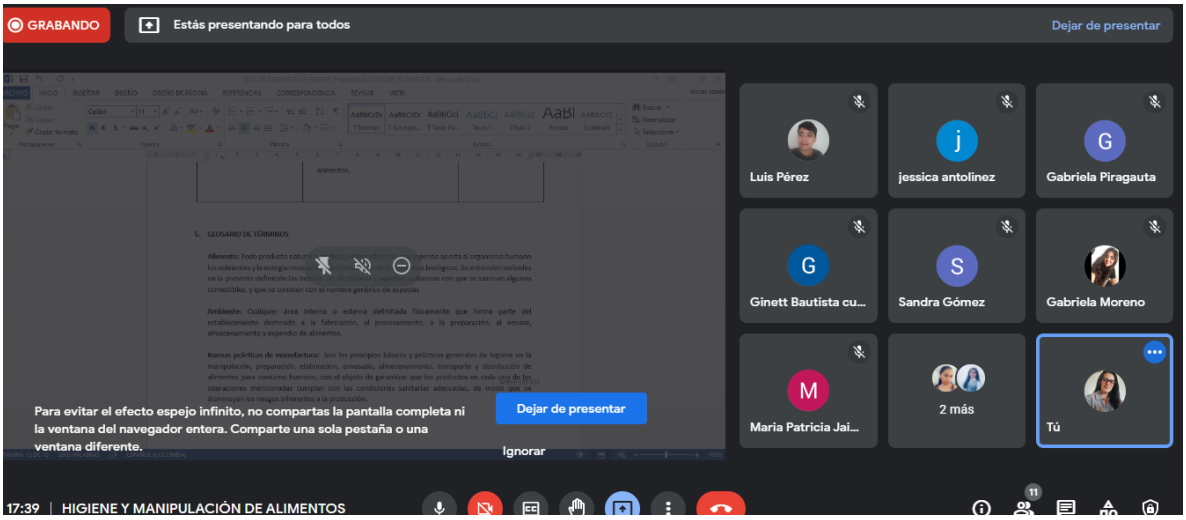
FICHA: 2450420 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 48 horas

FICHA: 2458560 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 48 horas

Divulgación de la formación

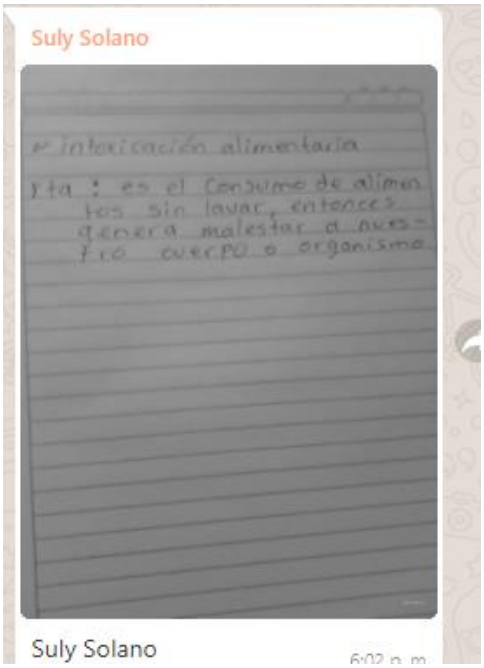


8 de noviembre 2021

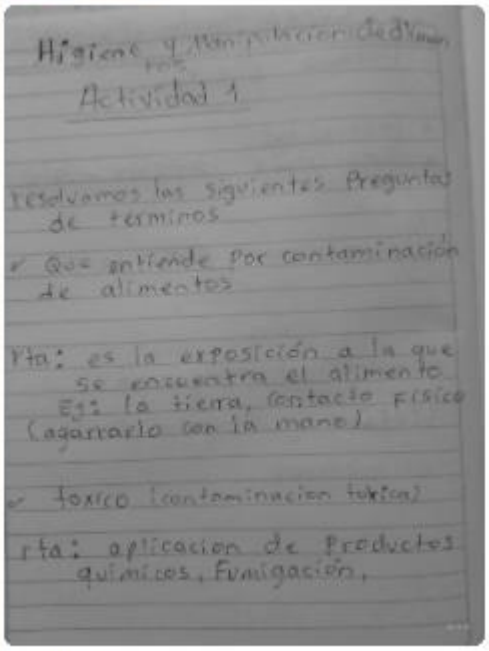


Inicio de sesiones, se dio la bienvenida a los aprendices, se realizó la presentación de la guía de aprendizaje además se presentaron las preguntas de conocimientos previos, las cuales se socializaron en el grupo de WhatsApp establecido para esta formación.



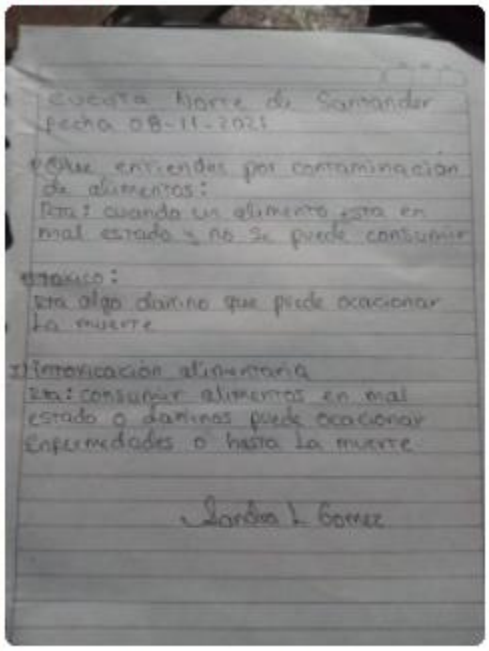


Suly Solano



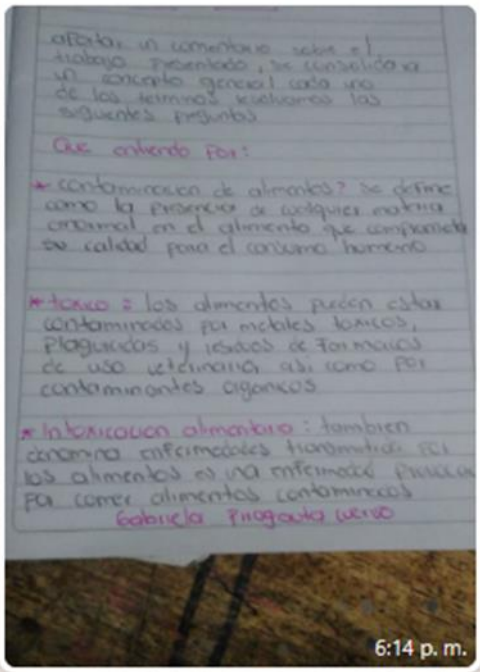
Suly Solano 6:03 p. m.

Liliana Gomez

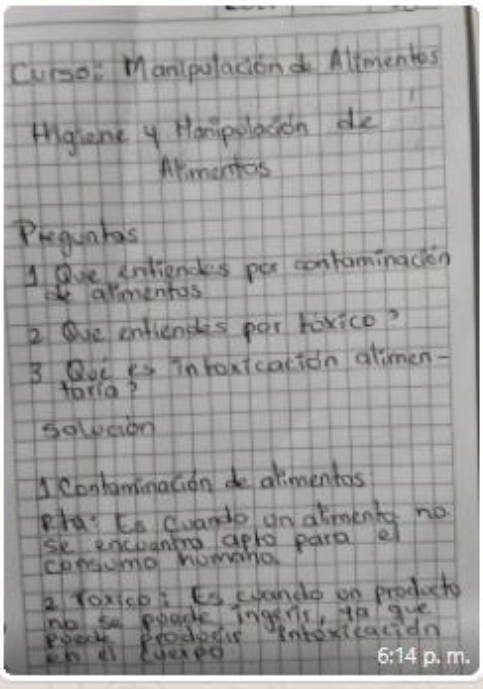


Sandra Liliana Gómez Mendoza 6:08 p. m.

Gabriela Piragauta



Patricia Jaimes

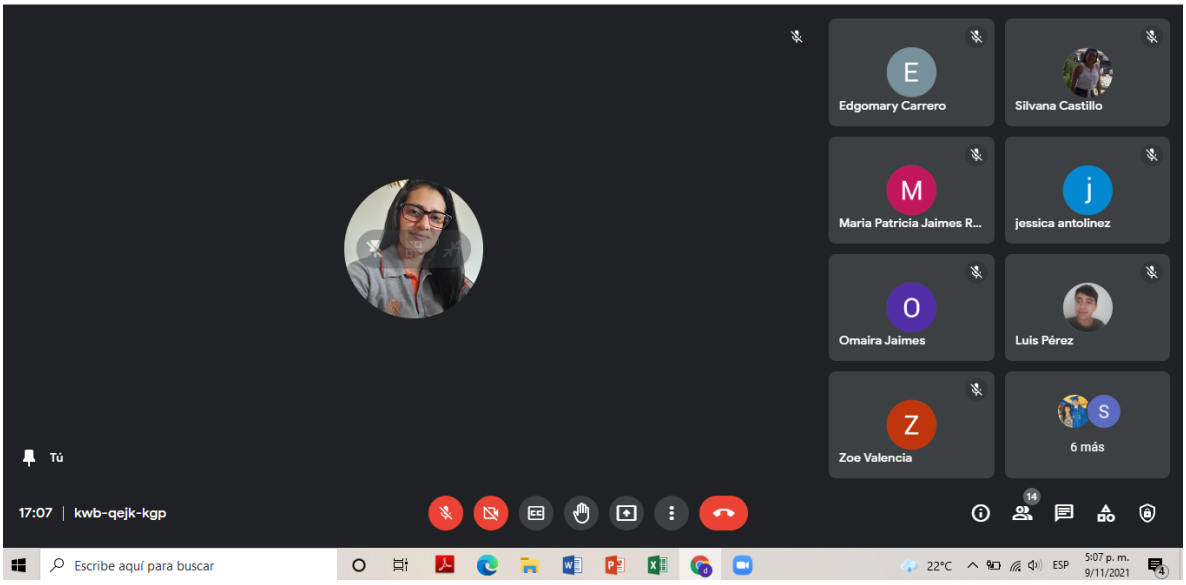


Estas son algunas de las evidencias presentadas por los aprendices en cuanto a las preguntas de conocimientos previos.

NOVIEMBRE 9

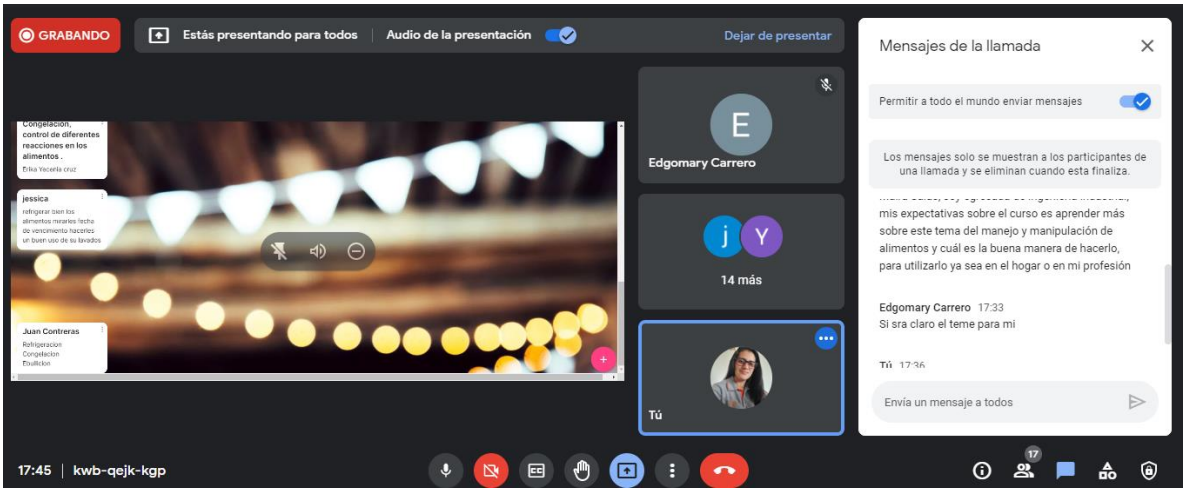
RESULTADO DE APRENDIZAJE: Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

TEMA: **CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

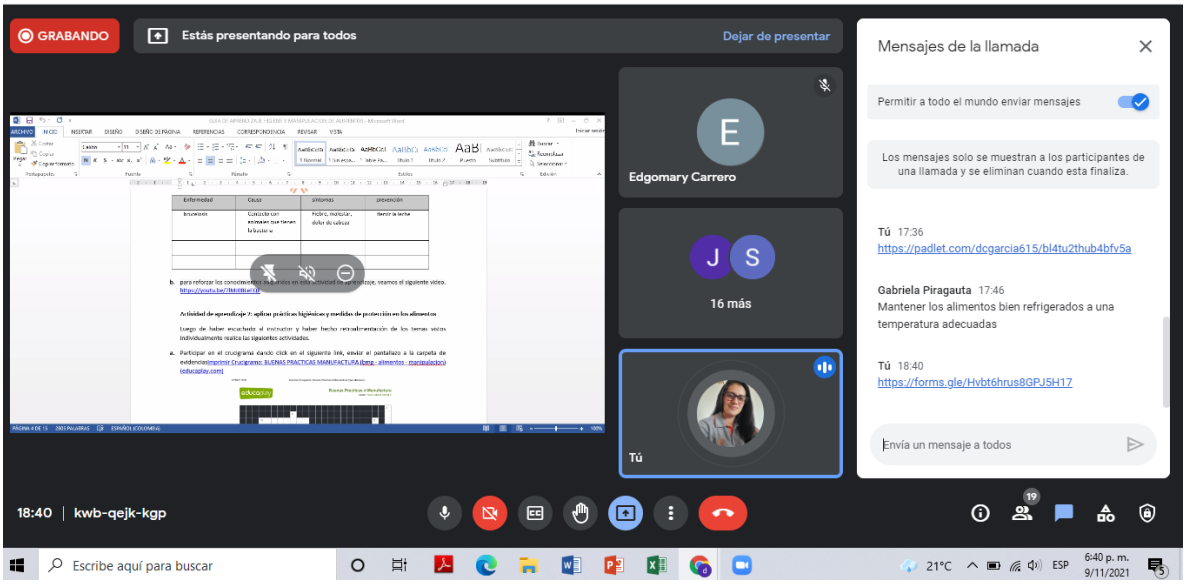


Se realizó estudio de caso donde los aprendices expusieron su opinión frente al caso propuesto para esta actividad.





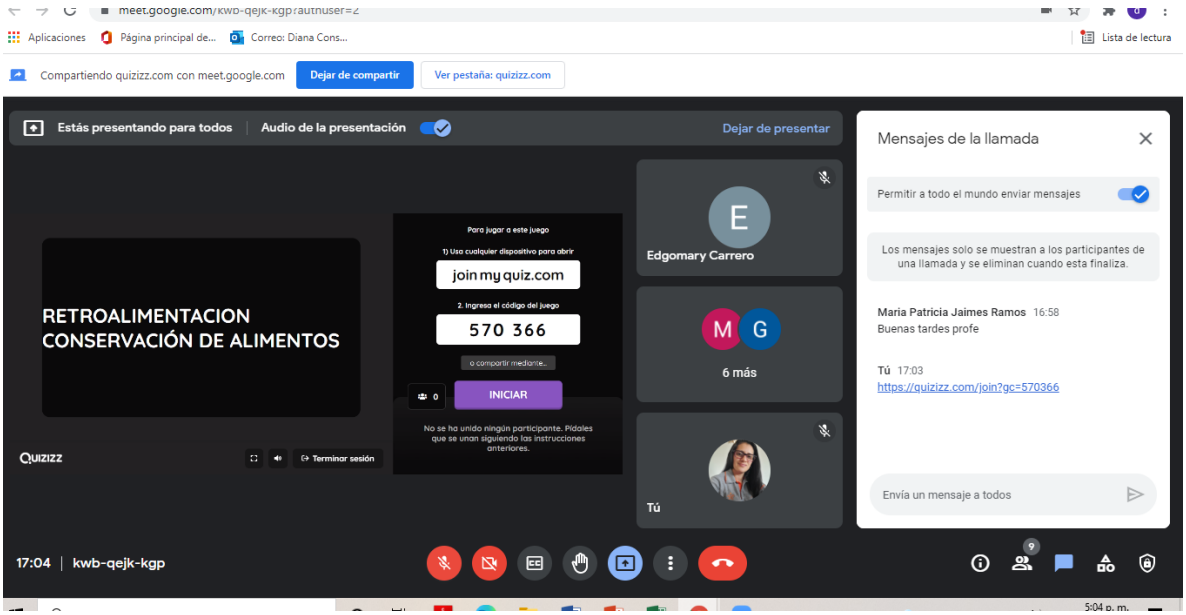
En esta plataforma se evaluaron los conocimientos previos acerca de la conservación de los alimentos

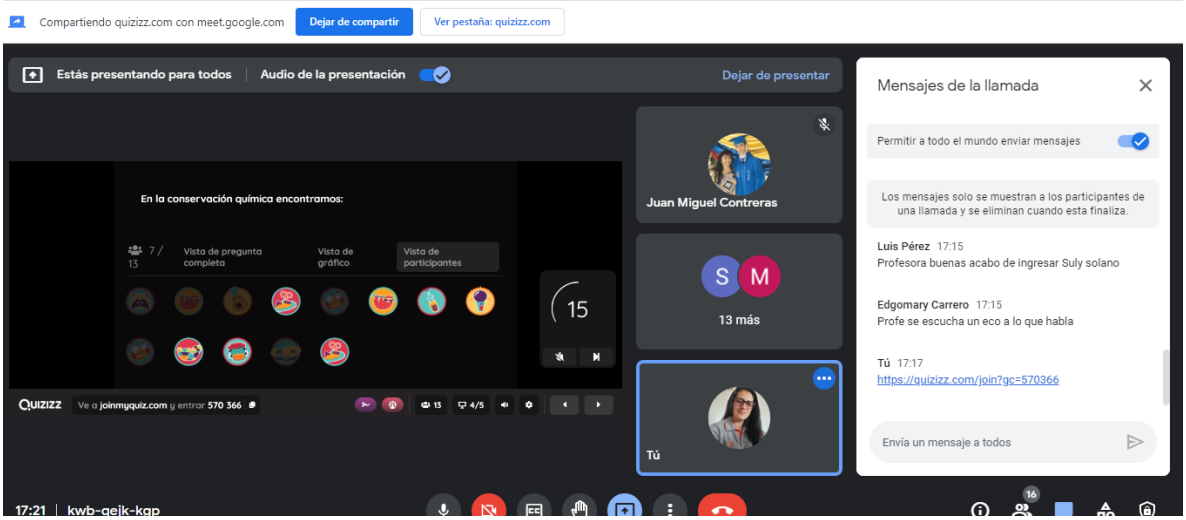


Se explicó actividad que debe subirse a la carpeta de evidencias acerca de las enfermedades transmitidas por alimentos, donde el aprendiz debe identificar la enfermedad, causas y cómo prevenirla.

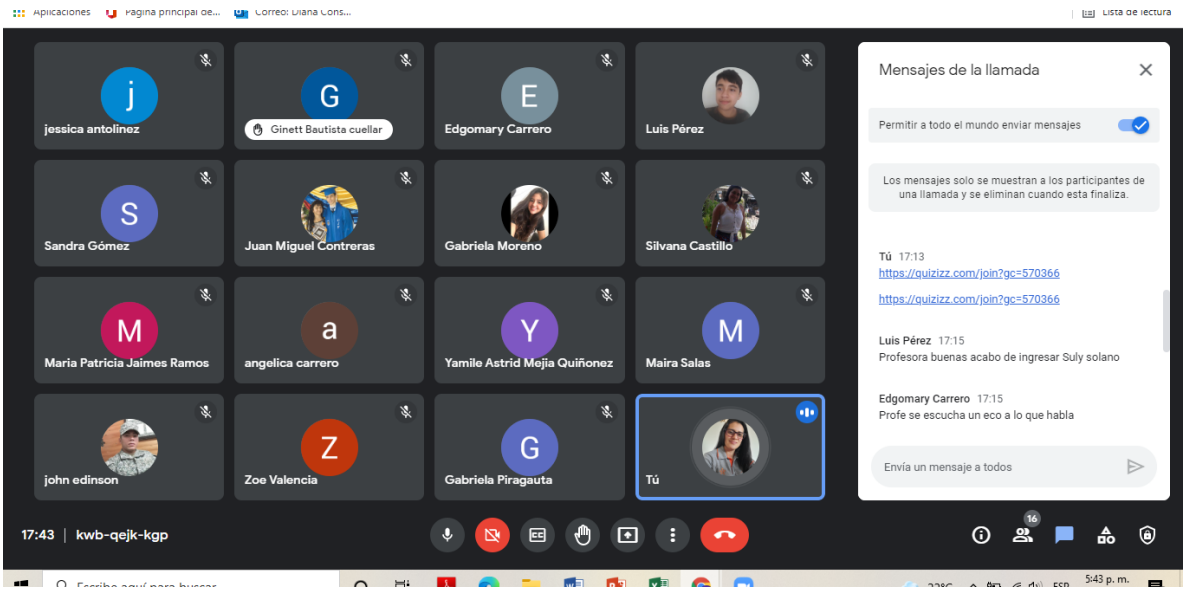
10 de Noviembre

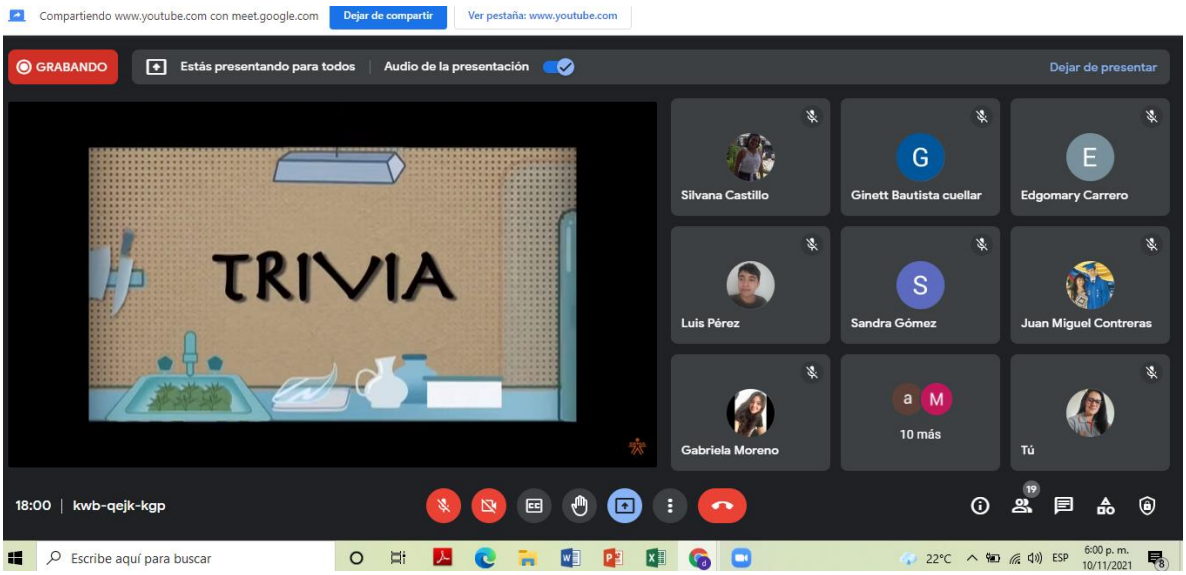
Resultado de Aprendizaje: aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.



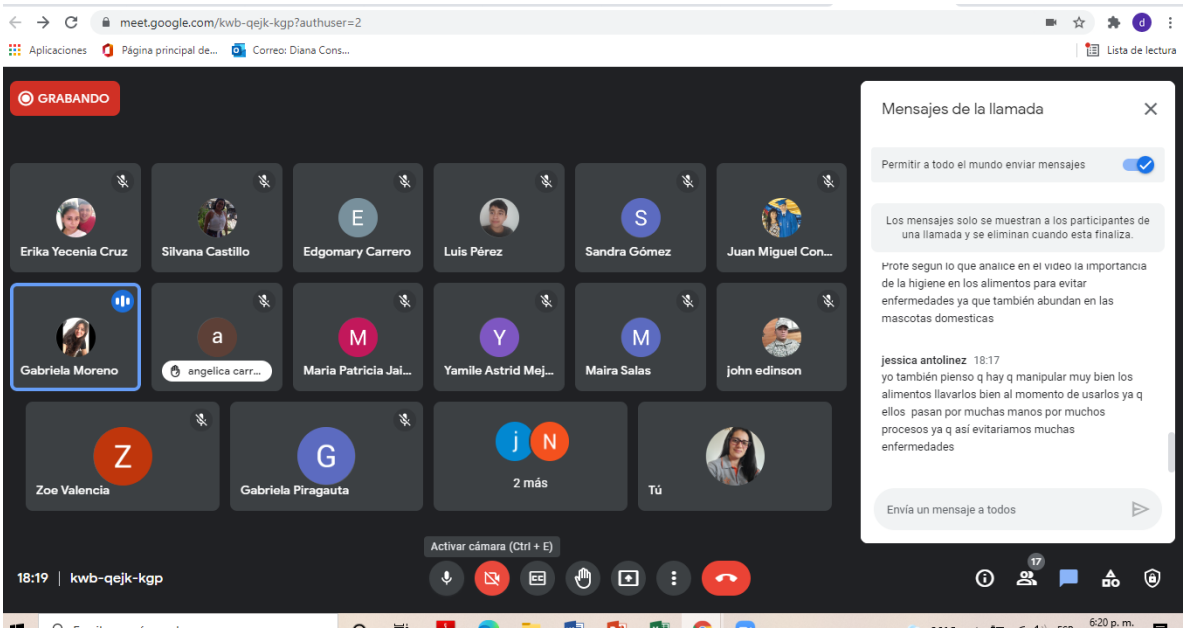


Se realizó retroalimentación de los temas vistos a través de la plataforma quizzes, donde se trabaja la interacción de los aprendices con otras plataformas y les permite desarrollar mejor los conocimientos.





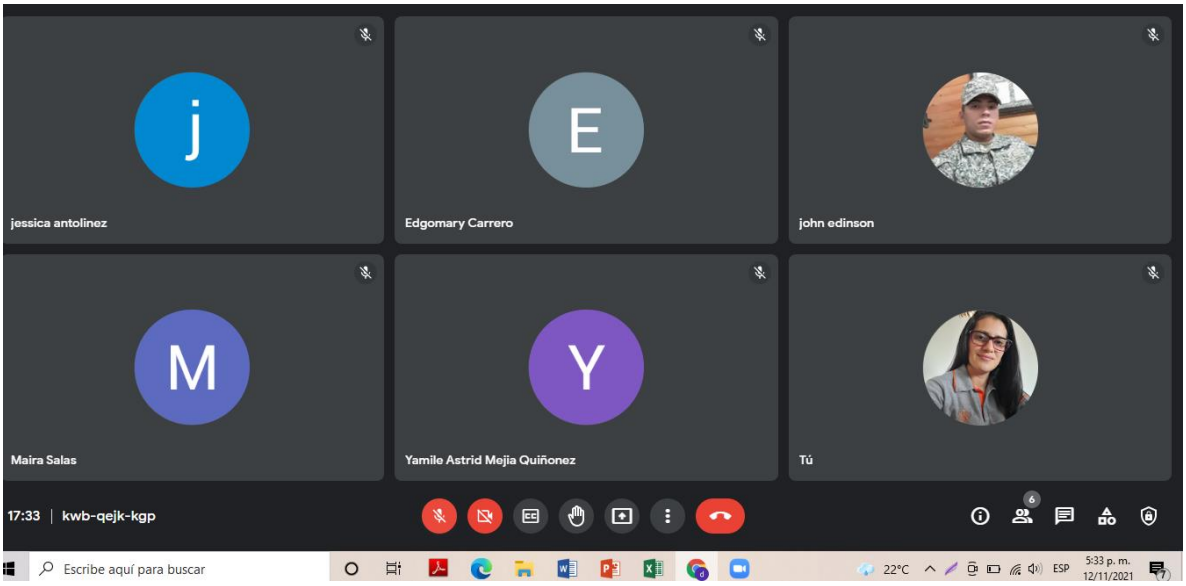
Se presentó un video después de la charla magistral para reforzar los conocimientos adquiridos.

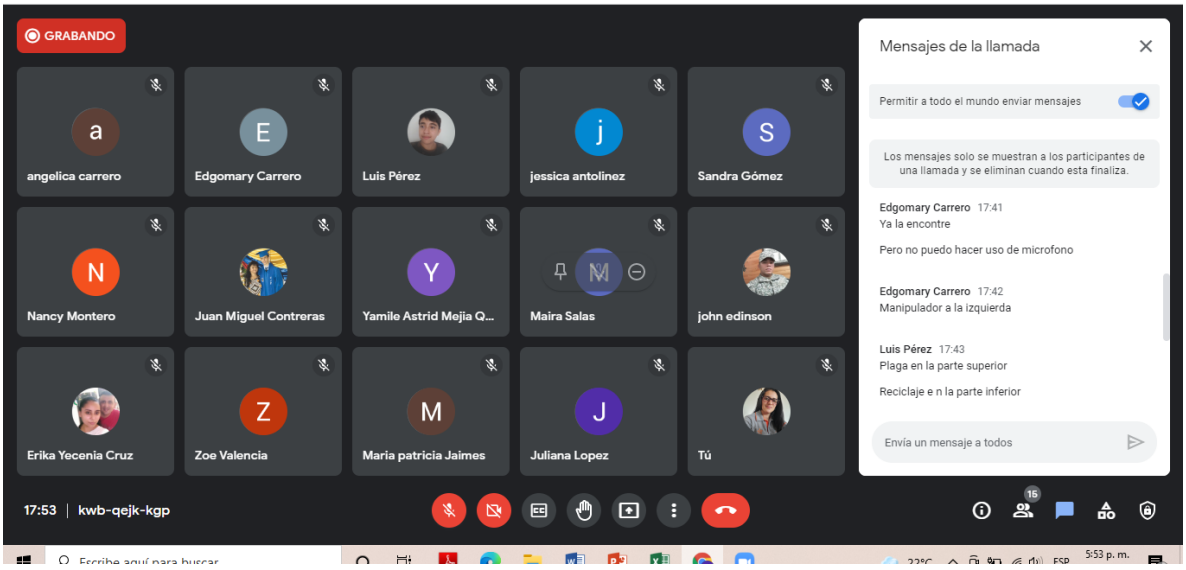


Después de concluido el video se les pregunto a cada uno de los aprendices su comentario respecto al video, dando cada uno su opinión frente al mismo.

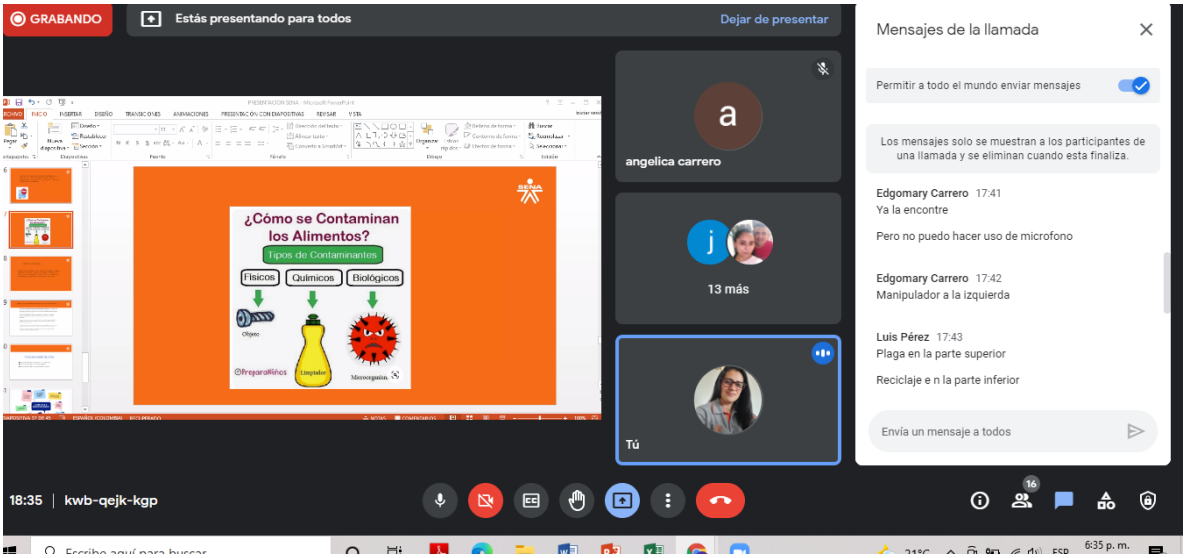
12 de noviembre de 2021

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.



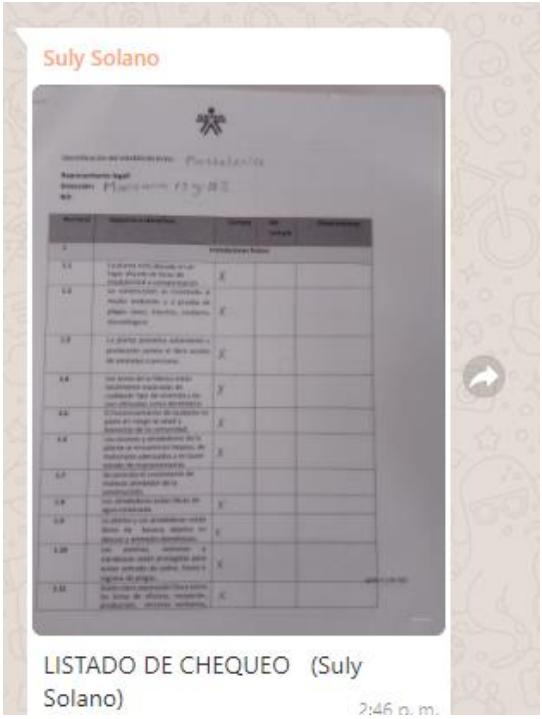


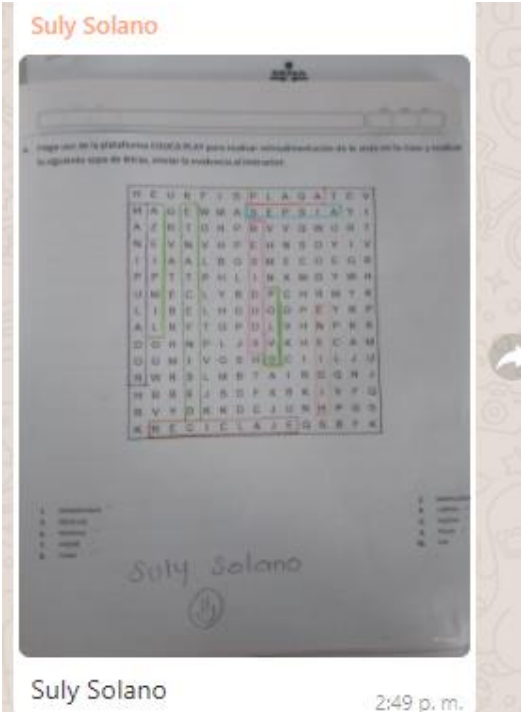
Se explicó el tema propuesto para el día de hoy, procedimientos empleados en las empresas de alimentos como procedimiento para limpieza y desinfección, control de plagas, y control de residuos sólidos.

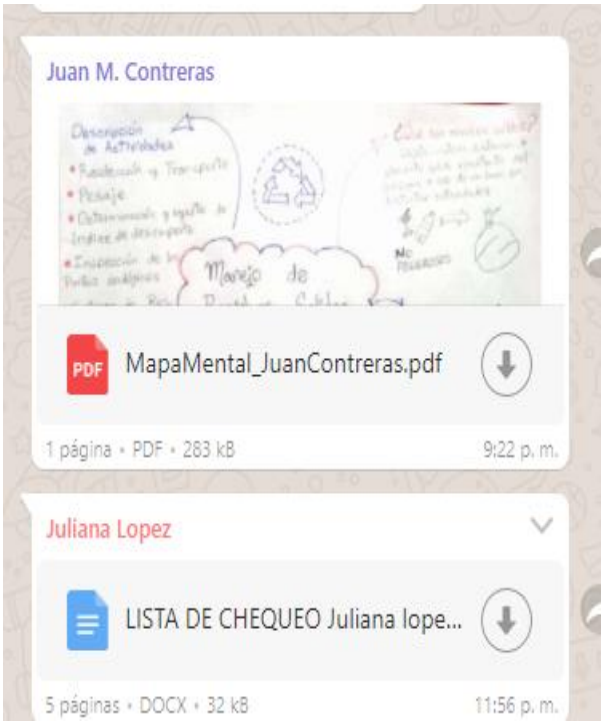


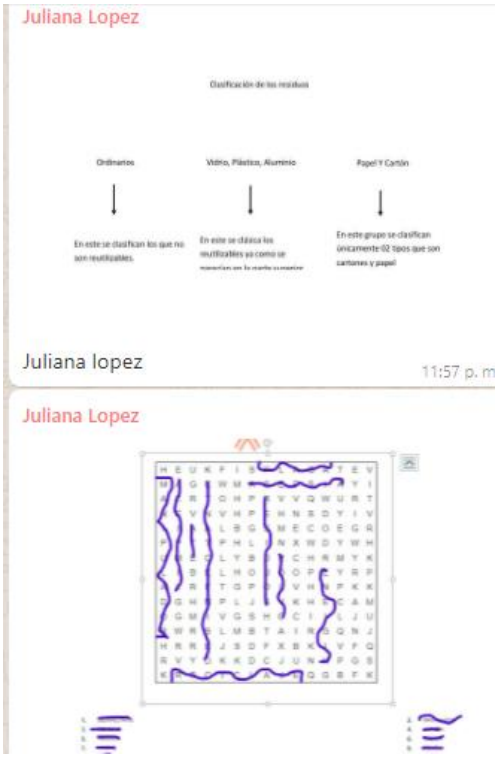
Los aprendices expusieron los temas de contaminación en los alimentos riesgos físicos, riesgos químicos, riesgos biológicos.

EVIDENCIAS DE TRABAJOS PRESENTADOS POR LOS APRENDICES






Juan M. Contreras
MapaMental_JuanContreras.pdf
1 página • PDF • 283 kB
9:22 p. m.
Juliana Lopez
LISTA DE CHEQUEO Juliana lope...
5 páginas • DOCX • 32 kB
11:56 p. m.

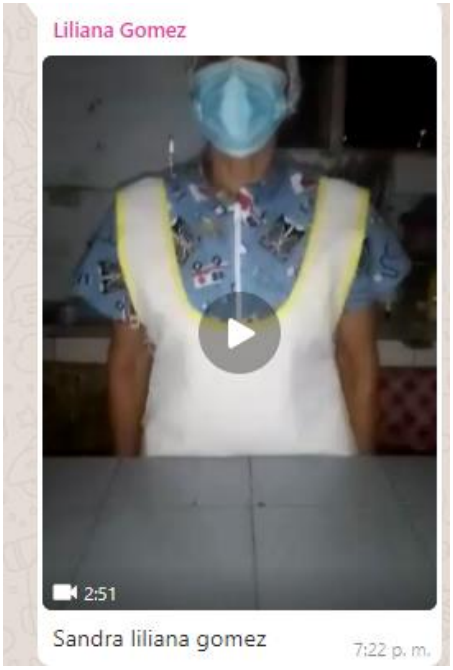

Juliana Lopez
Clasificación de los residuos
Ordinarios
Vidrio, Plástico, Aluminio
Papel Y Cartón
Juliana lopez
11:57 p. m
Juliana Lopez


Patricia Jaimes
Sopa de letras
2:30 p. m.
María Patricia jaimes ramos
2:30 p. m.


Edgomary
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
PROCEDIMIENTO
1637015537834_SENA EDGOM...
2 páginas • PPTX • 710 kB
5:33 p. m.

VIDEOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS






1:42
12:12 p. m.




Reenviado
2:00
11:59 p. m.


2:50
7:30 a. m.
2:50
7:35 a. m.

CONTROL DE ASISTENCIA

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2450420
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado	8-nov	9-nov	10-nov	11-nov	12-nov	13-nov
CC - 1149467307	ANGELICA MARNELLY CARRERO HOYOS	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1090459873	CRISTIAN ANDRES ALBARRACIN ALBARRACIN	Matriculado		X	X	X	X	X
CC - 1149465375	EDGOMARY CONSOLACION CARRERO HOYOS	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1090417369	ERIKA YECENIA CRUZ ROJAS	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1090370540	GABRIELA AYARITH MORENO CARRILLO	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1004921119	GABRIELA PIRAGAUTA CUERVO	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1127060582	GINETT ELIANA BAUTISTA CUELLAR	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1090514064	JESSICA PAOLA ANTOLINEZ GUARIN	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1094168919	JHON EDINSON SAJONERO CARRILLO	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1127588127	JUAN MIGUEL ANGEL CONTRERAS CONTRERAS	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1090519298	KELLI MICHELL SANDOVAL CUERVO	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1093793430	MAIRA ALEJANDRA SALAS MENDOZA	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 60396989	MARIA PATRICIA JAIMES RAMOS	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1090368924	MAYRA ALEJANDRA RODRIGUEZ MANCIPE	Matriculado						
CC - 60330934	NANCY MONTERO RAMIREZ	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 60347004	OMAIRA JAIMES GOMEZ	Matriculado	X					
CC - 1098357299	RAQUEL MONSALVE MUÑOZ	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 60371686	SANDRA LILIANA GOMEZ MENDOZA	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 60369102	SANDRA PATRICIA CUBIDES	Matriculado						
CC - 60376321	SILVIA PATRICIA CARRILLO BENITES	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1128229098	SMITH NAVARRO CARREÑO	Matriculado						
CC - 60386498	SULY PATRICIA SOLANO	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1098357304	YAMILE ASTRID MEJIA QUIÑONEZ	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1093768018	YEINY JULIANA LOPEZ CARRILLO	Matriculado	X	X	X	X	X	X
CC - 1090428037	YULIANA MONCADA GUTIERREZ	Matriculado	X					

SESIONES GRABADAS

https://drive.google.com/drive/folders/1DUZgx0KXzIDnK6fB-9eGIbSvzjBaTIZa?usp=sharing

las sesiones grabadas se pueden encontrar en el drive anterior, donde se identifican cada uno de los días.

FICHA: 2458560 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 48 horas



No: 68-2-2021-020890
06/10/2021 10:30:00 a. m.

68-9541-1
San Gil,

Señor
Alexander Fuentes
Jefe de recurso humano restaurante CAVAMAR mediterráneo
Recursohumanocavamar@hotmail.com
San Gil-Santander

Asunto: Solicitud programas de formación
Manipulación de alimentos

Estimado doctor,

En respuesta a la solicitud radicada No: 68-1-2021-004582 - NIS: 2021-01-369290 mediante la cual recibimos requerimiento del programa de formación en manipulación de alimentos me permito mencionar que se asignó a la Diana Constanza García Jaimes, para realizar dicha acción de formación, la cual tiene como denominación higiene y manipulación de alimentos y una duración de 40 horas.

Los datos de contacto de la instructora son:
Diana Constanza García Jaimes
Correo electrónico: dianawil14@hotmail.com teléfono: +57 313 2953685

Es para nosotros un placer poder apoyarlos en sus procesos formativos y en el fortalecimiento de su organización.

Cordial saludo,

OSCAR JULIÁN GELVEZ LOZANO
SUBDIRECTOR CENTRO AGROTURÍSTICO.

NIS: 2021-01-369290
Proyectó: Oscar Vergara Romero
Cargo: Coordinador de Programas Especiales

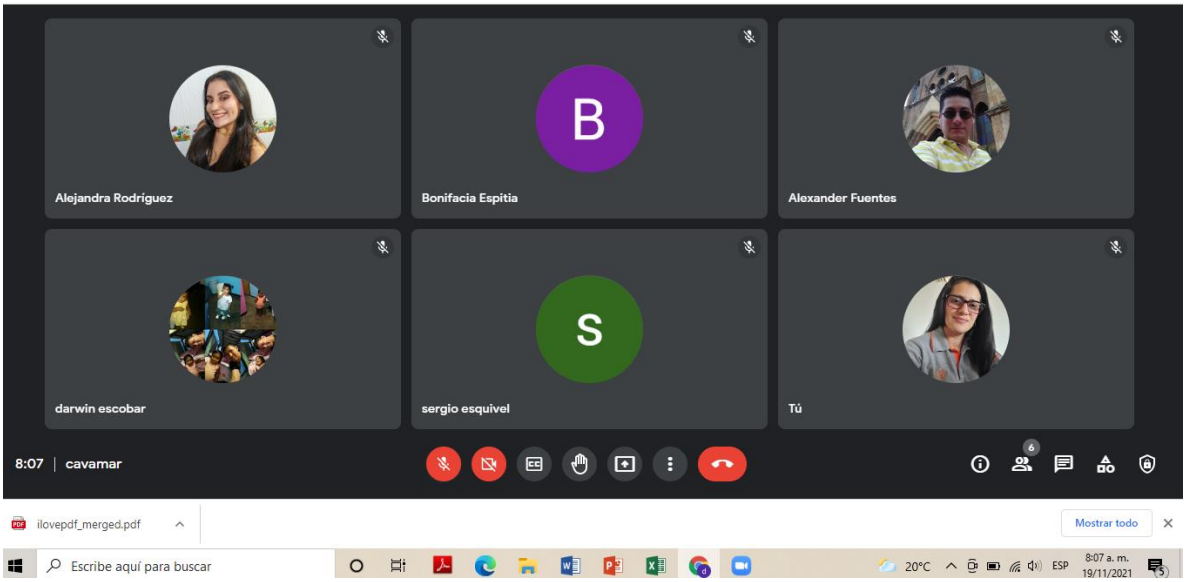
Dirección General/Regional Santander/Centro Agroturistico
Calle 22 No. 9 – 82, San Gil . - PBX (097) Tel: 7276851
www.sena.edu.co
SENAComunica

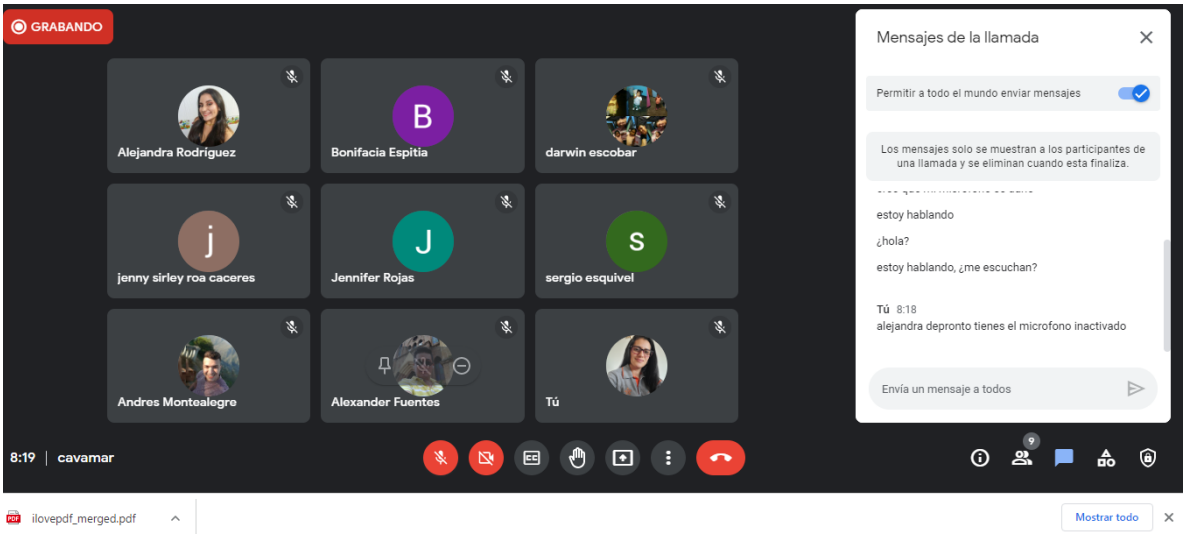
GDF-011 V.05

La asignación de esta ficha de formación se dio por solicitud de la empresa.

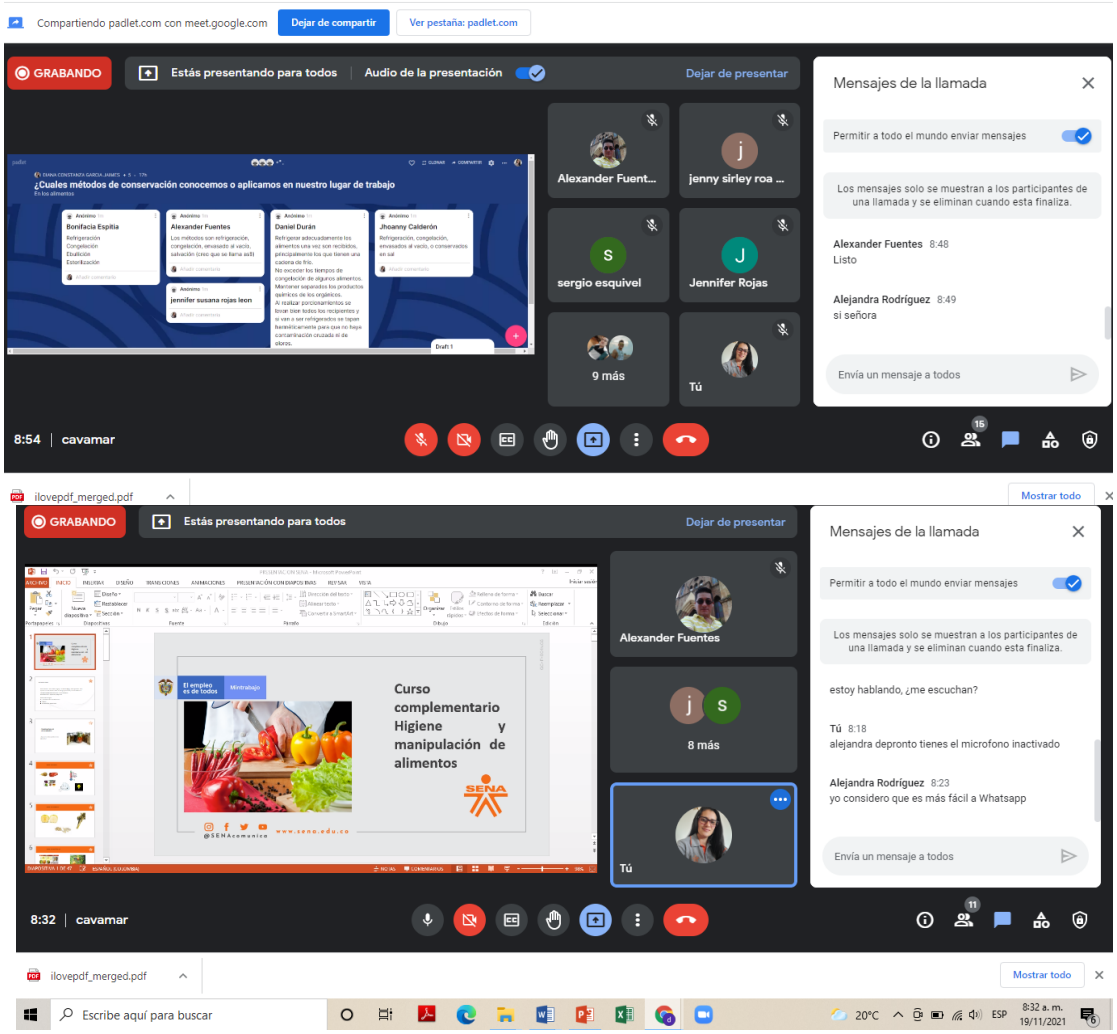
19 de Noviembre

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Planear recursos para la identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativva alimentaria.



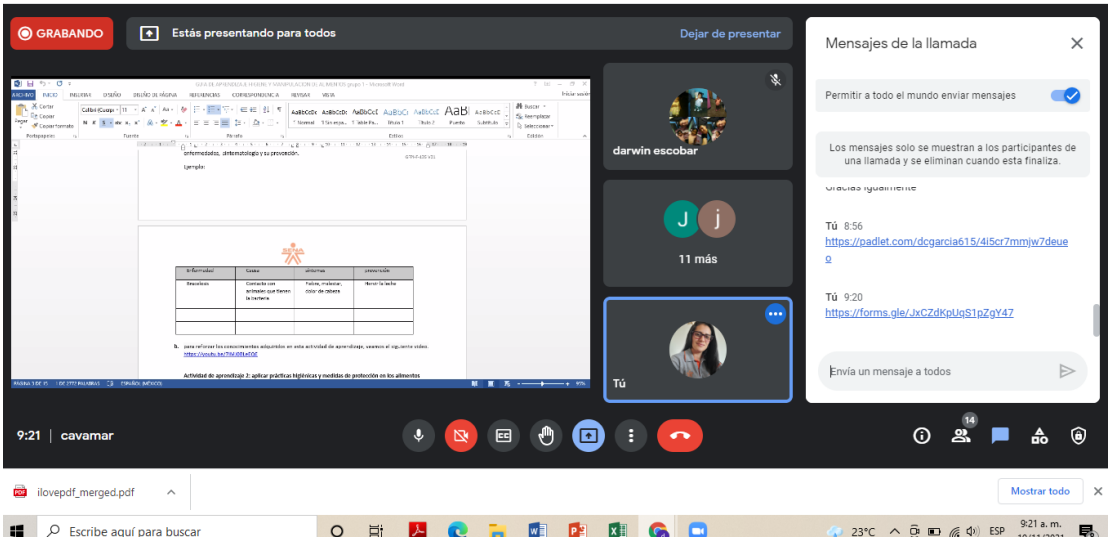


Se inició el desarrollo de las sesiones, con la presentación de mi parte, seguidamente cada uno de los aprendices presentes se presentó y expuso sus expectativas frente a la formación.



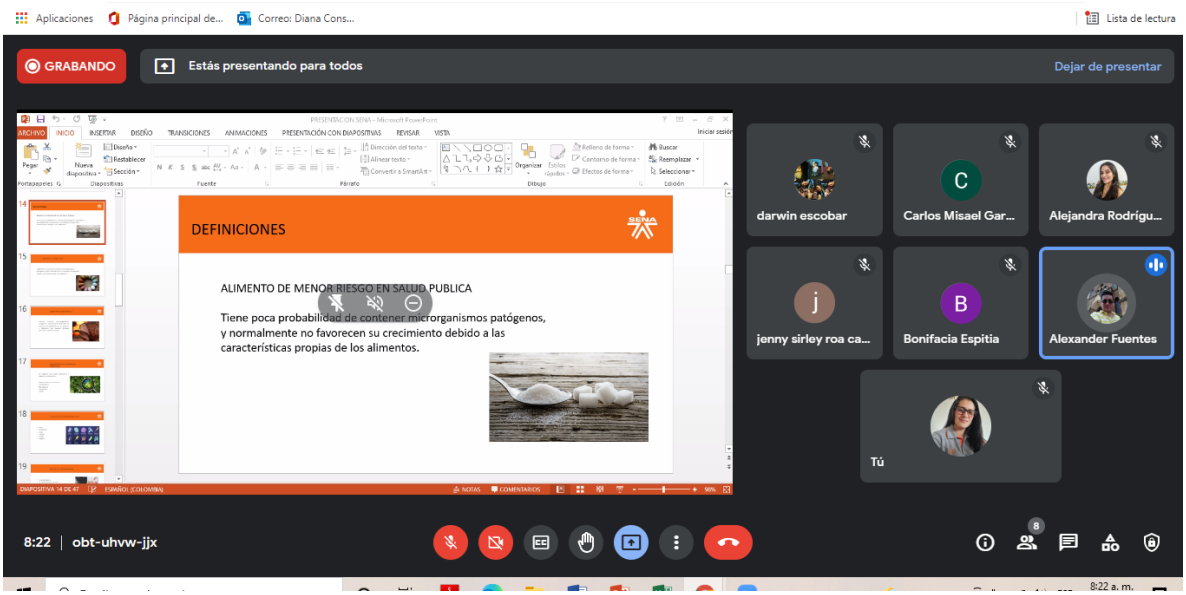
Se dio inicio con la charla propuesta para alcanzar este resultado de aprendizaje, tipos de contaminación en los alimentos y métodos de conservación.

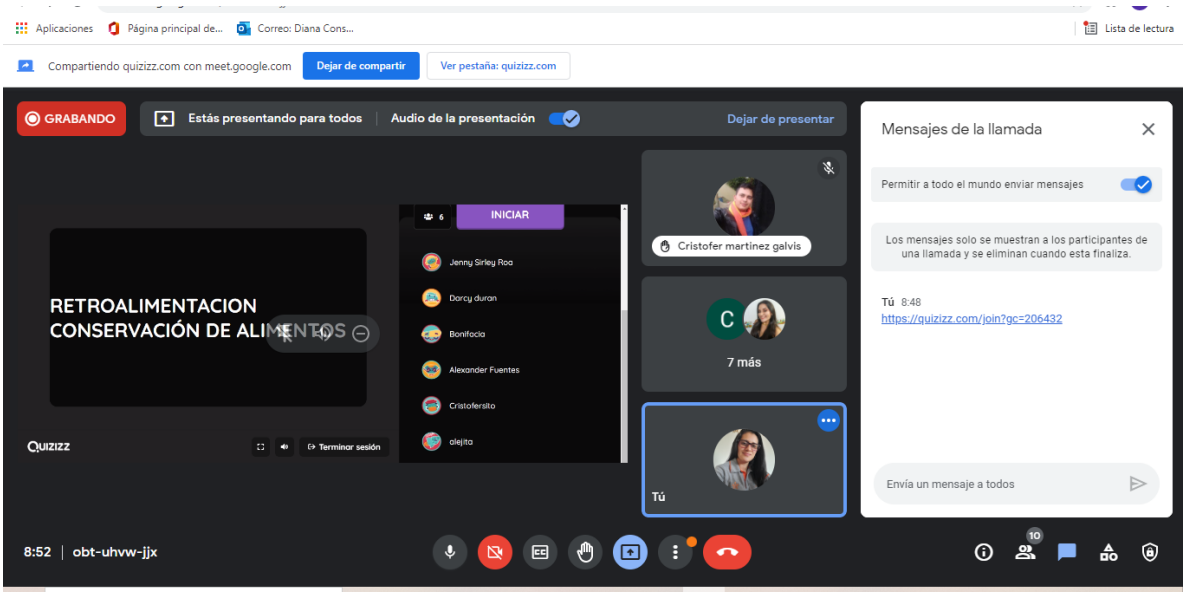
En esta plataforma de padlet los aprendices aportaron sus conocimientos frente al tema expuesto que fue: ¿cuáles métodos de conservación conoce y aplica en su lugar de trabajo y en su hogar?



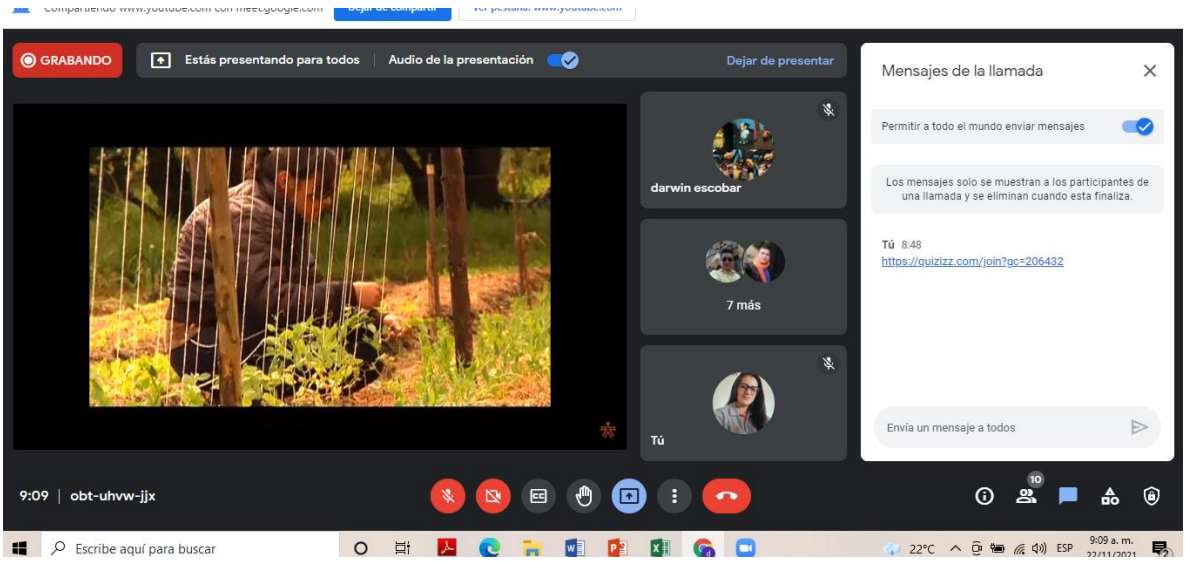
Se dejó como compromiso leer un material de apoyo que les fue enviado al grupo que se creó por la aplicación de WhatsApp donde deben elaborar un cuadro comparativo acerca de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

RESULTADO 2 DE APRENDIZAJE: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.

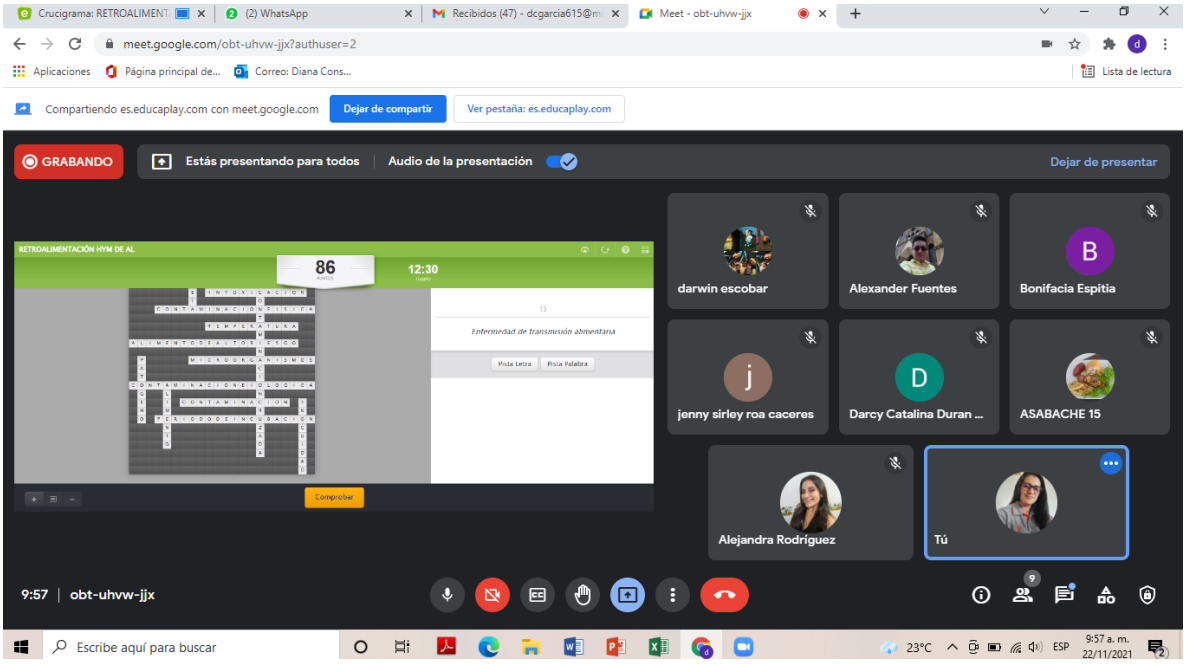




Se hizo retroalimentación acerca de la conservación de los alimentos, mediante la plataforma quiziz, esta actividad es interactiva y permite el sano esparcimiento de los aprendices.



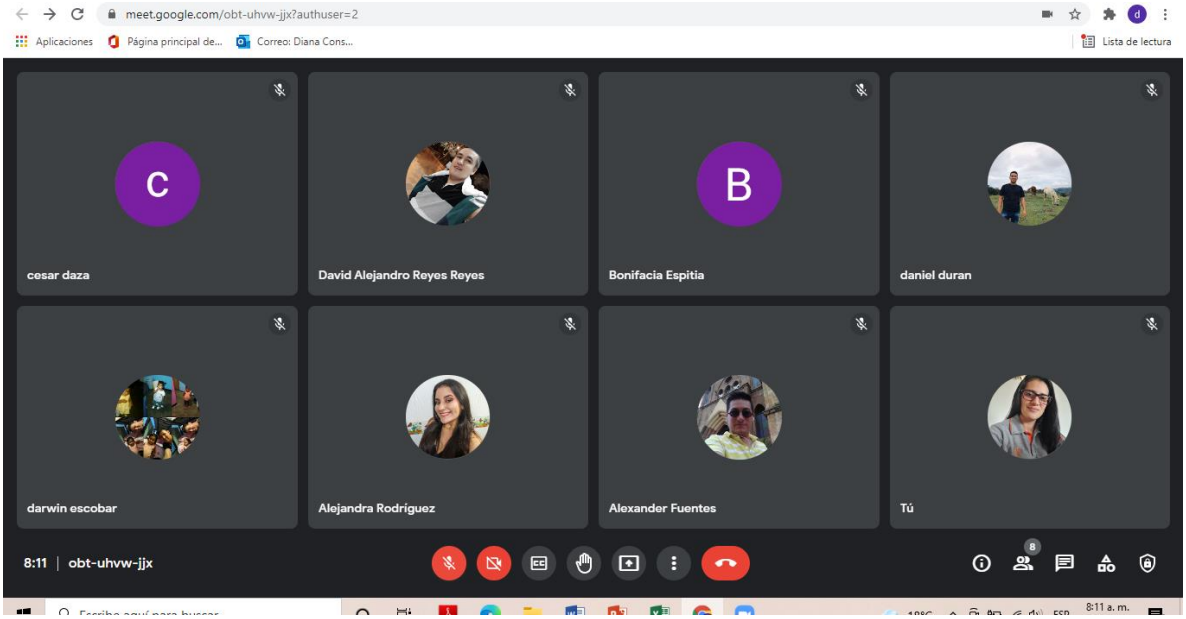
Se presentó un video donde nos habla de todos los temas vistos hasta el momento, lo cual nos permite reforzar los conocimientos adquiridos.

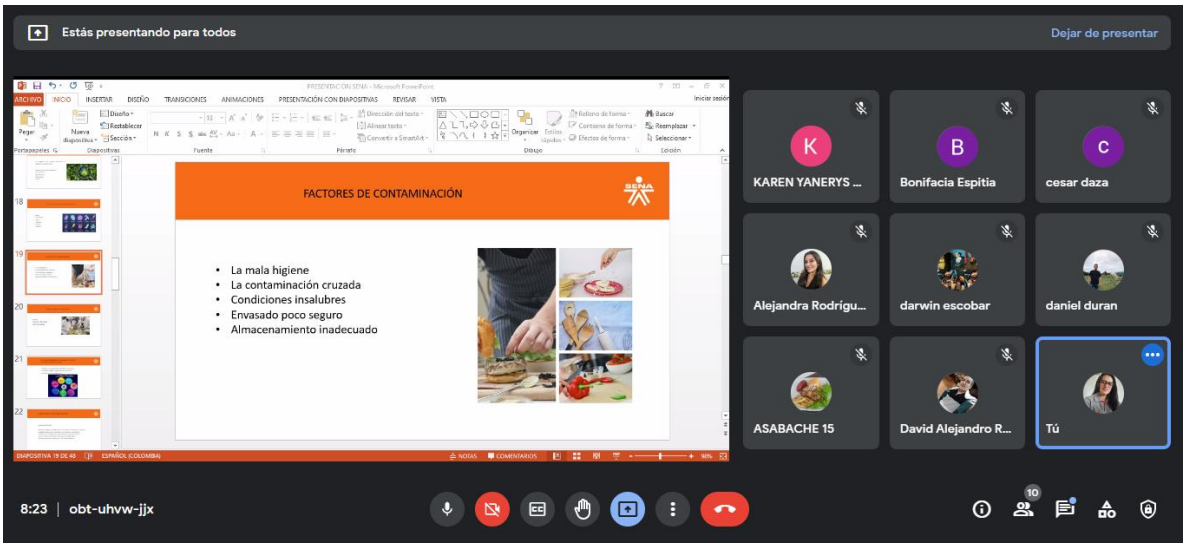


Se realizó actividad de identificación de conocimientos con un crucigrama, actividad muy didáctica e interactiva.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 3

Verificar el cumplimiento de las practicas higiénicas y medidas de protección estabecidas en la llegislacion sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.





Se explicó en la clase, los factores de contaminación de alimentos y la implementación de los principios del sistema apcc para su implementación.

SESIONES GRABADAS

En el siguiente link pueden encontrar las sesiones grabadas.

https://drive.google.com/file/d/1B8DqirH7K30kF1wTVgLkDglBkV9ctfcd/view?usp=sharing

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIANA CONSTANZA GARCIA JAIMES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/11/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2450420 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2458560 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 96,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: DIANA CONSTANZA GARCIA JAIMES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO