INFORME COMPLEMENTARIA CON ACTIVIDADES HERRAMIENTAS VIRTUALES LOS DIAS 18 al 25 DE NOVIEMBRE 2021

Nombre: Roció del pilar Sierra Jiménez
Instructora área de organización de eventos
C.C 40.040.028 Tunja

Cordial Saludo,

Vilma Yaneth Téllez Alfonso
Coordinadora Académica

INFORME COMPLEMENTARIA CON HERRAMIENTA VIRTUAL DIA 18 DE NOVIEMBRE 2021

FICHA 2458180

Nombre del programa y N ° de la ficha: higiene y manipulación de alimentos

A continuación, rindo informe del trabajo virtual del día 18 de noviembre de 2021

El día de hoy 18 de noviembre de 2021

1. **Objetivo**: Desarrollar la guía de actividades con la ficha del curso complementario **2458180**

   Competencia: 290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

   - Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

   290801023 01 Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su Clasificación y tipología, según la normatividad vigente

   290801023 02 Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.

   290801023 03 Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.

   290801023 04 Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.

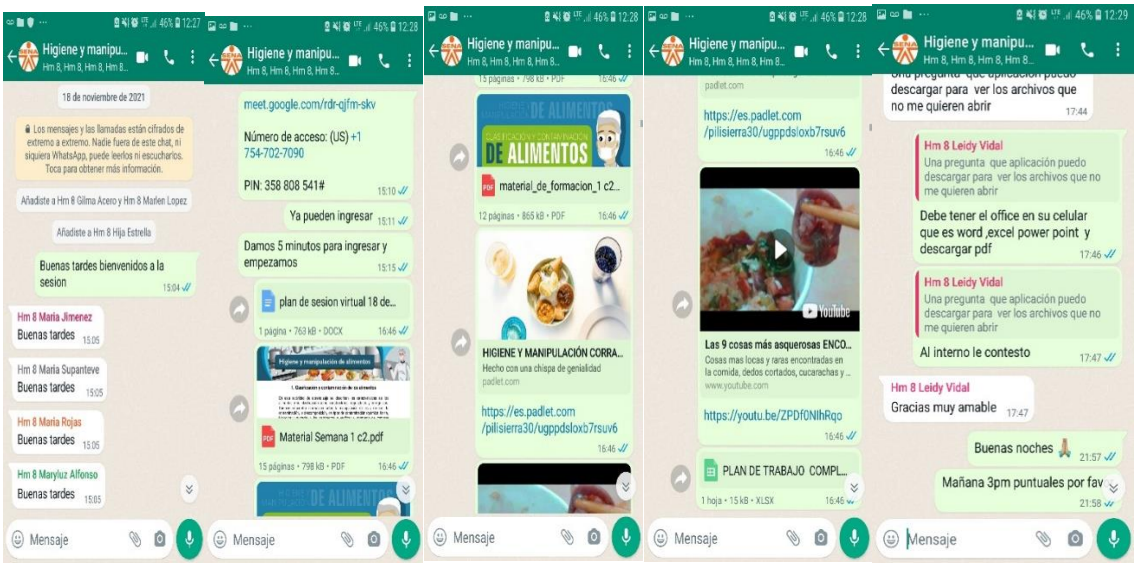
2. **Medio utilizado**: correo electrónico, whatsapp, meet
3. **Temas tratados**: presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades con la reflexión inicial y la contextualización de conocimientos con el desarrollo de la matriz SQA. presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades con la **SUB ACTIVIDAD 1 "Los alimentos y su clasificación":** se describen las características de los alimentos y su clasificación como constructores, reguladores y energéticos. También encuentra información sobre la manipulación de los alimentos, la contaminación, la descomposición, los tipos de contaminación (química, física, biológica y cruzada) y los parámetros a verificar al momento de comprar alimentos. En donde desarrollaran el taller 1propuesto por el instructor de clasificación y contaminación de alimentos. Observe las diapositivas y el video manejo higiénico de alimentos Elabore un documento escrito por cada punto dando respuesta a las actividades propuestas. Se informó en la plataforma territorio

4. **Descripción de las actividades realizadas**:

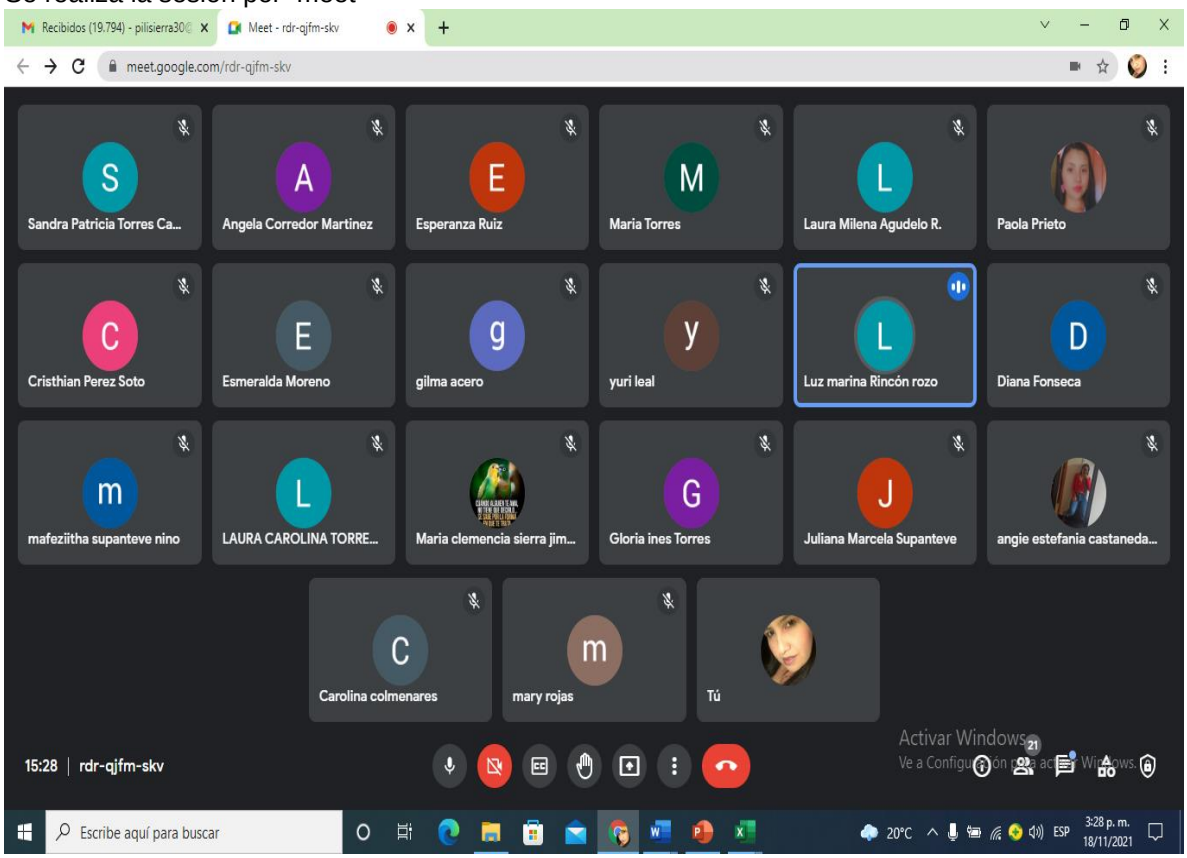
4.1. Se informó vía plataforma territorio y se realizó sesión vía meet



4.2 Se creó el grupo de whatsapp con el fin de desarrollar actividades virtuales presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades con la reflexión inicial y la contextualización de conocimientos con el desarrollo de la matriz SQA y presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades con la **SUB ACTIVIDAD 1 "Los alimentos y su clasificación":** se describen las características de los alimentos y su clasificación como constructores, reguladores y energéticos. También encuentra información sobre la manipulación de los alimentos, la contaminación, la descomposición, los tipos de contaminación (química, física, biológica y cruzada) y los parámetros a verificar al momento de comprar alimentos. En donde desarrollaran el taller 1propuesto por el instructor de clasificación y contaminación de alimentos. Observe las diapositivas y el video manejo higiénico de alimentos Elabore un documento escrito por cada punto dando respuesta a las actividades propuestas. Se informó en la plataforma territorio



4.3 Se realiza la sesión por meet



PROCESO DE GESTION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: curso complementario virtual en Higiene y Manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 92130063 Vo2
- Ficha:
- Actividad de proyecto : Identificar la importancia de la manipulación de alimentos
- Competencia: 290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

290801023 01 Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente

290801023 02 Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.

290801023 en las buenas

meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar
Activar Windows Ve a Configuración para activar Windows.

Página 1 de 9 2725 palabras Español (Colombia)

Escribe aquí para buscar 20°C ESP 3:33 p. m. 18/11/2021

PLAN DE TRABAJO COMPLEMENTARIA higiene REAL (1) CORRALES - Guardado

C4 Fecha de elaboracion:18 DE NOVIEMBRE 2021 fecha de concertacion:18 DE NOVIEMBRE 2021

PLAN DE TRABAJO

Fecha de elaboracion:18 DE NOVIEMBRE 2021			fecha de concertacion:18 DE NOVIEMBRE 2021
Programa:	Código:	Ficha:	Nombre del Instructor
HIGIENE Y MANIPULACION	96151461 Vo2		ROCIO DEL PILAR SIERRA JIMENEZ
Proyecto:	Código:	N° Fase	Nombre Fase
		1	

RESULTADO DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES A DESARROLLAR DURANTE LA SEMANA (Desarrollo de la guia de aprendizaje)	TIEMPO DE DESARROLLO (Establecido por Instructor)		HERRAMIENTA VIRTUAL A UTILIZAR	MATERIAL DE APOYO Y UBICACIÓN (Link)	TOMA DE EVIDENCIAS (Conocimiento-Desempeño-Producto) ¿Cuál?	Recolección de evidencias
		Fecha Inicio	Fecha Fin				Fecha (concertada con el Aprendiz)
	1. Elaboracion de la reflexion inicial 1. Estimado aprendiz le invitamos a ver los videos presentados por la instructora de cosas sorprendentes encontradas en los alimentos https://www.youtube.com/watch?v=ZPDfONhRqo De acuerdo al video identifique donde puede encontrarse mala manipulación de alimentos? Reflexiona sobre la siguiente pregunta Piensa usted que es importante conocer y aplicar las normas de higiene para la manipulación de alimentos explique porque ?						

FICHA 2396185

meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar
Activar Windows Ve a Configuración para activar Windows.

Listo

Escribe aquí para buscar 20°C ESP 3:42 p. m. 18/11/2021

plan de sesion virtual 18 de NOVIEMBRE 2021 - Guardado en Este PC

TALLER DE REFLEXION INICIAL Y CONTEXTUALIZACION



PROCESO DE GESTION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

ACTIVIDAD 18 DE NOVIEMBRE 2021 FICHA

Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

- Competencia: Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

290801023 01 Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su Clasificación y tipología, según la normatividad vigente

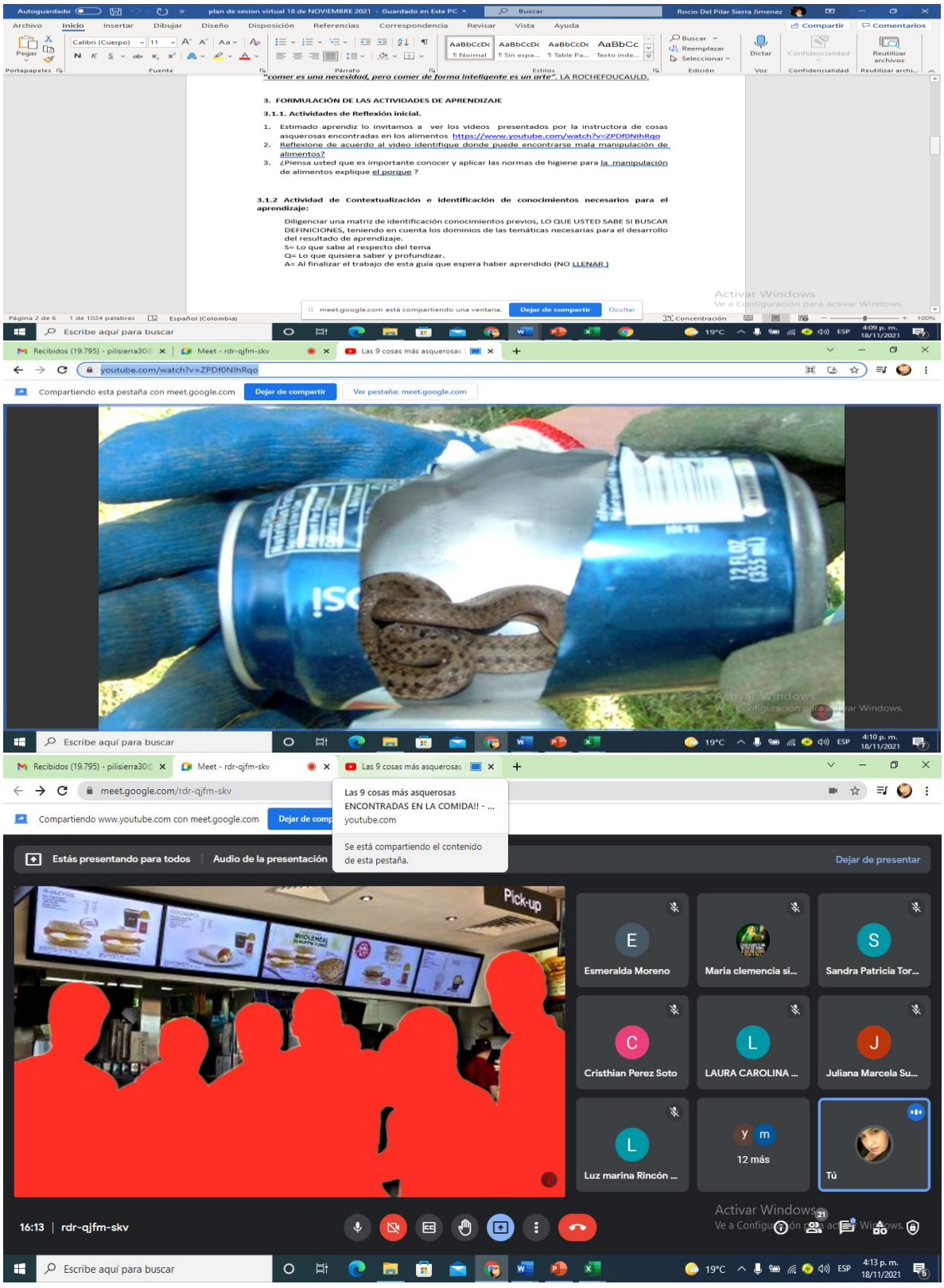
290801023 02 Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.

290801023 03 Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas p

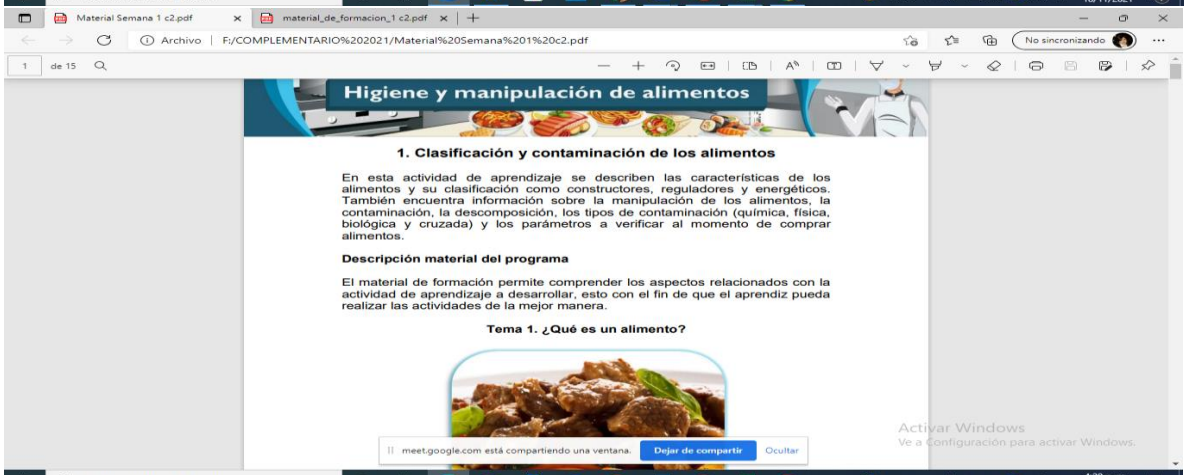
meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar
Activar Windows Ve a Configuración para activar Windows.

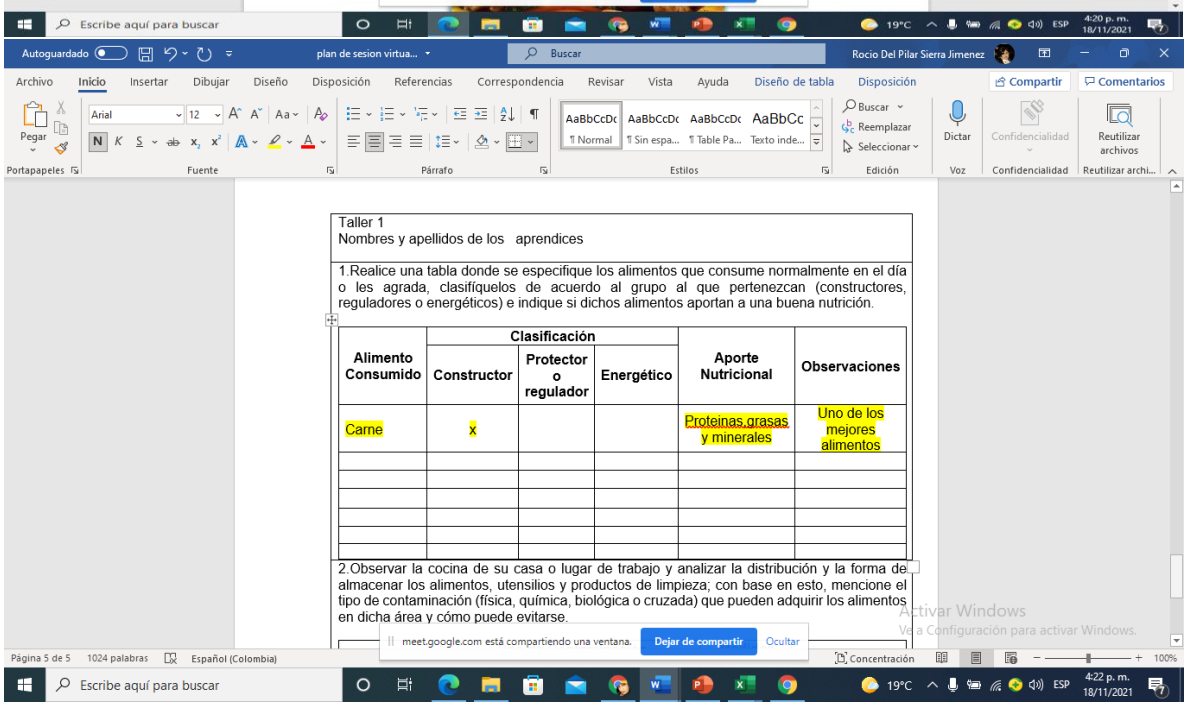
Página 1 de 6 1 de 1024 palabras Español (Colombia)

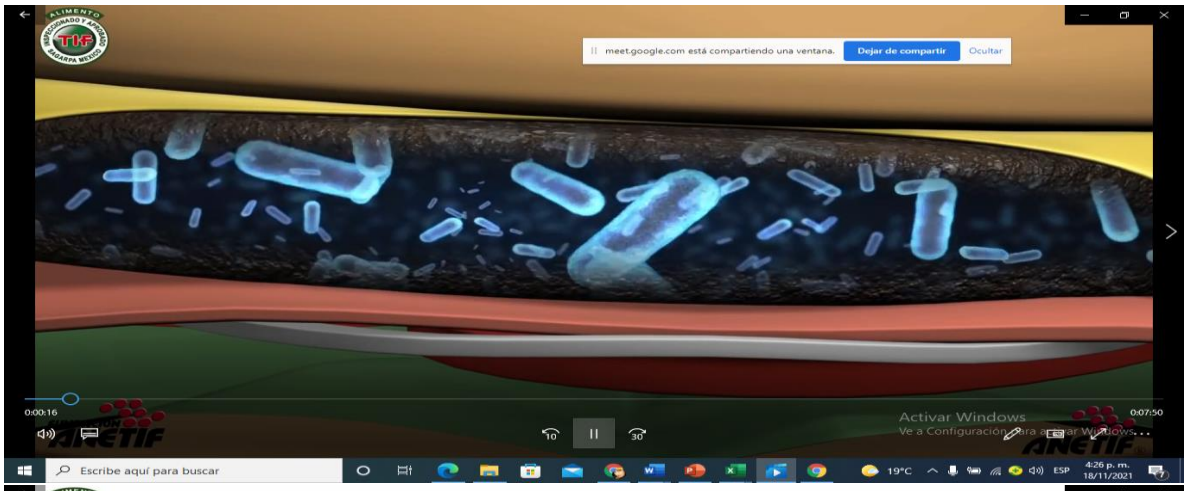
Escribe aquí para buscar 19°C ESP 4:07 p. m. 18/11/2021


plan de sesion virtual 18 de NOVIEMBRE 2021 - Guardado en Este PC
Rocio Del Pilar Sierra Jimenez
"comer es una necesidad, pero comer de forma inteligente es un arte". LA ROCHEFOUCAULD.
3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
3.1.1. Actividades de Reflexión inicial.
1. Estimado aprendiz lo invitamos a ver los videos presentados por la instructora de cosas asquerosas encontradas en los alimentos https://www.youtube.com/watch?v=ZPDf0NIhRqo
2. Reflexione de acuerdo al video identifique donde puede encontrarse mala manipulación de alimentos?
3. ¿Piensa usted que es importante conocer y aplicar las normas de higiene para la manipulación de alimentos explique el porque ?
3.1.2 Actividad de Contextualización e Identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:
Diligenciar una matriz de identificación conocimientos previos, LO QUE USTED SABE SI BUSCAR DEFINICIONES, teniendo en cuenta los dominios de las temáticas necesarias para el desarrollo del resultado de aprendizaje.
S= Lo que sabe al respecto del tema
Q= Lo que quisiera saber y profundizar.
A= Al finalizar el trabajo de esta guía que espera haber aprendido (NO LLENAR)
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
youtube.com/watch?v=ZPDf0NIhRqo
Compartiendo esta pestaña con meet.google.com
Dejar de compartir
Ver pestaña: meet.google.com
meet.google.com/rdr-qjfm-skv
Las 9 cosas más asquerosas ENCONTRADAS EN LA COMIDA!! - ...
youtube.com
Se está compartiendo el contenido de esta pestaña.
Compartiendo www.youtube.com con meet.google.com
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Dejar de presentar
Pick-up
Esmeralda Moreno
Maria clemencia si...
Sandra Patricia Tor...
Cristhian Perez Soto
LAURA CAROLINA ...
Juliana Marcela Su...
Luz marina Rincón ...
12 más
Tú
16:13 | rdr-qjfm-skv
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:13 p. m.
18/11/2021

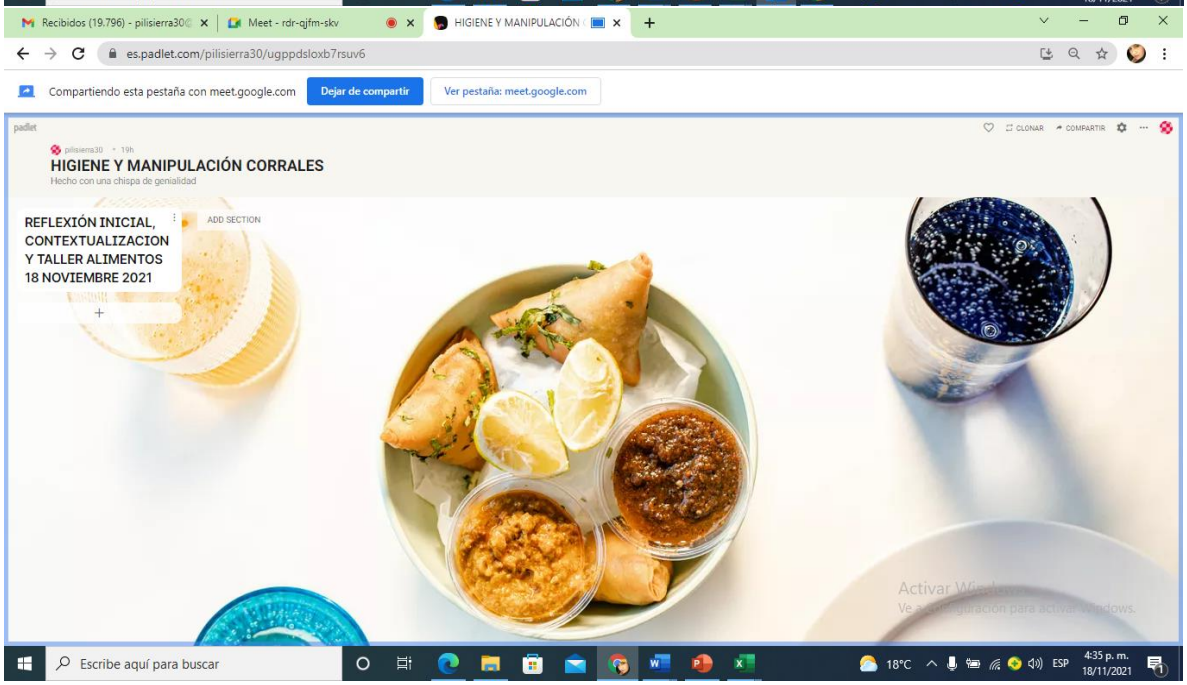

Material Semana 1 c2.pdf
material_de_formacion_1 c2.pdf
Archivo | F:/COMPLEMENTARIO%202021/material_de_formacion_1%20c2.pdf
No sincronizando
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CLASIFICACIÓN Y CONTAMINACIÓN
DE ALIMENTOS
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:19 p. m.
18/11/2021


Material Semana 1 c2.pdf
material_de_formacion_1 c2.pdf
Archivo | F:/COMPLEMENTARIO%202021/Material%20Semana%201%20c2.pdf
No sincronizando
1 de 15
Higiene y manipulación de alimentos
1. Clasificación y contaminación de los alimentos
En esta actividad de aprendizaje se describen las características de los alimentos y su clasificación como constructores, reguladores y energéticos. También encuentra información sobre la manipulación de los alimentos, la contaminación, la descomposición, los tipos de contaminación (química, física, biológica y cruzada) y los parámetros a verificar al momento de comprar alimentos.
Descripción material del programa
El material de formación permite comprender los aspectos relacionados con la actividad de aprendizaje a desarrollar, esto con el fin de que el aprendiz pueda realizar las actividades de la mejor manera.
Tema 1. ¿Qué es un alimento?
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:20 p. m.
18/11/2021

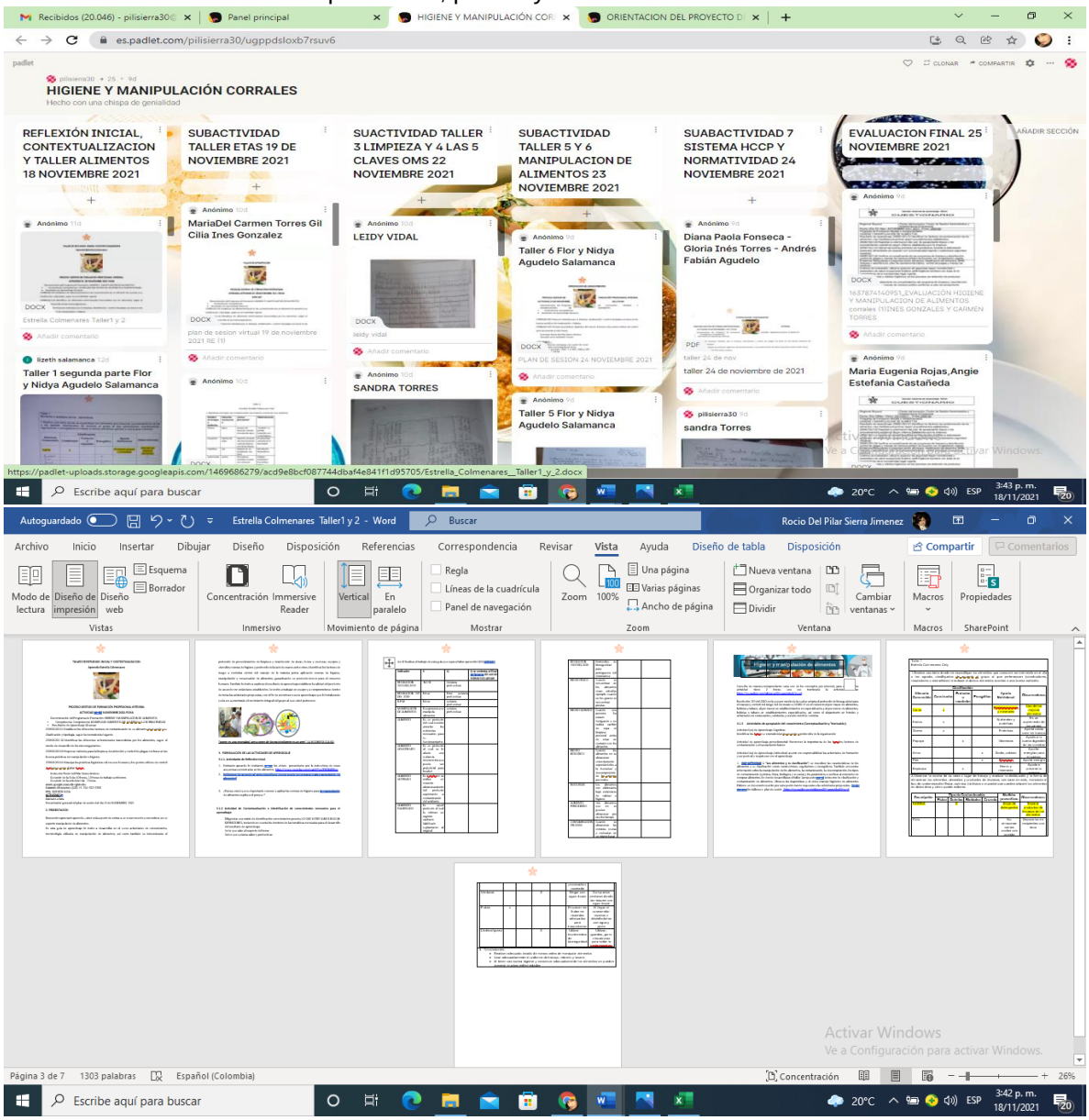

Autoguardado
plan de sesion virtua...
Buscar
Rocio Del Pilar Sierra Jimenez
Archivo
Inicio
Insertar
Dibujar
Diseño
Disposición
Referencias
Correspondencia
Revisar
Vista
Ayuda
Diseño de tabla
Disposición
Compartir
Comentarios
Pegar
Portapapeles
Fuente
Párrafo
Estilos
Buscar
Reemplazar
Seleccionar
Edición
Dictar
Voz
Confidencialidad
Reutilizar archivos
Taller 1
Nombres y apellidos de los aprendices
1.Realice una tabla donde se especifique los alimentos que consume normalmente en el día o les agrada, clasifíquelos de acuerdo al grupo al que pertenezcan (constructores, reguladores o energéticos) e indique si dichos alimentos aportan a una buena nutrición.
Alimento Consumido
Clasificación
Constructor
Protector o regulador
Energético
Aporte Nutricional
Observaciones
Carne
x
Proteinas,grasas y minerales
Uno de los mejores alimentos
2.Observar la cocina de su casa o lugar de trabajo y analizar la distribución y la forma de almacenar los alimentos, utensilios y productos de limpieza; con base en esto, mencione el tipo de contaminación (física, química, biológica o cruzada) que pueden adquirir los alimentos en dicha área y cómo puede evitarse.
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Página 5 de 5
1024 palabras
Español (Colombia)
Concentración
100%
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:22 p. m.
18/11/2021


meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
0:00:16
0:07:50
Activar Windows
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:26 p. m.
18/11/2021


meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
RIESGOS
0:00:58
0:07:08
Activar Windows
Escribe aquí para buscar
18°C
ESP
4:27 p. m.
18/11/2021


Recibidos (19.796) - pilisierra30
Meet - rdr-qjfm-skv
HIGIENE Y MANIPULACIÓN
es.padlet.com/pilisierra30/ugppdsloxb7rsuv6
Compartiendo esta pestaña con meet.google.com
Dejar de compartir
Ver pestaña: meet.google.com
padlet
CLONAR
COMPARTIR
pilisierra30 · 19h
HIGIENE Y MANIPULACIÓN CORRALES
Hecho con una chispa de genialidad
REFLEXIÓN INICIAL, CONTEXTUALIZACION Y TALLER ALIMENTOS 18 NOVIEMBRE 2021
ADD SECTION
Activar Windows
Escribe aquí para buscar
18°C
ESP
4:35 p. m.
18/11/2021

4.4 Finalmente envía la actividad por correo, padlet y meet final de la ficha **2458180**



5 Material de apoyo: se envía por whasap
6 Novedades: participaron en la sesión vía meet y por whatsapp
7 Observaciones: se tuvo en cuenta la guía y el plan de sesión

Cordialmente

ROCIO DEL PILAR SIERRA

INSTRUCTOR TURISMO EVENTOS TITULADA- COMPLEMENTARIA

CC: 40040028

E-mail: pilisierra30@misena.edu.co

rsierraj@sena.edu.co

Celular 3214799713

INFORME COMPLEMENTARIA CON HERRAMIENTA VIRTUAL DIA 19 DE NOVIEMBRE 2021

FICHA 2458180

Nombre del programa y N° de la ficha: higiene y manipulación de alimentos

A continuación, rindo informe del trabajo virtual del día 19 de noviembre 2021

El día de hoy 19 de noviembre de 2021

1. Objetivo: Desarrollar la guía de actividades con la ficha del curso complementario **2458180**

Competencia: 290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

290801023 01 Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su Clasificación y tipología, según la normatividad vigente

290801023 02 Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.

290801023 03 Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.

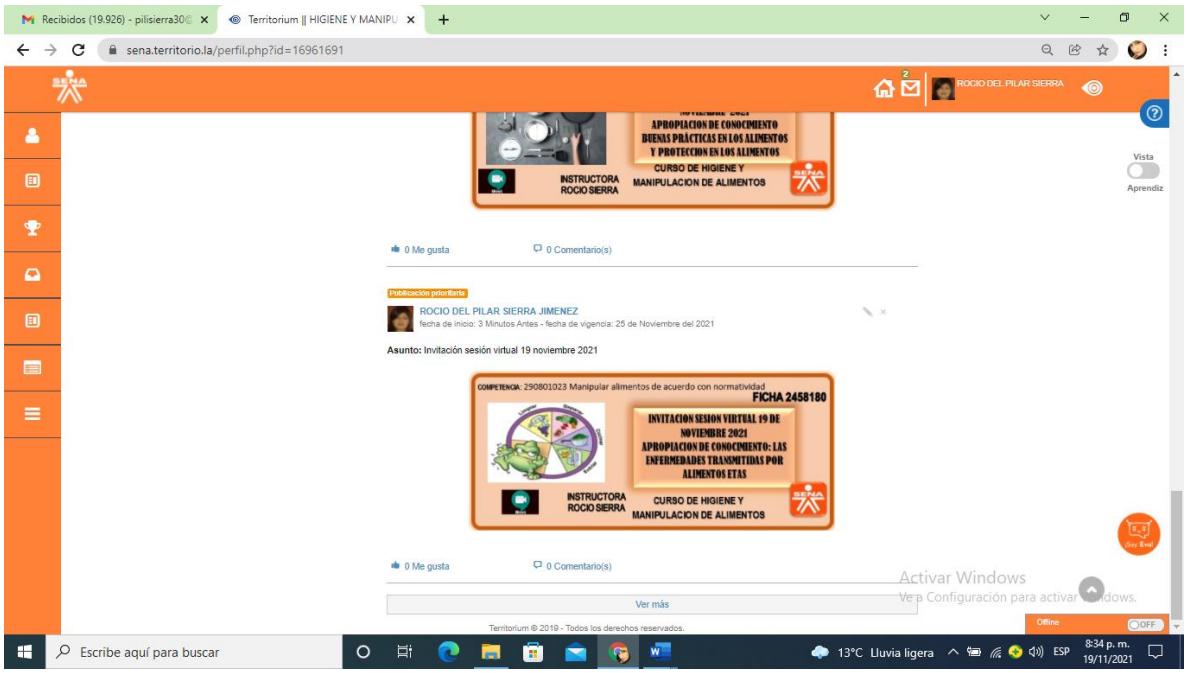
290801023 04 Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control

2. **Medio utilizado**: correo electrónico, whatsapp, meet

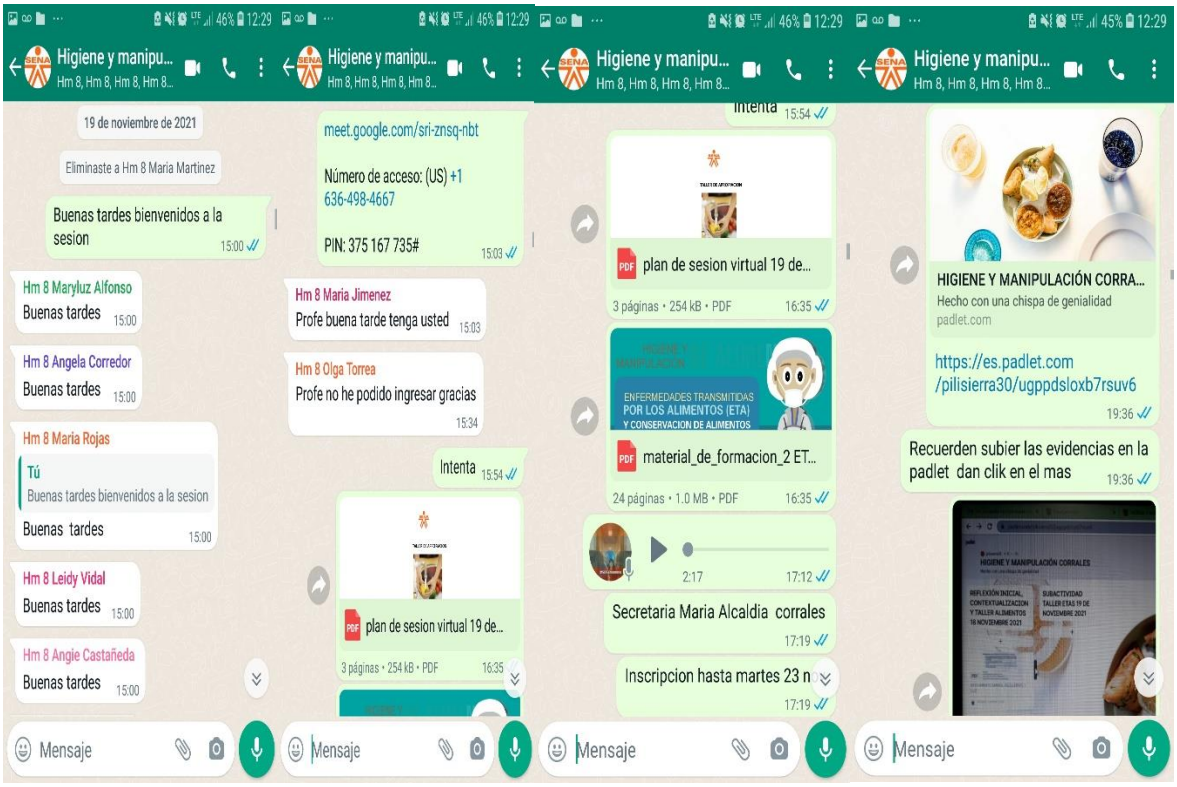
3. **Temas tratados**: presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades con la SUB ACTIVIDAD 2. "Enfermedades Transmitidas por los Alimentos" taller práctico donde estudiaremos los principales contaminantes que afectan los alimentos, qué son los microbios y bacterias y como se multiplican, además estudiaremos algunas de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la manera de prevenirlas. Entre otros temas que deberá tener presente al momento de manipular alimentos, lea el documento presentado por el instructor y realice el taller 2 propuesto por el instructor de ETAS, se informó en la plataforma territorio

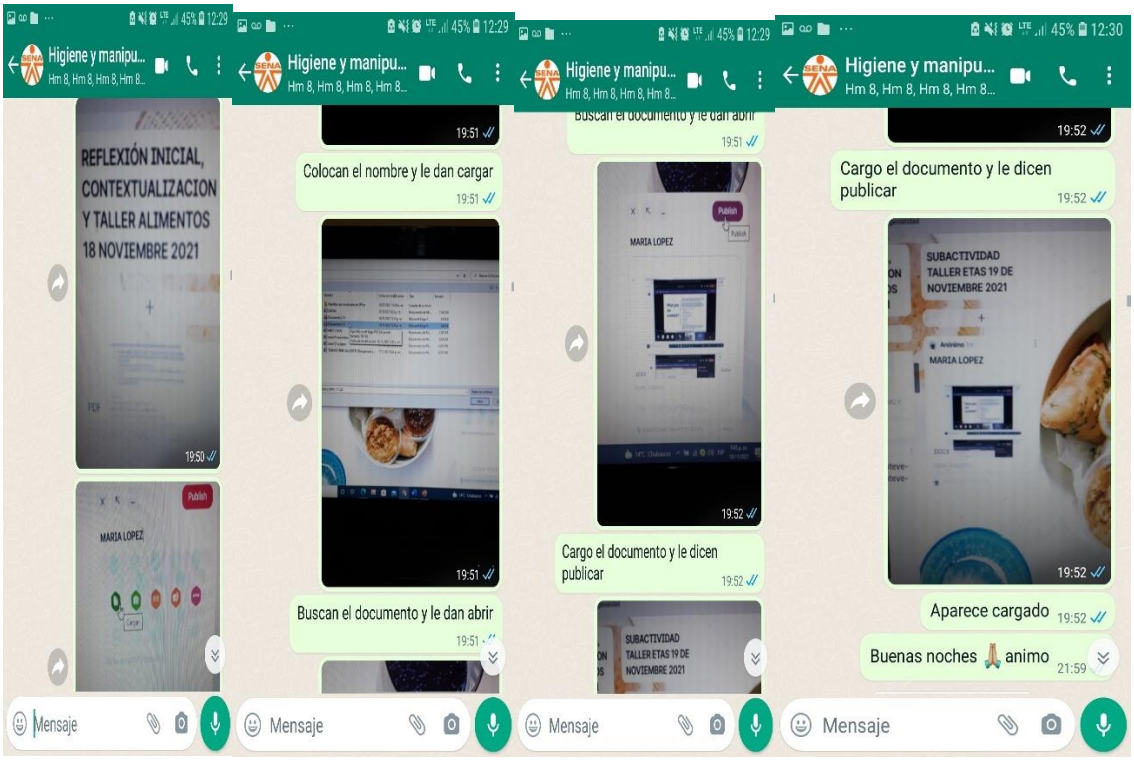
4. **Descripción de las actividades realizadas**:

4.1 se informó vía plataforma territorio y se realizó sesión vía meet

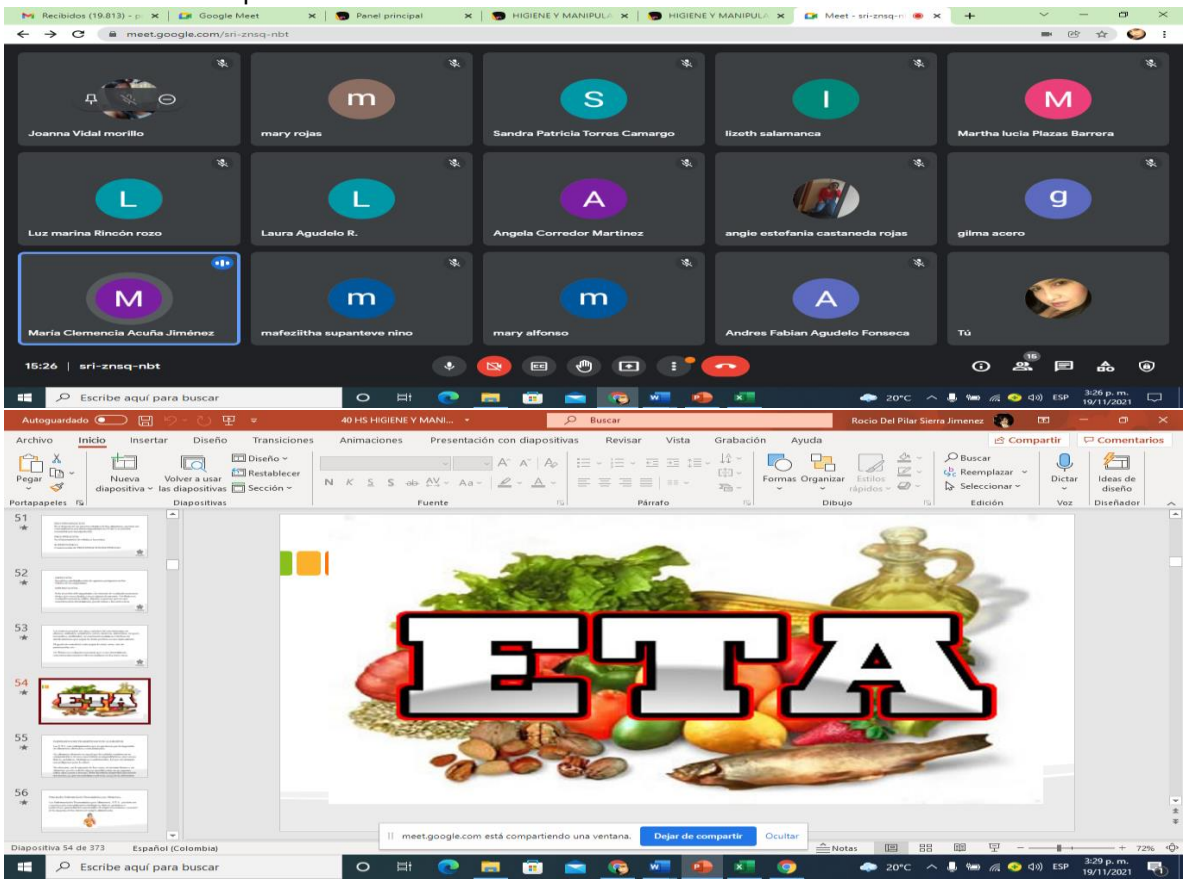


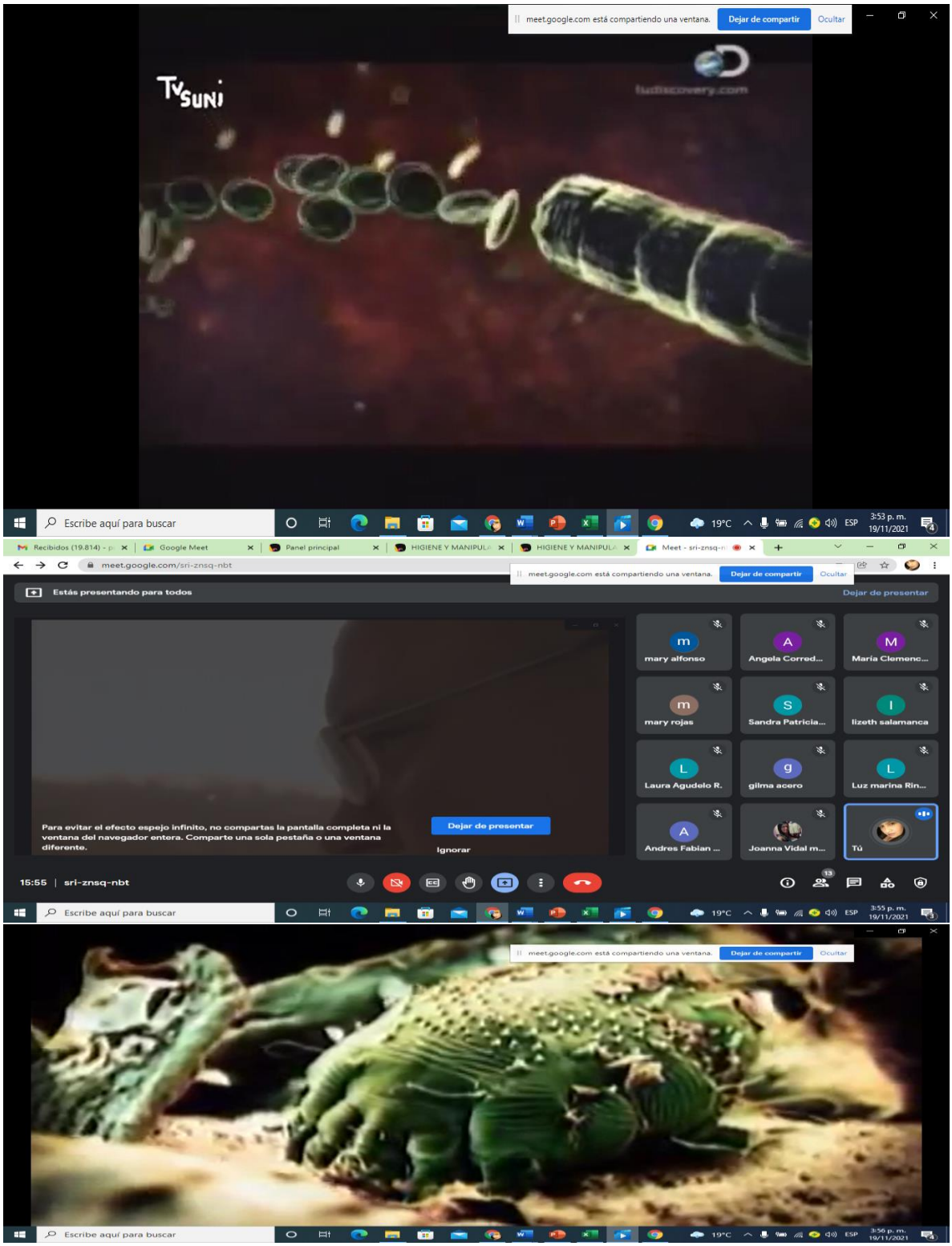
4.2 Se creó el grupo de whatsapp con el fin de desarrollar actividades virtuales presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividad

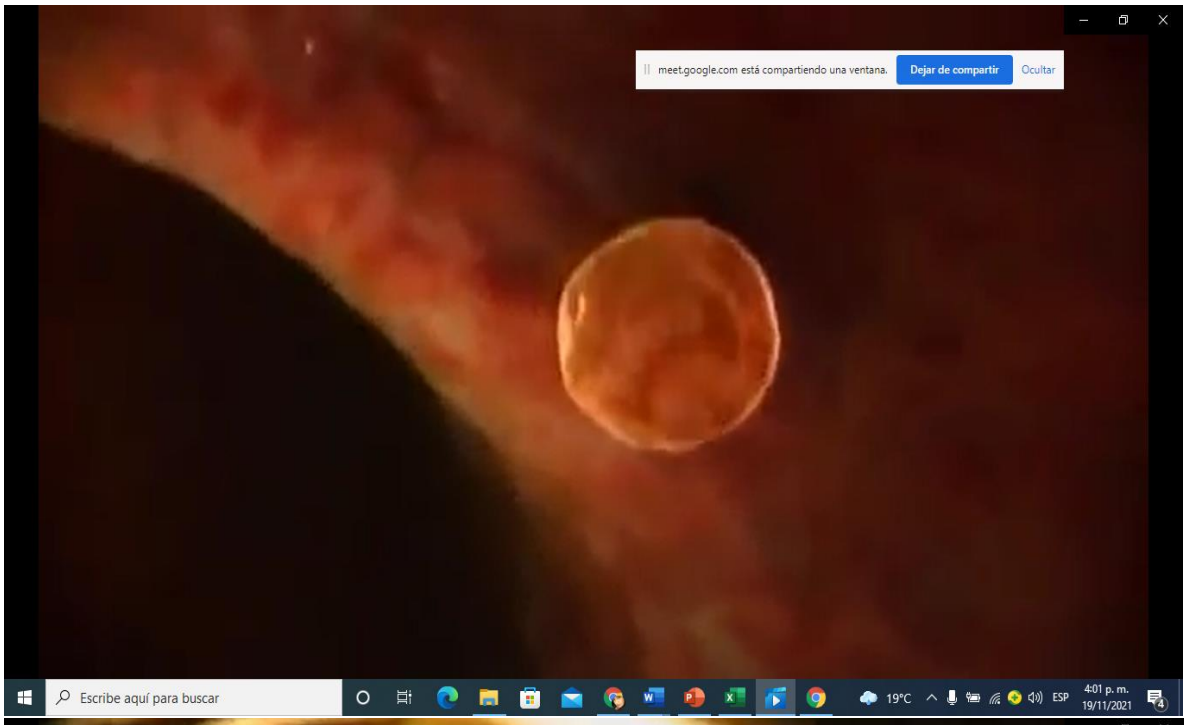


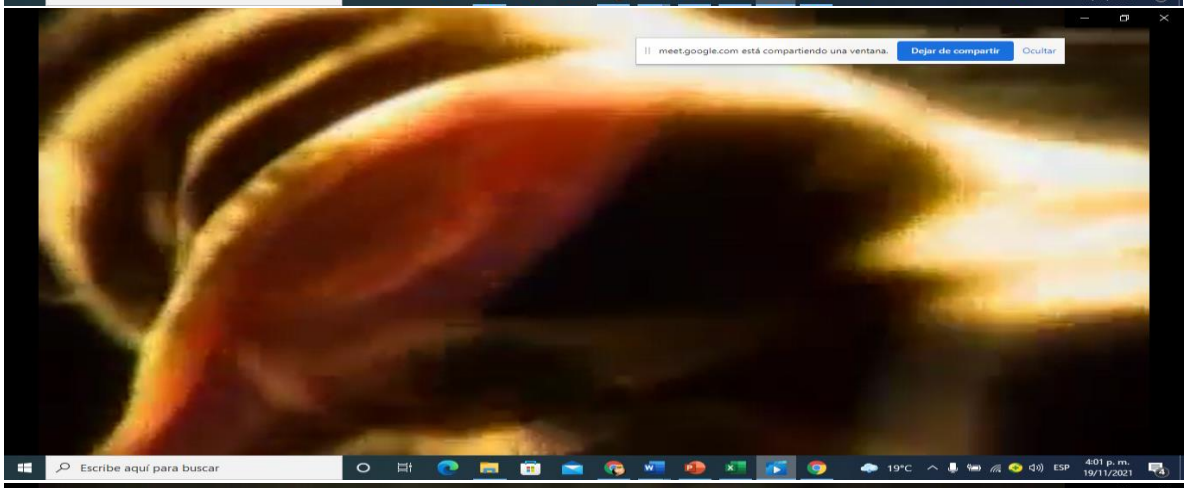


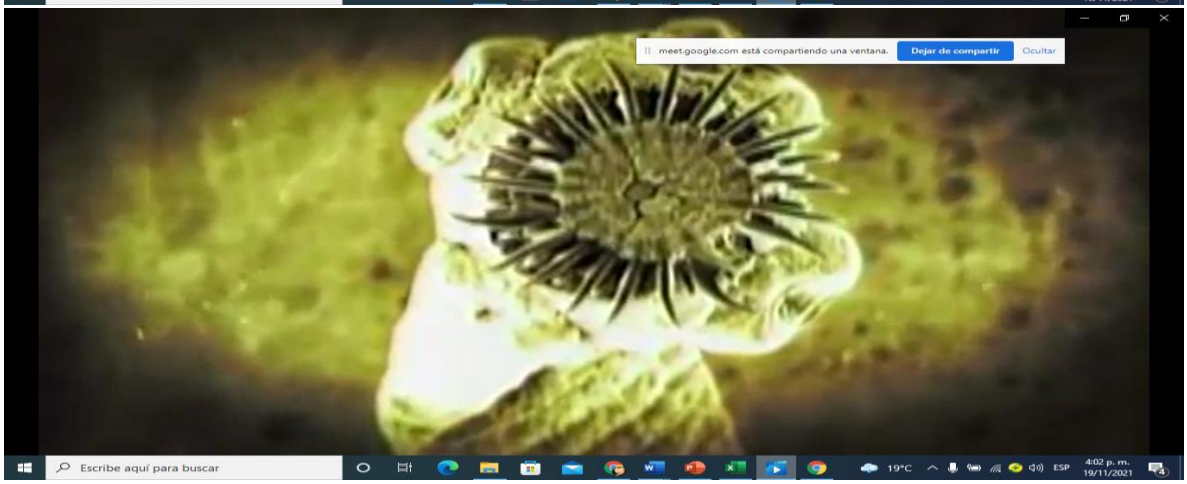
4.3 Se realiza la sesión por meet

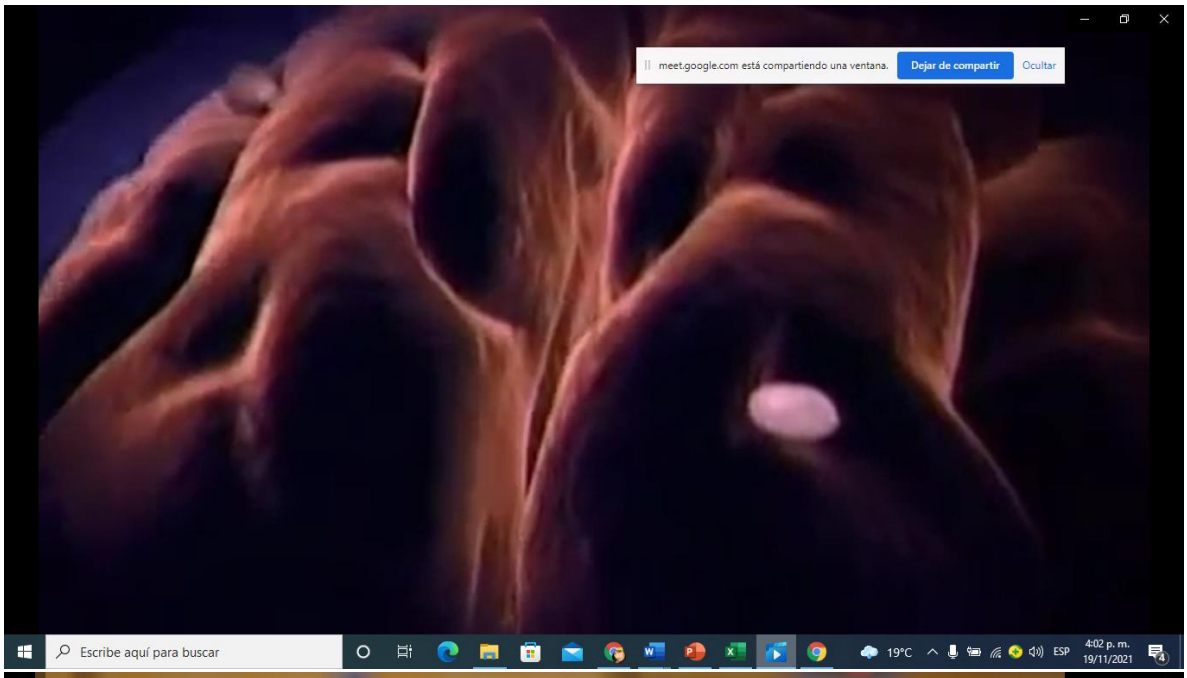


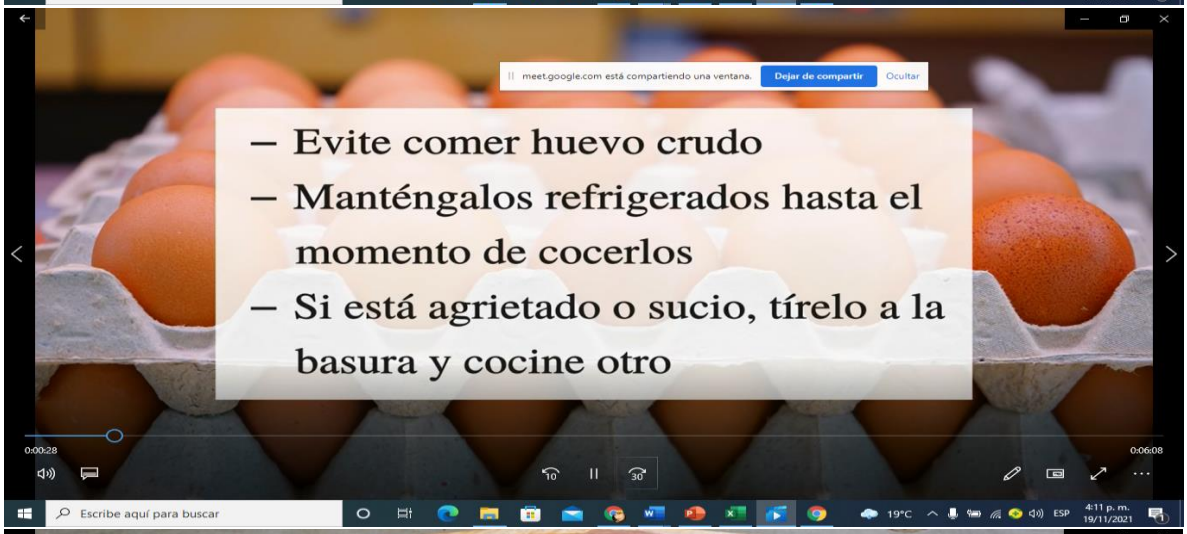

meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
TVSUNI
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
3:53 p. m.
19/11/2021
meet.google.com/sri-znsq-nbt
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
mary alfonso
Angola Corred...
María Clemenc...
mary rojas
Sandra Patricia...
lizeth salamanca
Laura Agudelo R.
gilma acero
Luz marina Rin...
Andres Fabian ...
Joanna Vidal m...
Tú
Para evitar el efecto espejo infinito, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
15:55 | sri-znsq-nbt
3:56 p. m.

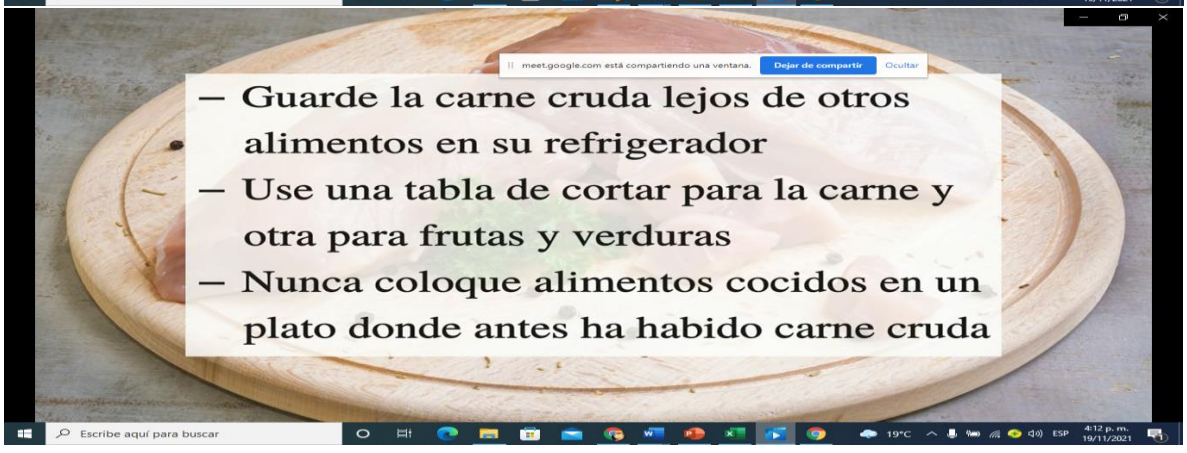

meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:01 p. m.
19/11/2021

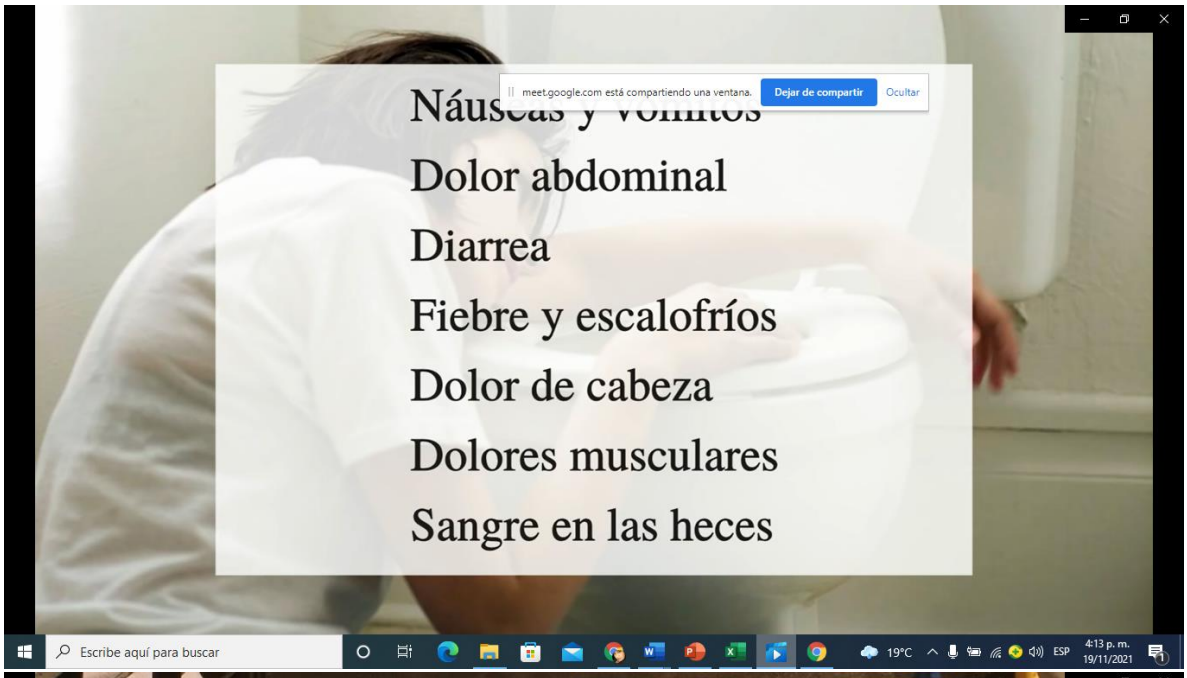

meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:01 p. m.
19/11/2021


meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:02 p. m.
19/11/2021


meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:02 p. m.
19/11/2021

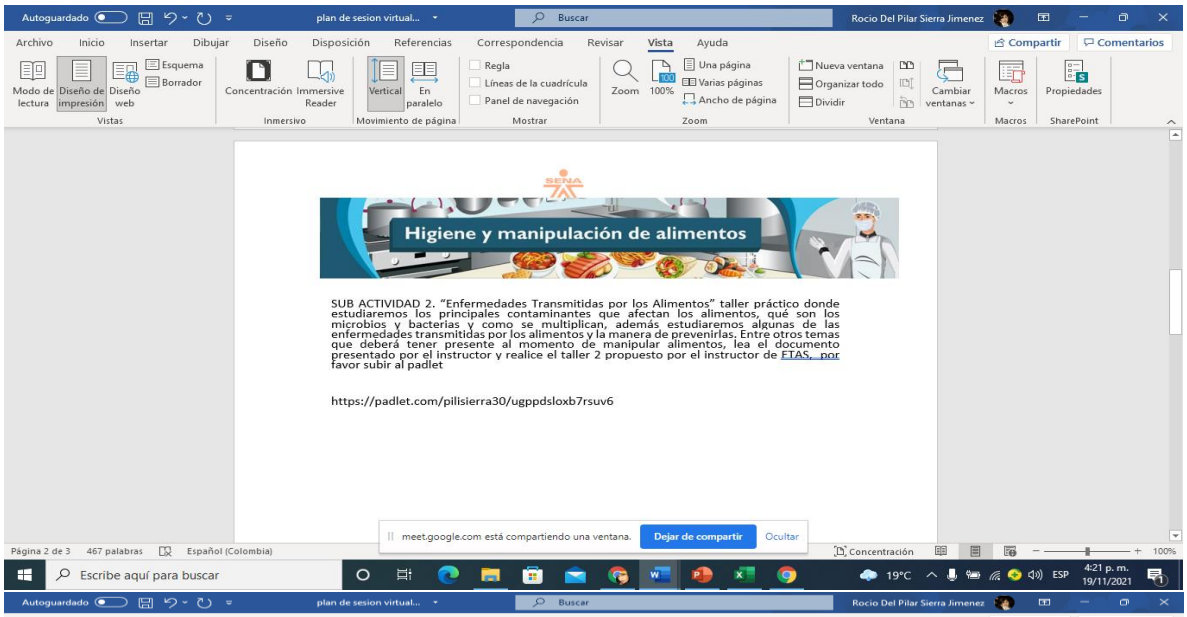

meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
– Evite comer huevo crudo
– Manténgalos refrigerados hasta el momento de cocerlos
– Si está agrietado o sucio, tírelo a la basura y cocine otro
0:00:28
0:06:08
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:11 p. m.
19/11/2021

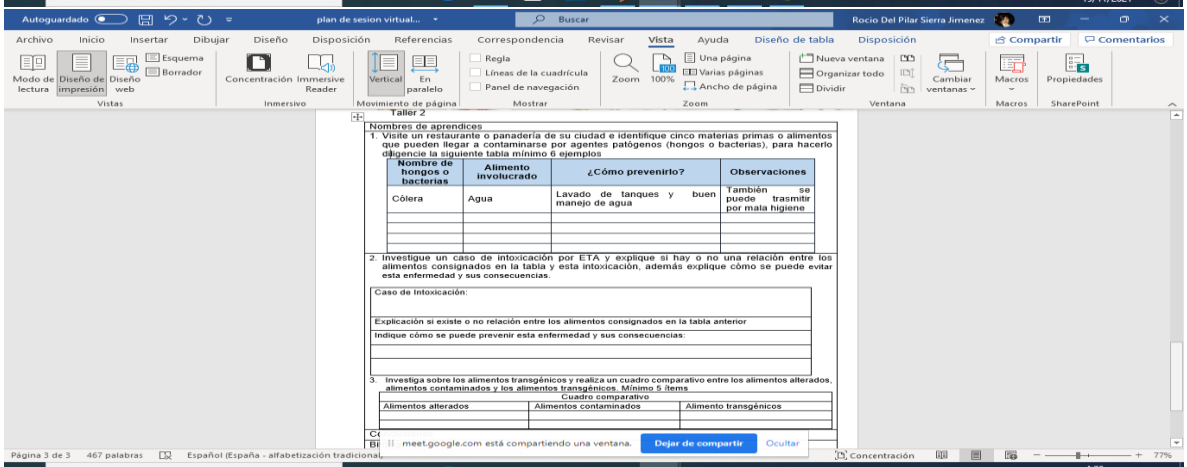

meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
– Guarde la carne cruda lejos de otros alimentos en su refrigerador
– Use una tabla de cortar para la carne y otra para frutas y verduras
– Nunca coloque alimentos cocidos en un plato donde antes ha habido carne cruda
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:12 p. m.
19/11/2021


meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Náuseas y vómitos
Dolor abdominal
Diarrea
Fiebre y escalofríos
Dolor de cabeza
Dolores musculares
Sangre en las heces
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:13 p. m.
19/11/2021

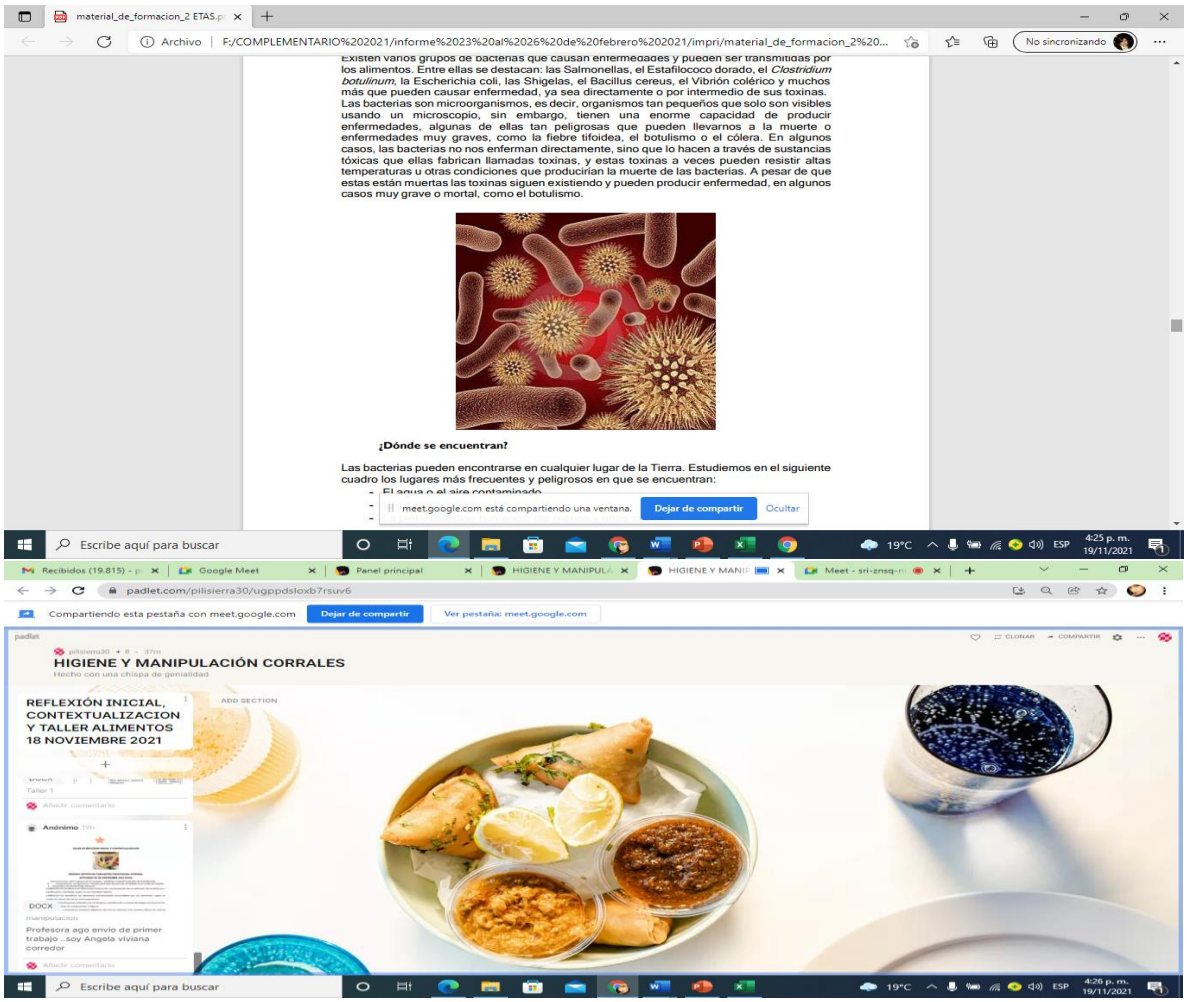

meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Consumo responsable
Prevenir la triquinosis equivale a promover el consumo de alimentos seguros e inocuos
senasa
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:18 p. m.
19/11/2021


meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Consumo responsable
TRIQUINOSIS: LO QUE HAY QUE SABER
Recomendaciones para consumidores
senasa
0:02:20
0:00:20
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:20 p. m.
19/11/2021

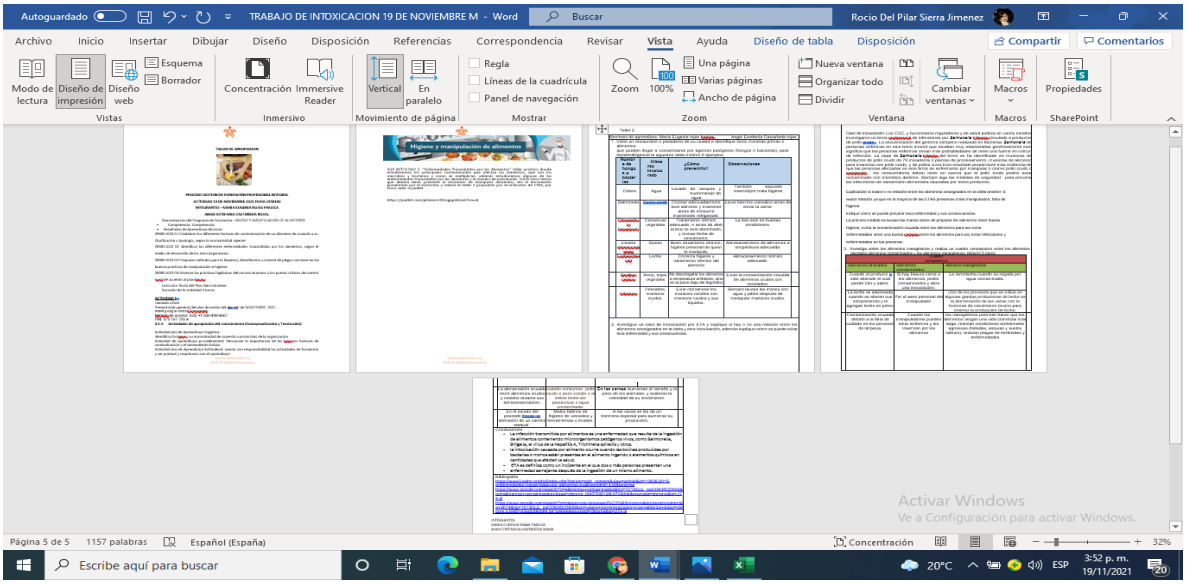

Higiene y manipulación de alimentos
SUB ACTIVIDAD 2. "Enfermedades Transmitidas por los Alimentos" taller práctico donde estudiaremos los principales contaminantes que afectan los alimentos, qué son los microbios y bacterias y como se multiplican, además estudiaremos algunas de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la manera de prevenirlas. Entre otros temas que deberá tener presente al momento de manipular alimentos, lea el documento presentado por el instructor y realice el taller 2 propuesto por el instructor de ETAS, por favor subir al padlet
https://padlet.com/pilisierra30/ugppdsloxb7rsuv6
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar

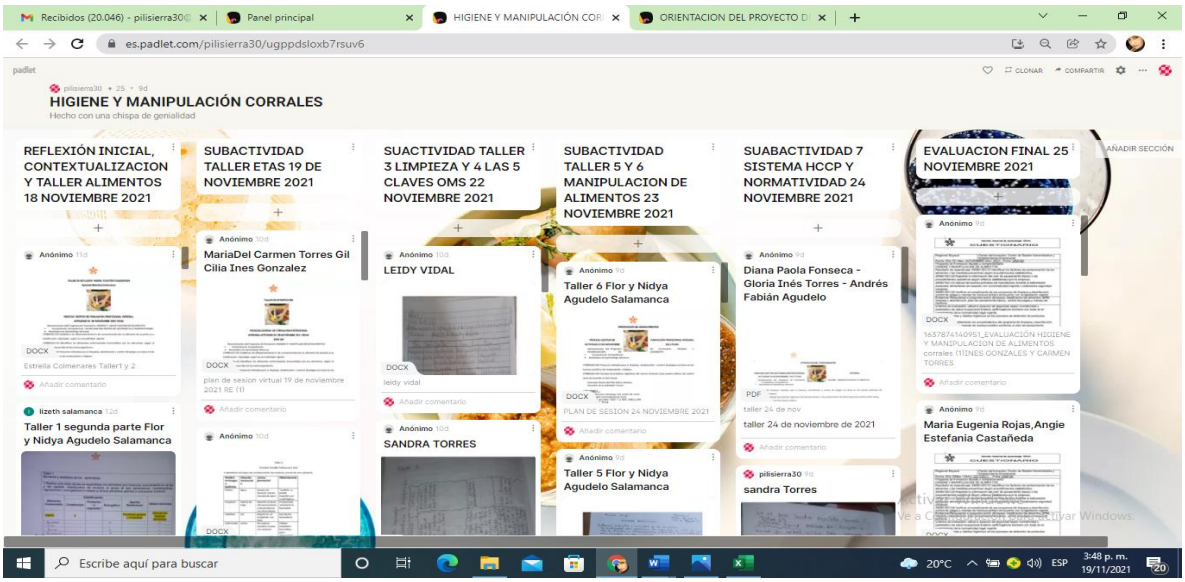

Taller 2
Nombres de aprendices
1. Visite un restaurante o panadería de su ciudad e identifique cinco materias primas o alimentos que pueden llegar a contaminarse por agentes patógenos (hongos o bacterias), para hacerlo diligencie la siguiente tabla mínimo 6 ejemplos
Nombre de hongos o bacterias
Alimento involucrado
¿Cómo prevenirlo?
Observaciones
Cólera
Agua
Lavado de tanques y buen manejo de agua
También se puede trasmitir por mala higiene
2. Investigue un caso de intoxicación por ETA y explique si hay o no una relación entre los alimentos consignados en la tabla y esta intoxicación, además explique cómo se puede evitar esta enfermedad y sus consecuencias.
Caso de Intoxicación:
Explicación si existe o no relación entre los alimentos consignados en la tabla anterior
Indique cómo se puede prevenir esta enfermedad y sus consecuencias:
3. Investiga sobre los alimentos transgénicos y realiza un cuadro comparativo entre los alimentos alterados, alimentos contaminados y los alimentos transgénicos. Mínimo 5 ítems
Cuadro comparativo
Alimentos alterados
Alimentos contaminados
Alimento transgénicos
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar


HIGIENE Y MANIPULACIÓN
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS
POR LOS ALIMENTOS (ETA)
Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
HIGIENE Y MANIPULACION
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar



4.4 Finalmente envía la actividad por correo, padlet y zoom final de la ficha **2458180**





5 Material de apoyo: se envía por whatsapp
6 Novedades: participaron en la sesión vía zoom y por whatsapp
7 Observaciones: se tuvo en cuenta la guía y el plan de sesión

Cordialmente

ROCIO DEL PILAR SIERRA

INSTRUCTOR TURISMO EVENTOS TITULADA- COMPLEMENTARIA

CC: 40040028

E-mail: pilisierra30@misena.edu.co

rsierraj@sena.edu.co

Celular 3214799713

INFORME COMPLEMENTARIA CON ACTIVIDADES HERRAMIENTAS VIRTUALES DIA 22 DE NOVIEMBRE 2021 FICHA 2458180

Nombre del programa y N° de la ficha: higiene y manipulación de alimentos

A continuación, rindo informe del trabajo virtual del día 22 de octubre de 2021

El día de hoy 22 de noviembre de 2021

1. Objetivo: Desarrollar la guía de actividades con la ficha del curso complementario **2458180**

Competencia: 290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

290801023 01 Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su Clasificación y tipología, según la normatividad vigente

290801023 02 Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.

290801023 03 Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.

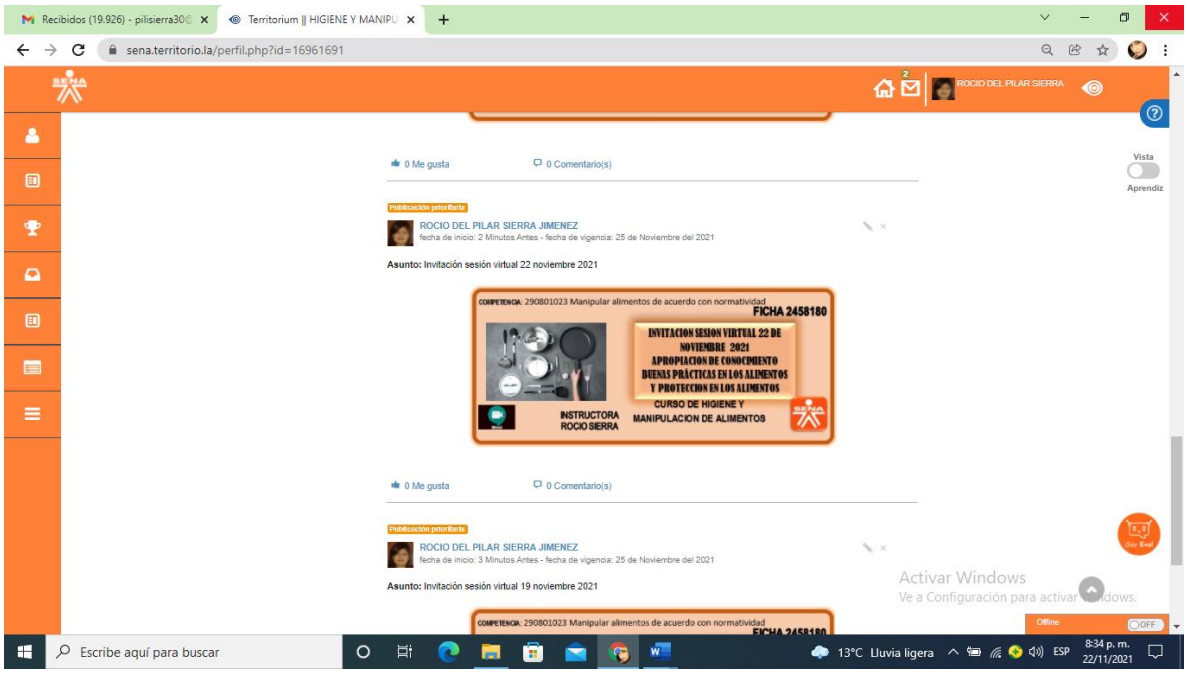
290801023 04 Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control

2. **Medio utilizado**: correo electrónico, whatsapp, meet

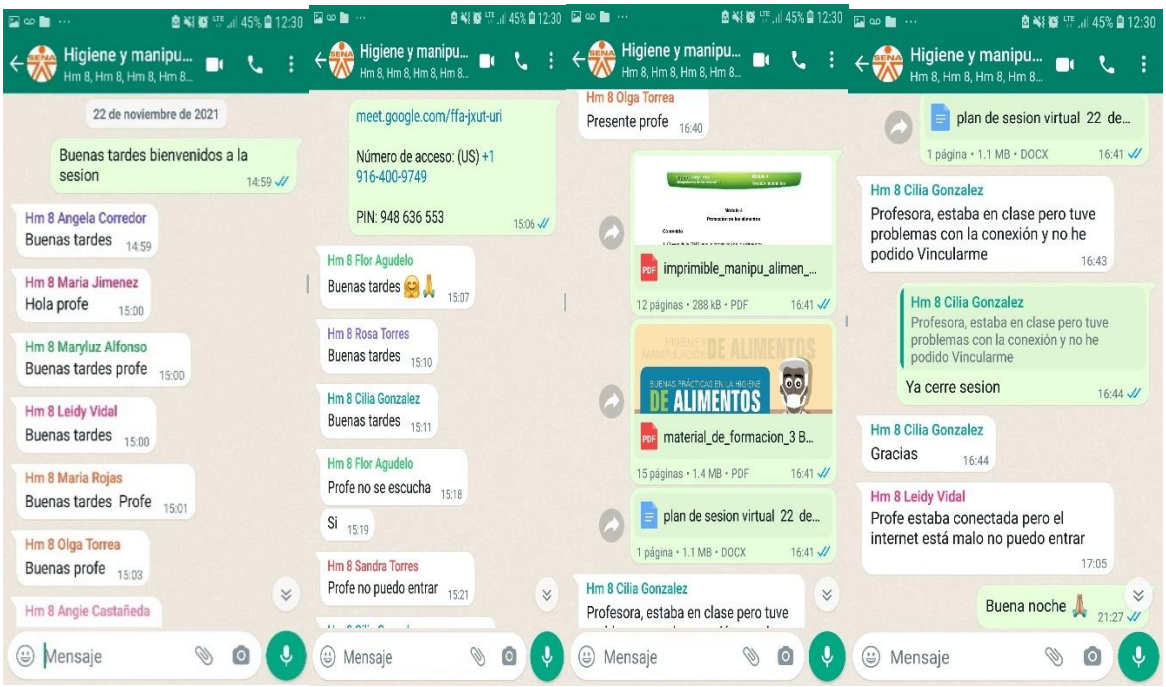
3. **Temas tratados**: presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades con la **SUB ACTIVIDAD 3 "Buenas prácticas en la higiene de alimentos"** se tratan temas relacionados con las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, el manejo de residuos sólidos, el control de plagas y el uso de buenas prácticas de limpieza y desinfección para los utensilios que son usados en la preparación de alimentos. Realice el taller propuesto por el instructor taller 3 se informó en la plataforma territorio Y además **SUB ACTIVIDAD 4** "**PROTECCIÓN DE ALIMENTOS**", taller práctico mediante el cual podrás identificar las medidas necesarias para garantizar la protección de los alimentos durante todas las etapas de la cadena alimentaria desde la producción, industria y comercialización hasta llegar a los consumidores finales. Elabore el taller 4 presentado por el instructor. se informó en la plataforma territorio

4. **Descripción de las actividades realizadas**:

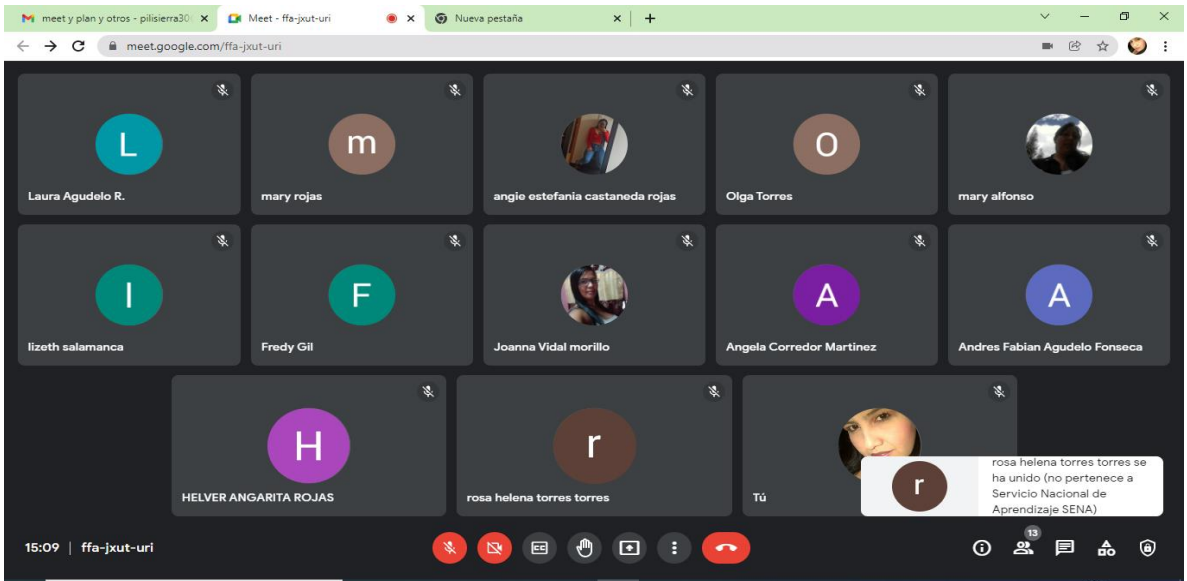
4.1 se informó vía plataforma territorio y se realizó sesión vía meet

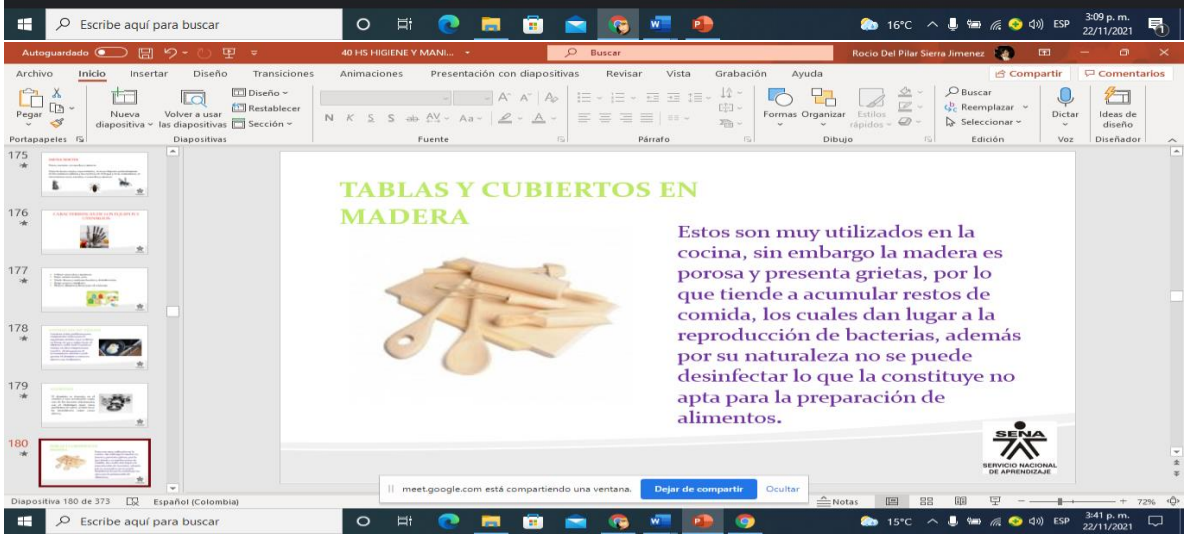


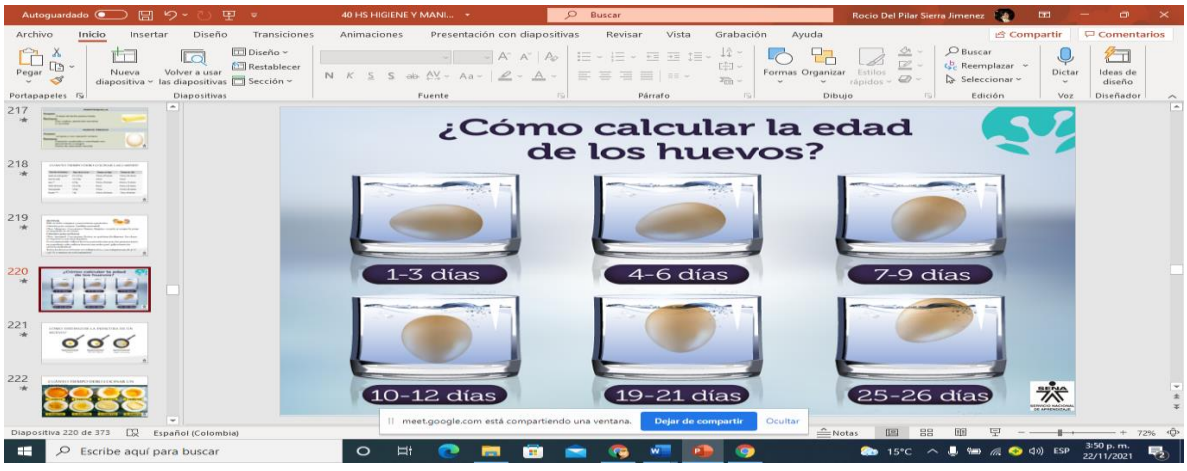
4.2 Se creó el grupo de whatsapp con el fin de desarrollar actividades virtuales presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades

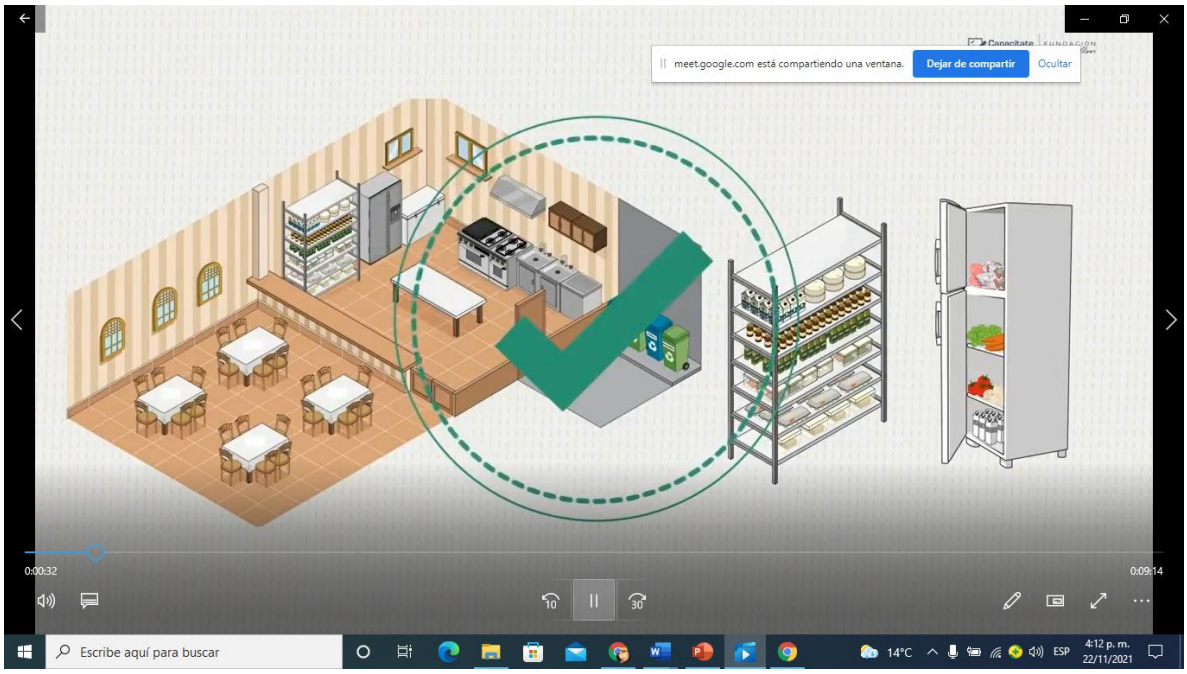


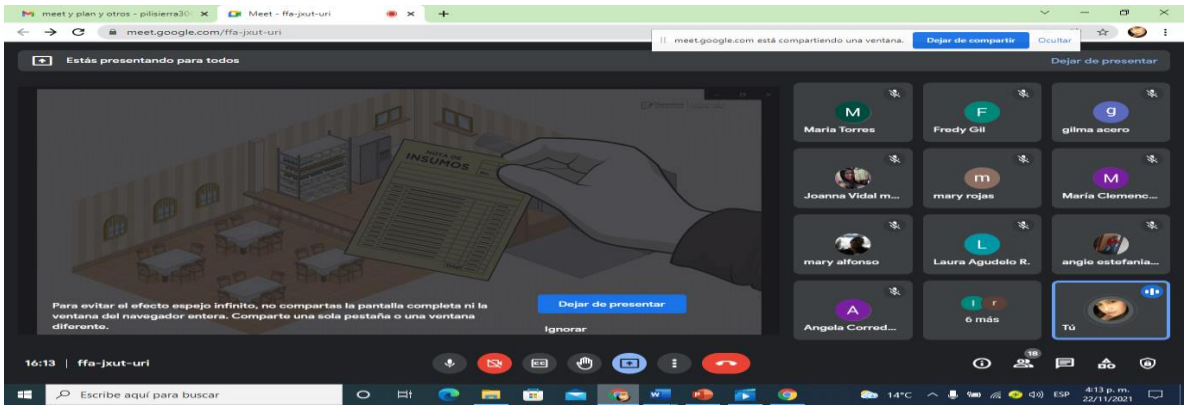
4.3 Se realiza la sesión por meet

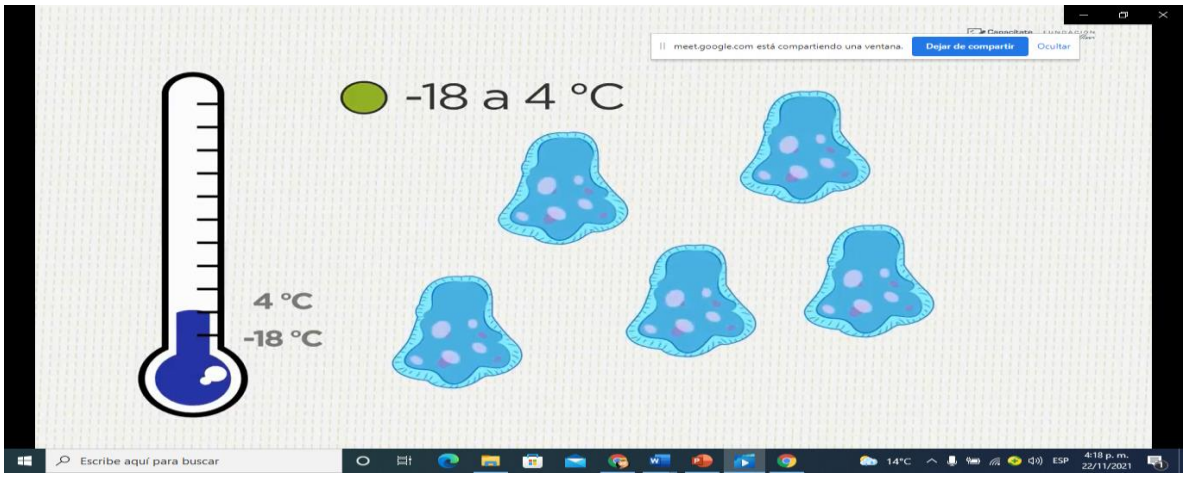

meet y plan y otros - pilisierra30
Meet - ffa-jxut-uri
Nueva pestaña
meet.google.com/ffa-jxut-uri
Laura Agudelo R.
mary rojas
angie estefania castaneda rojas
Olga Torres
mary alfonso
lizeth salamanca
Fredy Gil
Joanna Vidal morillo
Angela Corredor Martinez
Andres Fabian Agudelo Fonseca
HELVER ANGARITA ROJAS
rosa helena torres torres
Tú
rosa helena torres torres se ha unido (no pertenece a Servicio Nacional de Aprendizaje SENA)
15:09 | ffa-jxut-uri

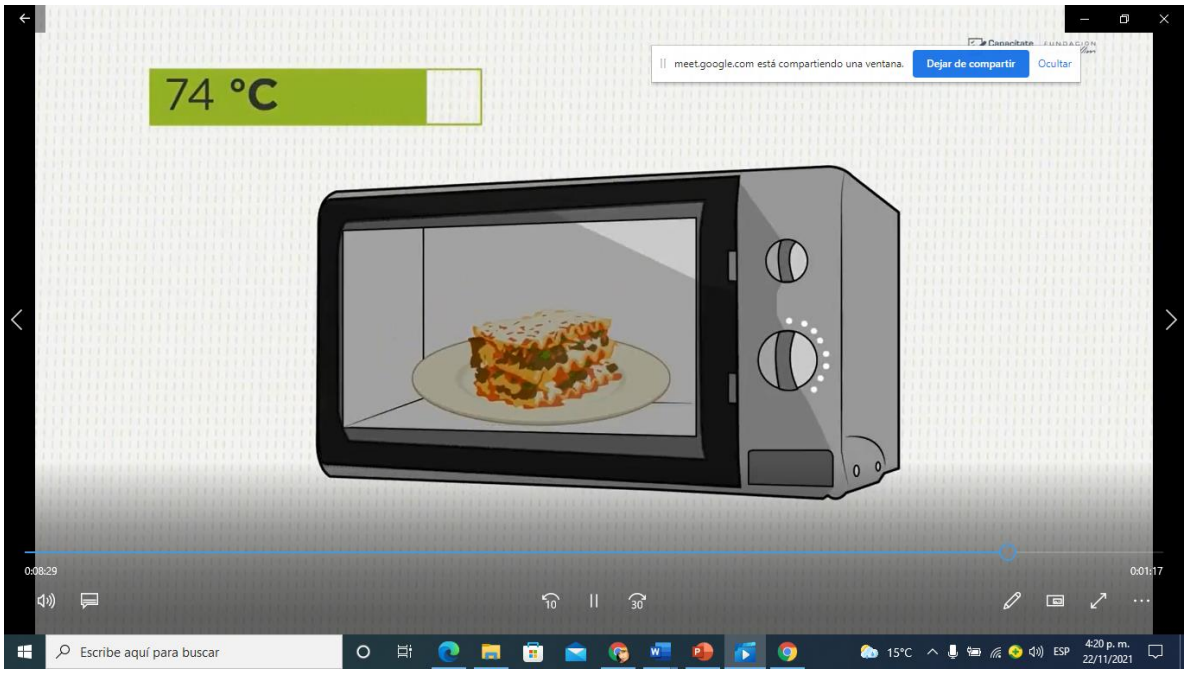

TABLAS Y CUBIERTOS EN MADERA
Estos son muy utilizados en la cocina, sin embargo la madera es porosa y presenta grietas, por lo que tiende a acumular restos de comida, los cuales dan lugar a la reproducción de bacterias, además por su naturaleza no se puede desinfectar lo que la constituye no apta para la preparación de alimentos.
SENA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar

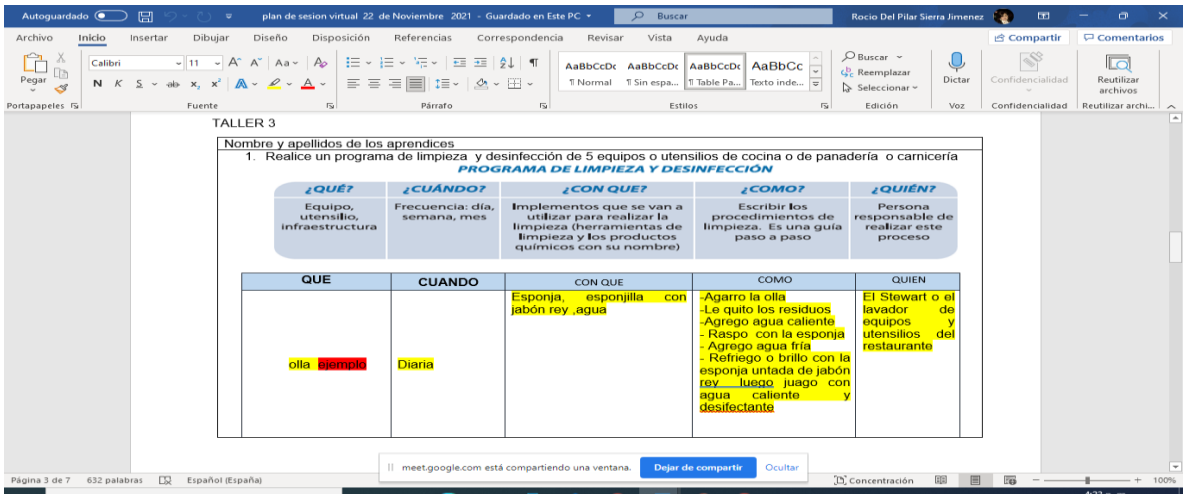

¿Cómo calcular la edad de los huevos?
1-3 días
4-6 días
7-9 días
10-12 días
19-21 días
25-26 días
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar


meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
0:00:32
0:09:14
Escribe aquí para buscar
14°C
ESP
4:12 p. m.
22/11/2021


meet.google.com/ffa-jxut-uri
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Para evitar el efecto espejo infinito, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
16:13 | ffa-jxut-uri
Maria Torres
Fredy Gil
gilma acero
Joanna Vidal m...
mary rojas
María Clemenc...
mary alfonso
Laura Agudelo R.
angie estefania...
Angela Corred...
6 más
Tú


-18 a 4 °C
4 °C
-18 °C
Escribe aquí para buscar
14°C
ESP
4:18 p. m.
22/11/2021





TALLER 3

Nombre y apellidos de los aprendices

1. Realice un programa de limpieza y desinfección de 5 equipos o utensilios de cocina o de panadería o carnicería

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

¿QUÉ?	¿CUÁNDO?	¿CON QUE?	¿COMO?	¿QUIÉN?
Equipo, utensilio, infraestructura	Frecuencia: día, semana, mes	Implementos que se van a utilizar para realizar la limpieza (herramientas de limpieza y los productos químicos con su nombre)	Escribir los procedimientos de limpieza. Es una guía paso a paso	Persona responsable de realizar este proceso

QUE	CUANDO	CON QUE	COMO	QUIEN
olla ejemplo	Diaria	Esponja, esponjilla con jabón rey ,agua	-Agarro la olla -Le quito los residuos -Agrego agua caliente - Raspo con la esponja - Agrego agua fría - Refriego o brillo con la esponja untada de jabón rey luego juago con agua caliente y desifectante	El Stewart o el lavador de equipos y utensilios del restaurante



material_de_formacion_3 BPH.pc | imprimible_manipu_alimen_mod

Archivo | F:/COMPLEMENTARIO%202021/informe%2023%20al%2026%20de%20febrero%202021/impri/material_de_formacion_3%20...

No sincronizando

nen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran: los vegetales, re-

las de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

FAVA - Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje

SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje

9

CÓDIGO DE COLORES

En cada sección generadora de residuos peligrosos y no peligrosos se ubican recipientes desechables y reutilizables perfectamente identificados, de acuerdo con el código de colores. Todos los recipientes para almacenamiento temporal deben estar rotulados con el nombre de la sección a la que pertenecen y la clase de residuo que contienen.

CLASE RESIDUO	CONTENIDO BASICO	COLOR	ETIQUETA
NO PELIGROSOS Biodegradables	Hojas y t allos de los árboles, grama, barrido del p rado, r esto de alimentos no contaminados	Verde	Rotular con: NO PELIGROSO BIODEGRADABLES
NO PELIGROSOS Reciclables Plástico	Bolsas de plástico, vasos y platos p lásticos, garrafas, r ecipientes de polipropileno s in contaminar y que no provengan de pacientes con aislamie	Gris	Rotular con: RECICLABLE

Especificación de procedimiento en la recolección de residuos sólidos:



Especificación de procedimiento en la recolección de residuos sólidos



meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar

Escribe aquí para buscar

15°C ESP 4:27 p. m. 22/11/2021

material_de_formacion_3 BPH.pc | imprimible_manipu_alimen_mod

Archivo | F:/COMPLEMENTARIO%202021/informe%2023%20al%2026%20de%20febrero%202021/impri/imprimible_manipu_alimen_...

No sincronizando

Higiene y Manipulación de los Alimentos — Módulo 4 Versión imprimible

Módulo 4
Protección de los alimentos

Contenido

1. Claves de la OMS para la protección de los alimentos
2. Cadena alimentaria
3. Contaminación cruzada
3.1 Legislación
4. Almacenamiento de materias primas y alimentos elaborados
5. Lavado, enjuague y desinfección de utensilios
6. Despacho de alimentos
7. Medidas para proteger los alimentos
8. Puntos críticos de control



meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar

Escribe aquí para buscar

15°C ESP 4:27 p. m. 22/11/2021

material_de_formacion_3 BPH.pc | imprimible_manipu_alimen_mod

Archivo | F:/COMPLEMENTARIO%202021/informe%2023%20al%2026%20de%20febrero%202021/impri/imprimible_manipu_alimen_...

No sincronizando

así evitar la aparición de algunas enfermedades de transmisión alimentaria. Estas claves son: mantener la limpieza, separar alimentos crudos y cocidos, cocinar completamente, mantener los alimentos a temperaturas seguras y usar agua y materias primas seguras.

Clave 1: Mantenga la limpieza

Mantener la limpieza es necesario para evitar la aparición de microorganismos transmisores de enfermedades alimentarias, los cuales se encuentran presentes en el suelo, el agua, los animales y las personas. A continuación se

Higiene y Manipulación de los Alimentos — Módulo 4 Versión imprimible

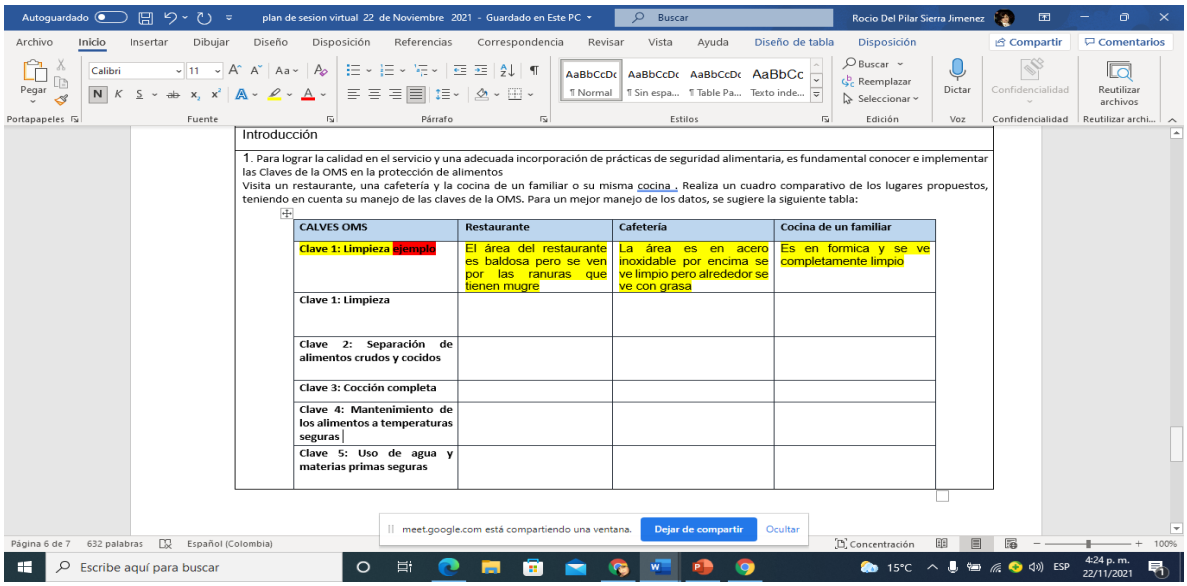
presentan algunas preguntas y pistas fundamentales para mantener la limpieza e inocuidad de los alimentos:



meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar

Escribe aquí para buscar

15°C ESP 4:28 p. m. 22/11/2021



Introducción

1. Para lograr la calidad en el servicio y una adecuada incorporación de prácticas de seguridad alimentaria, es fundamental conocer e implementar las Claves de la OMS en la protección de alimentos
Visita un restaurante, una cafetería y la cocina de un familiar o su misma cocina , Realiza un cuadro comparativo de los lugares propuestos, teniendo en cuenta su manejo de las claves de la OMS. Para un mejor manejo de los datos, se sugiere la siguiente tabla:

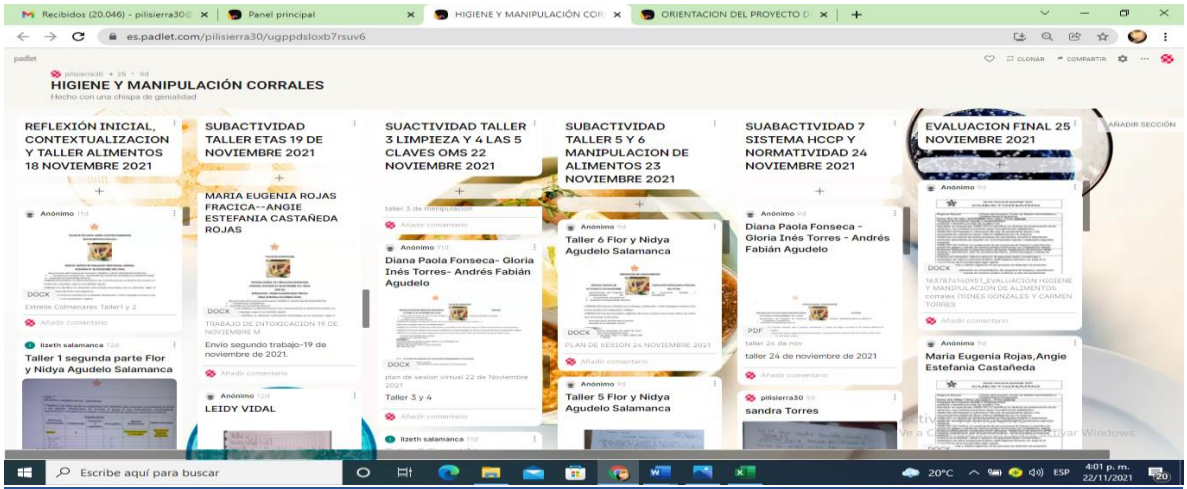
CALVES OMS	Restaurante	Cafetería	Cocina de un familiar
Clave 1: Limpieza ejemplo	El área del restaurante es baldosa pero se ven por las ranuras que tienen mugre	La área es en acero inoxidable por encima se ve limpio pero alrededor se ve con grasa	Es en formica y se ve completamente limpio
Clave 1: Limpieza			
Clave 2: Separación de alimentos crudos y cocidos			
Clave 3: Cocción completa			
Clave 4: Mantenimiento de los alimentos a temperaturas seguras			
Clave 5: Uso de agua y materias primas seguras			

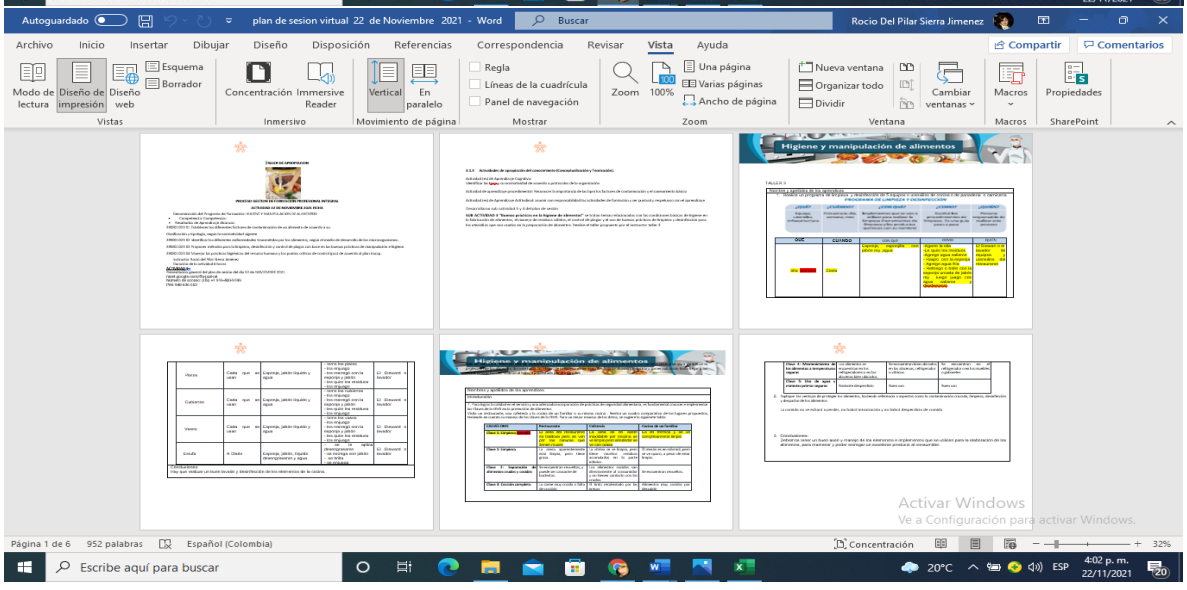
meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar

Página 6 de 7 632 palabras Español (Colombia) Concentración 100%

Escribe aquí para buscar 15°C ESP 4:24 p. m. 22/11/2021

4.4 Finalmente envía la actividad por correo, padlet y meet final de la ficha **2458180**





5 Material de apoyo: se envía por whatsapp
6 Novedades: participaron en la sesión vía meet y por whatsapp
7 Observaciones: se tuvo en cuenta la guía y el plan de sesión

Cordialmente

ROCIO DEL PILAR SIERRA

INSTRUCTOR TURISMO EVENTOS TITULADA- COMPLEMENTARIA

CC: 40040028

E-mail: pilisierra30@misena.edu.co

rsierraj@sena.edu.co

Celular 3214799713

INFORME COMPLEMENTARIA CON HERRAMIENTA VIRTUAL DIA 23 DE NOVIEMBRE 2021

FICHA 2458180

Nombre del programa y N° de la ficha: higiene y manipulación de alimentos

A continuación, rindo informe del trabajo virtual del día 23 de noviembre de 2021

El día de hoy 23 de noviembre de 2021

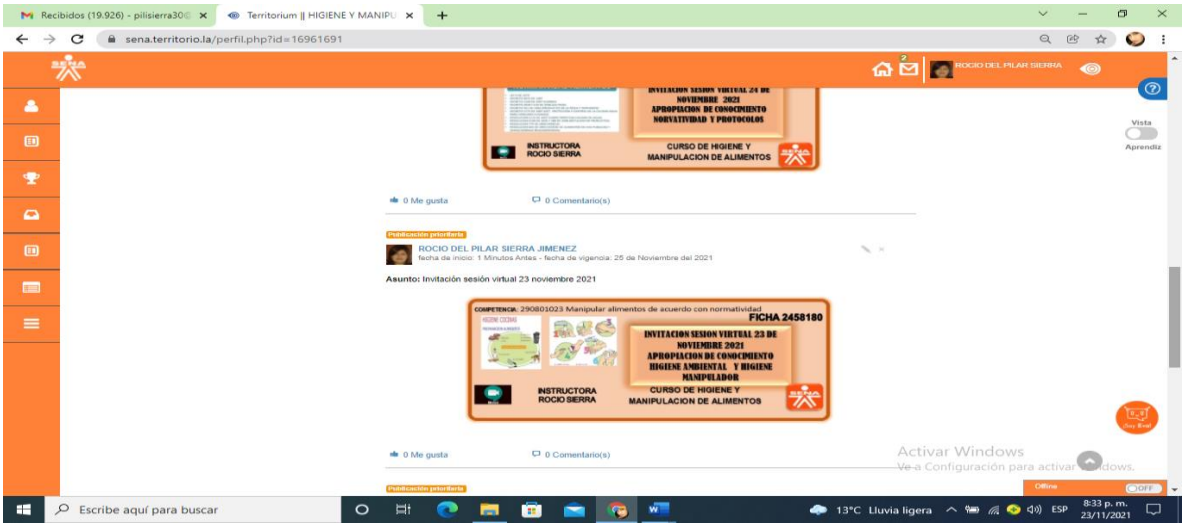
1. **Objetivo**: Desarrollar la guía de actividades con la ficha del curso complementario 2456180 Competencia: 290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
   - Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

   290801023 03 Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.
   290801023 04 Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.

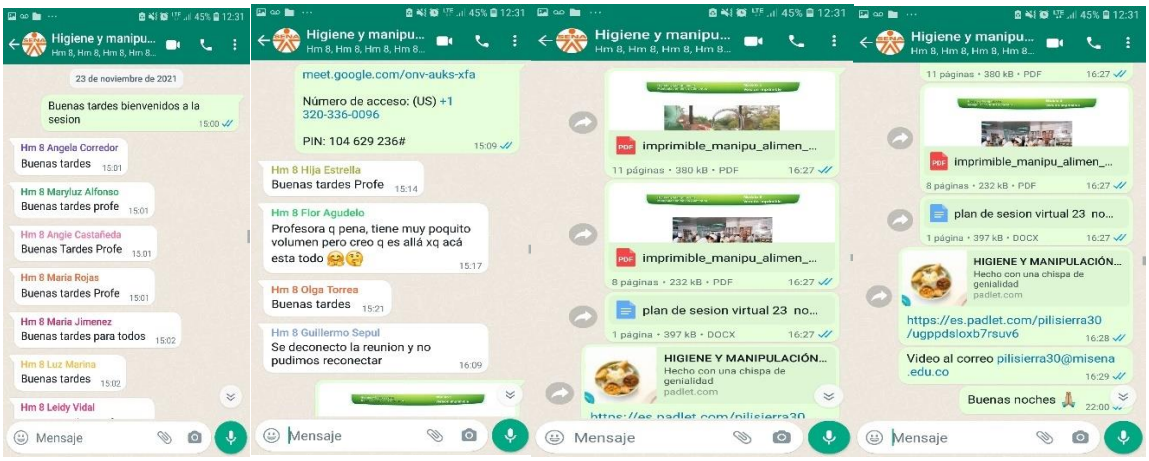
2. **Medio utilizado**: correo electrónico, whatsapp, zoom y meet
3. **Temas tratados**: presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades con la **SUB ACTIVIDAD 5:"HIGIENE EN LA INDUSTRIA AMBIENTAL "**, la formas de mantener la higiene de los alimentos, características del ambiente para la preparación y venta de los alimentos, los residuos generados por la manipulación de alimentos, manejo de plagas y aspectos relacionados con la presencia de animales domésticos en lugares de preparación y venta de productos alimenticios Y **SUB ACTIVIDAD 6 "HIGIENE PERSONAL Y ALIMENTOS"** tendrás la oportunidad reconocer la importancia de las prácticas de higiene personal en la de manipulación de alimentos y su relación con la inocuidad de los alimentos. Durante el desarrollo del módulo estudiarás: higiene personal en la manipulación de alimentos, higiene Corporal, de las manos, de la Ropa, conductual y estado de salud del manipulador de alimentos. Se informó en plataforma territorio

4. Descripción de las actividades realizadas:

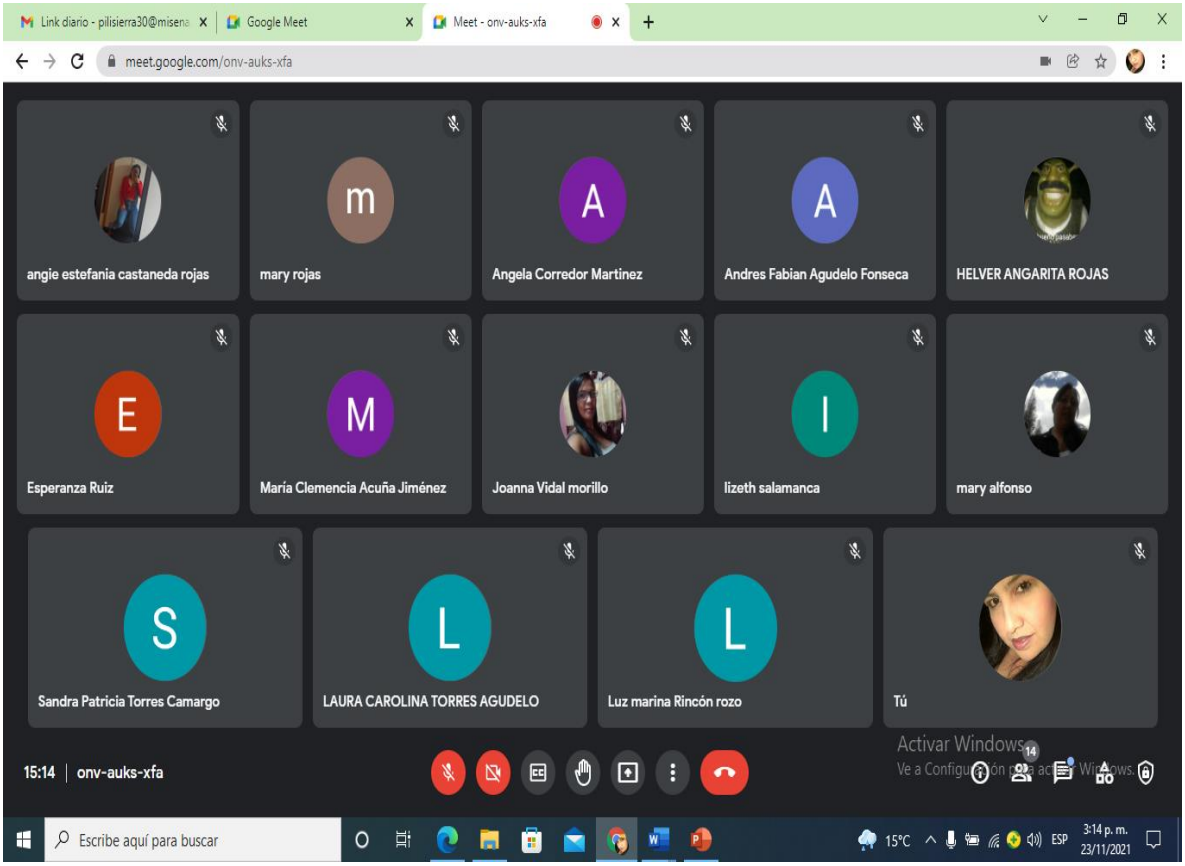
4.1 se informó vía plataforma territorio y se realizó sesión vía meet



4.2. Se creó el grupo de whatsapp con el fin de desarrollar actividades virtuales para el desarrollo de las sub actividades **SUB ACTIVIDAD 5:" HIGIENE EN LA INDUSTRIA AMBIENTAL "**, la formas de mantener la higiene de los alimentos Y **SUB ACTIVIDAD 6 "HIGIENE PERSONAL Y ALIMENTOS"** como es el lavado de manos

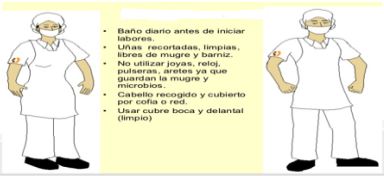


4.3 Se realiza la sesión por meet



LA HIGIENE CORPORAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

La higiene personal de los manipuladores de alimentos en Colombia, está contemplada en La Norma Sanitaria de Manipulación de Alimentos del ICONTEC.



Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

BPM PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Ing. Belen Del Valle

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

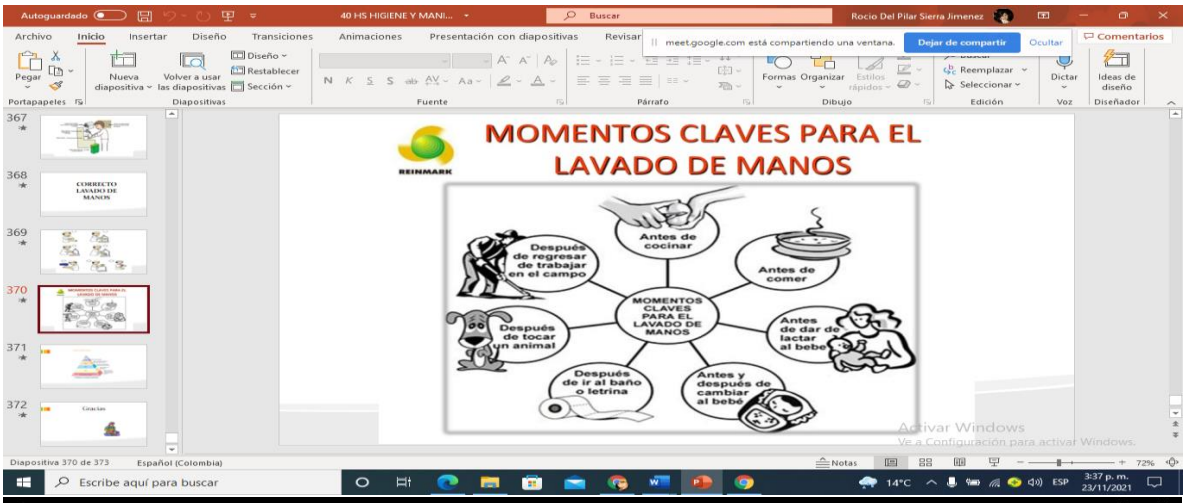
3. Práctica higiénicas del manipulador de alimentos :

Hábitos Personales:

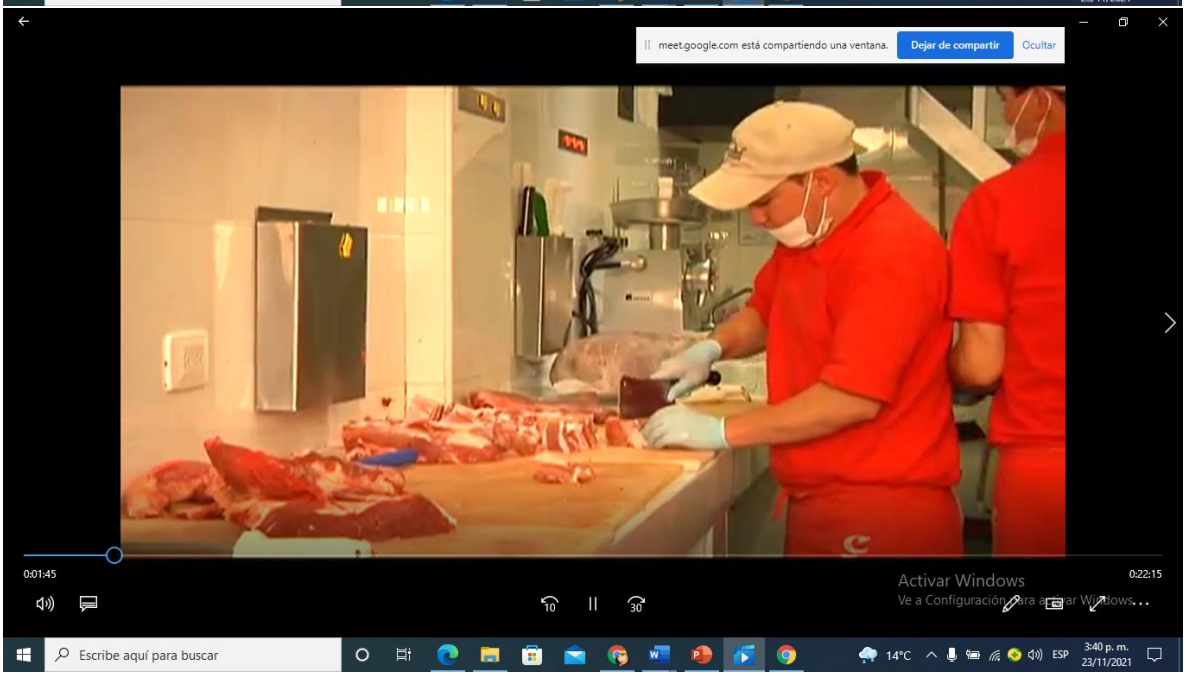
- Bañarse diariamente.
- Mantener las uñas cortas y sin pintar
- Lavarse los dientes después de come
- No fumar cuando manipula alimento

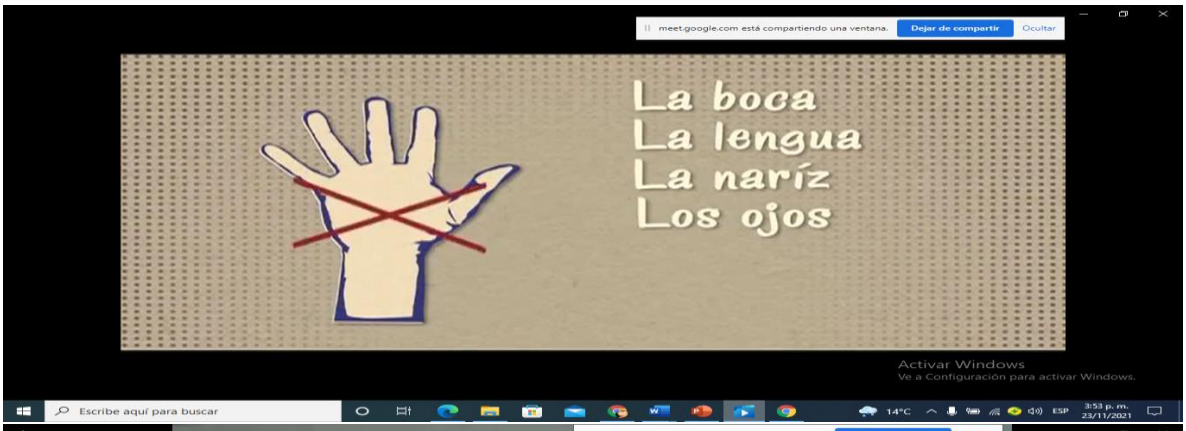


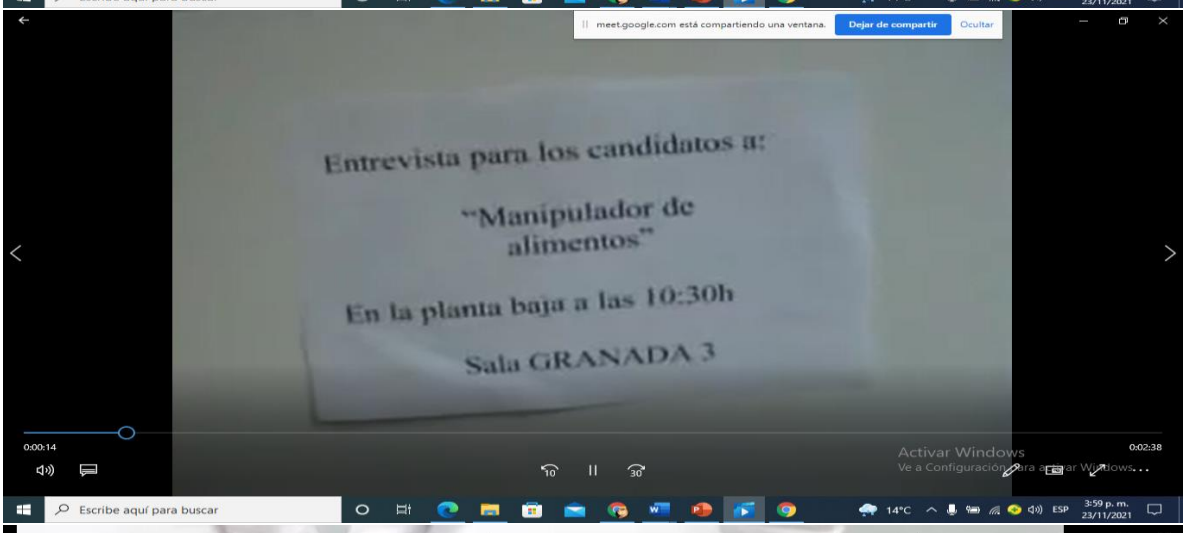
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.


MOMENTOS CLAVES PARA EL LAVADO DE MANOS
REINMARK
Antes de cocinar
Antes de comer
Antes de dar de lactar al bebé
Antes y después de cambiar al bebé
Después de ir al baño o letrina
Después de tocar un animal
Después de regresar de trabajar en el campo
MOMENTOS CLAVES PARA EL LAVADO DE MANOS
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
14°C
ESP
3:37 p. m.
23/11/2021

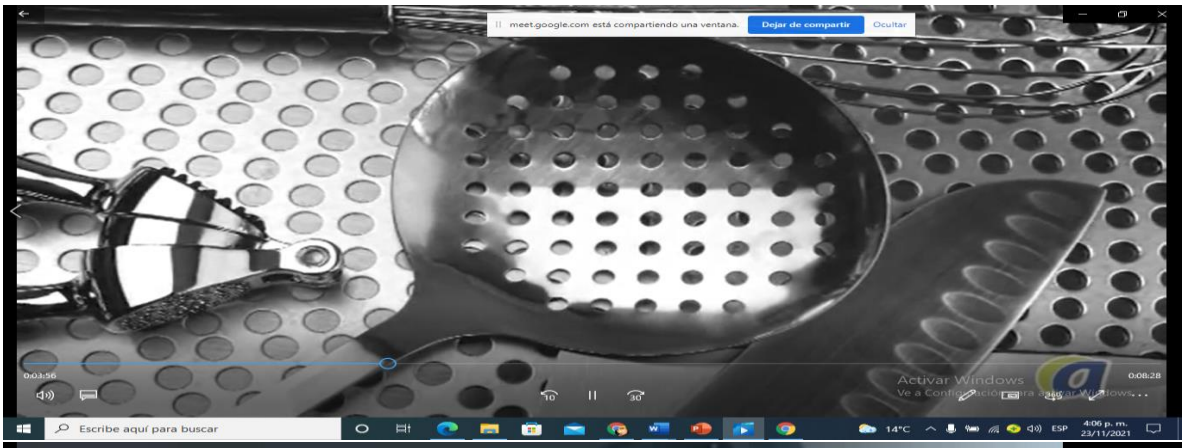

meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
0:00:43
0:23:17
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
14°C
ESP
3:39 p. m.
23/11/2021

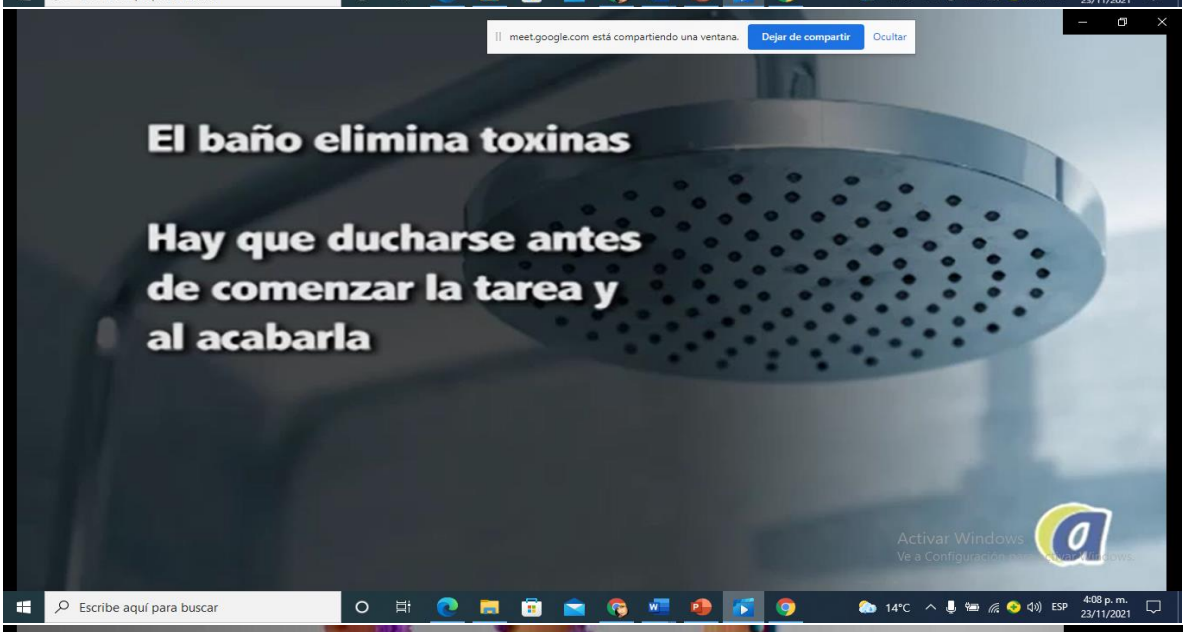

meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
0:01:45
0:22:15
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
14°C
ESP
3:40 p. m.
23/11/2021

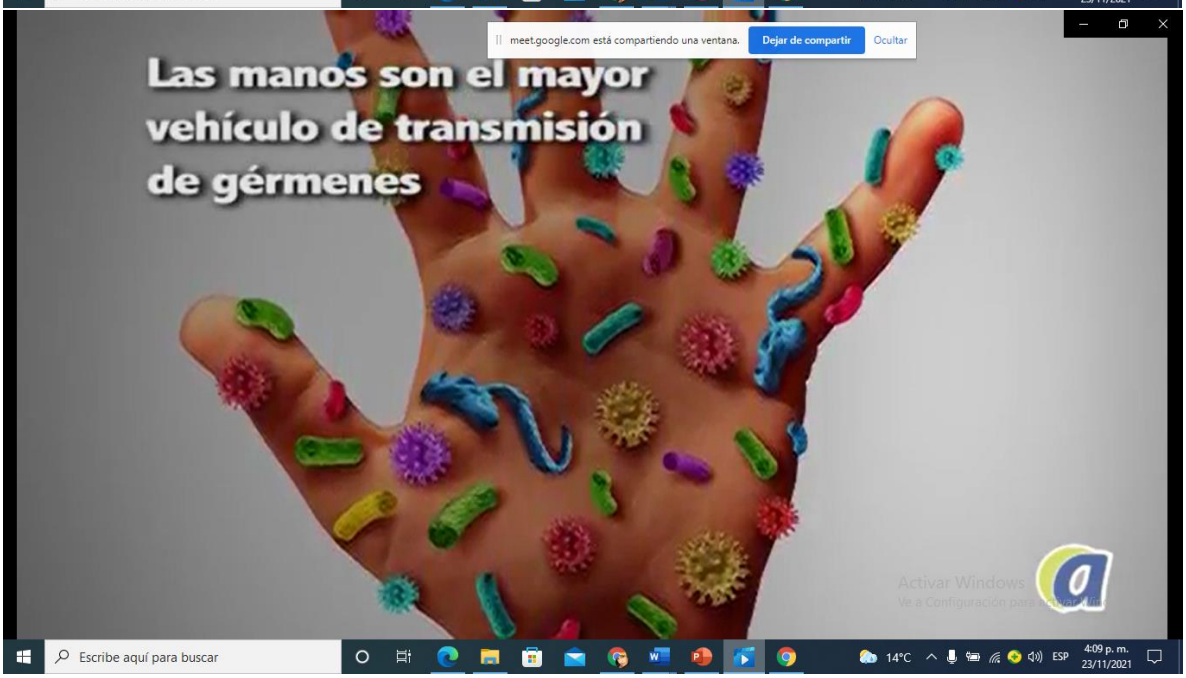

meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
La boca
La lengua
La naríz
Los ojos
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
14°C
ESP
3:53 p. m.
23/11/2021

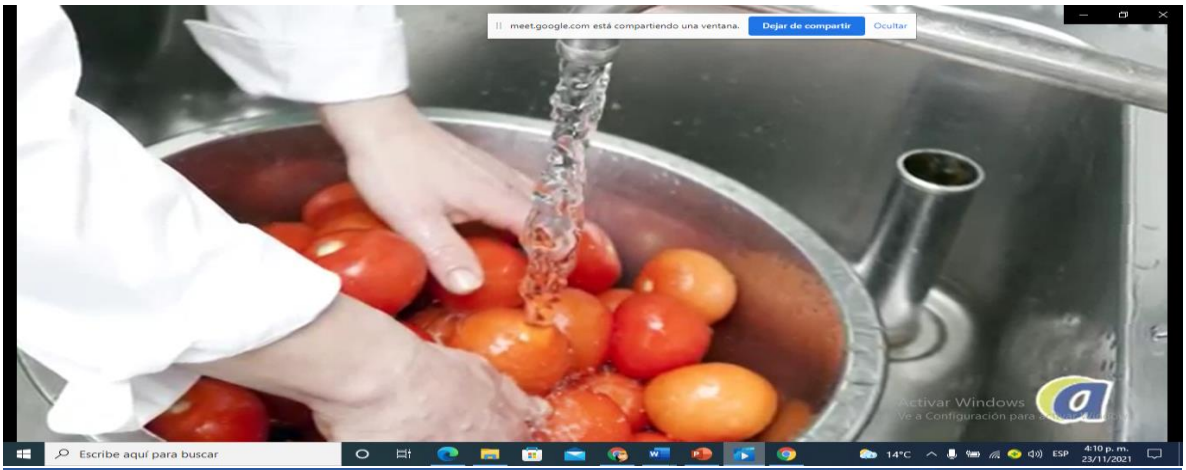

meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Entrevista para los candidatos a:
"Manipulador de alimentos"
En la planta baja a las 10:30h
Sala GRANADA 3
0:00:14
0:02:38
Activar Windows
Escribe aquí para buscar
14°C
ESP
3:59 p. m.
23/11/2021


meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Escribe aquí para buscar
14°C
ESP
4:04 p. m.
23/11/2021


meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Escribe aquí para buscar
14°C
ESP
4:06 p. m.
23/11/2021


meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
El baño elimina toxinas
Hay que ducharse antes
de comenzar la tarea y
al acabarla
Activar Windows
Escribe aquí para buscar
14°C
ESP
4:08 p. m.
23/11/2021


meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Las manos son el mayor
vehículo de transmisión
de gérmenes
Activar Windows
Escribe aquí para buscar
14°C
ESP
4:09 p. m.
23/11/2021



Actividad practica de investigación:

1. Haz un recorrido por una zona de venta y preparación de alimentos en la vía pública o por diferentes cafeterías o restaurantes de tu ciudad. De acuerdo a lo que observes presenta un escrito de máximo 1 hoja con imágenes en el que analice la situación de lo observado en tu recorrido, lo observado sobre la ropa de cada uno de los manipuladores y utensilios que manejan para garantizar la higiene de los alimentos que preparan y venden. Teniendo en cuenta que los lugares deben estar lejos de las descargas públicas, basurales, baños públicos, establos, botes de basura y de las depresiones de terreno que podrían contener aguas estancadas durante la temporada de lluvias.

2. Completa el siguiente cuadro, teniendo en cuenta 5 residuos de cada tipo que se generan en tu cocina. Por ejemplo un residuo orgánico que normalmente se genera en las cocinas son las cáscaras de papa.

higiene ambiental en la manipulación de alimentos **Residuos**	**Residuos generados en su cocina**
Orgánicos	1. Cáscaras de papa. 2. 3. 4
Papel	1. servilletas 2. 3. 4

www.sena.edu.co
SENAComunica
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

En ésta actividad de aplicación tendrás la posibilidad de mostrar al instructor del módulo tu experiencia de aprendizaje sobre los elementos más importantes estudiados en el tema **"Higiene Personal y Alimentos"**. Teniendo en cuenta lo anterior, realiza las siguientes actividades propuestas:

1. Realice un instructivo con un vídeo en el que explique la forma correcta de lavarse las manos antes de manipular alimentos
2. Escriba como debe estar presentado en el área de trabajo Y la persona que manipula alimentos

TECNICAS LAVADO DE MANOS

Técnica para lavado con AGUA Y JABÓN



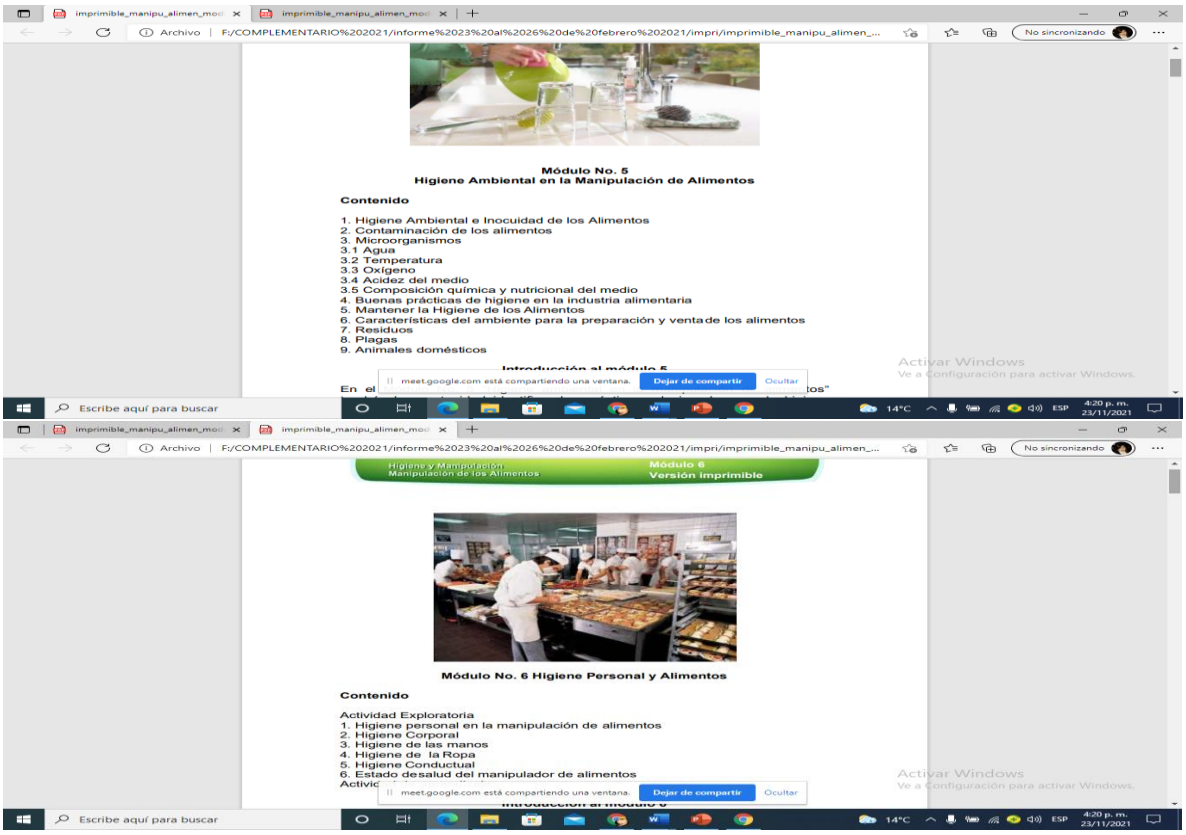
Mójate las manos con agua

Técnica para lavado con PREPARACIÓN ALCOHÓLICA

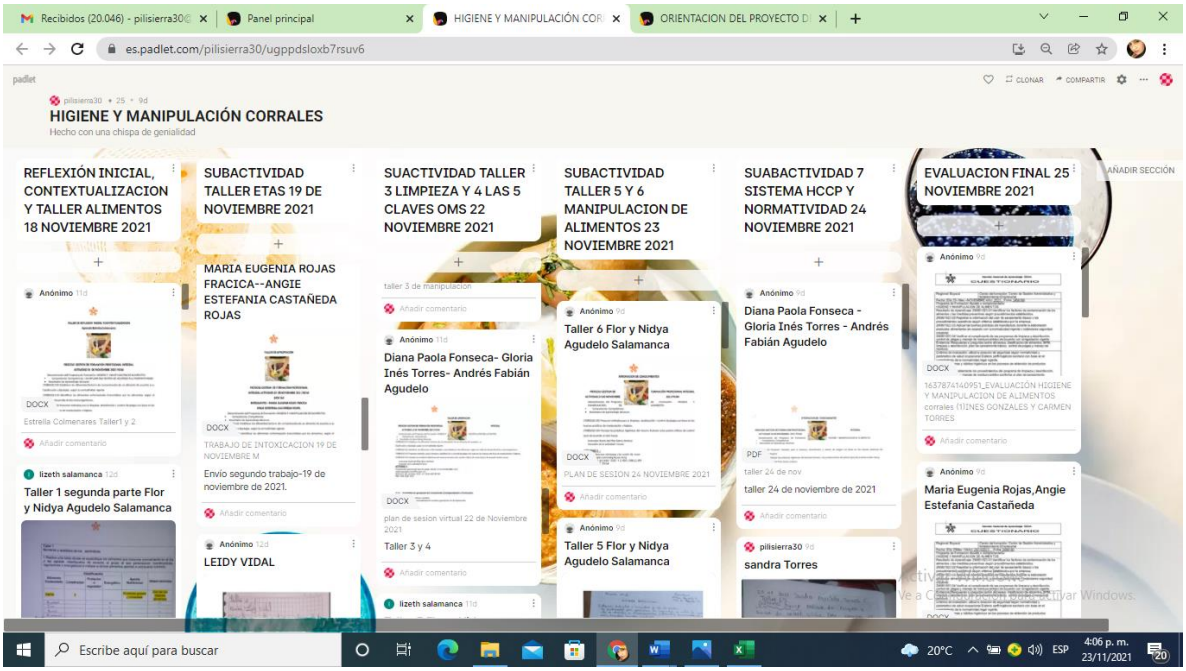


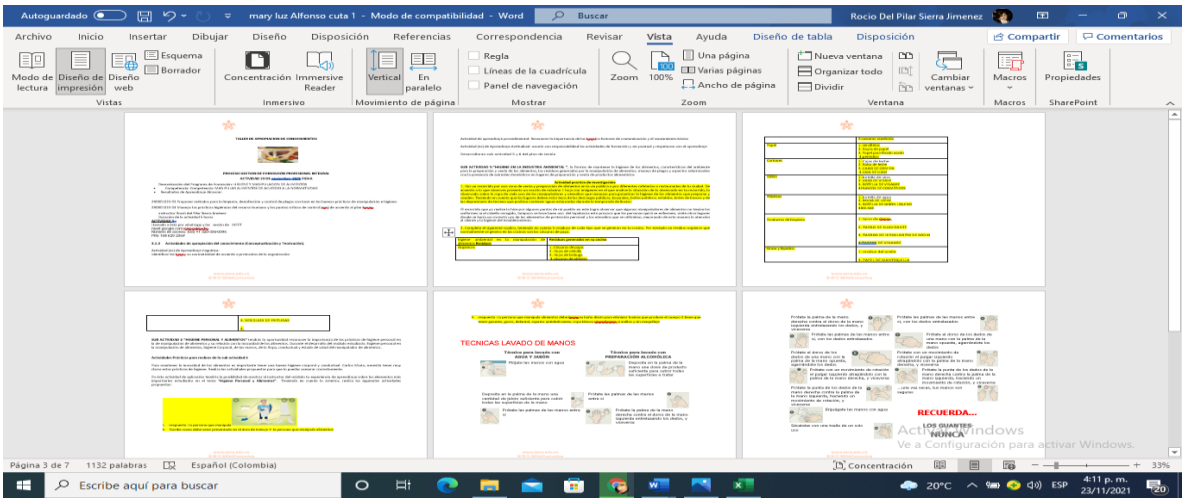
Deposita en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies a tratar

www.sena.edu.co
SENAComunica
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

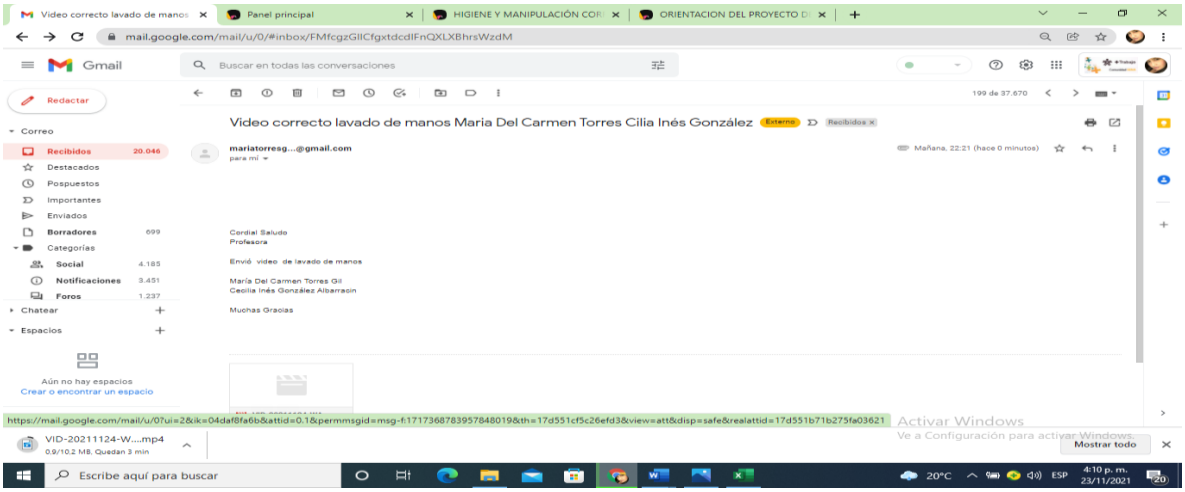


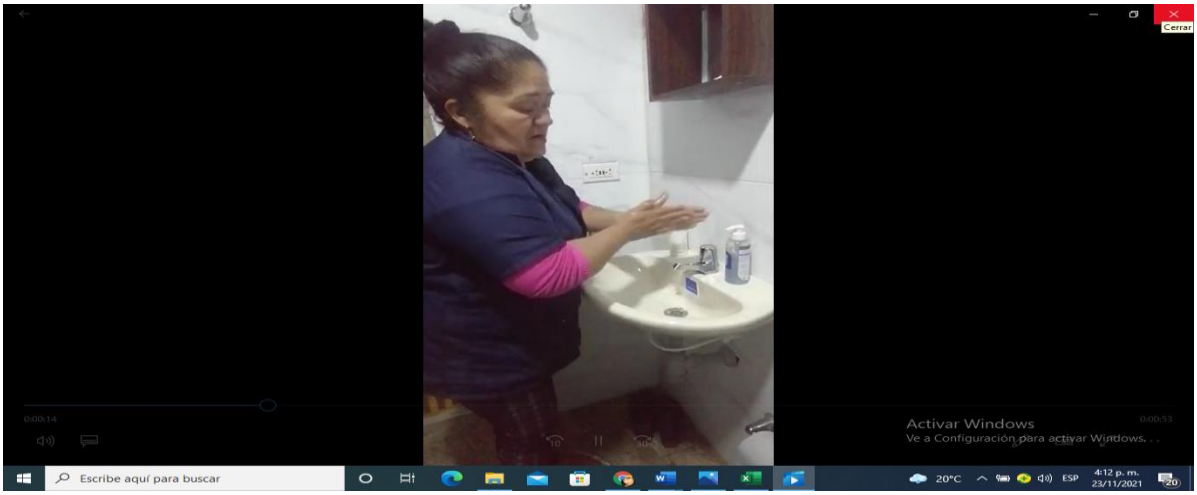
4.4 finalización de la actividad ficha **2458180**





Video de lavado de manos





5. Material de apoyo: se envía por whatsapp
6. Novedades: participaron en la sesión vía meet y por whatsapp
7. Observaciones: se tuvo en cuenta la guía y el plan de sesión

Cordialmente

ROCIO DEL PILAR SIERRA

INSTRUCTOR TURISMO EVENTOS TITULADA- COMPLEMENTARIA

CC: 40040028

E-mail: pilisierra30@misena.edu.co

rsierraj@sena.edu.co

Celular 3214799713

INFORME COMPLEMENTARIA CON HERRAMIENTA VIRTUAL DIA 24 DE NOVIEMBRE 2021 FICHA 2458180

Nombre del programa y N° de la ficha: higiene y manipulación de alimentos

A continuación, rindo informe del trabajo virtual del día 24 de noviembre de 2021

El día de hoy 24 de noviembre de 2021

1. Objetivo: Desarrollar la guía de actividades con la ficha del curso complementario **2458180**

Competencia: 290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

290801023 03 Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.

290801023 04 Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control

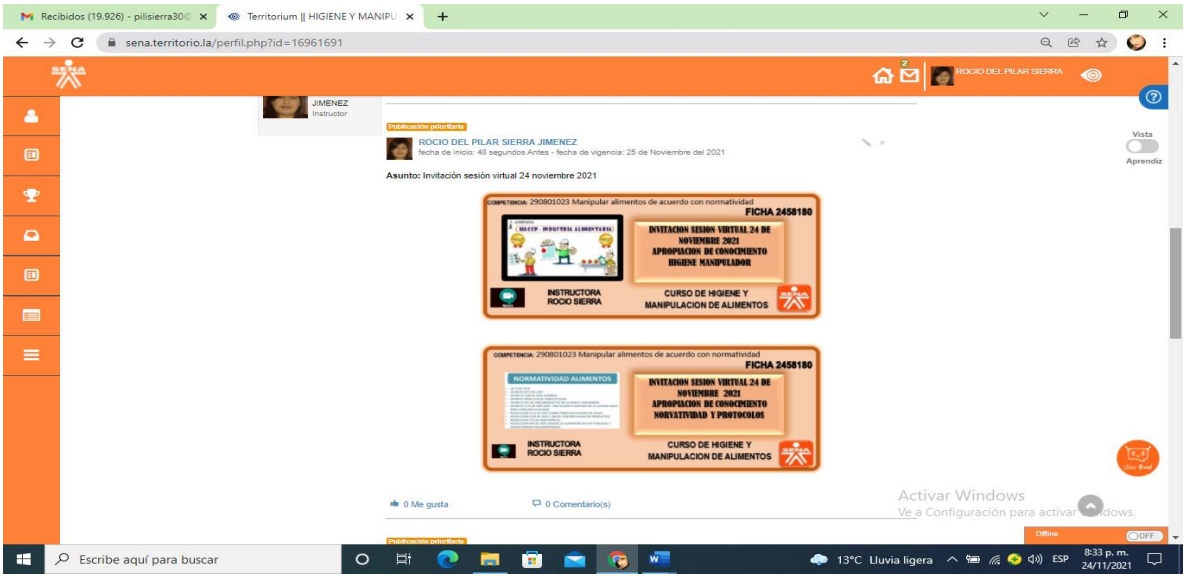
2. **Medio utilizado**: correo electrónico, whatsapp, meet

3. **Temas tratados**: presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades con la **SUB ACTIVIDAD 7 "principios y control en la manipulación de alimentos, recepción, almacenamiento y transporte, sistema haccp y la normatividad**" En esta actividad de aprendizaje se presenta el papel que juega el manipulador de alimentos, como aquella persona que por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio y la importancia del manipulador.

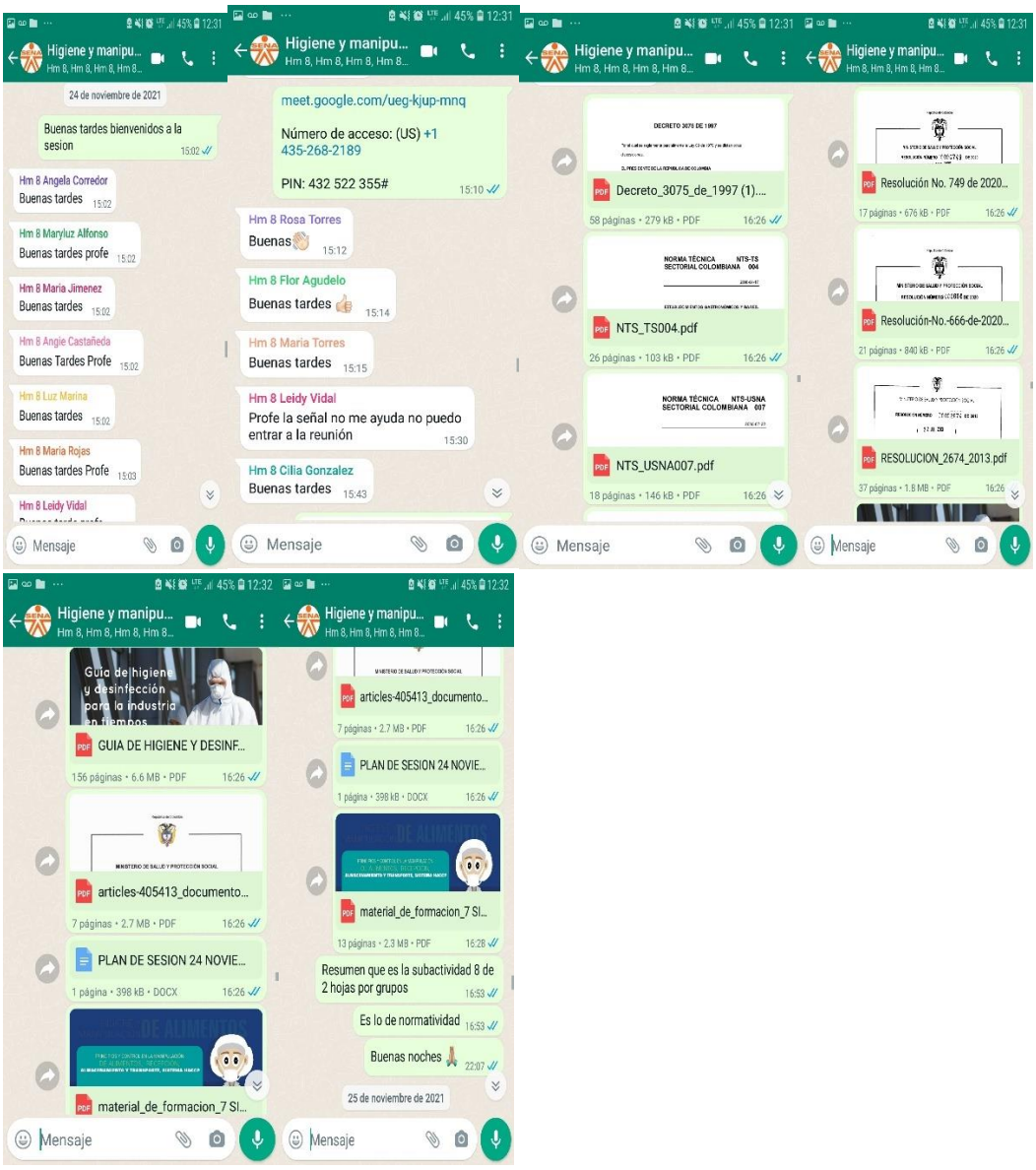
Así mismo, se explica el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP), sus principios básicos e importancia con la elaboración del taller se informo en plataforma territorium

4. **Descripción de las actividades realizadas**:

4.1 se informó vía plataforma territorio y se realizó sesión vía meet

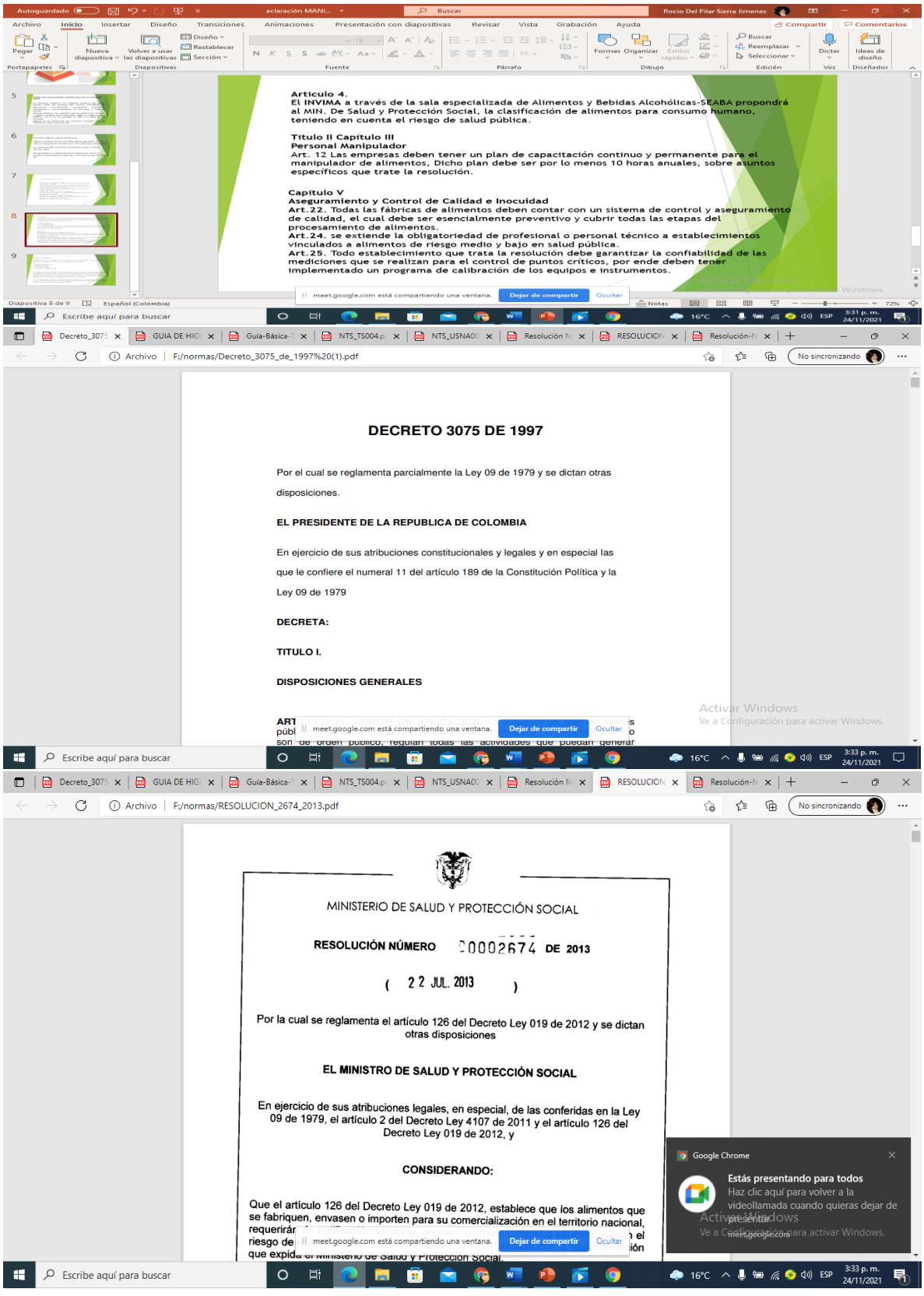


4.2 Se creó el grupo de whatsapp con el fin de desarrollar actividades virtuales presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades SUB ACTIVIDAD 7 “principios y control en la manipulación de alimentos, recepción, almacenamiento y transporte, sistema haccp y la normatividad y la importancia del manipulador



4.3 Se realiza la sesión por meet





Artículo 4.
El INVIMA a través de la sala especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas-SEABA propondrá al MIN. De Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, teniendo en cuenta el riesgo de salud pública.

Titulo II Capitulo III
Personal Manipulador
Art. 12 Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el manipulador de alimentos, Dicho plan debe ser por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos que trate la resolución.

Capitulo V
Aseguramiento y Control de Calidad e Inocuidad
Art.22. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas del procesamiento de alimentos.
Art.24. se extiende la obligatoriedad de profesional o personal técnico a establecimientos vinculados a alimentos de riesgo medio y bajo en salud pública.
Art.25. Todo establecimiento que trata la resolución debe garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos críticos, por ende deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos.

meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

F:/normas/Decreto_3075_de_1997%20(1).pdf

DECRETO 3075 DE 1997

Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA

En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales y en especial las que le confiere el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y la Ley 09 de 1979

DECRETA:

TITULO I.

DISPOSICIONES GENERALES

ART públ ... son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar

meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

F:/normas/RESOLUCION_2674_2013.pdf

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO 00002674 **DE 2013**

(22 JUL. 2013)

Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, de las conferidas en la Ley 09 de 1979, el artículo 2 del Decreto Ley 4107 de 2011 y el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y

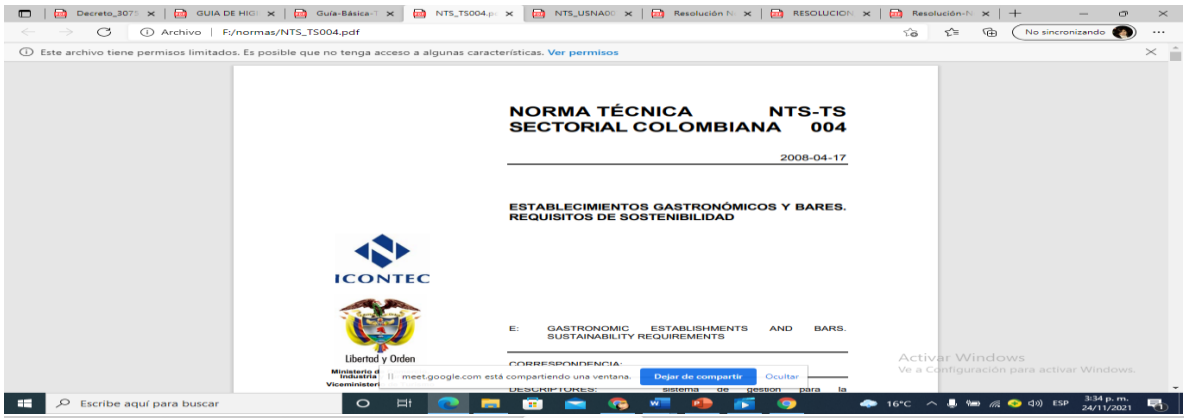
CONSIDERANDO:

Que el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán ... el riesgo de ... ión que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar

Google Chrome
Estás presentando para todos
Haz clic aquí para volver a la videollamada cuando quieras dejar de presentar
meet.google.com

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



NORMA TÉCNICA NTS-TS
SECTORIAL COLOMBIANA 004

2008-04-17

ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS Y BARES. REQUISITOS DE SOSTENIBILIDAD

ICONTEC

E: GASTRONOMIC ESTABLISHMENTS AND BARS. SUSTAINABILITY REQUIREMENTS

CORRESPONDENCIA:

DESCRIPTORES: sistema de gestión para la

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar



NORMA TÉCNICA NTS-USNA
SECTORIAL COLOMBIANA 007

2005-07-22

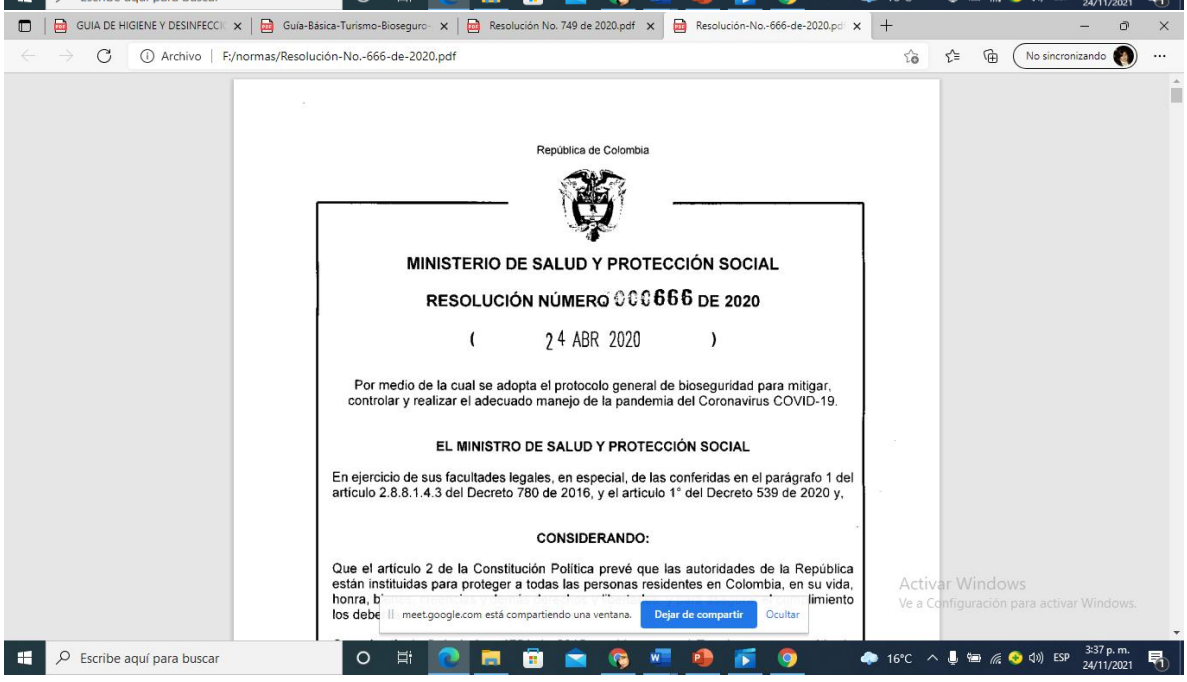
NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ICONTEC

E: SANITARY NORMALIZATION FOR FOOD HANDLING

CORRESPONDENCIA:

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar



República de Colombia

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO 000666 DE 2020

(24 ABR 2020)

Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.

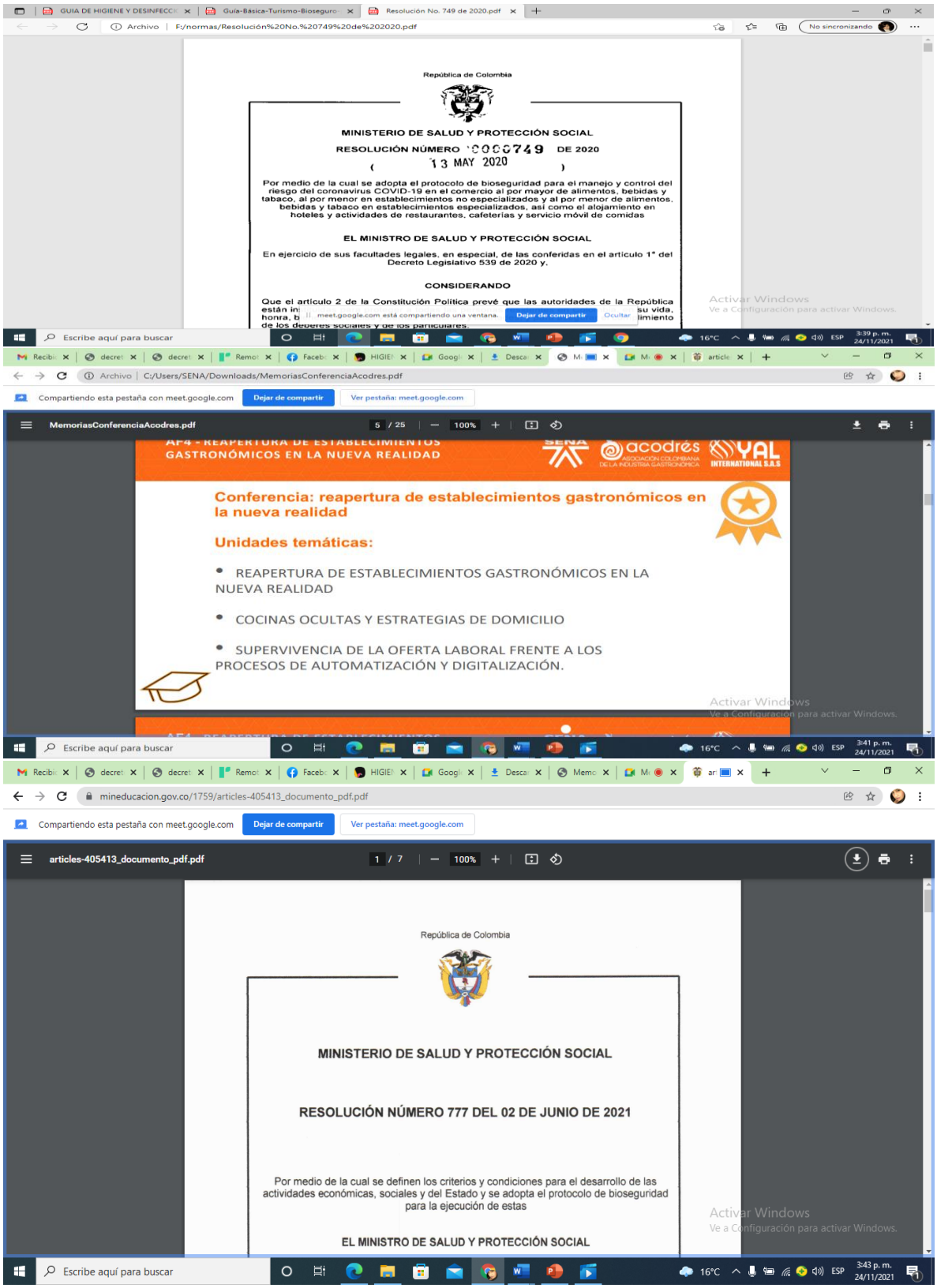
EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus facultades legales, en especial, de las conferidas en el parágrafo 1 del artículo 2.8.8.1.4.3 del Decreto 780 de 2016, y el artículo 1° del Decreto 539 de 2020 y,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 2 de la Constitución Política prevé que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, b[illegible] limiento los debe

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar



República de Colombia

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO 000749 DE 2020

(13 MAY 2020)

Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus facultades legales, en especial, de las conferidas en el artículo 1° del Decreto Legislativo 539 de 2020 y,

CONSIDERANDO

Que el artículo 2 de la Constitución Política prevé que las autoridades de la República están in... honra, b... de los deberes sociales y de los particulares.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Escribe aquí para buscar

16°C ESP 3:39 p. m. 24/11/2021

Archivo | C:/Users/SENA/Downloads/MemoriasConferenciaAcodres.pdf

Compartiendo esta pestaña con meet.google.com | Dejar de compartir | Ver pestaña: meet.google.com

MemoriasConferenciaAcodres.pdf 5 / 25 100%

AP4 - REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN LA NUEVA REALIDAD

SENA acodres ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA YAL INTERNATIONAL S.A.S

Conferencia: reapertura de establecimientos gastronómicos en la nueva realidad

Unidades temáticas:

- REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN LA NUEVA REALIDAD
- COCINAS OCULTAS Y ESTRATEGIAS DE DOMICILIO
- SUPERVIVENCIA DE LA OFERTA LABORAL FRENTE A LOS PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN Y DIGITALIZACIÓN.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Escribe aquí para buscar

16°C ESP 3:41 p. m. 24/11/2021

mineducacion.gov.co/1759/articles-405413_documento_pdf.pdf

Compartiendo esta pestaña con meet.google.com | Dejar de compartir | Ver pestaña: meet.google.com

articles-405413_documento_pdf.pdf 1 / 7 100%

República de Colombia

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO 777 DEL 02 DE JUNIO DE 2021

Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Escribe aquí para buscar

16°C ESP 3:43 p. m. 24/11/2021

Archivo | C:/Users/SENA/Downloads/decreto-442-de-2021.pdf

Compartiendo esta pestaña con meet.google.com — Dejar de compartir — Ver pestaña: meet.google.com

decreto-442-de-2021.pdf — 6 / 17 — 100%

"Por medio del cual se imparten instrucción en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19 para el mantenimiento del orden público en la ciudad de Bogotá D.C., la reactivación económica segura y se dictan otras disposiciones"

en el link: mivacuna.sispro.gov.co, en el que se evidencie, como mínimo, el inicio del esquema de vacunación, como requisito de ingreso a: (i) eventos presenciales de carácter público o privado que impliquen asistencia masiva y, ii) bares, gastrobares, cines, discotecas, lugares de baile, conciertos, casinos, bingos y actividades de ocio, así como escenarios deportivos, parques de diversiones y temáticos, museos y ferias.

Parágrafo 1. *El Cumplimiento de las normas aquí dispuesta estará a cargo de los propietarios, administradores u organizadores de eventos presenciales de carácter público privado que impliquen asistencia masiva y en aquellos lugares antes señalados. En caso de incumplimiento las autoridades competentes adelantaran las acciones correspondientes.*

Parágrafo 2. *La exigencia del carné de vacunación contra el Covid-19 o certificado digital de vacunación disponible en el link: mivacuna.sispro.gov.co, en el que se evidencia, como mínimo, el inicio del esquema de vacunación, como requisito de ingreso para las actividades aquí dispuestas entrará en vigencia a partir del 16 de noviembre de 2021 para mayores de 18 años y desde el 30 de noviembre de 2021 para mayores de 12 años; se exceptúa de esta medida a la población entre 0 y 12 años."*

(…)

Parágrafo 4. El Ministerio de Salud y Protección Social en conjunto con el Ministerio del Interior, quedan facultados *para determinar la fecha desde la cual se realizará la exigencia del carné con esquema de vacunación completo.* (Subrayado fuera de texto)

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Escribe aquí para buscar — 16°C — ESP — 3:48 p. m. 24/11/2021

GUIA DE HIGIENE Y DESINFECCI | Guía-Básica-Turismo-Bioseguro | Archivo | F:/normas/Guía-Básica-Turismo-Bioseguro-ptsq75.pdf

meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir | Ocultar

No sincronizando





La bioseguridad es un conjunto de normas y medidas para proteger la salud de las personas, frente a riesgos biológicos, químicos y físicos a los que estamos expuestos en nuestro trabajo y actividades que realizamos a diario.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Escribe aquí para buscar — 16°C — ESP — 3:49 p. m. 24/11/2021

GUIA DE HIGIENE Y DESINFECCI | Guía-Básica-Turismo-Bioseguro | Archivo | F:/normas/Guía-Básica-Turismo-Bioseguro-ptsq75.pdf

meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir | Ocultar

No sincronizando



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Limpieza: Es eliminar suciedad e impurezas usando agua y jabón o detergente.

Desinfección: Uso de agentes químicos como alcohol o cloro para la reducción de microorganismos. Es efectiva cuando las superficies están limpias.

- El proceso de limpieza y desinfección debe realizarse todos los días al iniciar y terminar la jornada laboral.
- El proceso de limpieza y desinfección en superficies de alto transito o toque, debe realizarse mínimo 3 veces al día.
- Los elementos a utilizar en cocinas y baños deben ser de uso exclusivo para esas áreas.

Limpiar y desinfectar

Pisos y paredes

Superficies de vidrio y acrílico



Elementos de aseo

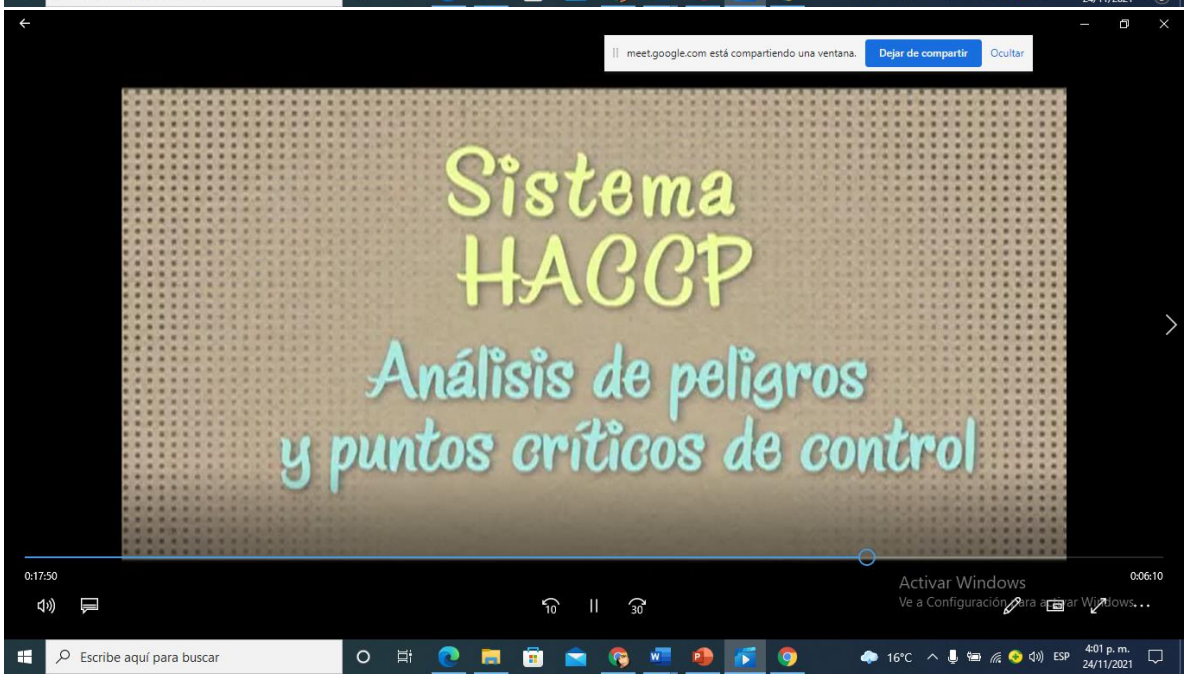
Teléfonos y teclados

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

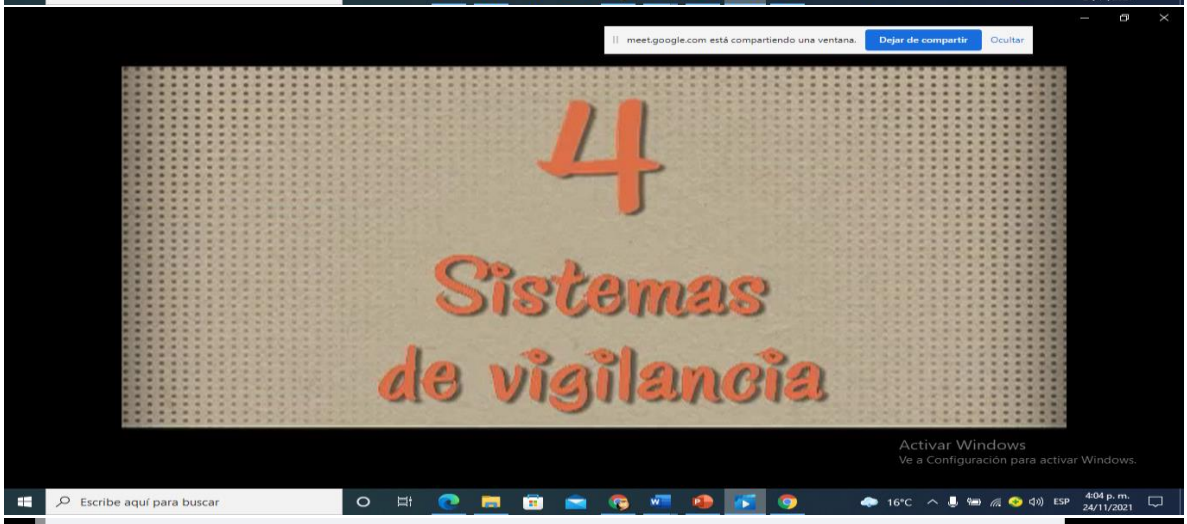
Escribe aquí para buscar — 16°C — ESP — 3:54 p. m. 24/11/2021

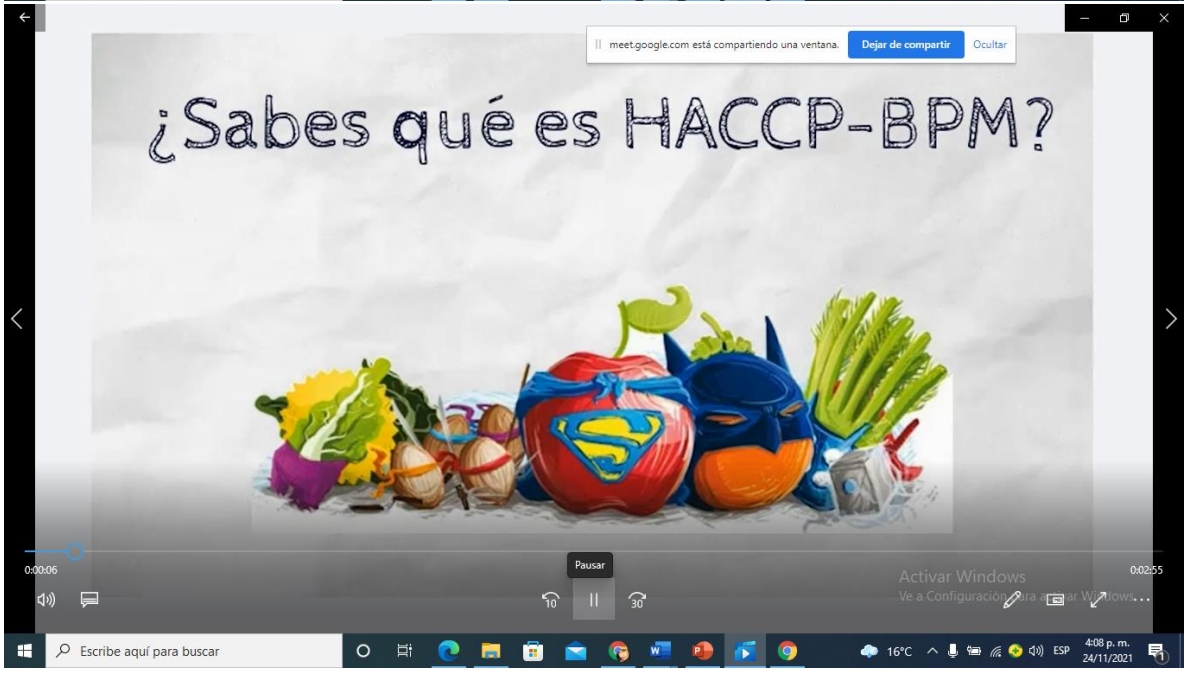

GUIA DE HIGIENE Y DESINFECCI
Archivo | F:/normas/GUIA%20DE%20HIGIENE%20Y%20DESINFECCION%20PARA%20LA%20INDUSTRIA%20EN%20TIEMPOS%20DE%...
No sincronizando
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Guía de higiene y desinfección para la industria en tiempos de COVID-19
Google Chrome
Estás presentando para todos
Haz clic aquí para volver a la videollamada cuando quieras dejar de presentar
meet.google.com
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
16°C
ESP
3:56 p. m.
24/11/2021

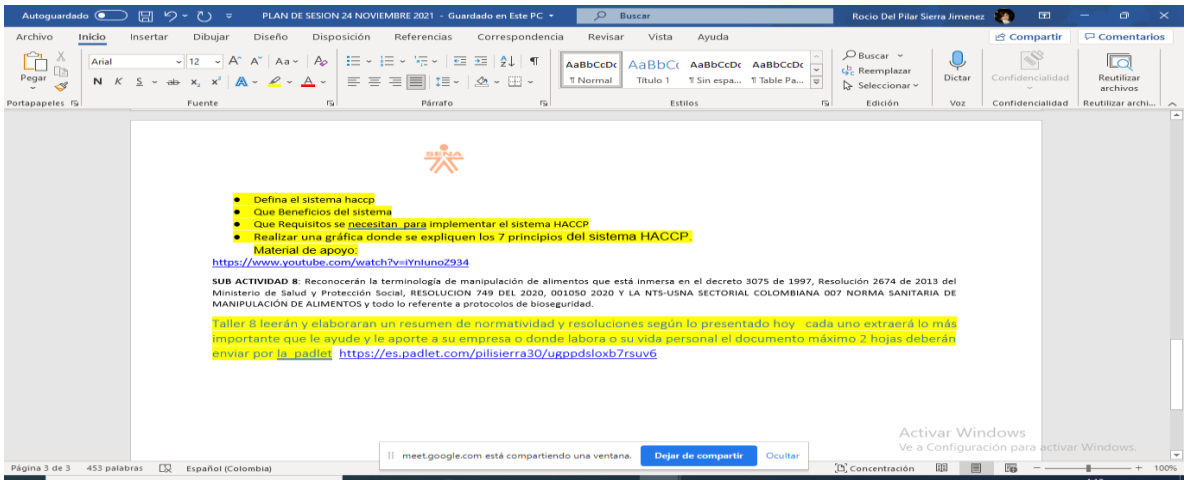

meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Sistema HACCP
0:17:46
0:06:14
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
16°C
ESP
3:58 p. m.
24/11/2021

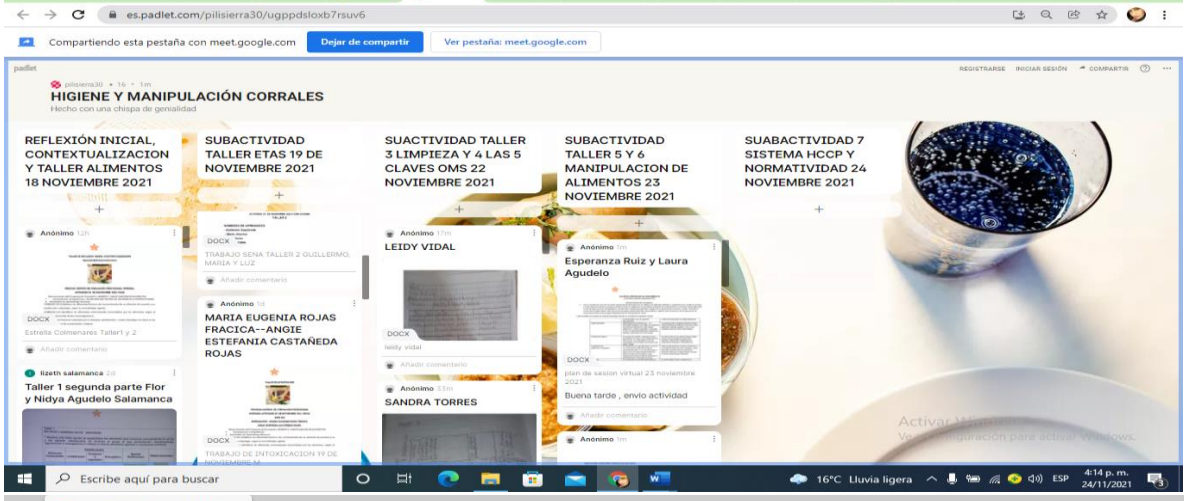

meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Sistema HACCP
Análisis de peligros y puntos críticos de control
0:17:50
0:06:10
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
16°C
ESP
4:01 p. m.
24/11/2021


meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Silvia Grast
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
16°C
ESP
4:04 p. m.
24/11/2021

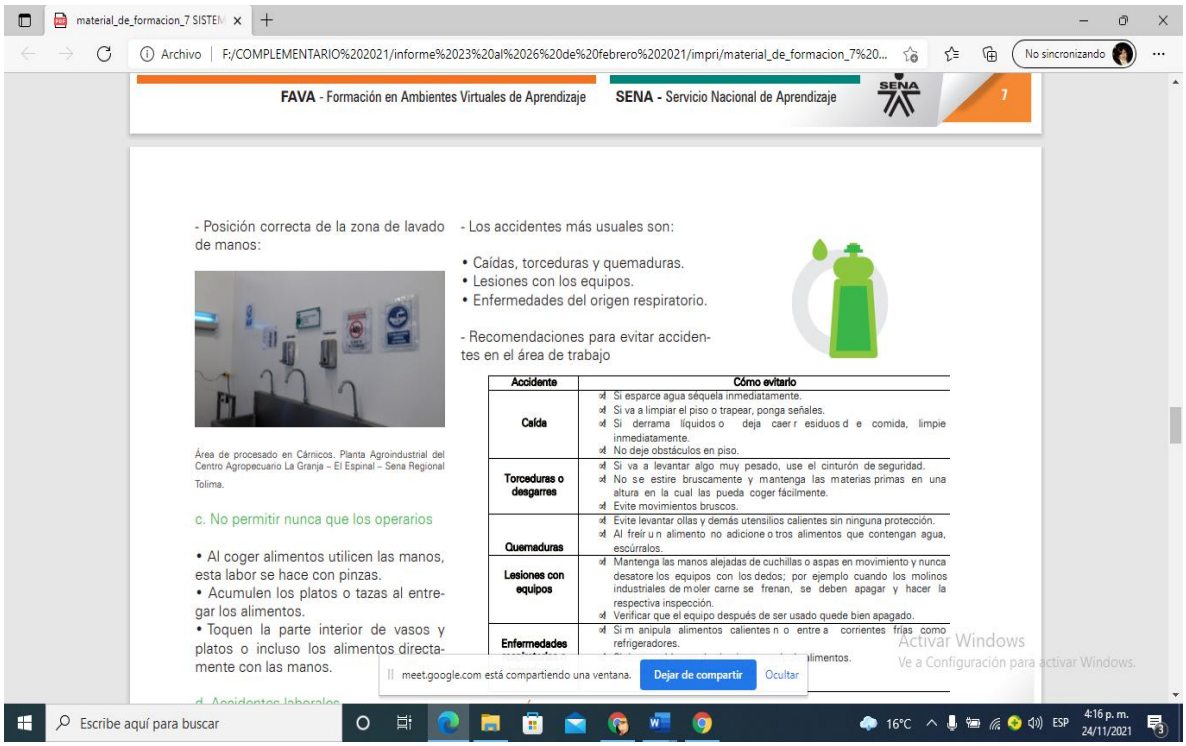

meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
4
Sistemas
de vigilancia
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
16°C
ESP
4:04 p. m.
24/11/2021


meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
¿Sabes qué es HACCP-BPM?
0:00:06
Pausar
0:02:55
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
16°C
ESP
4:08 p. m.
24/11/2021

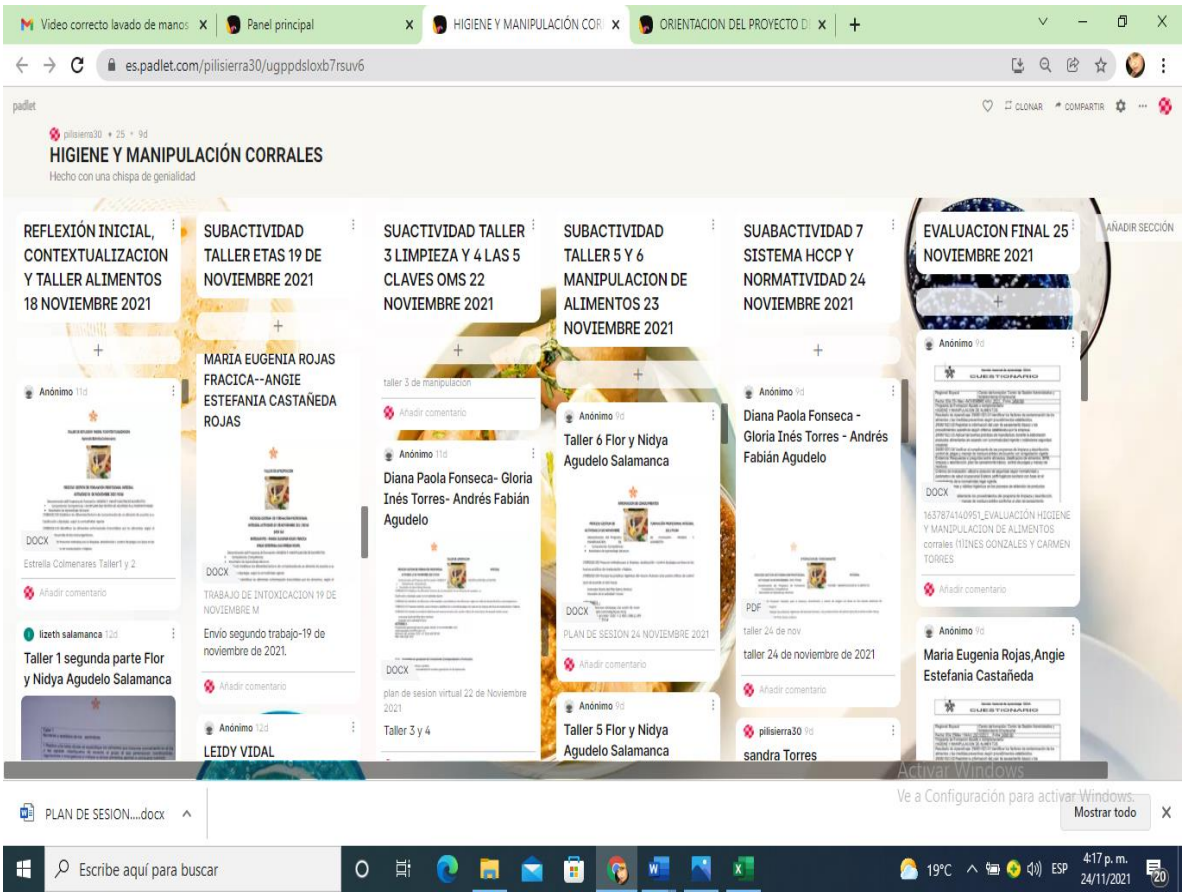

PLAN DE SESION 24 NOVIEMBRE 2021 - Guardado en Este PC
Rocio Del Pilar Sierra Jimenez
Archivo Inicio Insertar Dibujar Diseño Disposición Referencias Correspondencia Revisar Vista Ayuda
Compartir Comentarios
Defina el sistema haccp
Que Beneficios del sistema
Que Requisitos se necesitan para implementar el sistema HACCP
Realizar una gráfica donde se expliquen los 7 principios del sistema HACCP.
Material de apoyo
https://www.youtube.com/watch?v=IYnIunoZ934
SUB ACTIVIDAD 8: Reconocerán la terminología de manipulación de alimentos que está inmersa en el decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, RESOLUCION 749 DEL 2020, 001050 2020 Y LA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007 NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS y todo lo referente a protocolos de bioseguridad.
Taller 8 leerán y elaboraran un resumen de normatividad y resoluciones según lo presentado hoy cada uno extraerá lo más importante que le ayude y le aporte a su empresa o donde labora o su vida personal el documento máximo 2 hojas deberán enviar por la padlet https://es.padlet.com/pilisierra30/ugppdsloxb7rsuv6
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Página 3 de 3 453 palabras Español (Colombia)
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
16°C
ESP
4:12 p. m.
24/11/2021

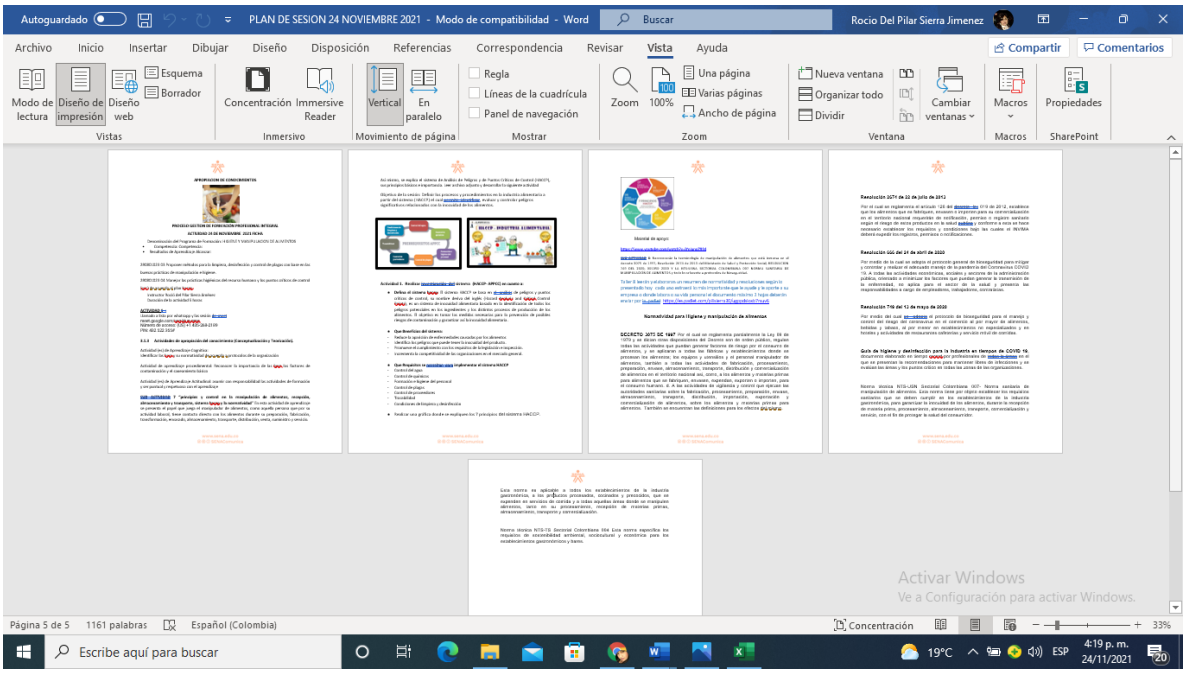

es.padlet.com/pilisierra30/ugppdsloxb7rsuv6
Compartiendo esta pestaña con meet.google.com
Dejar de compartir
Ver pestaña: meet.google.com
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
REFLEXIÓN INICIAL, CONTEXTUALIZACION Y TALLER ALIMENTOS 18 NOVIEMBRE 2021
SUBACTIVIDAD TALLER ETAS 19 DE NOVIEMBRE 2021
SUACTIVIDAD TALLER 3 LIMPIEZA Y 4 LAS 5 CLAVES OMS 22 NOVIEMBRE 2021
SUBACTIVIDAD TALLER 5 Y 6 MANIPULACION DE ALIMENTOS 23 NOVIEMBRE 2021
SUABACTIVIDAD 7 SISTEMA HCCP Y NORMATIVIDAD 24 NOVIEMBRE 2021
LEIDY VIDAL
Esperanza Ruiz y Laura Agudelo
Buena tarde , envio actividad
SANDRA TORRES
MARIA EUGENIA ROJAS FRACICA--ANGIE ESTEFANIA CASTAÑEDA ROJAS
Taller 1 segunda parte Flor y Nidya Agudelo Salamanca
Escribe aquí para buscar
16°C Lluvia ligera
ESP
4:14 p. m.
24/11/2021


material_de_formacion_7 SISTEM
Archivo | F:/COMPLEMENTARIO%202021/informe%2023%20al%2026%20de%20febrero%202021/impri/material_de_formacion_7%20...
No sincronizando
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
PRINCIPIOS Y CONTROL EN LA MANIPULACIÓN
DE ALIMENTOS, RECEPCIÓN,
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE, SISTEMA HACCP
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
16°C Lluvia ligera
ESP
4:15 p. m.
24/11/2021



4.4Finalmente envía la actividad por correo final de la ficha **2458180**





5. Material de apoyo: se envía por whatsapp
6. Novedades: participaron en la sesión vía meet y por whatsapp
7. Observaciones: se tuvo en cuenta la guía y el plan de sesión

Cordialmente

ROCIO DEL PILAR SIERRA

INSTRUCTOR TURISMO EVENTOS TITULADA- COMPLEMENTARIA

CC: 40040028

E-mail: pilisierra30@misena.edu.co

rsierraj@sena.edu.co

Celular 3214799713

INFORME COMPLEMENTARIA CON HERRAMIENTA VIRTUAL DIA 25 DE NOVIEMBE 2021

FICHA 2458180

Nombre del programa y N ° de la ficha: higiene y manipulación de alimentos

A continuación, rindo informe del trabajo virtual del día 25 de noviembre de 2021

El día de hoy 25 de noviembre de 2021

1. Objetivo: Desarrollar la guía de actividades con la ficha del curso complementario **2458180**

Competencia: 290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

290801023 03 Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.

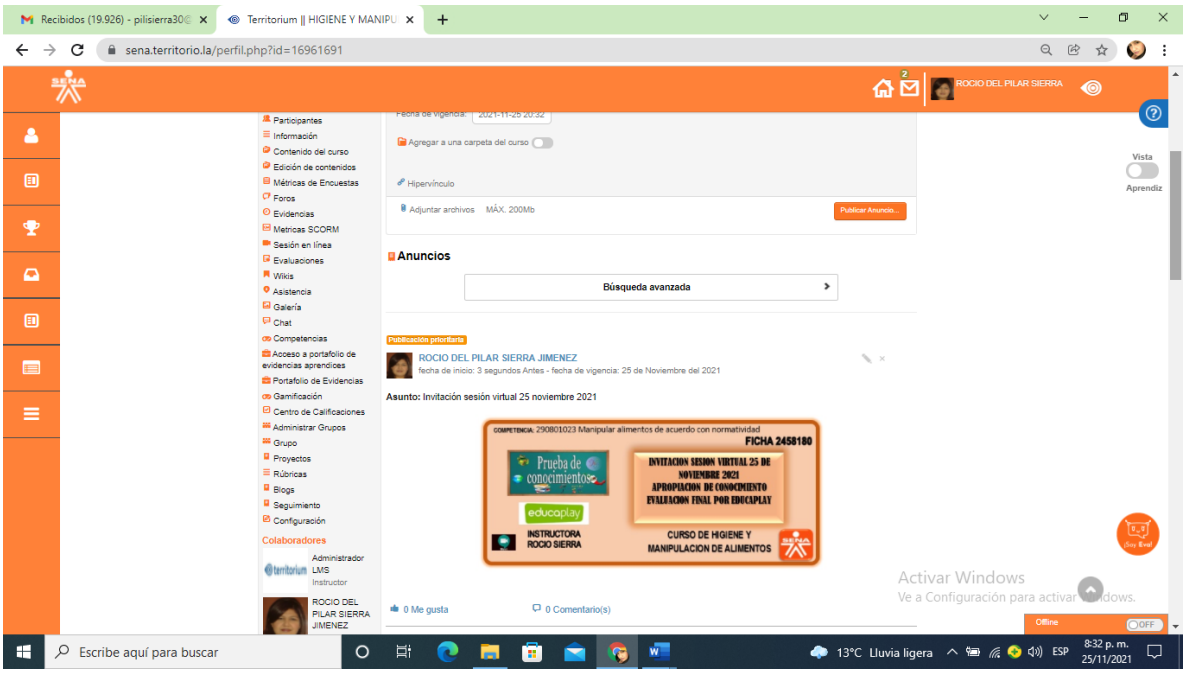
290801023 04 Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control

2. **Medio utilizado**: correo electrónico, whatsapp, meet

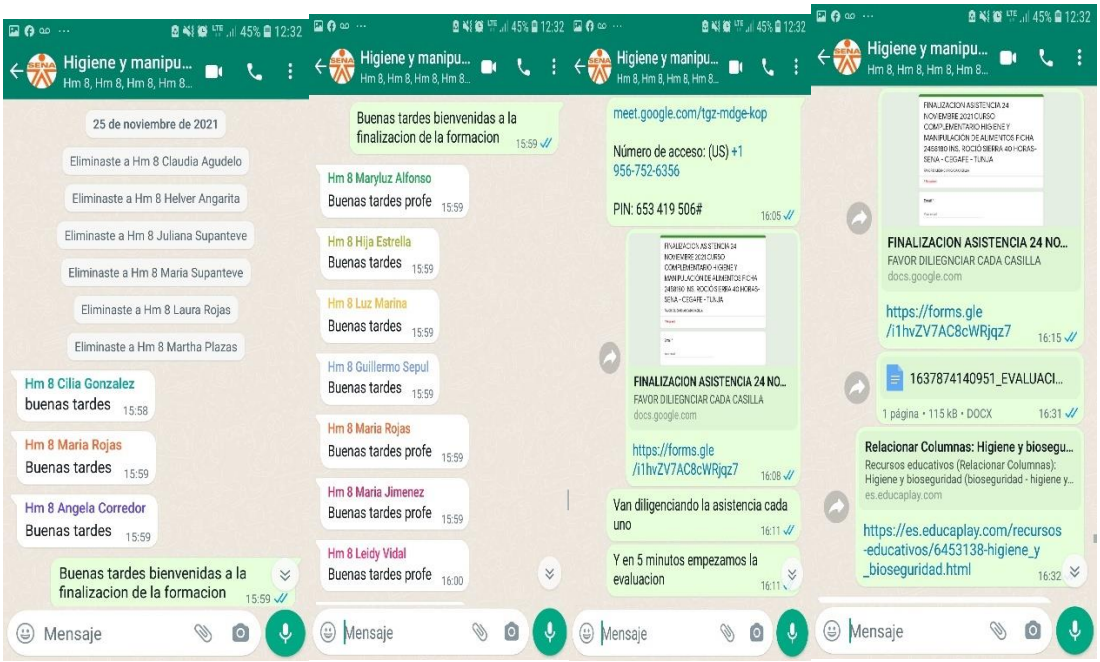
3. **Temas tratados**: **Sub actividad 8** : Reconocerán la terminología de manipulación de alimentos que está inmersa en el decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, RESOLUCION 749 DEL 2020, 001050 2020 Y LA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007 NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DEALIMENTOS Taller 7 leerán y elaboraran un resumen de normatividad y resoluciones según lo presentado hoy cada uno extraerá lo más importante que le ayude y le aporte a su empresa o donde labora y presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades con las actividades de evaluación en donde deben presentar la evaluación por educaplay,. se informó en la plataforma territorio

4. **Descripción de las actividades realizadas**:

4.1 se informó vía plataforma territorio y se realizó sesión vía meet

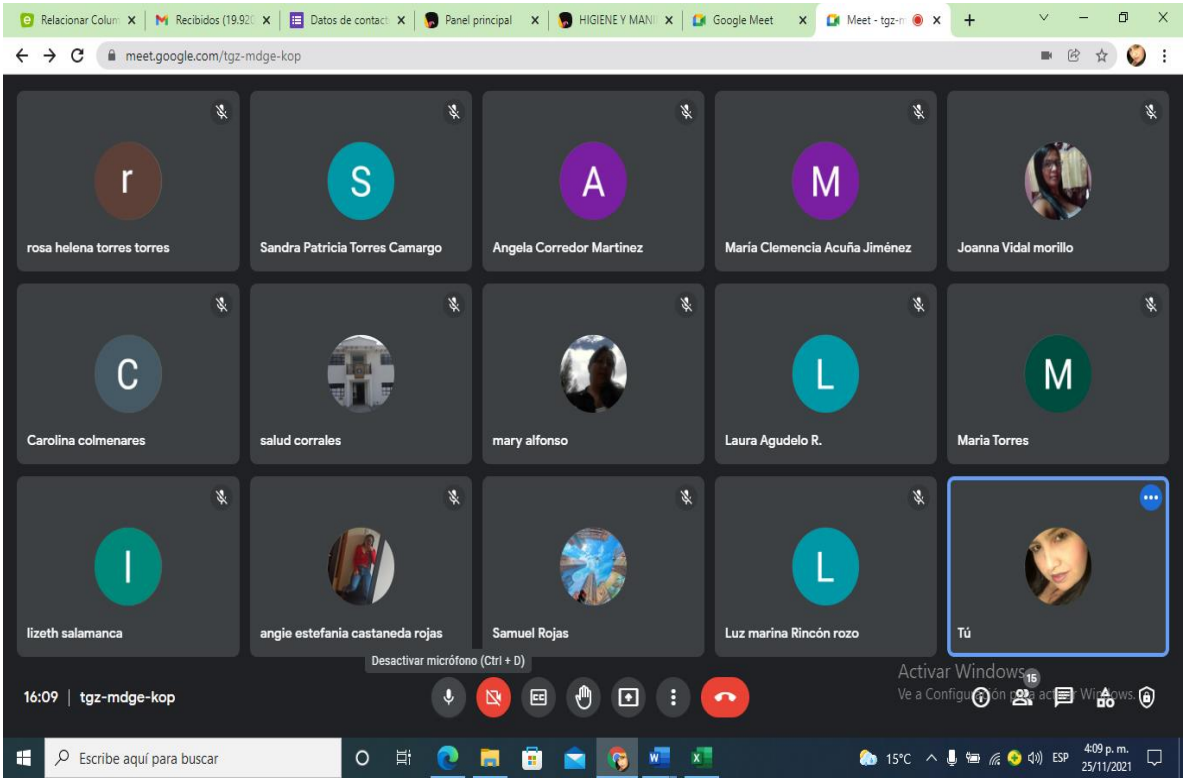


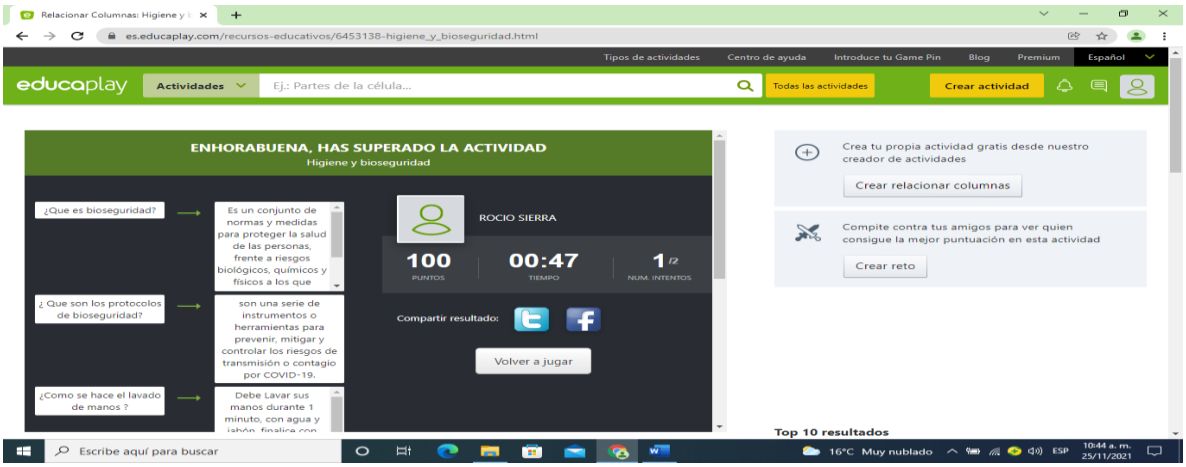
4.2 Se creó el grupo de whatsapp con el fin de desarrollar actividades virtuales presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades Sub actividad 8 : Reconocerán la terminología de manipulación de alimentos que está inmersa en el decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, RESOLUCION 749 DEL 2020, 001050 2020 Y LA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007 NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS y presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades con las actividades de evaluación en donde deben presentar la evaluación por educaplay

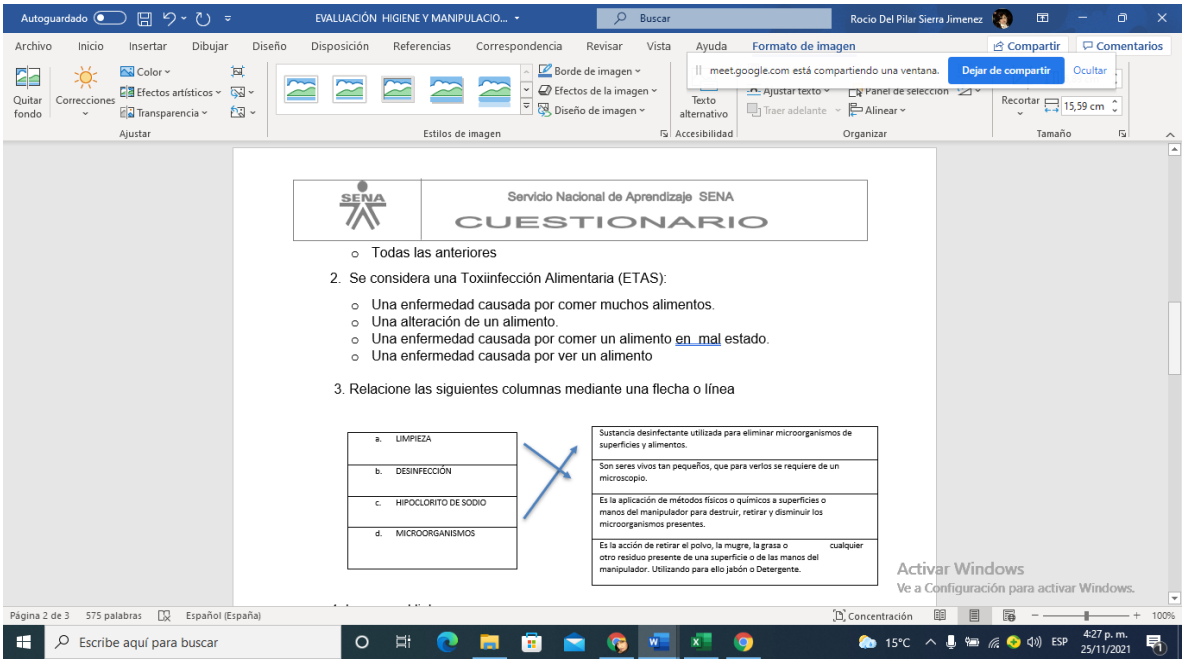


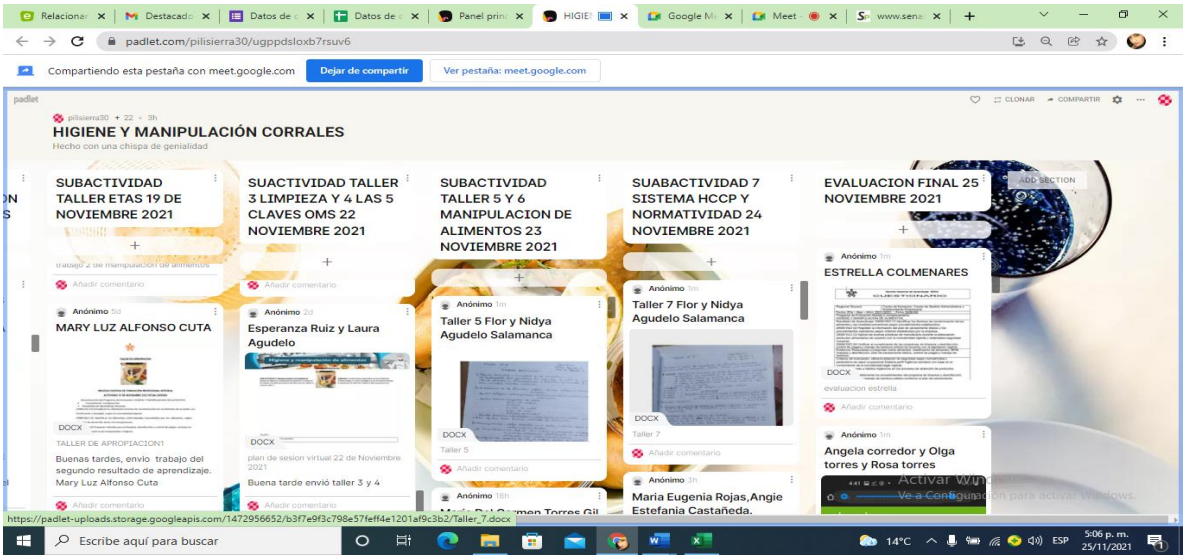


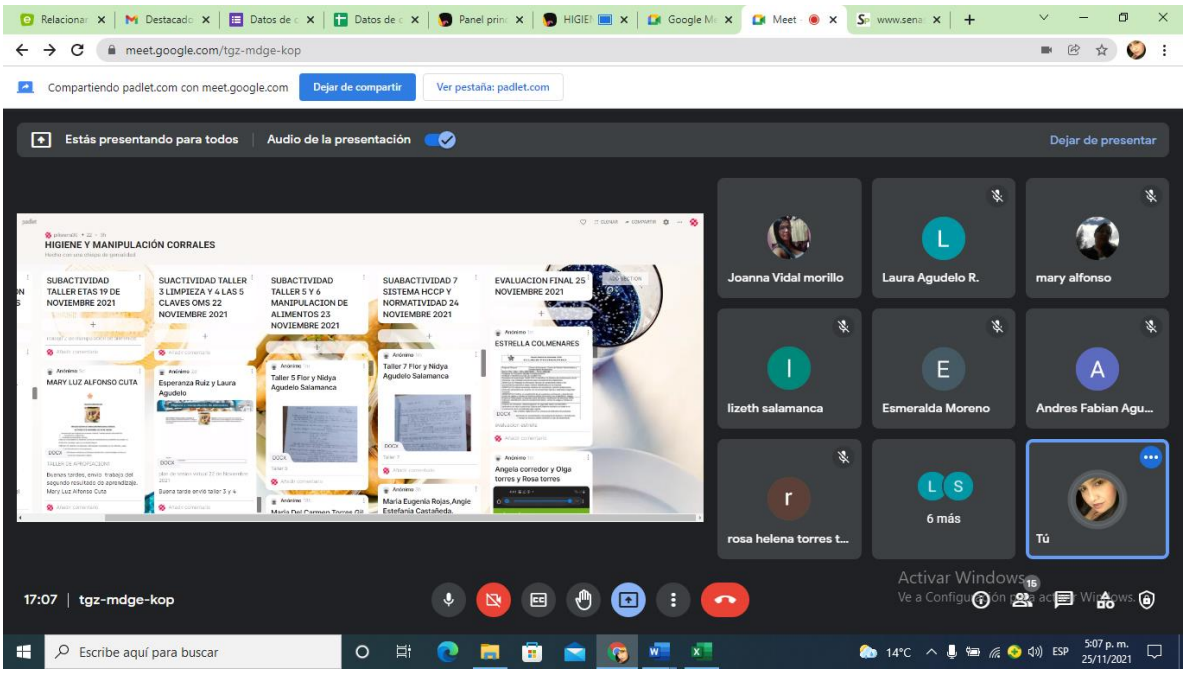
4.3 Se realiza la sesión por meet



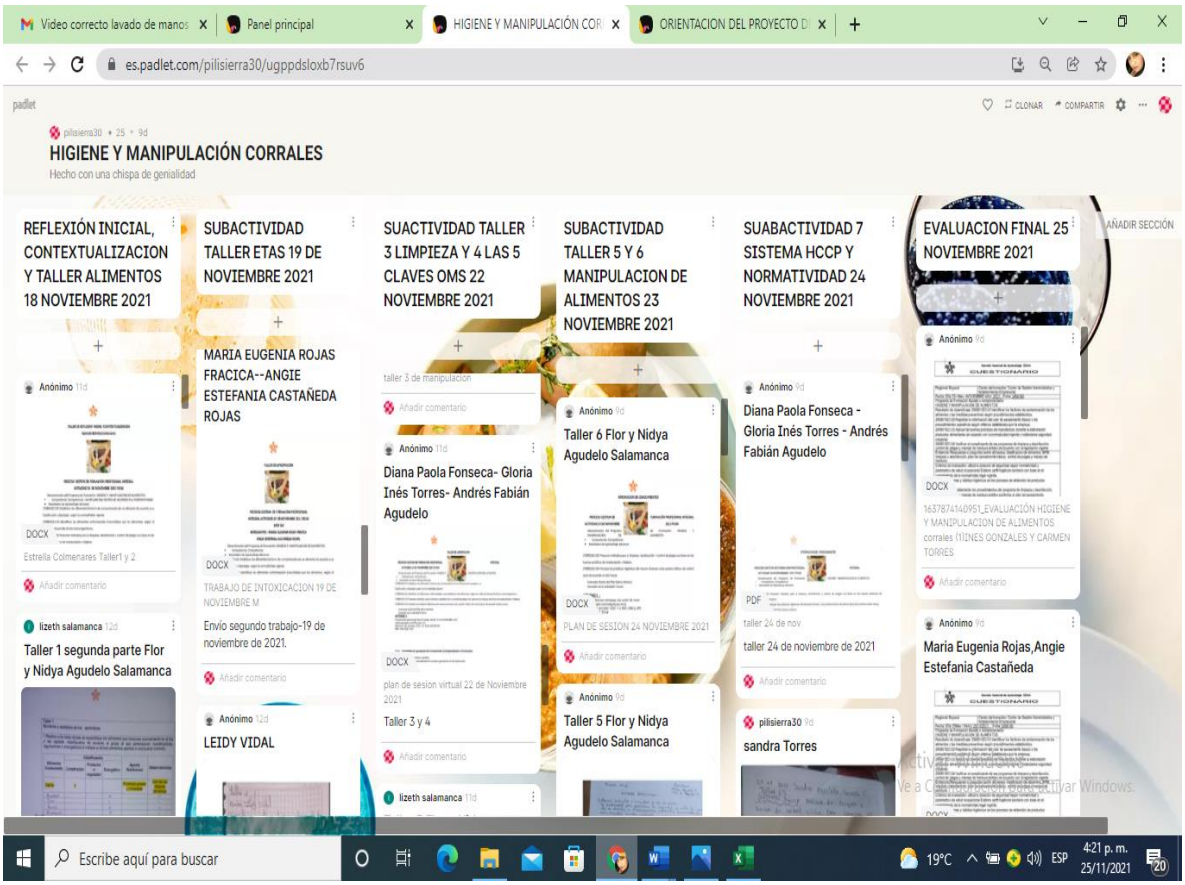

Relacionar Columnas: Higiene y
es.educaplay.com/recursos-educativos/6453138-higiene_y_bioseguridad.html
Tipos de actividades
Centro de ayuda
Introduce tu Game Pin
Blog
Premium
Español
educaplay
Actividades
Ej.: Partes de la célula...
Todas las actividades
Crear actividad
ENHORABUENA, HAS SUPERADO LA ACTIVIDAD
Higiene y bioseguridad
¿Que es bioseguridad?
Es un conjunto de normas y medidas para proteger la salud de las personas, frente a riesgos biológicos, químicos y físicos a los que
¿ Que son los protocolos de bioseguridad?
son una serie de instrumentos o herramientas para prevenir, mitigar y controlar los riesgos de transmisión o contagio por COVID-19.
¿Como se hace el lavado de manos ?
Debe Lavar sus manos durante 1 minuto, con agua y
ROCIO SIERRA
100
PUNTOS
00:47
TIEMPO
1/2
NUM. INTENTOS
Compartir resultado:
Volver a jugar
Crea tu propia actividad gratis desde nuestro creador de actividades
Crear relacionar columnas
Compite contra tus amigos para ver quien consigue la mejor puntuación en esta actividad
Crear reto
Top 10 resultados
Escribe aquí para buscar
16°C Muy nublado
ESP
10:44 a. m.
25/11/2021

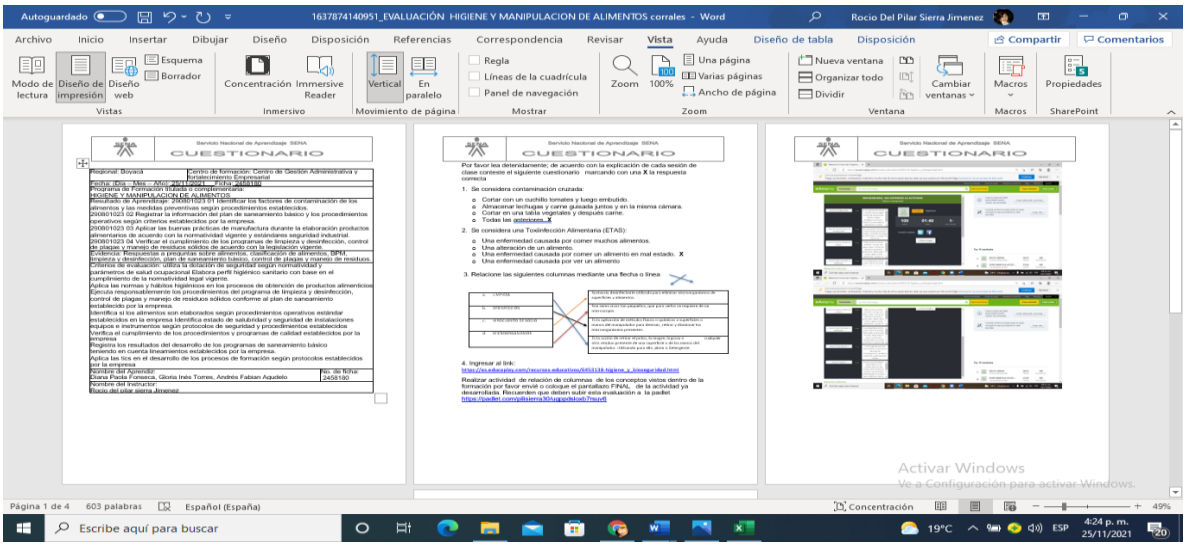

Autoguardado
EVALUACIÓN HIGIENE Y MANIPULACIO...
Buscar
Rocio Del Pilar Sierra Jimenez
Archivo
Inicio
Insertar
Dibujar
Diseño
Disposición
Referencias
Correspondencia
Revisar
Vista
Ayuda
Formato de imagen
Compartir
Comentarios
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Quitar fondo
Correcciones
Color
Efectos artísticos
Transparencia
Ajustar
Borde de imagen
Efectos de la imagen
Diseño de imagen
Estilos de imagen
Texto alternativo
Accesibilidad
Ajustar texto
Traer adelante
Panel de selección
Alinear
Organizar
Recortar
15,59 cm
Tamaño
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
CUESTIONARIO
Todas las anteriores
2. Se considera una Toxiinfección Alimentaria (ETAS):
Una enfermedad causada por comer muchos alimentos.
Una alteración de un alimento.
Una enfermedad causada por comer un alimento en mal estado.
Una enfermedad causada por ver un alimento
3. Relacione las siguientes columnas mediante una flecha o línea
a. LIMPIEZA
b. DESINFECCIÓN
c. HIPOCLORITO DE SODIO
d. MICROORGANISMOS
Sustancia desinfectante utilizada para eliminar microorganismos de superficies y alimentos.
Son seres vivos tan pequeños, que para verlos se requiere de un microscopio.
Es la aplicación de métodos físicos o químicos a superficies o manos del manipulador para destruir, retirar y disminuir los microorganismos presentes.
Es la acción de retirar el polvo, la mugre, la grasa o cualquier otro residuo presente de una superficie o de las manos del manipulador. Utilizando para ello jabón o Detergente.
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Página 2 de 3
575 palabras
Español (España)
Concentración
100%
Escribe aquí para buscar
15°C
ESP
4:27 p. m.
25/11/2021

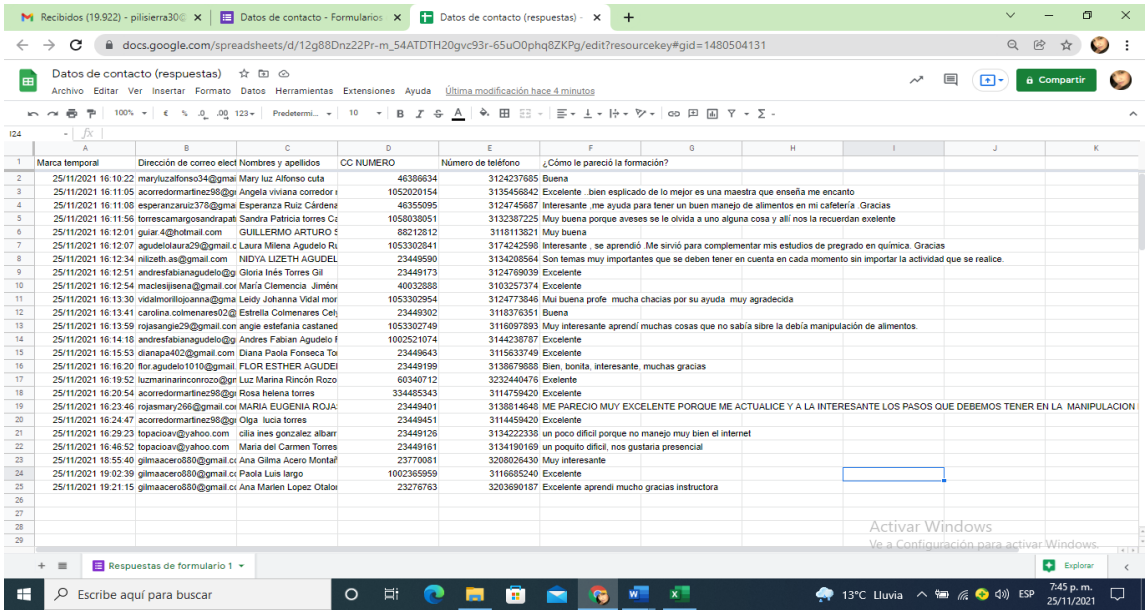

padlet.com/pilisierra30/ugppdsloxb7rsuv6
Compartiendo esta pestaña con meet.google.com
Dejar de compartir
Ver pestaña: meet.google.com
padlet
CLONAR
COMPARTIR
pilisierra30 • 22 • 3h
HIGIENE Y MANIPULACIÓN CORRALES
Hecho con una chispa de genialidad
SUBACTIVIDAD TALLER ETAS 19 DE NOVIEMBRE 2021
SUACTIVIDAD TALLER 3 LIMPIEZA Y 4 LAS 5 CLAVES OMS 22 NOVIEMBRE 2021
SUBACTIVIDAD TALLER 5 Y 6 MANIPULACION DE ALIMENTOS 23 NOVIEMBRE 2021
SUABACTIVIDAD 7 SISTEMA HCCP Y NORMATIVIDAD 24 NOVIEMBRE 2021
EVALUACION FINAL 25 NOVIEMBRE 2021
ADD SECTION
Anónimo 8d
MARY LUZ ALFONSO CUTA
DOCX
TALLER DE APROPIACION1
Buenas tardes, envio trabajo del segundo resultado de aprendizaje.
Mary Luz Alfonso Cuta
Añadir comentario
Anónimo 2d
Esperanza Ruiz y Laura Agudelo
DOCX
plan de sesion virtual 22 de Noviembre 2021
Buena tarde envió taller 3 y 4
Anónimo 1m
Taller 5 Flor y Nidya Agudelo Salamanca
DOCX
Taller 5
Anónimo 18h
Anónimo 1m
Taller 7 Flor y Nidya Agudelo Salamanca
DOCX
Taller 7
Anónimo 3h
Maria Eugenia Rojas,Angie Estefania Castañeda.
Anónimo 1m
ESTRELLA COLMENARES
DOCX
evaluacion estrella
Anónimo 1m
Angela corredor y Olga torres y Rosa torres
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
https://padlet-uploads.storage.googleapis.com/1472956652/b3f7e9f3c798e57eff4e1201af9c3b2/Taller_7.docx
Escribe aquí para buscar
14°C
ESP
5:06 p. m.
25/11/2021



4.4 Finalmente envía la actividad por correo y meet final de la ficha **2458180**







5 Material de apoyo: se envía por whatsapp
6 Novedades: participaron en la sesión vía meet y por whatsapp
7 Observaciones: se tuvo en cuenta la guía y el plan de sesión

Cordialmente

ROCIO DEL PILAR SIERRA
INSTRUCTOR TURISMO EVENTOS TITULADA- COMPLEMENTARIA
CC: 40040028
E-mail: pilisierra30@misena.edu.co
rsierraj@sena.edu.co
Celular 3214799713

INFORME COMPLEMENTARIA CON HERRAMIENTA VIRTUAL DIA 30 DE NOVIEMBRE 2021

FICHA 2461573

Nombre del programa y N ° de la ficha: higiene y manipulación de alimentos

A continuación, rindo informe del trabajo virtual del día 30 de noviembre 2021

El día de hoy 30 de noviembre de 2021

1. Objetivo: Desarrollar la guía de actividades con la ficha del curso complementario 2461573

Competencia: 220901633 Autogestión y desarrollo continuo: demuestra atributos personales que mejoran la actuación y mantienen una participación activa en el autoaprendizaje y autodesarrollo.

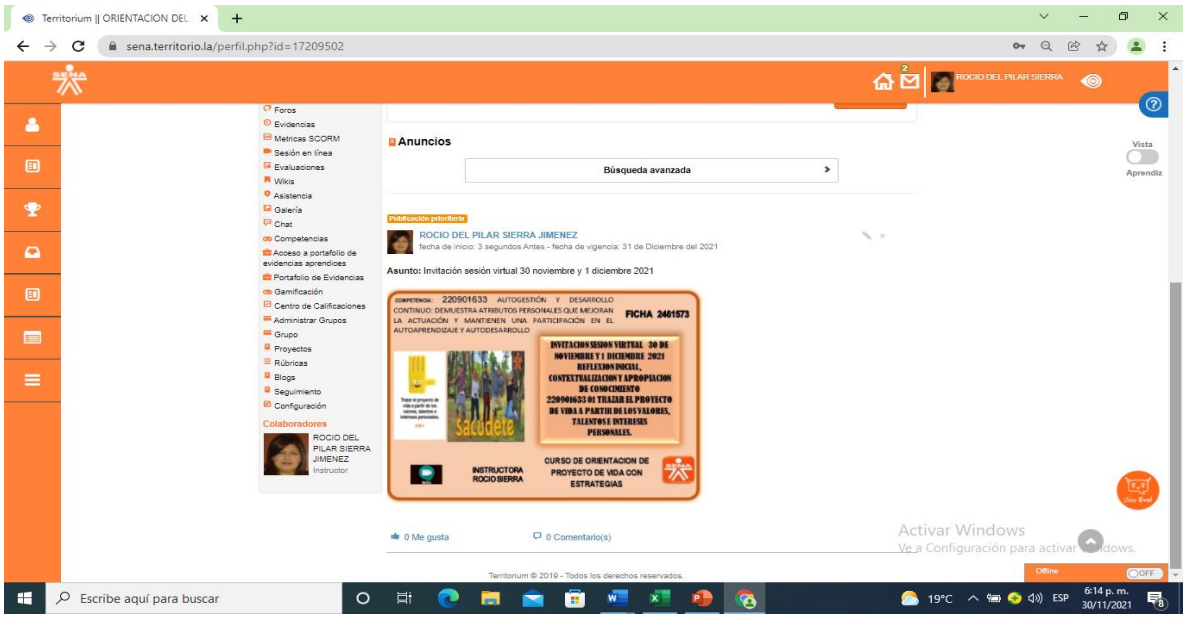
- Resultados de aprendizaje alcanzar: 220901633 01 trazar el proyecto de vida a partir de los valores, talentos e intereses personales

2. **Medio utilizado**: correo electrónico, whatsapp, meet

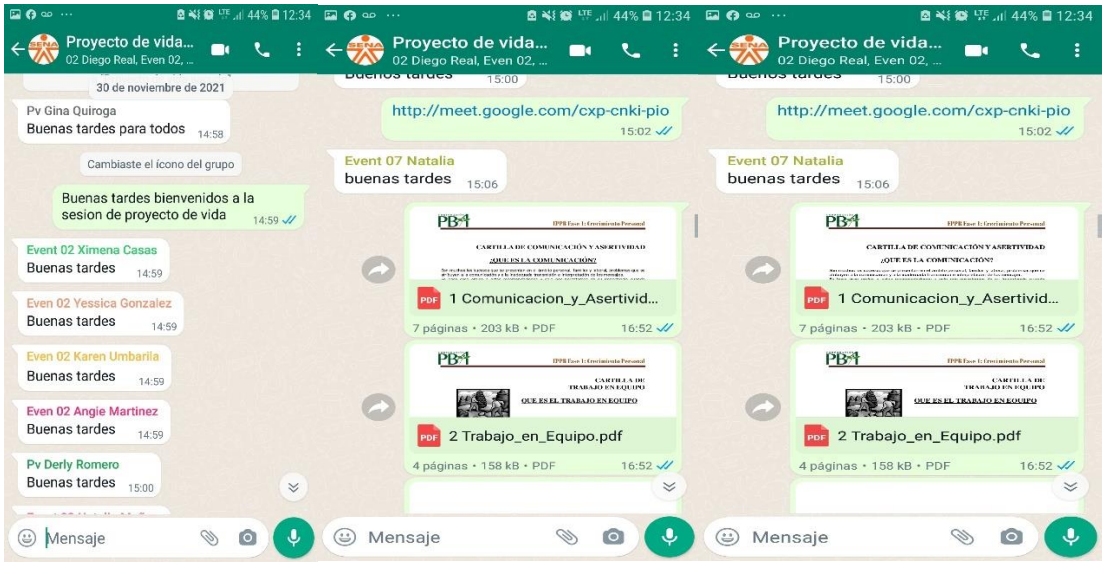
3. **Temas tratados**: presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividades con la SUB-ACTIVIDAD 1 Reconocer valores, talentos e intereses para la construcción del proyecto de vida. Realizar mi casa, conocer las habilidades blandas como creatividad, comunicación resolución de problemas, creatividad los lentes de inspiración según videos con el desarrollo del cuadro identificando habilidades, y el avatar. se informó en la plataforma territorio

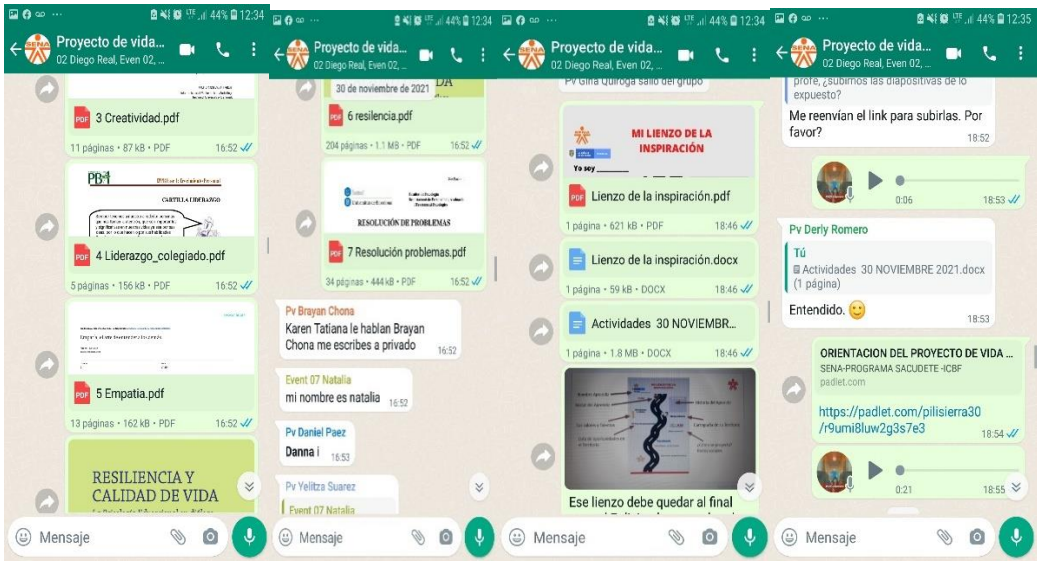
4.Descripción de las actividades realizadas:

4.1 se informó vía plataforma territorio y se realizó sesión vía meet

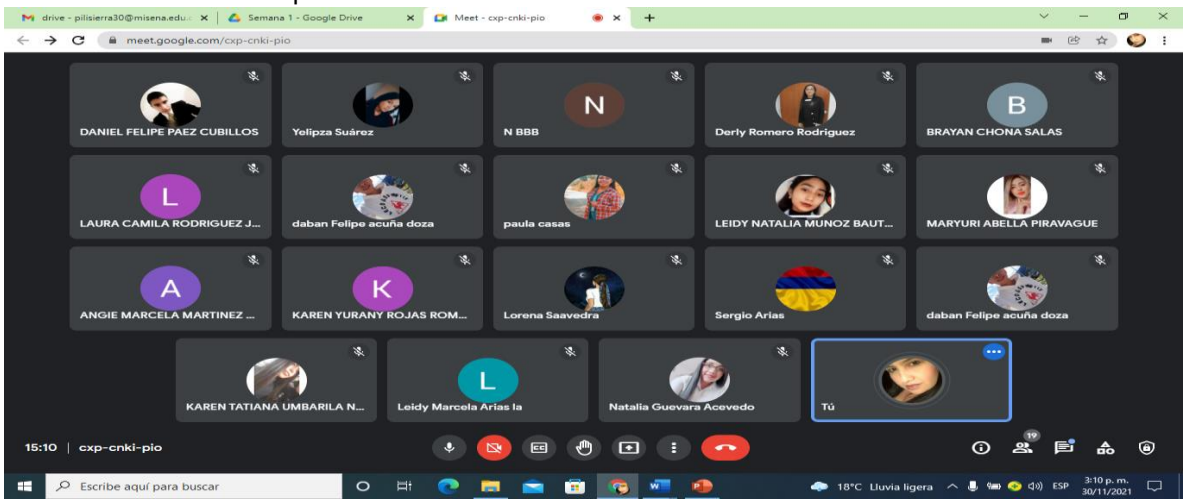


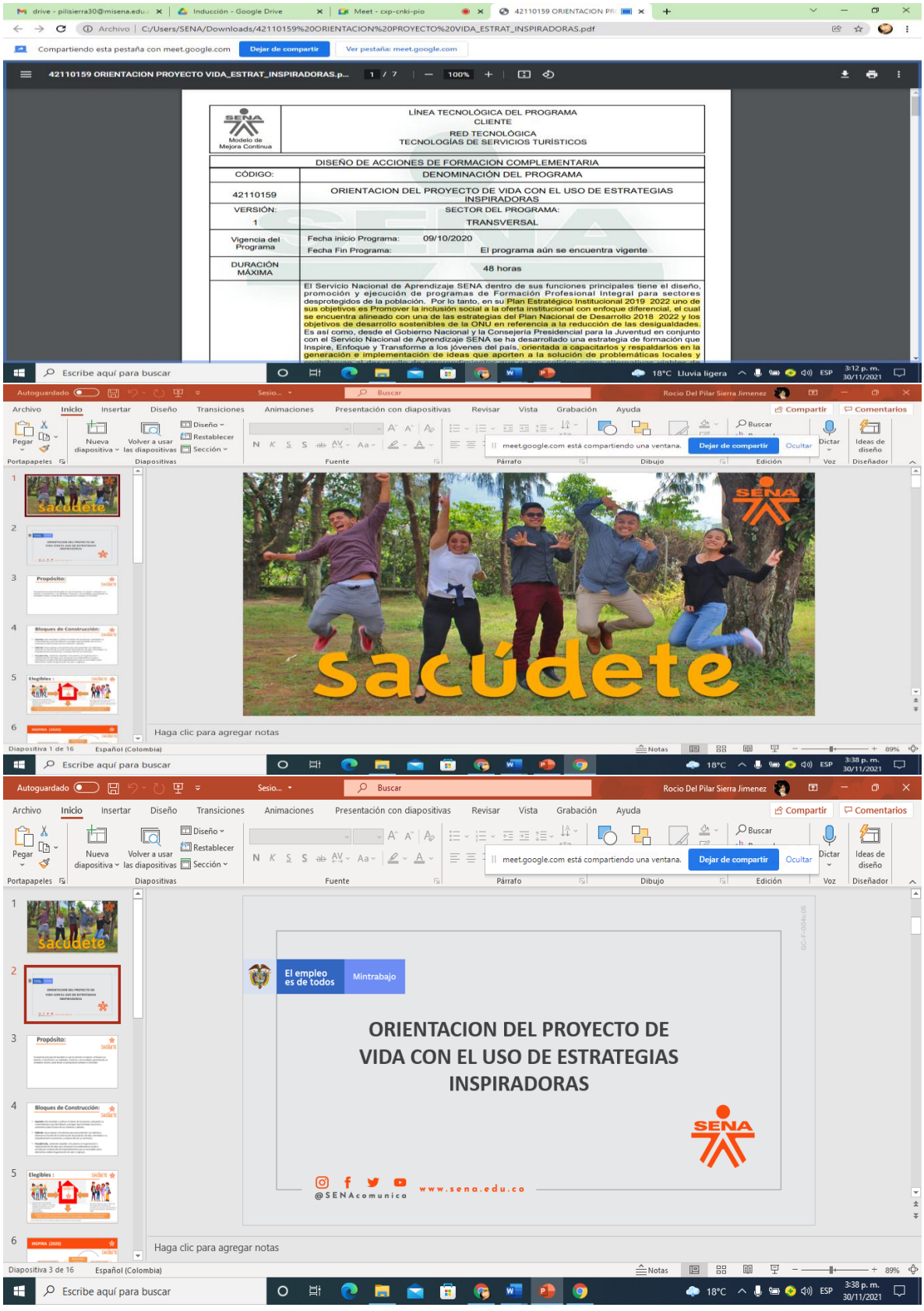
4.2 Se creó el grupo de whatsapp con el fin de desarrollar actividades virtuales presentación de la guía de actividades, del programa y el plan de sesión para el desarrollo de la guía de actividad

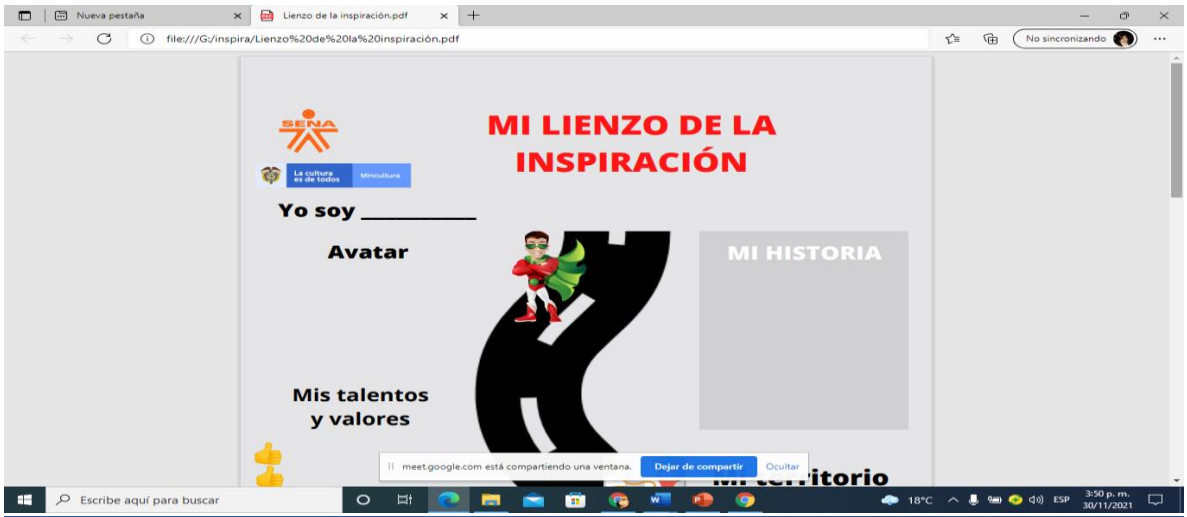


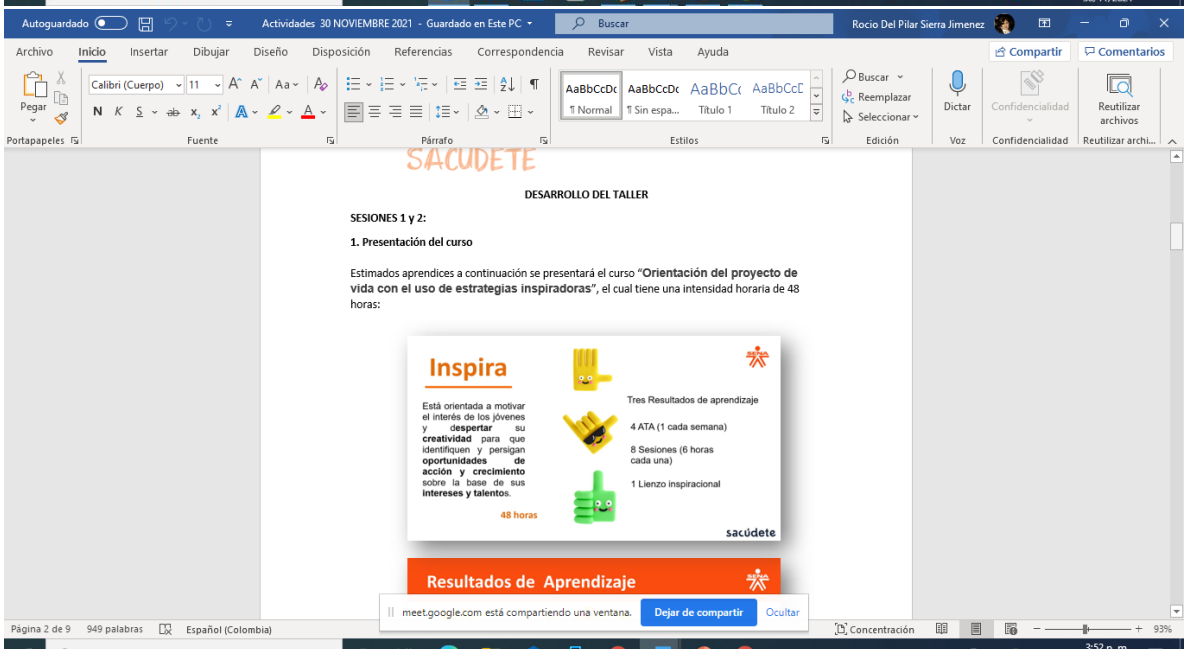


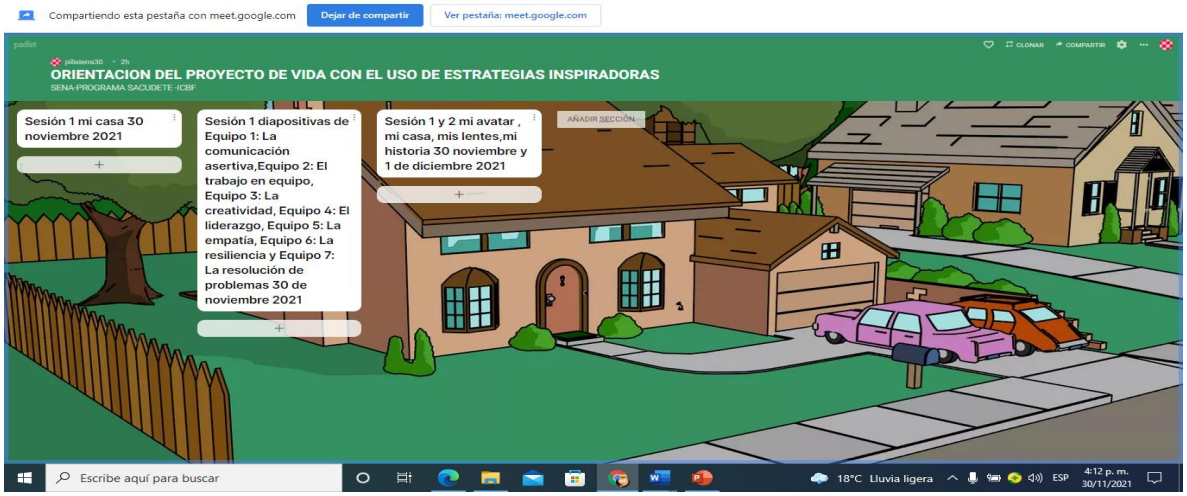
4.3 Se realiza la sesión por meet

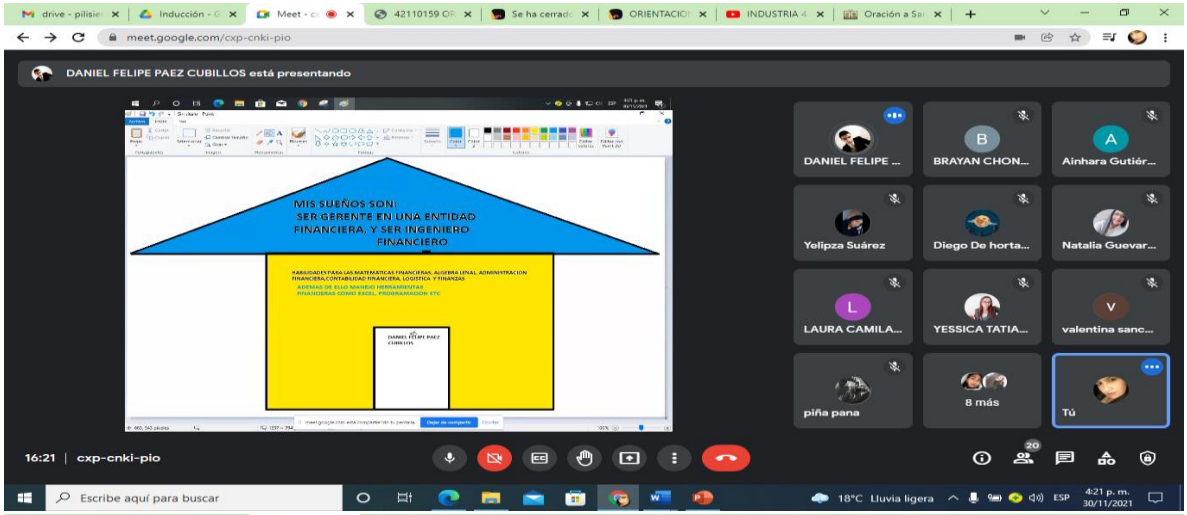


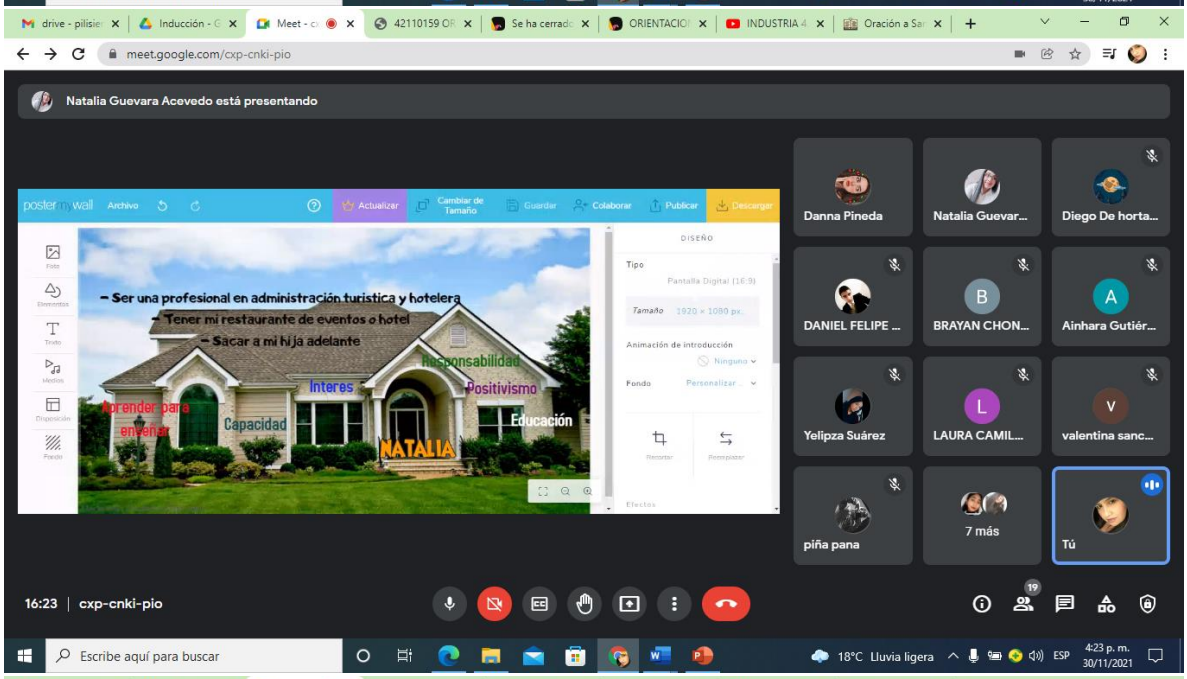

42110159 ORIENTACION PROYECTO VIDA_ESTRAT_INSPIRADORAS.pdf
Compartiendo esta pestaña con meet.google.com
Dejar de compartir
Ver pestaña: meet.google.com
LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA
CÓDIGO:
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
42110159
ORIENTACION DEL PROYECTO DE VIDA CON EL USO DE ESTRATEGIAS INSPIRADORAS
VERSIÓN:
SECTOR DEL PROGRAMA:
1
TRANSVERSAL
Vigencia del Programa
Fecha inicio Programa: 09/10/2020
Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA
48 horas
El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA dentro de sus funciones principales tiene el diseño, promoción y ejecución de programas de Formación Profesional Integral para sectores desprotegidos de la población. Por lo tanto, en su Plan Estratégico Institucional 2019 2022 uno de sus objetivos es Promover la inclusión social a la oferta institucional con enfoque diferencial, el cual se encuentra alineado con una de las estrategias del Plan Nacional de Desarrollo 2018 2022 y los objetivos de desarrollo sostenibles de la ONU en referencia a la reducción de las desigualdades. Es así como, desde el Gobierno Nacional y la Consejería Presidencial para la Juventud en conjunto con el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA se ha desarrollado una estrategia de formación que Inspire, Enfoque y Transforme a los jóvenes del país, orientada a capacitarlos y respaldarlos en la generación e implementación de ideas que aporten a la solución de problemáticas locales y
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
3:12 p. m.
30/11/2021
Autoguardado
Rocio Del Pilar Sierra Jimenez
Archivo Inicio Insertar Diseño Transiciones Animaciones Presentación con diapositivas Revisar Vista Grabación Ayuda
Compartir
Comentarios
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Sacúdete
Haga clic para agregar notas
Diapositiva 1 de 16
Español (Colombia)
Notas
89%
Escribe aquí para buscar
18°C
ESP
3:38 p. m.
30/11/2021
Autoguardado
Rocio Del Pilar Sierra Jimenez
Archivo Inicio Insertar Diseño Transiciones Animaciones Presentación con diapositivas Revisar Vista Grabación Ayuda
Compartir
Comentarios
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
El empleo es de todos
Mintrabajo
ORIENTACION DEL PROYECTO DE VIDA CON EL USO DE ESTRATEGIAS INSPIRADORAS
SENA
@SENAcomunica
www.sena.edu.co
Haga clic para agregar notas
Diapositiva 3 de 16
Español (Colombia)
Notas
89%
Escribe aquí para buscar
18°C
ESP
3:38 p. m.
30/11/2021

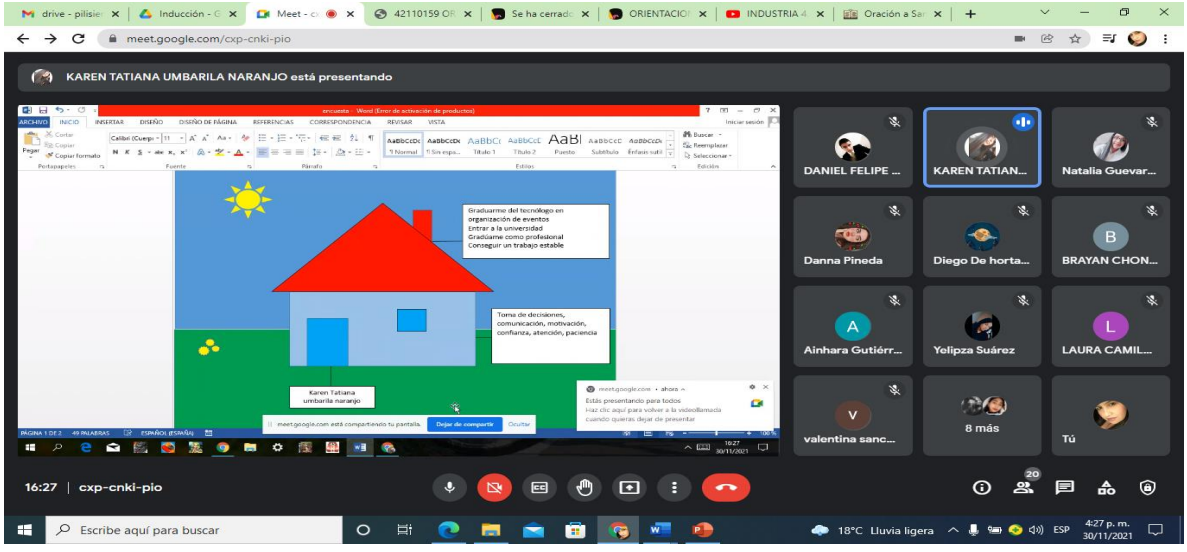

Nueva pestaña
Lienzo de la inspiración.pdf
file:///G:/inspira/Lienzo%20de%20la%20inspiración.pdf
No sincronizando
MI LIENZO DE LA INSPIRACIÓN
Yo soy _____
Avatar
MI HISTORIA
Mis talentos y valores
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Escribe aquí para buscar
18°C
ESP
3:50 p. m.
30/11/2021

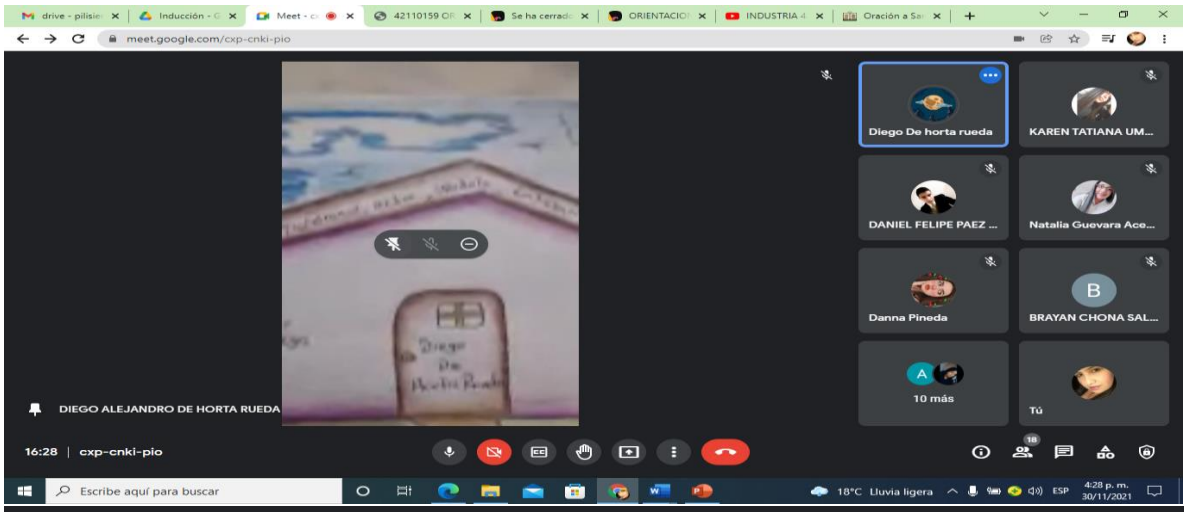

Autoguardado
Actividades 30 NOVIEMBRE 2021 - Guardado en Este PC
Buscar
Rocio Del Pilar Sierra Jimenez
Archivo
Inicio
Insertar
Dibujar
Diseño
Disposición
Referencias
Correspondencia
Revisar
Vista
Ayuda
Compartir
Comentarios
SACUDETE
DESARROLLO DEL TALLER
SESIONES 1 y 2:
1. Presentación del curso
Estimados aprendices a continuación se presentará el curso "Orientación del proyecto de vida con el uso de estrategias inspiradoras", el cual tiene una intensidad horaria de 48 horas:
Inspira
Está orientada a motivar el interés de los jóvenes y despertar su creatividad para que identifiquen y persigan oportunidades de acción y crecimiento sobre la base de sus intereses y talentos.
48 horas
Tres Resultados de aprendizaje
4 ATA (1 cada semana)
8 Sesiones (6 horas cada una)
1 Lienzo inspiracional
sacúdete
Resultados de Aprendizaje
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Página 2 de 9
949 palabras
Español (Colombia)
Escribe aquí para buscar
18°C
ESP
3:52 p. m.
30/11/2021

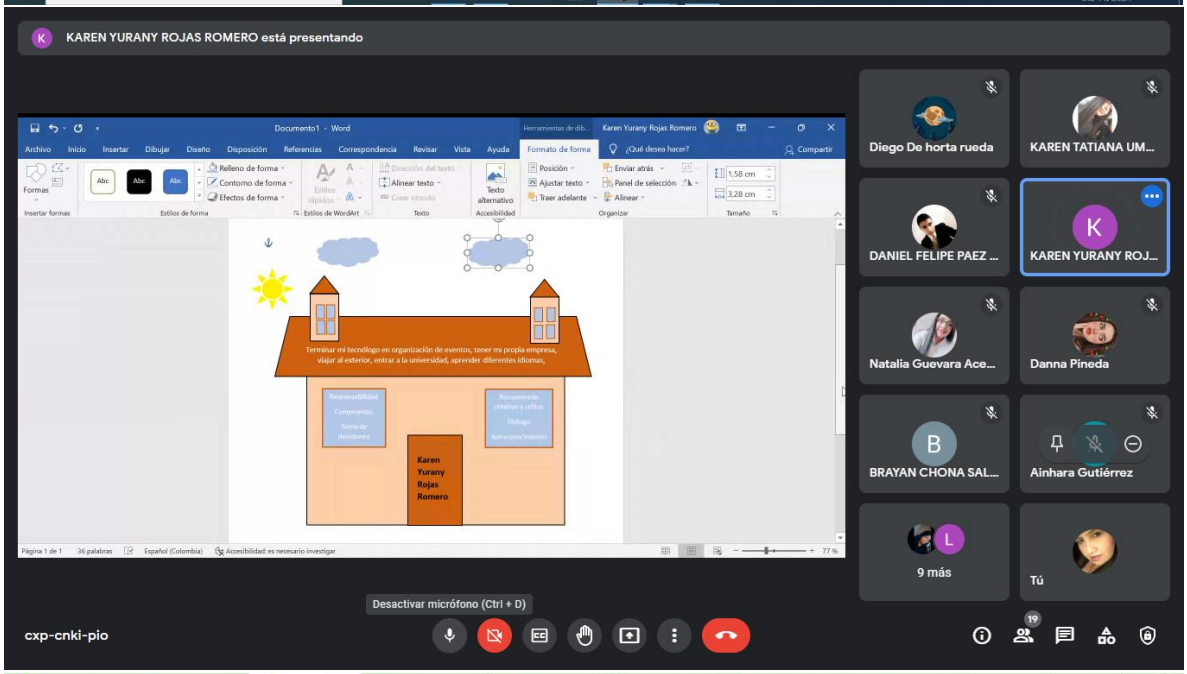

es.padlet.com/pilisierra30/r9umi8luw2g3s7e3
Compartiendo esta pestaña con meet.google.com
Dejar de compartir
Ver pestaña: meet.google.com
ORIENTACION DEL PROYECTO DE VIDA CON EL USO DE ESTRATEGIAS INSPIRADORAS
SENA-PROGRAMA SACUDETE -ICBF
Sesión 1 mi casa 30 noviembre 2021
Sesión 1 diapositivas de Equipo 1: La comunicación asertiva,Equipo 2: El trabajo en equipo, Equipo 3: La creatividad, Equipo 4: El liderazgo, Equipo 5: La empatía, Equipo 6: La resiliencia y Equipo 7: La resolución de problemas 30 de noviembre 2021
Sesión 1 y 2 mi avatar , mi casa, mis lentes,mi historia 30 noviembre y 1 de diciembre 2021
AÑADIR SECCIÓN
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
4:12 p. m.
30/11/2021

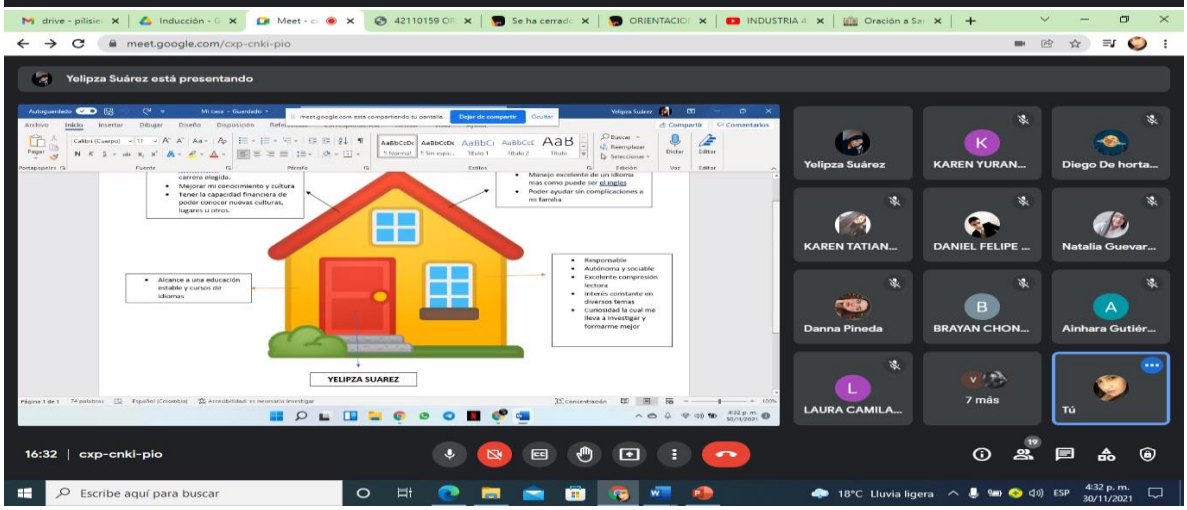

meet.google.com/cxp-cnki-pio
DANIEL FELIPE PAEZ CUBILLOS está presentando
MIS SUEÑOS SON:
SER GERENTE EN UNA ENTIDAD FINANCIERA, Y SER INGENIERO FINANCIERO
DANIEL FELIPE ...
BRAYAN CHON...
Ainhara Gutiér...
Yelipza Suárez
Diego De horta...
Natalia Guevar...
LAURA CAMILA...
YESSICA TATIA...
valentina sanc...
piña pana
8 más
Tú
16:21 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
4:21 p. m.
30/11/2021


meet.google.com/cxp-cnki-pio
Natalia Guevara Acevedo está presentando
poster my wall
Actualizar
Cambiar de Tamaño
Guardar
Colaborar
Publicar
Descargar
– Ser una profesional en administración turistica y hotelera
– Tener mi restaurante de eventos o hotel
– Sacar a mi hija adelante
Responsabilidad
Interes
Positivismo
Aprender para enseñar
Capacidad
Educación
NATALIA
Danna Pineda
Natalia Guevar...
Diego De horta...
DANIEL FELIPE ...
BRAYAN CHON...
Ainhara Gutiér...
Yelipza Suárez
LAURA CAMIL...
valentina sanc...
piña pana
7 más
Tú
16:23 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
4:23 p. m.
30/11/2021


meet.google.com/cxp-cnki-pio
KAREN TATIANA UMBARILA NARANJO está presentando
Graduarme del tecnólogo en organización de eventos
Entrar a la universidad
Graduarme como profesional
Conseguir un trabajo estable
Toma de decisiones, comunicación, motivación, confianza, atención, paciencia
Karen Tatiana umbarila naranjo
DANIEL FELIPE ...
KAREN TATIAN...
Natalia Guevar...
Danna Pineda
Diego De horta...
BRAYAN CHON...
Ainhara Gutiérr...
Yelipza Suárez
LAURA CAMIL...
valentina sanc...
8 más
Tú
16:27 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
4:27 p. m.
30/11/2021

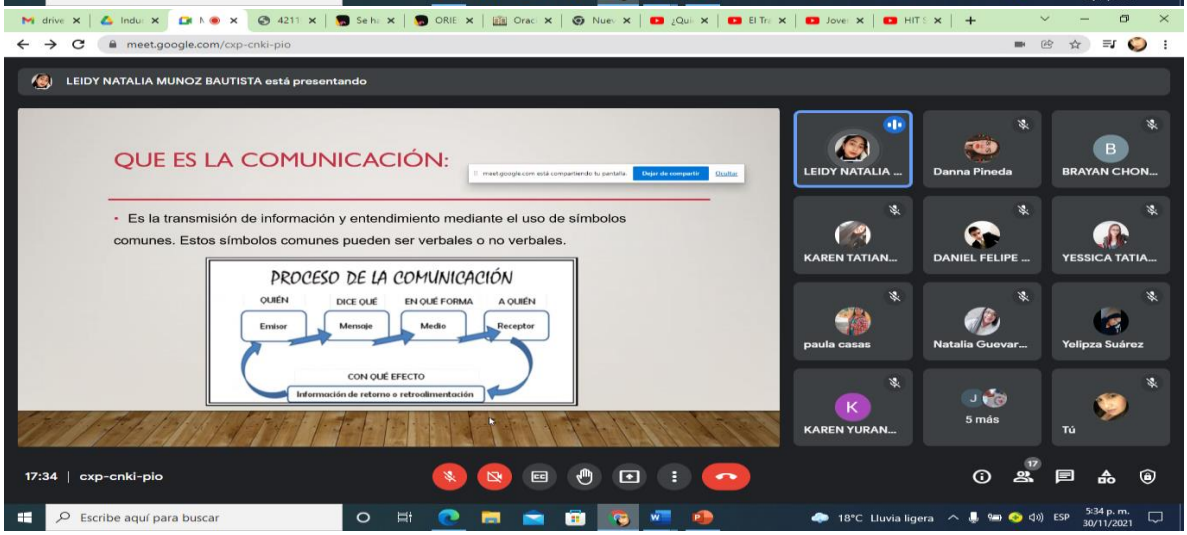

meet.google.com/cxp-cnki-pio
Diego De horta rueda
KAREN TATIANA UM...
DANIEL FELIPE PAEZ ...
Natalia Guevara Ace...
Danna Pineda
BRAYAN CHONA SAL...
10 más
Tú
DIEGO ALEJANDRO DE HORTA RUEDA
16:28 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
4:28 p. m.
30/11/2021

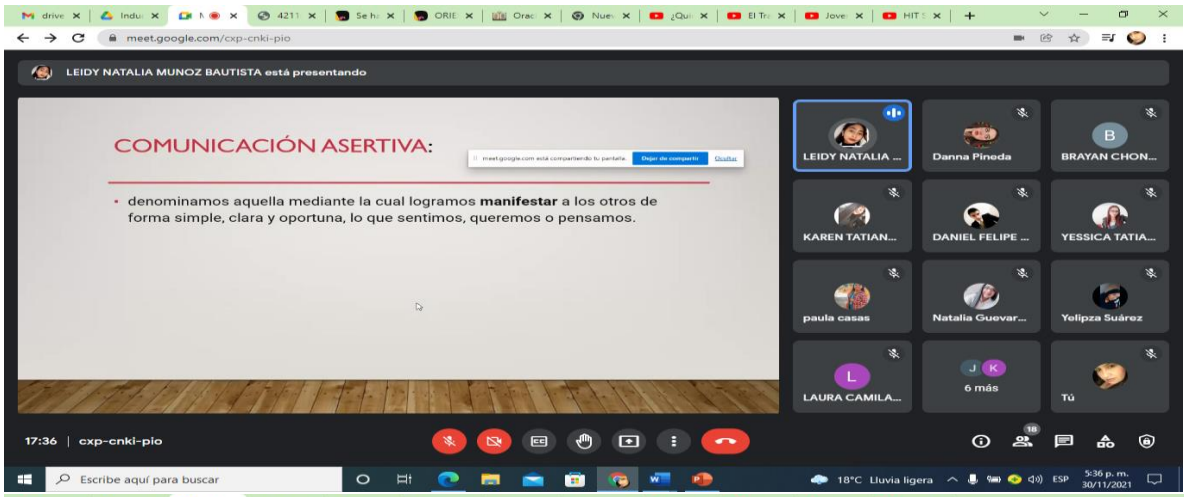

KAREN YURANY ROJAS ROMERO está presentando
Diego De horta rueda
KAREN TATIANA UM...
DANIEL FELIPE PAEZ ...
KAREN YURANY ROJ...
Natalia Guevara Ace...
Danna Pineda
BRAYAN CHONA SAL...
Ainhara Gutiérrez
9 más
Tú
Terminar mi tecnólogo en organización de eventos, tener mi propia empresa, viajar al exterior, entrar a la universidad, aprender diferentes idiomas,
Karen Yurany Rojas Romero
Desactivar micrófono (Ctrl + D)
cxp-cnki-pio

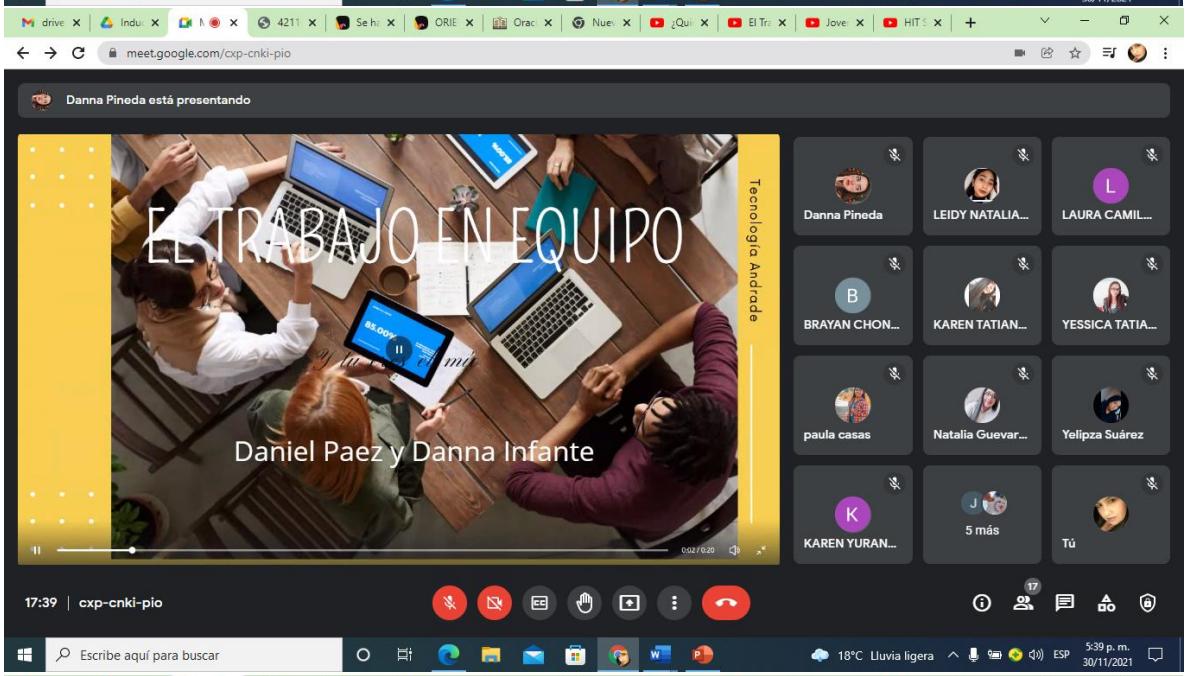

meet.google.com/cxp-cnki-pio
Yelipza Suárez está presentando
Yelipza Suárez
KAREN YURAN...
Diego De horta...
KAREN TATIAN...
DANIEL FELIPE ...
Natalia Guevar...
Danna Pineda
BRAYAN CHON...
Ainhara Gutiér...
LAURA CAMILA...
7 más
Tú
Alcance a una educación estable y cursos de idiomas
Responsable
Autónoma y sociable
Excelente compresión lectora
Interés constante en diversos temas
Curiosidad la cual me lleva a investigar y formarme mejor
YELIPZA SUAREZ
16:32 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
4:32 p. m.
30/11/2021

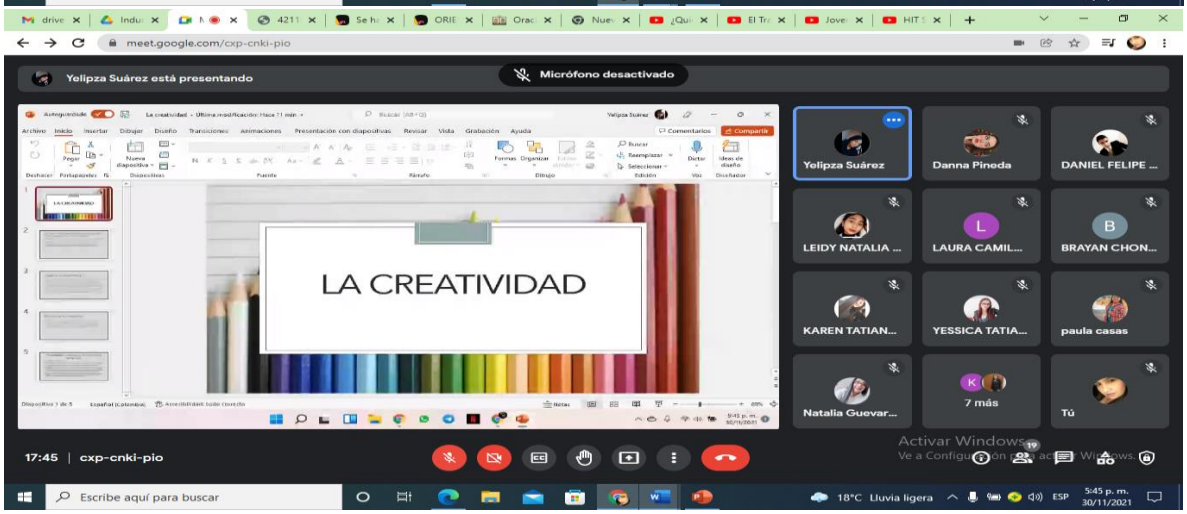

youtube.com/watch?v=-CS7S1nnZMk&t=38s
Compartiendo esta pestaña con meet.google.com
Dejar de compartir
Ver pestaña: meet.google.com
TIEMPO REAL
ASIDEK
AUTODESK
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
4:38 p. m.
30/11/2021

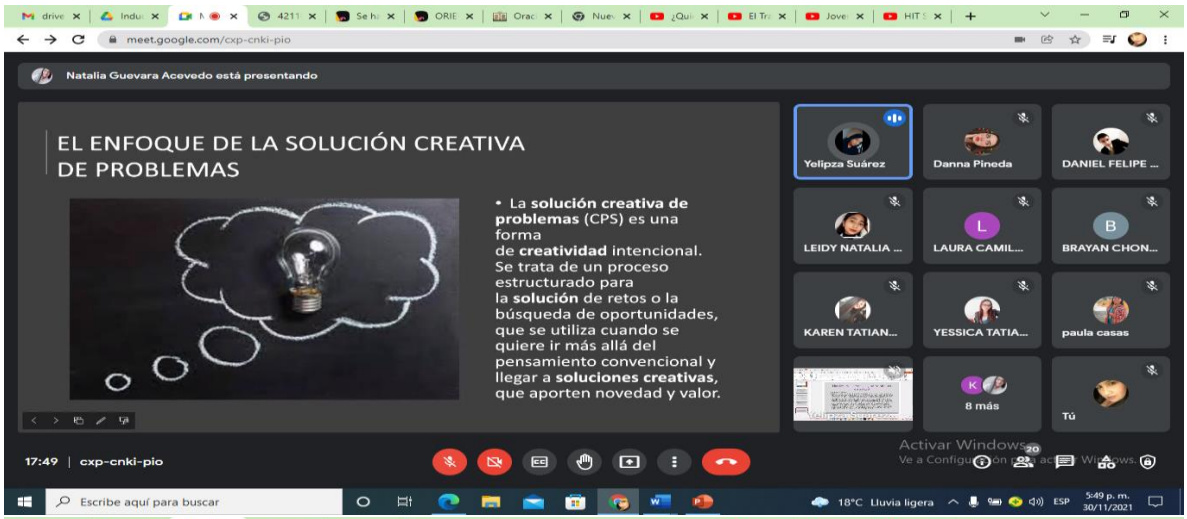

meet.google.com/cxp-cnki-pio
LEIDY NATALIA MUNOZ BAUTISTA está presentando
COMUNICACIÓN ASERTIVA
LEIDY NATALIA ...
Danna Pineda
BRAYAN CHON...
KAREN TATIAN...
DANIEL FELIPE ...
YESSICA TATIA...
paula casas
Natalia Guevar...
Yelipza Suárez
KAREN YURAN...
5 más
Tú
17:34 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
5:34 p. m.
30/11/2021

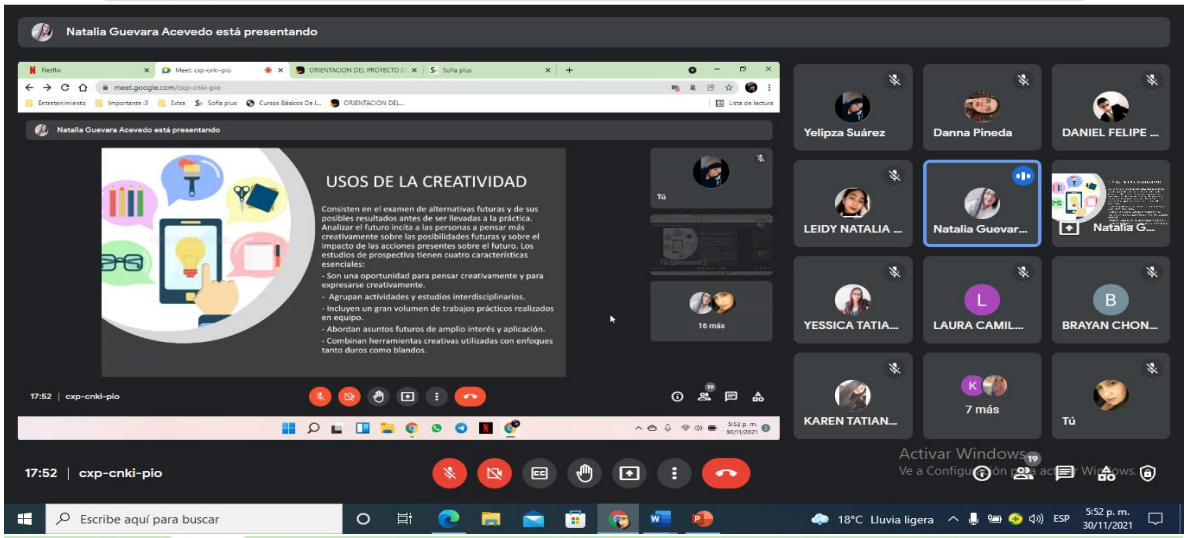

meet.google.com/cxp-cnki-pio
LEIDY NATALIA MUNOZ BAUTISTA está presentando
QUE ES LA COMUNICACIÓN:
Es la transmisión de información y entendimiento mediante el uso de símbolos comunes. Estos símbolos comunes pueden ser verbales o no verbales.
PROCESO DE LA COMUNICACIÓN
QUIÉN
DICE QUÉ
EN QUÉ FORMA
A QUIÉN
Emisor
Mensaje
Medio
Receptor
CON QUÉ EFECTO
Información de retorno o retroalimentación
LEIDY NATALIA ...
Danna Pineda
BRAYAN CHON...
KAREN TATIAN...
DANIEL FELIPE ...
YESSICA TATIA...
paula casas
Natalia Guevar...
Yelipza Suárez
KAREN YURAN...
5 más
Tú
17:34 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
5:34 p. m.
30/11/2021

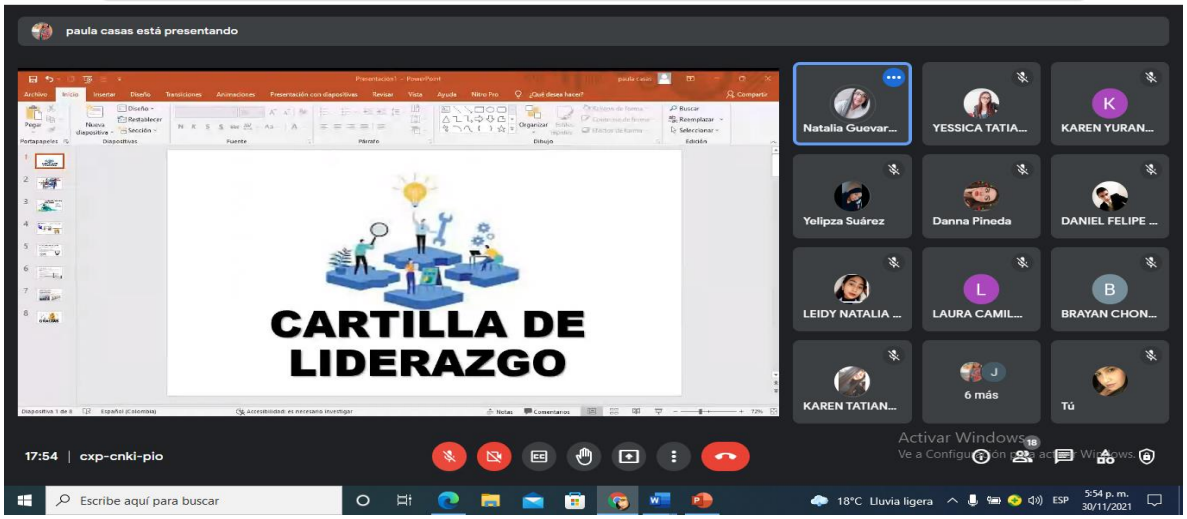

meet.google.com/cxp-cnki-pio
LEIDY NATALIA MUNOZ BAUTISTA está presentando
COMUNICACIÓN ASERTIVA:
denominamos aquella mediante la cual logramos manifestar a los otros de forma simple, clara y oportuna, lo que sentimos, queremos o pensamos.
LEIDY NATALIA ...
Danna Pineda
BRAYAN CHON...
KAREN TATIAN...
DANIEL FELIPE ...
YESSICA TATIA...
paula casas
Natalia Guevar...
Yelipza Suárez
LAURA CAMILA...
6 más
Tú
17:36 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
5:36 p. m.
30/11/2021

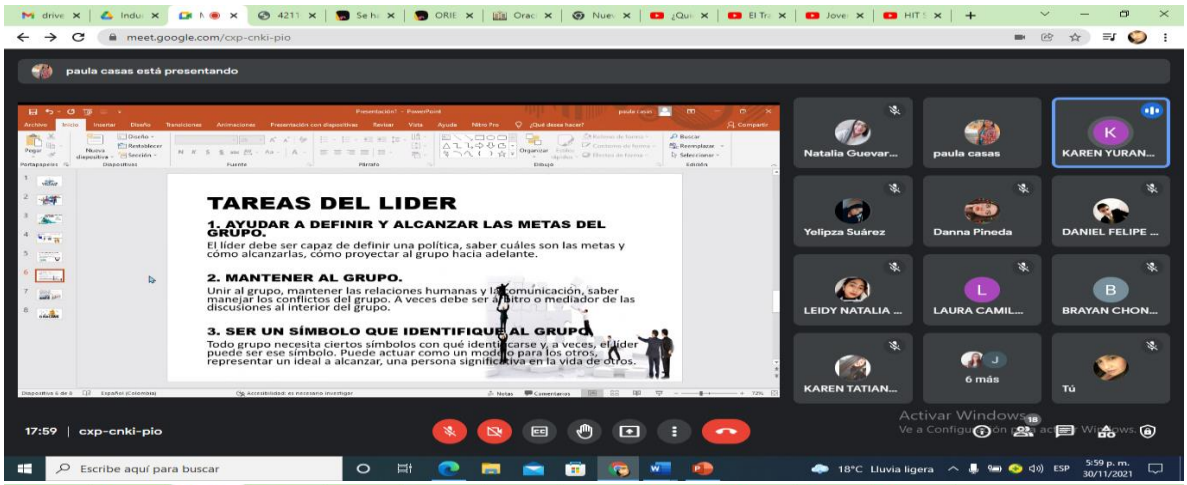

meet.google.com/cxp-cnki-pio
Danna Pineda está presentando
EL TRABAJO EN EQUIPO
Daniel Paez y Danna Infante
Tecnología Andrade
Danna Pineda
LEIDY NATALIA...
LAURA CAMIL...
BRAYAN CHON...
KAREN TATIAN...
YESSICA TATIA...
paula casas
Natalia Guevar...
Yelipza Suárez
KAREN YURAN...
5 más
Tú
17:39 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
5:39 p. m.
30/11/2021

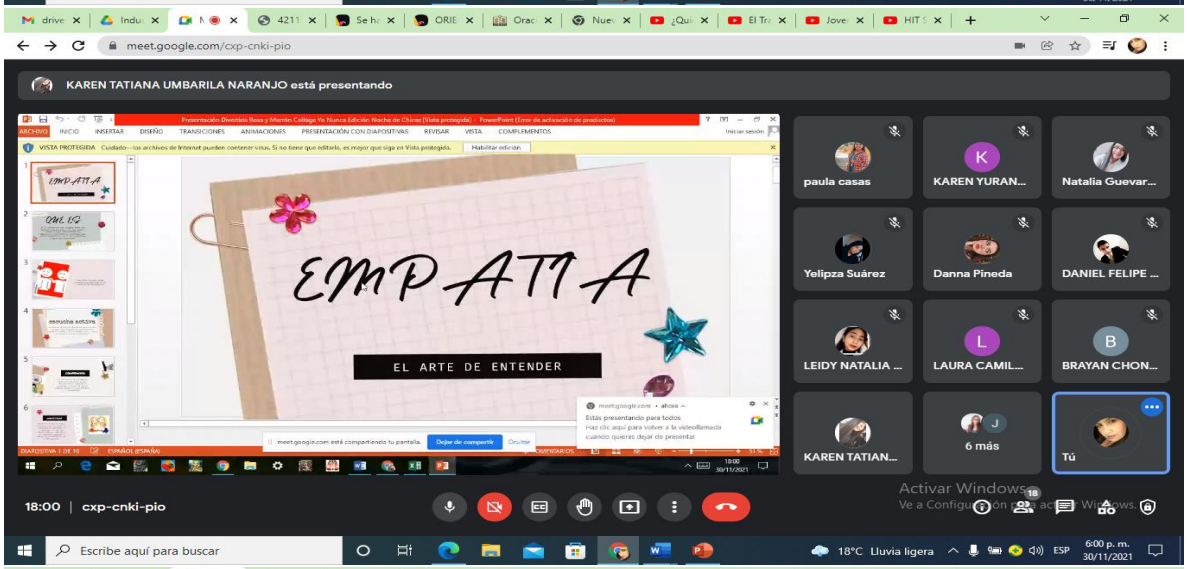

meet.google.com/cxp-cnki-pio
Yelipza Suárez está presentando
Micrófono desactivado
LA CREATIVIDAD
Yelipza Suárez
Danna Pineda
DANIEL FELIPE ...
LEIDY NATALIA ...
LAURA CAMIL...
BRAYAN CHON...
KAREN TATIAN...
YESSICA TATIA...
paula casas
Natalia Guevar...
7 más
Tú
17:45 | cxp-cnki-pio
Activar Windows
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
5:45 p. m.
30/11/2021

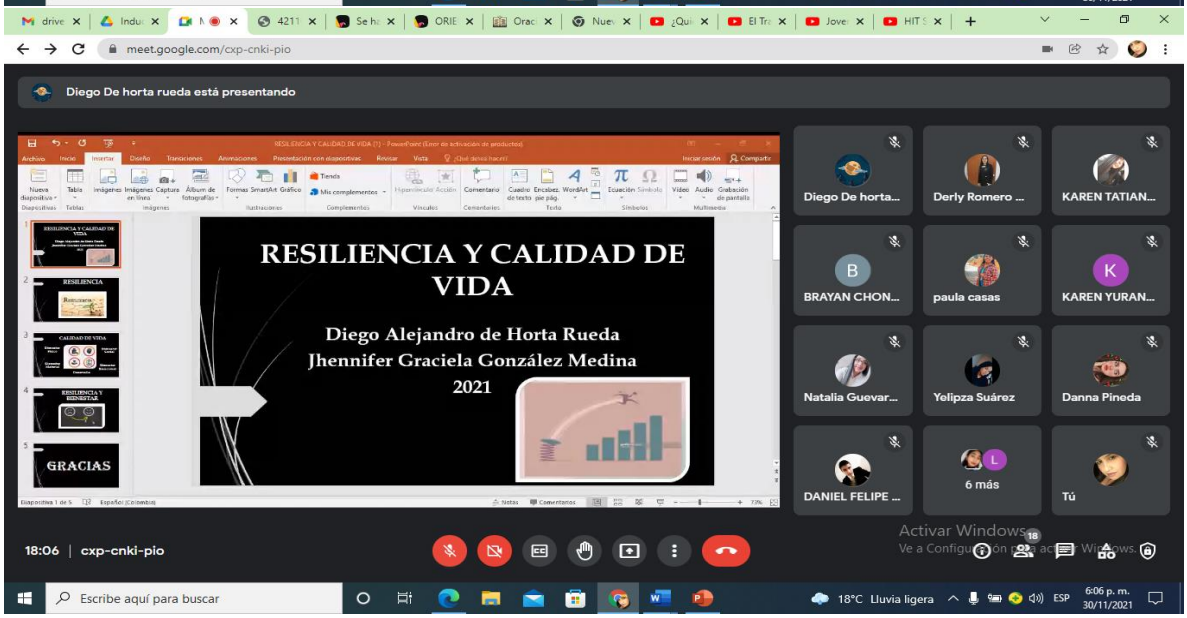

meet.google.com/cxp-cnki-pio
Natalia Guevara Acevedo está presentando
EL ENFOQUE DE LA SOLUCIÓN CREATIVA DE PROBLEMAS
• La solución creativa de problemas (CPS) es una forma de creatividad intencional. Se trata de un proceso estructurado para la solución de retos o la búsqueda de oportunidades, que se utiliza cuando se quiere ir más allá del pensamiento convencional y llegar a soluciones creativas, que aporten novedad y valor.
Yelipza Suárez
Danna Pineda
DANIEL FELIPE ...
LEIDY NATALIA ...
LAURA CAMIL...
BRAYAN CHON...
KAREN TATIAN...
YESSICA TATIA...
paula casas
8 más
Tú
17:49 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
5:49 p. m.
30/11/2021

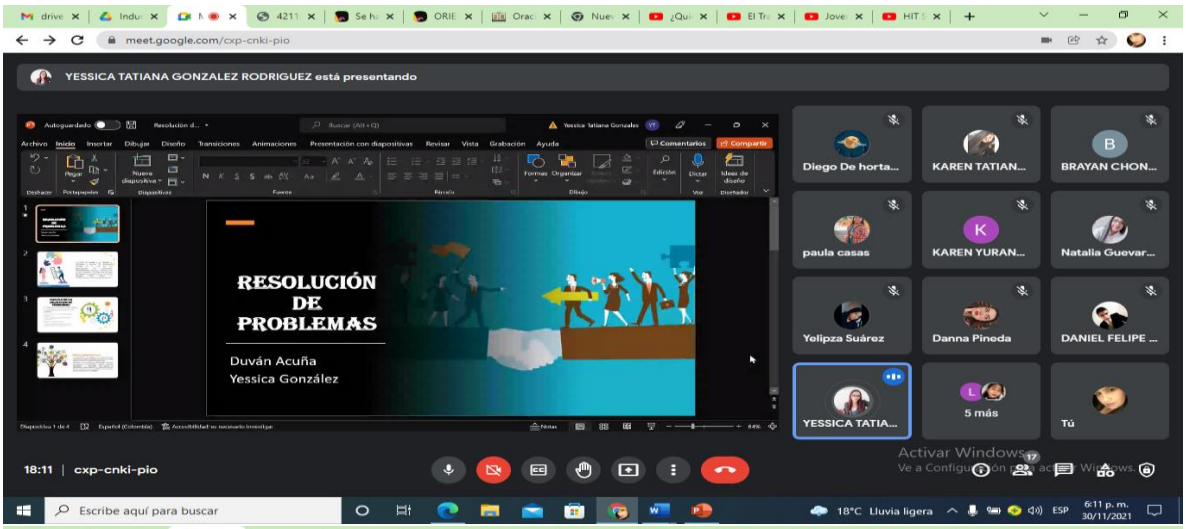

meet.google.com/cxp-cnki-pio
Natalia Guevara Acevedo está presentando
USOS DE LA CREATIVIDAD
Consisten en el examen de alternativas futuras y de sus posibles resultados antes de ser llevadas a la práctica. Analizar el futuro incita a las personas a pensar más creativamente sobre las posibilidades futuras y sobre el impacto de las acciones presentes sobre el futuro. Los estudios de prospectiva tienen cuatro características esenciales:
- Son una oportunidad para pensar creativamente y para expresarse creativamente.
- Agrupan actividades y estudios interdisciplinarios.
- Incluyen un gran volumen de trabajos prácticos realizados en equipo.
- Abordan asuntos futuros de amplio interés y aplicación.
- Combinan herramientas creativas utilizadas con enfoques tanto duros como blandos.
Tú
16 más
Yelipza Suárez
Danna Pineda
DANIEL FELIPE ...
LEIDY NATALIA ...
Natalia Guevar...
YESSICA TATIA...
LAURA CAMIL...
BRAYAN CHON...
KAREN TATIAN...
7 más
Tú
17:52 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
5:52 p. m.
30/11/2021

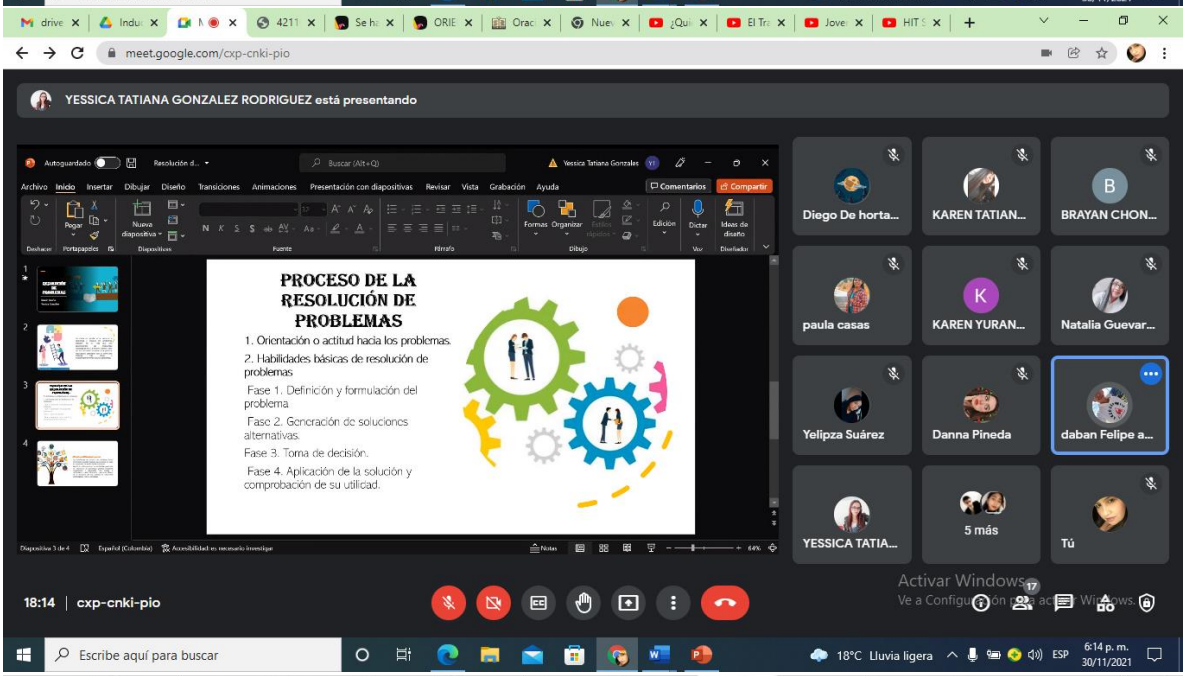

meet.google.com/cxp-cnki-pio
paula casas está presentando
CARTILLA DE LIDERAZGO
Natalia Guevar...
YESSICA TATIA...
KAREN YURAN...
Yelipza Suárez
Danna Pineda
DANIEL FELIPE ...
LEIDY NATALIA ...
LAURA CAMIL...
BRAYAN CHON...
KAREN TATIAN...
6 más
Tú
17:54 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
5:54 p. m.
30/11/2021

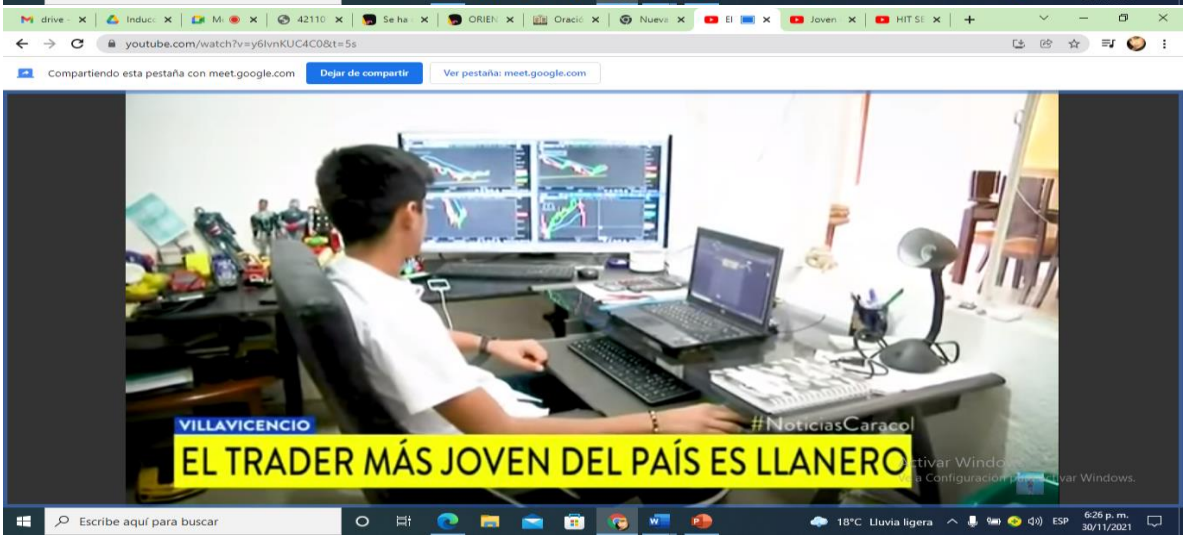

meet.google.com/cxp-cnki-pio
paula casas está presentando
TAREAS DEL LIDER
1. AYUDAR A DEFINIR Y ALCANZAR LAS METAS DEL GRUPO.
El líder debe ser capaz de definir una política, saber cuáles son las metas y cómo alcanzarlas, cómo proyectar al grupo hacia adelante.
2. MANTENER AL GRUPO.
Unir al grupo, mantener las relaciones humanas y la comunicación, saber manejar los conflictos del grupo. A veces debe ser árbitro o mediador de las discusiones al interior del grupo.
3. SER UN SÍMBOLO QUE IDENTIFIQUE AL GRUPO
Todo grupo necesita ciertos símbolos con qué identificarse y, a veces, el líder puede ser ese símbolo. Puede actuar como un modelo para los otros, representar un ideal a alcanzar, una persona significativa en la vida de otros.
Natalia Guevar...
paula casas
KAREN YURAN...
Yelipza Suárez
Danna Pineda
DANIEL FELIPE ...
LEIDY NATALIA ...
LAURA CAMIL...
BRAYAN CHON...
KAREN TATIAN...
6 más
Tú
17:59 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
5:59 p. m.
30/11/2021


meet.google.com/cxp-cnki-pio
KAREN TATIANA UMBARILA NARANJO está presentando
EMPATIA
EL ARTE DE ENTENDER
paula casas
KAREN YURAN...
Natalia Guevar...
Yelipza Suárez
Danna Pineda
DANIEL FELIPE ...
LEIDY NATALIA ...
LAURA CAMIL...
BRAYAN CHON...
KAREN TATIAN...
6 más
Tú
18:00 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
6:00 p. m.
30/11/2021

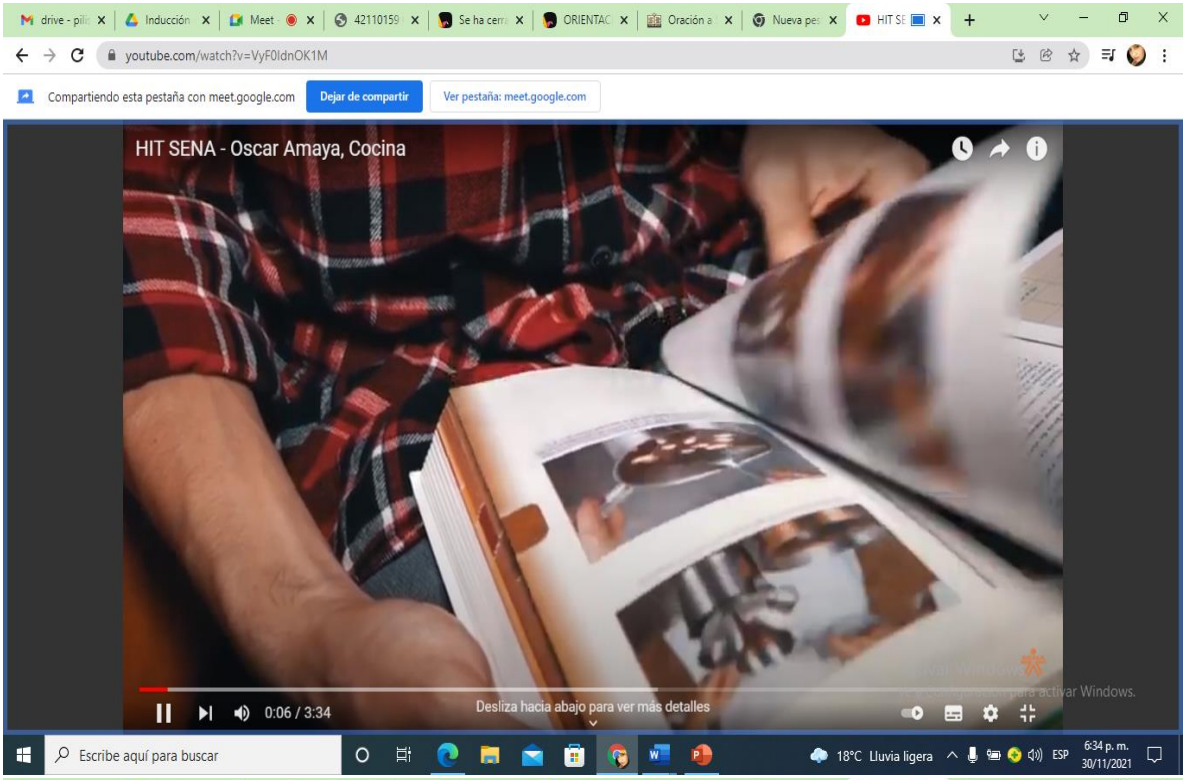

meet.google.com/cxp-cnki-pio
Diego De horta rueda está presentando
RESILIENCIA Y CALIDAD DE VIDA
Diego Alejandro de Horta Rueda
Jhennifer Graciela González Medina
2021
GRACIAS
Diego De horta...
Derly Romero ...
KAREN TATIAN...
BRAYAN CHON...
paula casas
KAREN YURAN...
Natalia Guevar...
Yelipza Suárez
Danna Pineda
DANIEL FELIPE ...
6 más
Tú
18:06 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
6:06 p. m.
30/11/2021


meet.google.com/cxp-cnki-pio
YESSICA TATIANA GONZALEZ RODRIGUEZ está presentando
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
Duván Acuña
Yessica González
Diego De horta...
KAREN TATIAN...
BRAYAN CHON...
paula casas
KAREN YURAN...
Natalia Guevar...
Yelipza Suárez
Danna Pineda
DANIEL FELIPE ...
YESSICA TATIA...
5 más
Tú
18:11 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
6:11 p. m.
30/11/2021

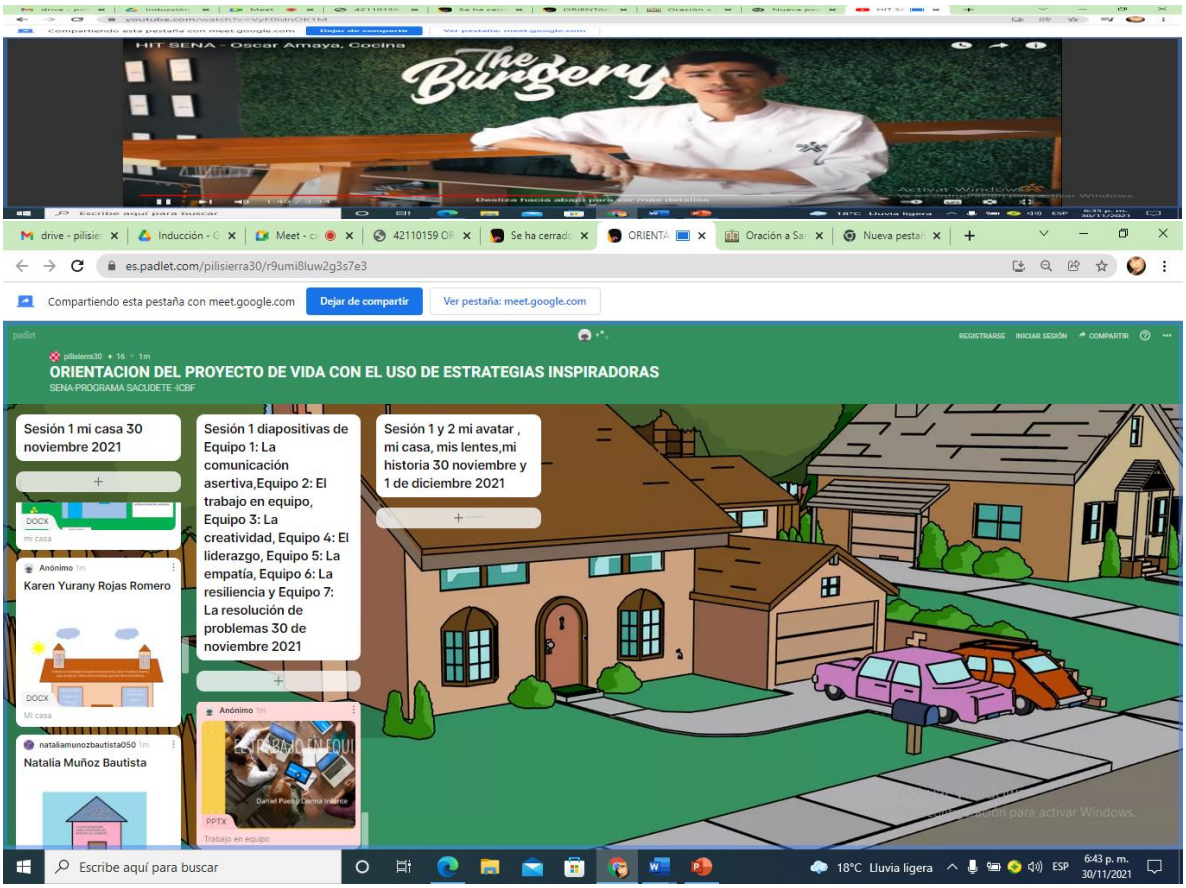

meet.google.com/cxp-cnki-pio
YESSICA TATIANA GONZALEZ RODRIGUEZ está presentando
PROCESO DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
1. Orientación o actitud hacia los problemas.
2. Habilidades básicas de resolución de problemas
Fase 1. Definición y formulación del problema
Fase 2. Generación de soluciones alternativas.
Fase 3. Toma de decisión.
Fase 4. Aplicación de la solución y comprobación de su utilidad.
Diego De horta...
KAREN TATIAN...
BRAYAN CHON...
paula casas
KAREN YURAN...
Natalia Guevar...
Yelipza Suárez
Danna Pineda
daban Felipe a...
YESSICA TATIA...
5 más
Tú
18:14 | cxp-cnki-pio
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
6:14 p. m.
30/11/2021


youtube.com/watch?v=y6IvnKUC4C0&t=5s
Compartiendo esta pestaña con meet.google.com
Dejar de compartir
Ver pestaña: meet.google.com
VILLAVICENCIO
#NoticiasCaracol
EL TRADER MÁS JOVEN DEL PAÍS ES LLANERO
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
6:26 p. m.
30/11/2021

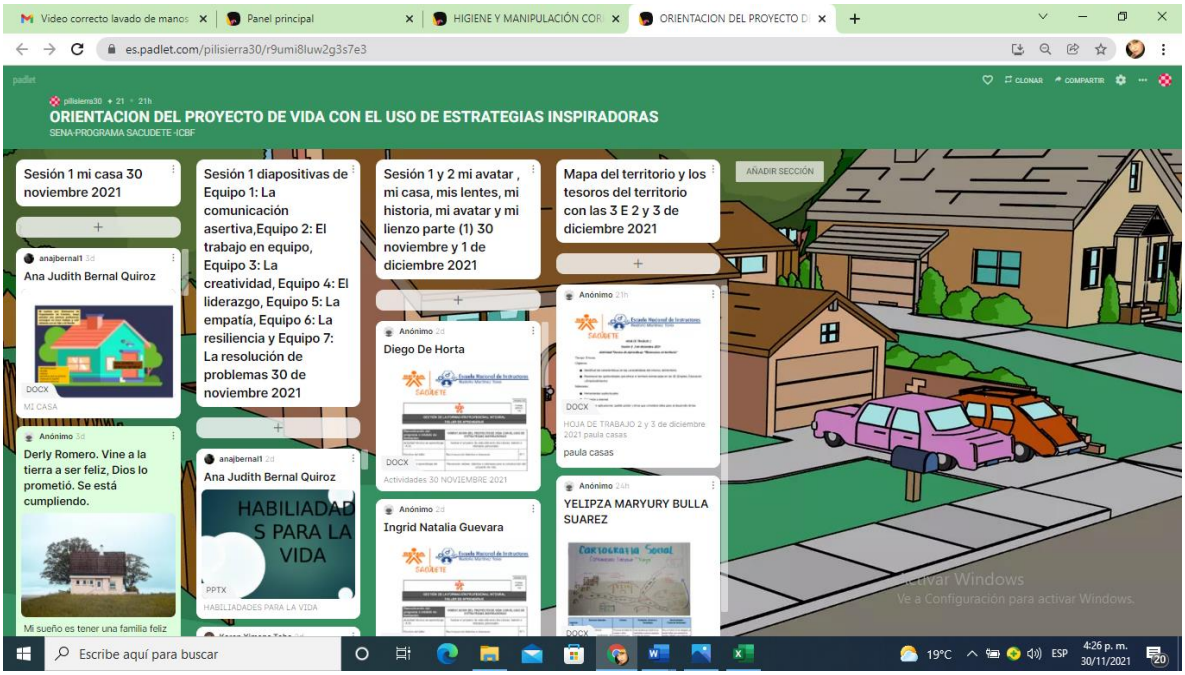

youtube.com/watch?v=fikSr6ff934&t=11s
Compartiendo esta pestaña con meet.google.com
Dejar de compartir
Ver pestaña: meet.google.com
JOVEN Y EXITOSO
SALIDAS CALIFORNIA
MISS UNIVERSE
DOMINGO 8 DIC 6/5C
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
6:29 p. m.
30/11/2021

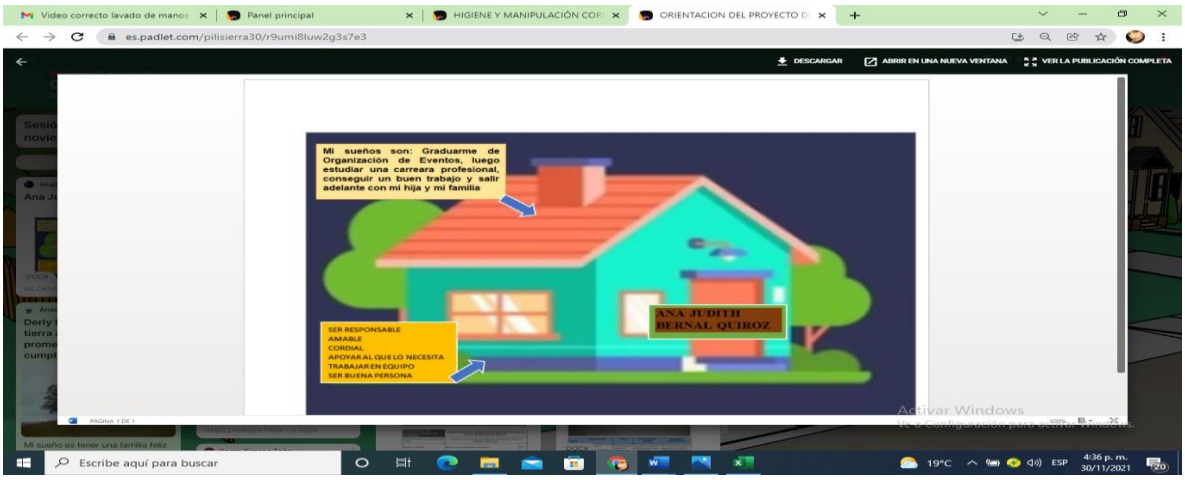

youtube.com/watch?v=VyF0IdnOK1M
Compartiendo esta pestaña con meet.google.com
Dejar de compartir
Ver pestaña: meet.google.com
HIT SENA - Oscar Amaya, Cocina
0:06 / 3:34
Desliza hacia abajo para ver más detalles
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
6:34 p. m.
30/11/2021

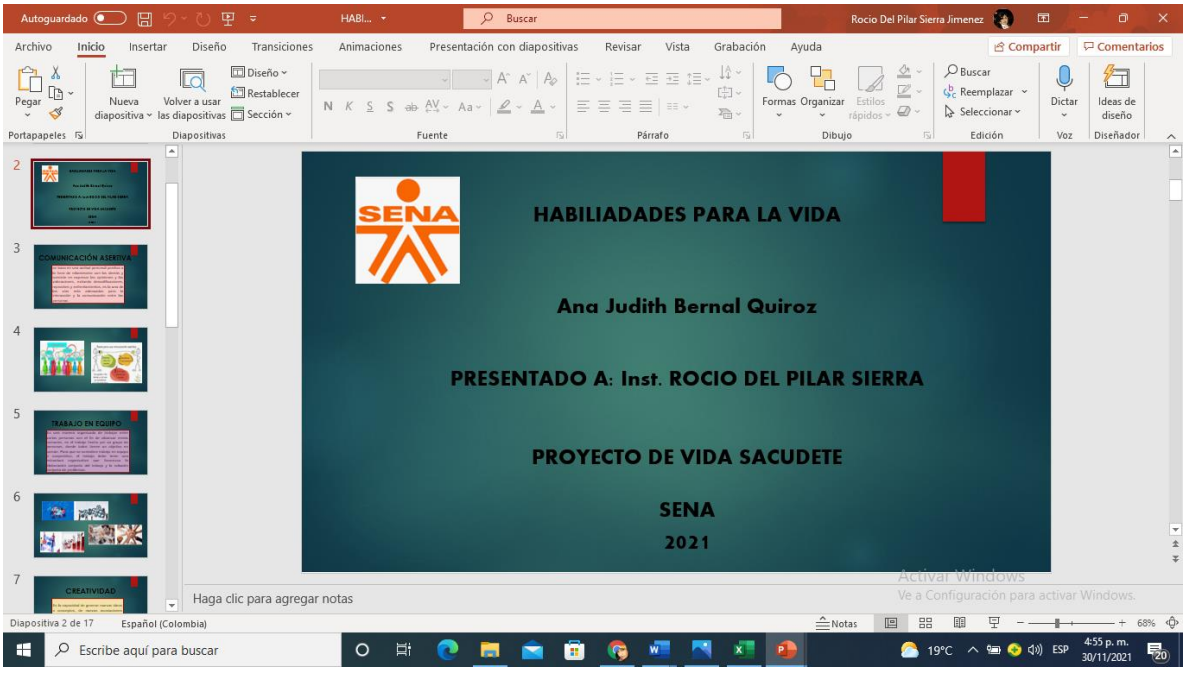

youtube.com/watch?v=VyF0IdnOK1M
Compartiendo esta pestaña con meet.google.com
Dejar de compartir
Ver pestaña: meet.google.com
FRANCIA
OSCAR
COCINA
PASANTIA INTERNACIONAL
Escribe aquí para buscar
18°C Lluvia ligera
ESP
6:34 p. m.
30/11/2021



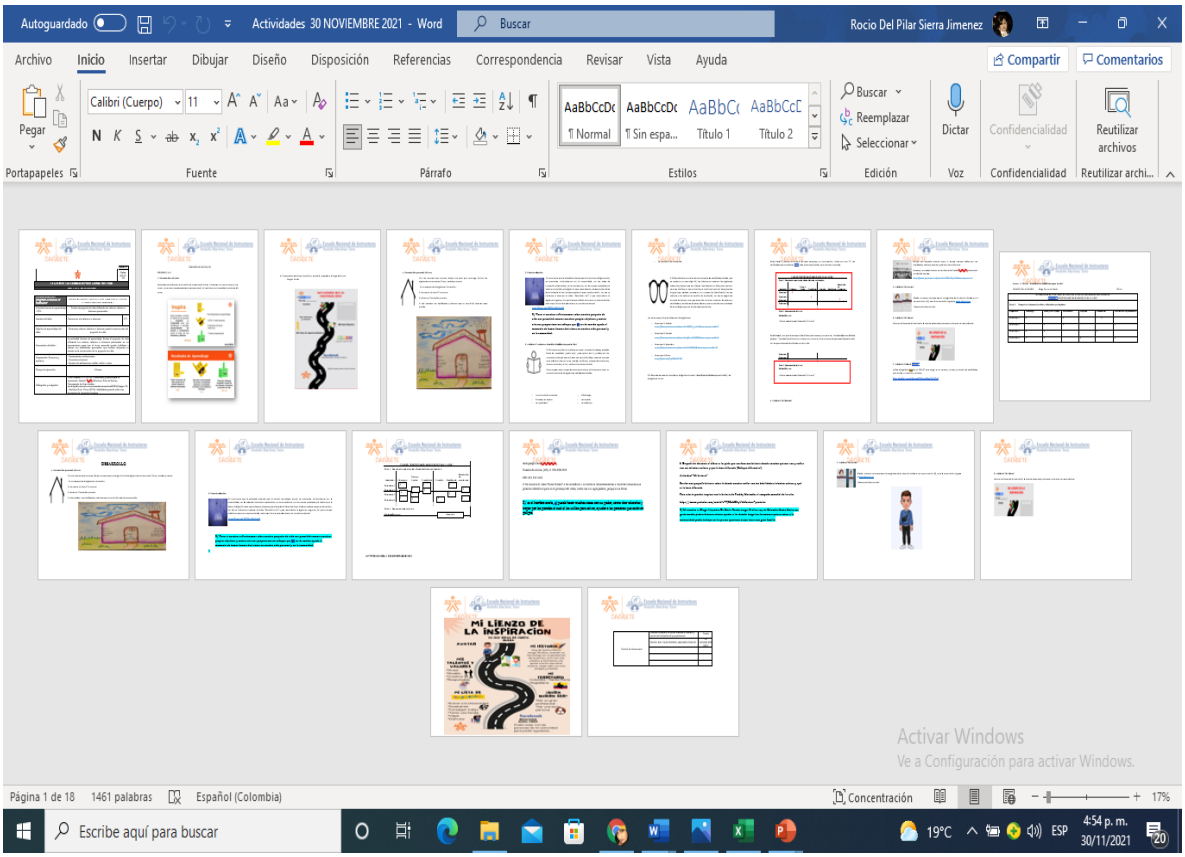
4.4 Finalmente envía la actividad por correo, padlet final de la ficha 2461573




es.padlet.com/pilisierra30/r9umi8luw2g3s7e3
DESCARGAR
ABRIR EN UNA NUEVA VENTANA
VER LA PUBLICACIÓN COMPLETA
Mi sueños son: Graduarme de Organización de Eventos, luego estudiar una carreara profesional, conseguir un buen trabajo y salir adelante con mi hija y mi familia
ANA JUDITH BERNAL QUIROZ
SER RESPONSABLE
AMABLE
CORDIAL
APOYAR AL QUE LO NECESITA
TRABAJAR EN EQUIPO
SER BUENA PERSONA
Activar Windows
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:36 p. m.
30/11/2021


Autoguardado
Buscar
Rocio Del Pilar Sierra Jimenez
Archivo
Inicio
Insertar
Diseño
Transiciones
Animaciones
Presentación con diapositivas
Revisar
Vista
Grabación
Ayuda
Compartir
Comentarios
HABILIADADES PARA LA VIDA
Ana Judith Bernal Quiroz
PRESENTADO A: Inst. ROCIO DEL PILAR SIERRA
PROYECTO DE VIDA SACUDETE
SENA
2021
Haga clic para agregar notas
Diapositiva 2 de 17
Español (Colombia)
Activar Windows
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:55 p. m.
30/11/2021


Autoguardado
Buscar
Rocio Del Pilar Sierra Jimenez
Comunicación asertiva
Presentado a :
Instructora rocio sierra
XIMENA TOBA
Diapositiva 1 de 8
Español (Colombia)
Activar Windows
Escribe aquí para buscar
19°C
ESP
4:54 p. m.
30/11/2021



5 Material de apoyo: se envía por whatsapp
6 Novedades: participaron en la sesión vía meet y por whatsapp
7 Observaciones: se tuvo en cuenta la guía y el plan de sesión

Cordialmente

ROCIO DEL PILAR SIERRA

INSTRUCTOR TURISMO EVENTOS TITULADA- COMPLEMENTARIA

CC: 40040028

E-mail: pilisierra30@misena.edu.co

rsierraj@sena.edu.co

Celular 3214799713