PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

Santa Marta, diciembre de 2021

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

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

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

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

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional programada por el Centro de Logística y PromociónEcoturístico Regional Magdalena en los Programas deformación Titulada,Titulada Virtual,Complementaria y/o Complementaria Virtual,en la especialidad de **INOCUIDAD-MANIPULACIONDEALIMENTOS**

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación técnica programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación	Impartir formación profesional integral en la especialidad de INOCUIDAD 2453991 Higiene y Manipulación de Alimentos 2456908 Higiene y Manipulación de Alimentos	Pantallazos Sesiones en Línea Plaforma Google Meet anexos 1
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación	Diseño curricular creación de planeación pedagógica y guía de aprendizaje del programade formación Higiene y Manipulación de Alimentos. 2453991 Higiene y Manipulación de Alimentos 2456908 Higiene y Manipulación de Alimentos	Evidencias N° 2
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de Cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices .	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de Cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro
6	Llevar control de las inasistencias de los Aprendices a la formación, registrar en el aplicativo	Control inasistencias por la plataforma territorium .	Anexo 6

	institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.		
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación .	Creación de Ruta de Aprendizaje y Asociación de Aprendizaje de las siguientes formaciones INOCUIDAD Alimentos 2453991 Higiene y Manipulación de Alimentos 2456908 Higiene y Manipulación de Alimentos	Anexos:7
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de Aprendizaje.	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registradas en los aplicativos institucionales a los aprendices de las siguientes formaciones Fichas en ejecución 2453991 Higiene y Manipulación de Alimentos 2456908 Higiene y Manipulacion de Alimentos .	Anexo 8
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones.	Utilización Plataforma Google meet para impartir la formaciónes asignadas.	Anexos 9 evidencias de las reuniones sincrónica
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos, mesas técnicas y demás instancias institucionales que lo requieran.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.

12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago .	Reporte de eventos en Sofía plus	Sofía plus Anexos 13
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativo .	creación portafolio del instructor mes de diciembre para las siguientes formaciones 2453991 Higiene y Manipulación de Alimentos 2456908 Higiene y Manipulación de Alimentos	Anexos 14
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los Lineamientos institucionales .	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro .
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.

	requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.		
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional Integral, cuando ésta sea requerida.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de Procesos de formación profesional.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógico .	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.5 GTH-F-075 V.05	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro

25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato .	Realizar informe mensual contractual periodo de noviembre de 2021, planilla de cuenta de cobro generada por CI contratista del contrato N° **2266560** Pago de seguridad social y Arl según planilla N° **4423396939** expedida por aportes en línea correspondiente al mes de noviembre de 2021 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Anti tramites.*	Archivo GF Y GC SECOP

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **4423396939**, expedida por SOI correspondiente al mes de noviembre (Decreto Ley 2106 de 2019 "Decreto *Ley Anti trámites"*)
Evidencias en ( ) folios
Cordialmente,



Firma:
EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA
Contratista
C.C. No. 85448122 de Santa Marta
Recibí a satisfacción:

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

EVIDENCIAS OBLIGACION N° 1

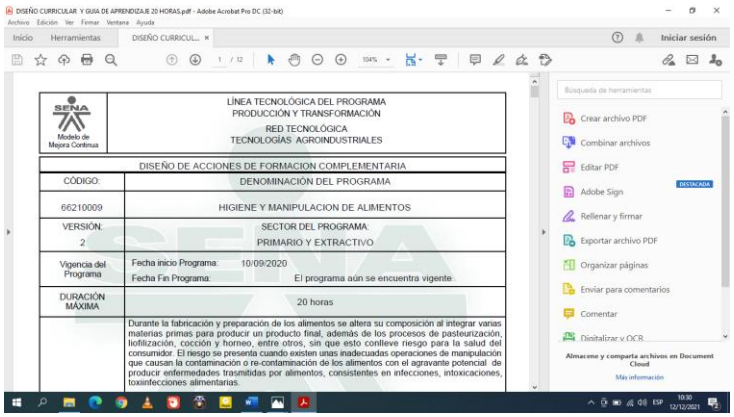
CABAÑAS DE BURITACA MODALIDAD PRESENCIAL





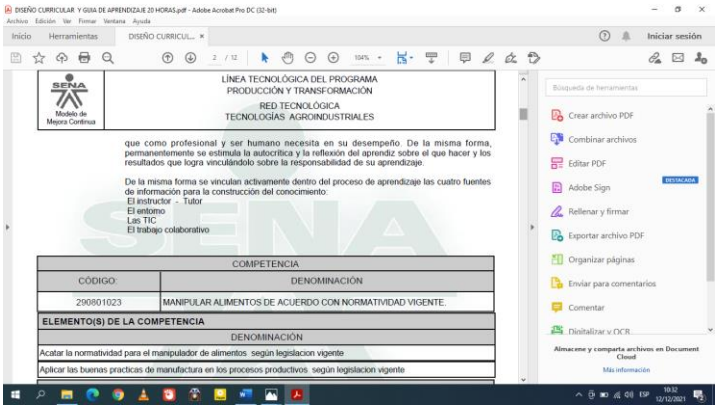


EVIDENCIAS OBLIGACION N° 2



	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210009	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 10/09/2020 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente.
DURACIÓN MÁXIMA	20 horas
	Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción y horneo, entre otros, sin que esto conlleve riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando existen unas inadecuadas operaciones de manipulación que causan la contaminación o re-contaminación de los alimentos con el agravante potencial de producir enfermedades trasmitidas por alimentos, consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias.



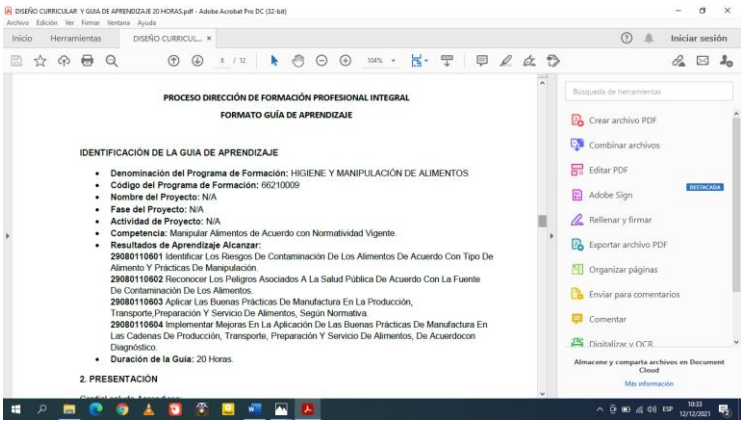
	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

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

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

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

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislacion vigente
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente



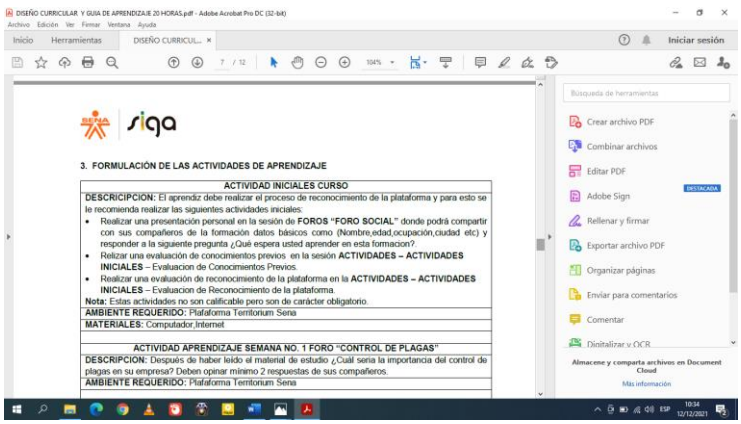
PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

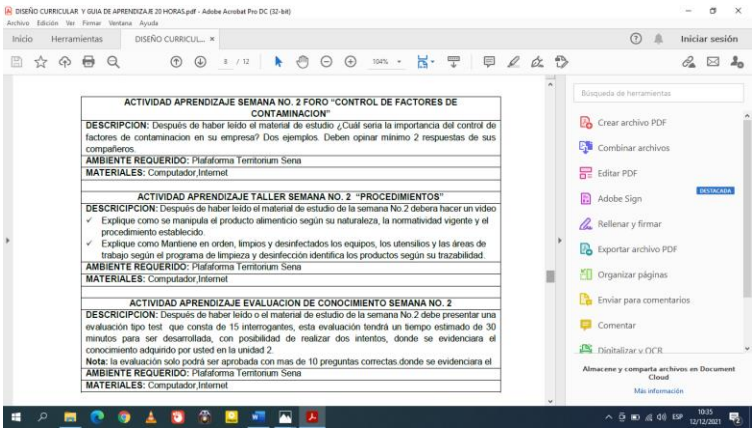
- **Denominación del Programa de Formación:** HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación:** 66210009
- **Nombre del Proyecto:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto:** N/A
- **Competencia:** Manipular Alimentos de Acuerdo con Normatividad Vigente.
-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

2. PRESENTACIÓN

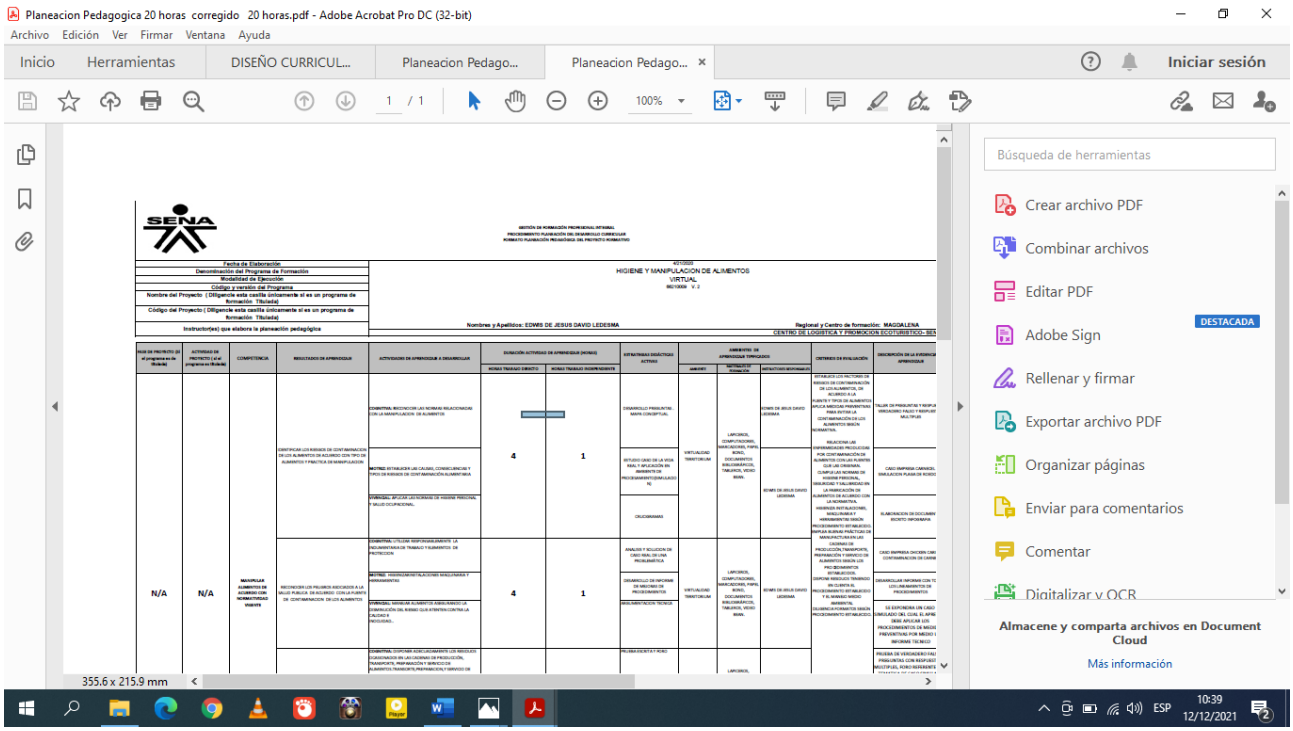


3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

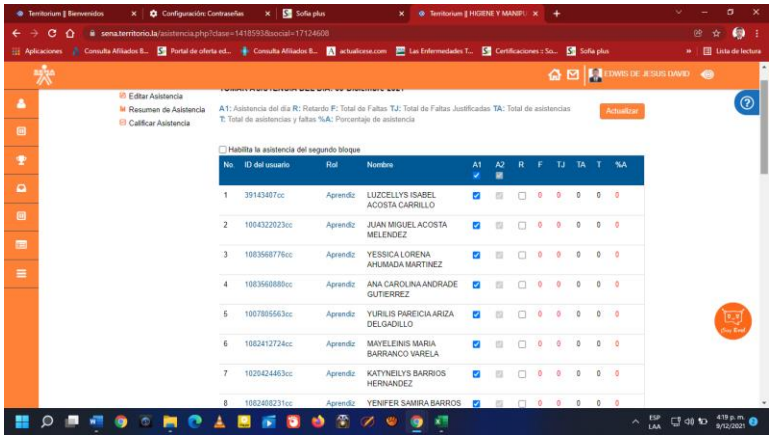
ACTIVIDAD INICIALES CURSO
DESCRICIPCION: El aprendiz debe realizar el proceso de reconocimiento de la plataforma y para esto se le recomienda realizar las siguientes actividades iniciales: • Realizar una presentación personal en la sesión de **FOROS "FORO SOCIAL"** donde podrá compartir con sus compañeros de la formación datos básicos como (Nombre,edad,ocupación,ciudad etc) y responder a la siguiente pregunta ¿Qué espera usted aprender en esta formacion? • Relizar una evaluación de conocimientos previos en la sesión **ACTIVIDADES – ACTIVIDADES INICIALES** – Evaluacion de Conocimientos Previos. • Realizar una evaluación de reconocimiento de la plataforma en la **ACTIVIDADES – ACTIVIDADES INICIALES** – Evaluacion de Reconocimiento de la plataforma. **Nota:** Estas actividades no son calificable pero son de carácter obligatorio.
AMBIENTE REQUERIDO: Plafaforma Territorium Sena
MATERIALES: Computador,Internet
ACTIVIDAD APRENDIZAJE SEMANA NO. 1 FORO "CONTROL DE PLAGAS"
DESCRICIPCION: Después de haber leído el material de estudio ¿Cuál seria la importancia del control de plagas en su empresa? Deben opinar mínimo 2 respuestas de sus compañeros.
AMBIENTE REQUERIDO: Plafaforma Territorium Sena

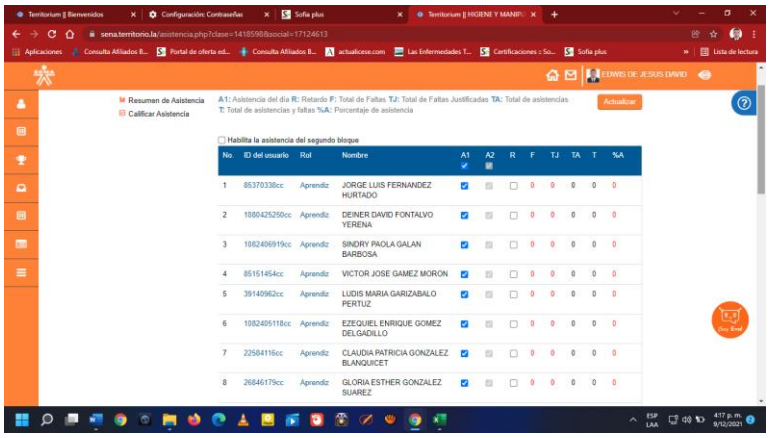


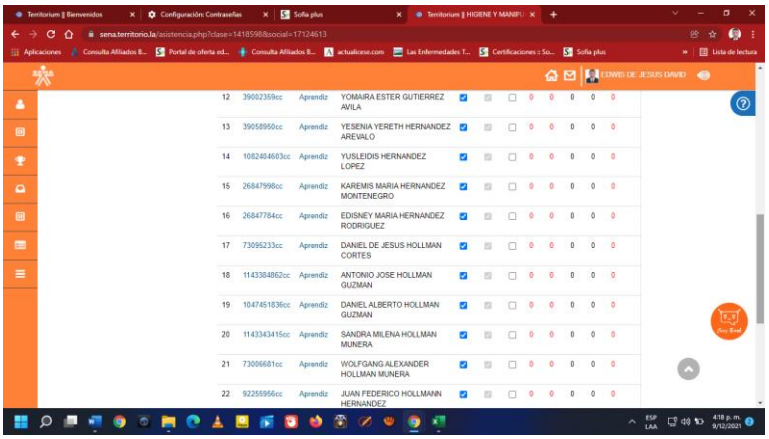
ACTIVIDAD APRENDIZAJE SEMANA NO. 2 FORO "CONTROL DE FACTORES DE CONTAMINACION"
DESCRICIPCION: Después de haber leído el material de estudio ¿Cuál seria la importancia del control de factores de contaminacion en su empresa? Dos ejemplos. Deben opinar mínimo 2 respuestas de sus compañeros.
AMBIENTE REQUERIDO: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

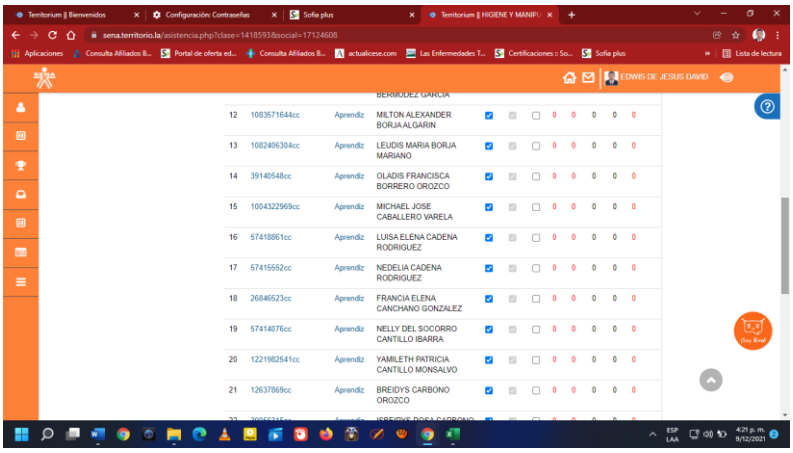

Planeacion Pedagogica 20 horas corregido 20 horas.pdf - Adobe Acrobat Pro DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas DISEÑO CURRICUL... Planeacion Pedago... Planeacion Pedago... Iniciar sesión
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
VIRTUAL
Nombres y Apellidos: EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA
Regional y Centro de formación: MAGDALENA
CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICO- BS
355.6 x 215.9 mm
Búsqueda de herramientas
Crear archivo PDF
Combinar archivos
Editar PDF
Adobe Sign
DESTACADA
Rellenar y firmar
Exportar archivo PDF
Organizar páginas
Enviar para comentarios
Comentar
Digitalizar y OCR
Almacene y comparta archivos en Document Cloud
Más información
ESP
10:39
12/12/2021

EVIDENCIAS OBLIGACION N° 6

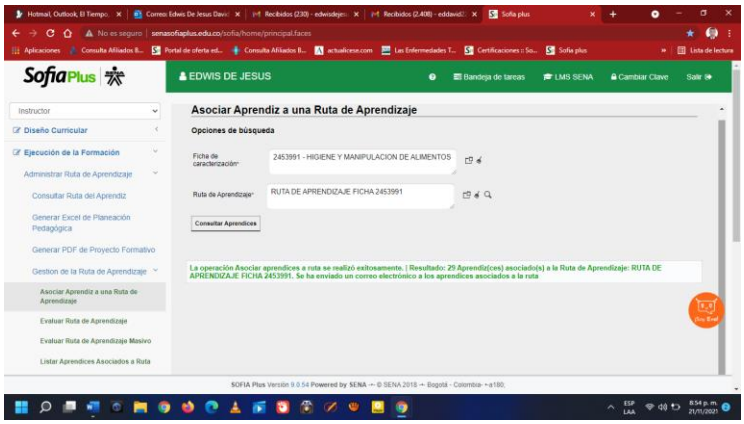


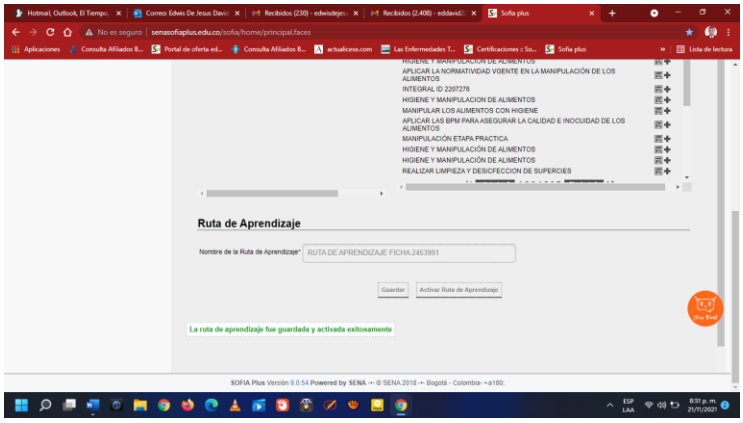


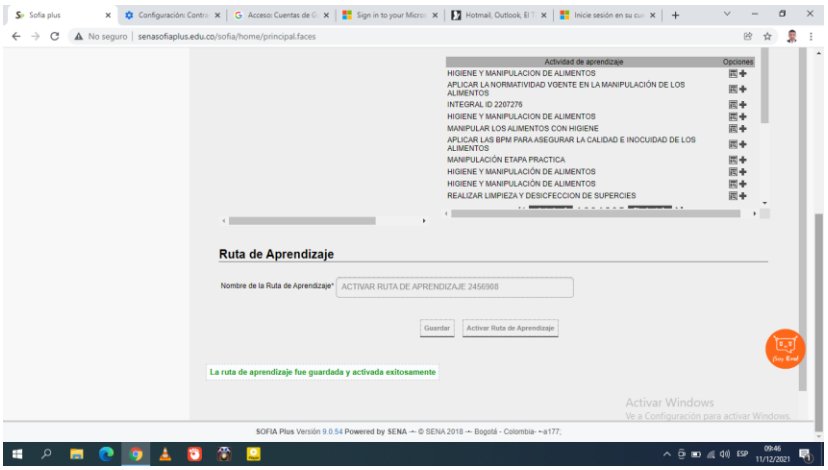




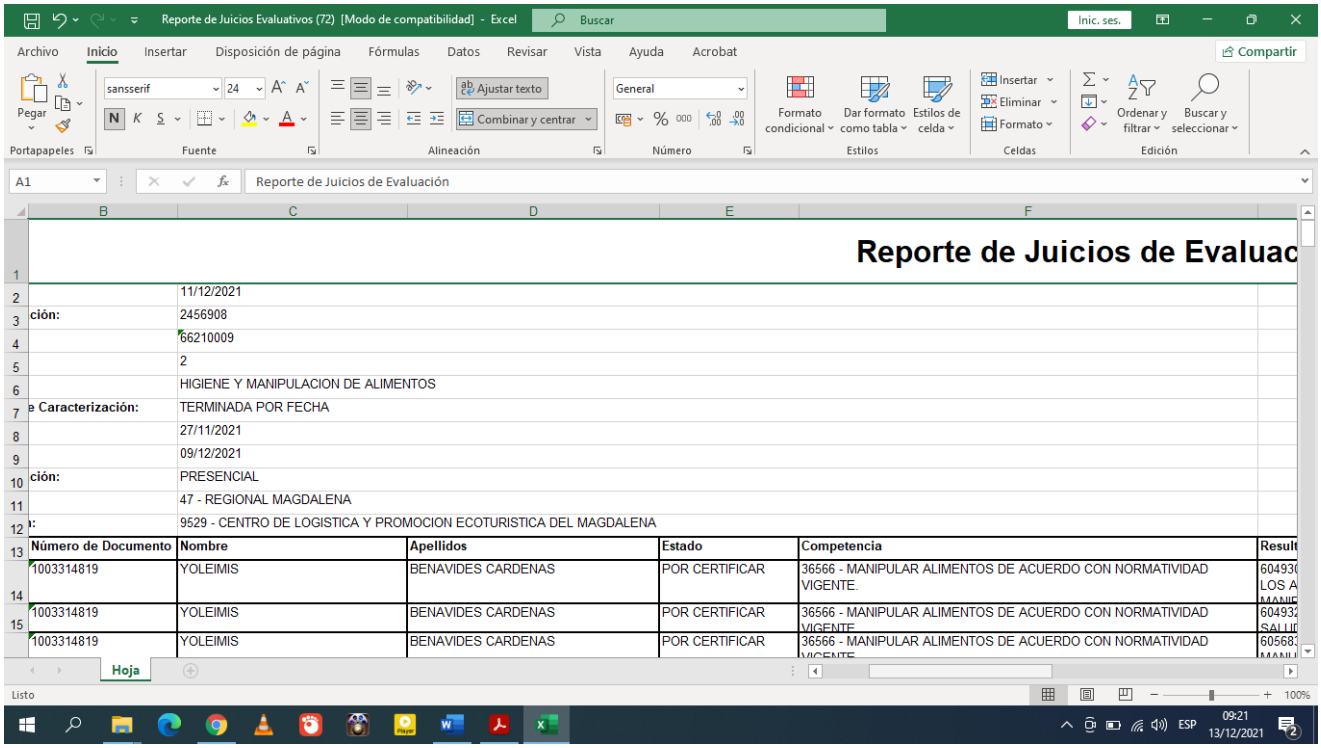
EVIDENCIAS OBLIGACION N° 7







EVIDENCIAS OBLIGACION N°8

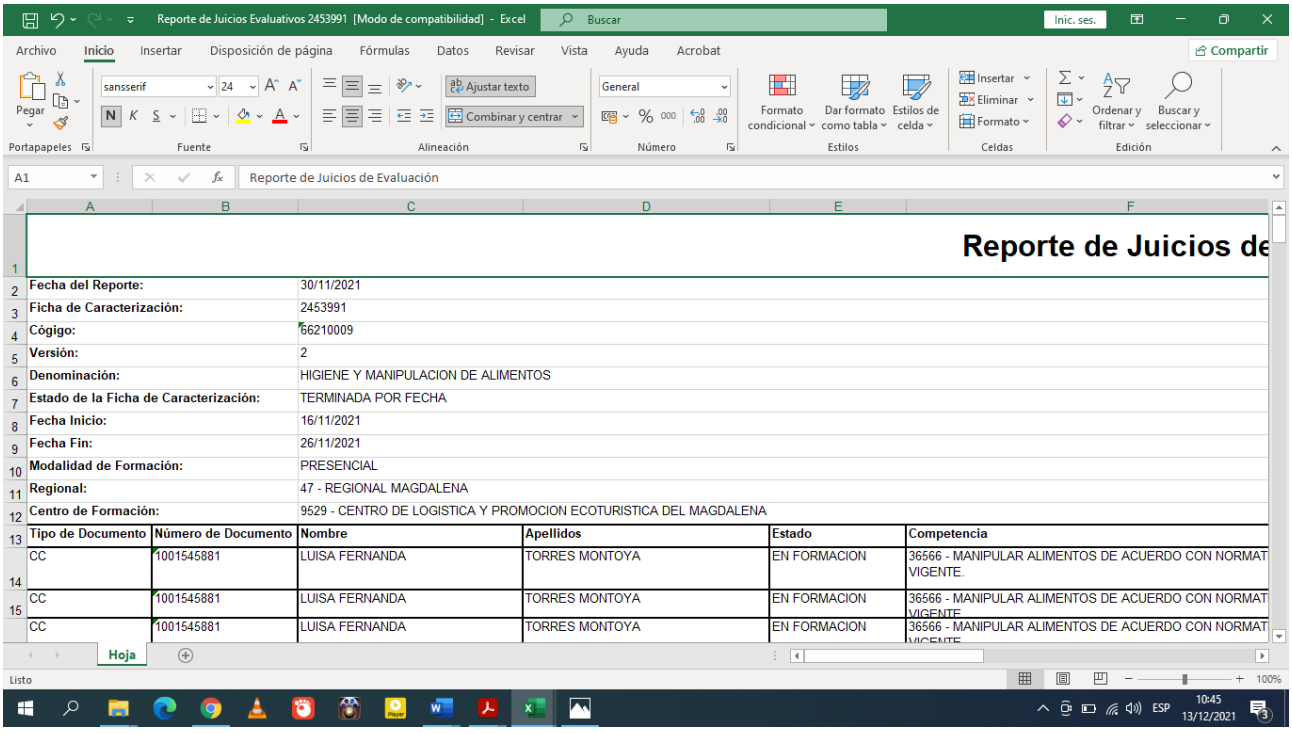


Reporte de Juicios Evaluativos (72) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluac

	11/12/2021
ción:	2456908
	66210009
	2
	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
e Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
	27/11/2021
	09/12/2021
ción:	PRESENCIAL
	47 - REGIONAL MAGDALENA
:	9529 - CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Result
1003314819	YOLEIMIS	BENAVIDES CARDENAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	60493 LOS A MANIP
1003314819	YOLEIMIS	BENAVIDES CARDENAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	60493 SALUD
1003314819	YOLEIMIS	BENAVIDES CARDENAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	60568 MANIP



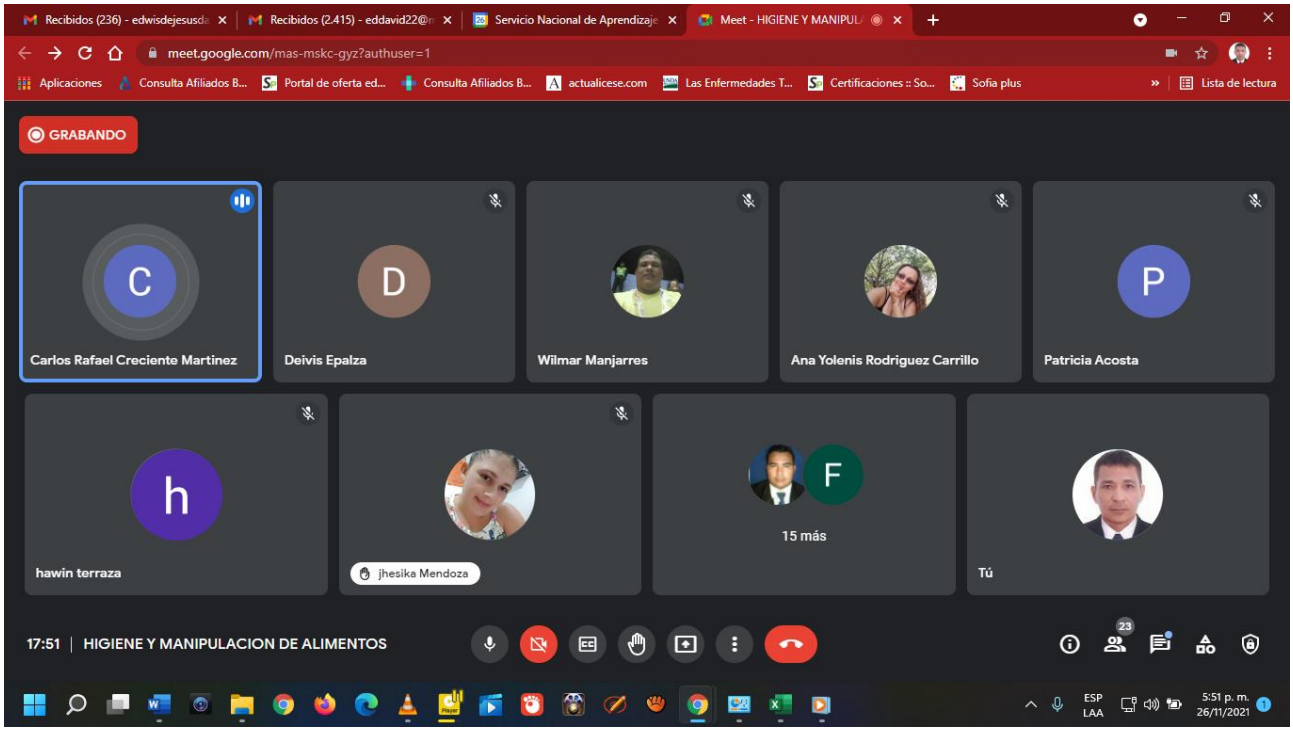
Reporte de Juicios Evaluativos 2453991 [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de

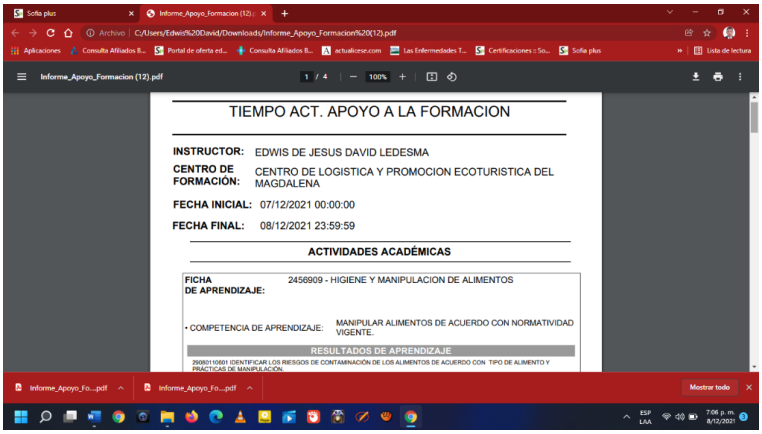
Fecha del Reporte:	30/11/2021
Ficha de Caracterización:	2453991
Cógigo:	66210009
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	16/11/2021
Fecha Fin:	26/11/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9529 - CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1001545881	LUISA FERNANDA	TORRES MONTOYA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
CC	1001545881	LUISA FERNANDA	TORRES MONTOYA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
CC	1001545881	LUISA FERNANDA	TORRES MONTOYA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE

EVIDENCIAS OBLIGACION N° 9



EVIDENCIAS OBLIGACION N° 13



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA

FECHA INICIAL: 07/12/2021 00:00:00

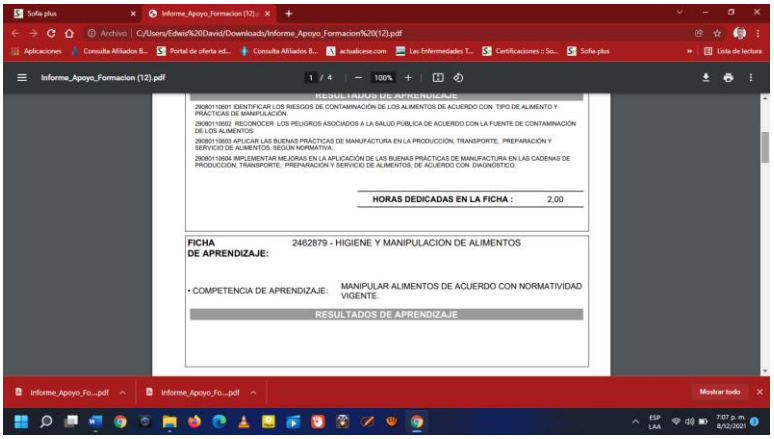
FECHA FINAL: 08/12/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2456909 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

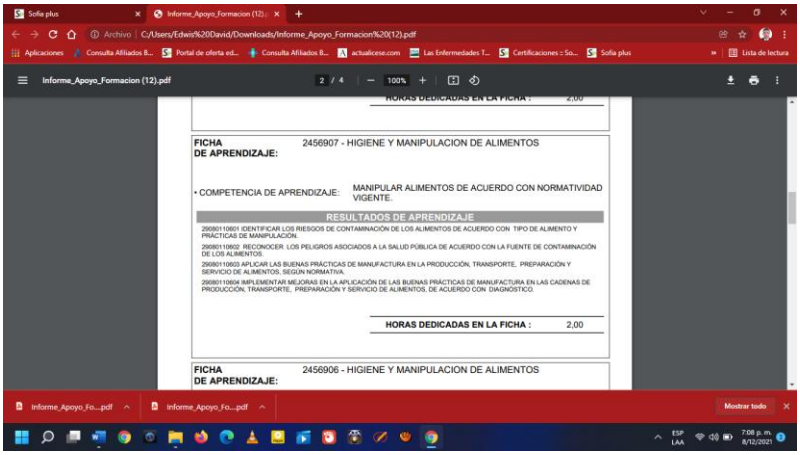


HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2462879 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

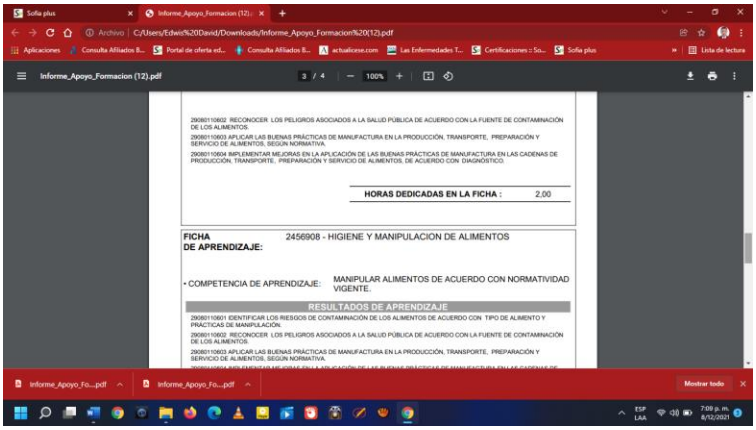


HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2456907 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE



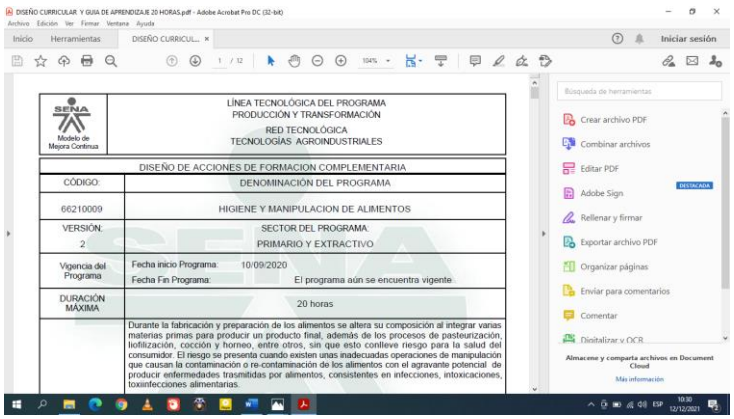
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2456908 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

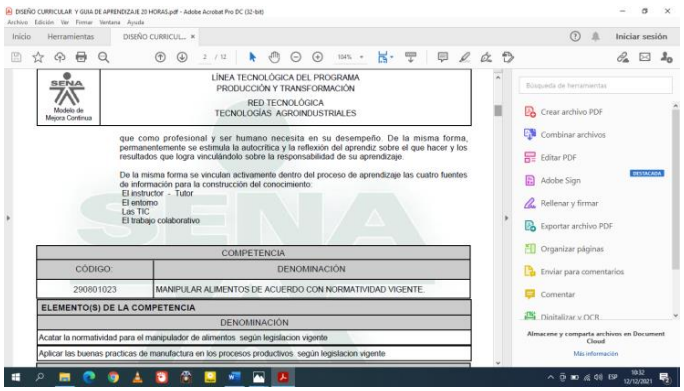
RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS OBLIGACION N° 14



	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210009	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 10/09/2020 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	20 horas
	Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción y horneo, entre otros, sin que esto conlleve riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando existen unas inadecuadas operaciones de manipulación que causan la contaminación o re-contaminación de los alimentos con el agravante potencial de producir enfermedades transmitidas por alimentos, consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias.

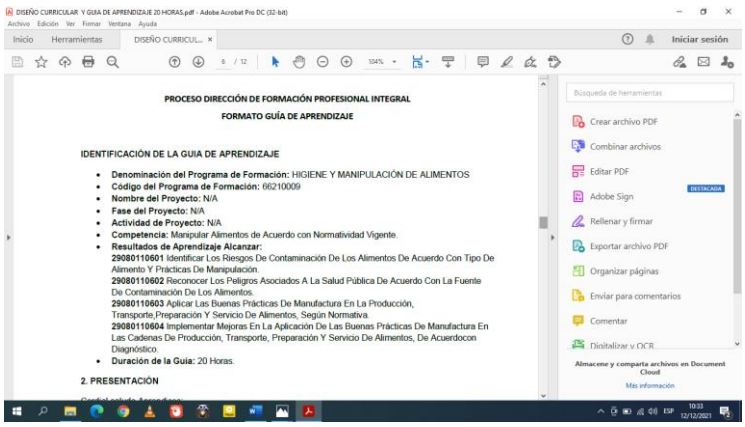


	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

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

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

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA	
DENOMINACIÓN	
Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislacion vigente	
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos, según legislacion vigente	



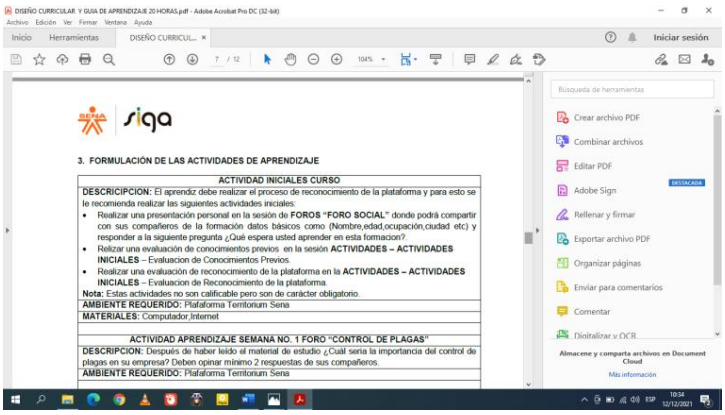
PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

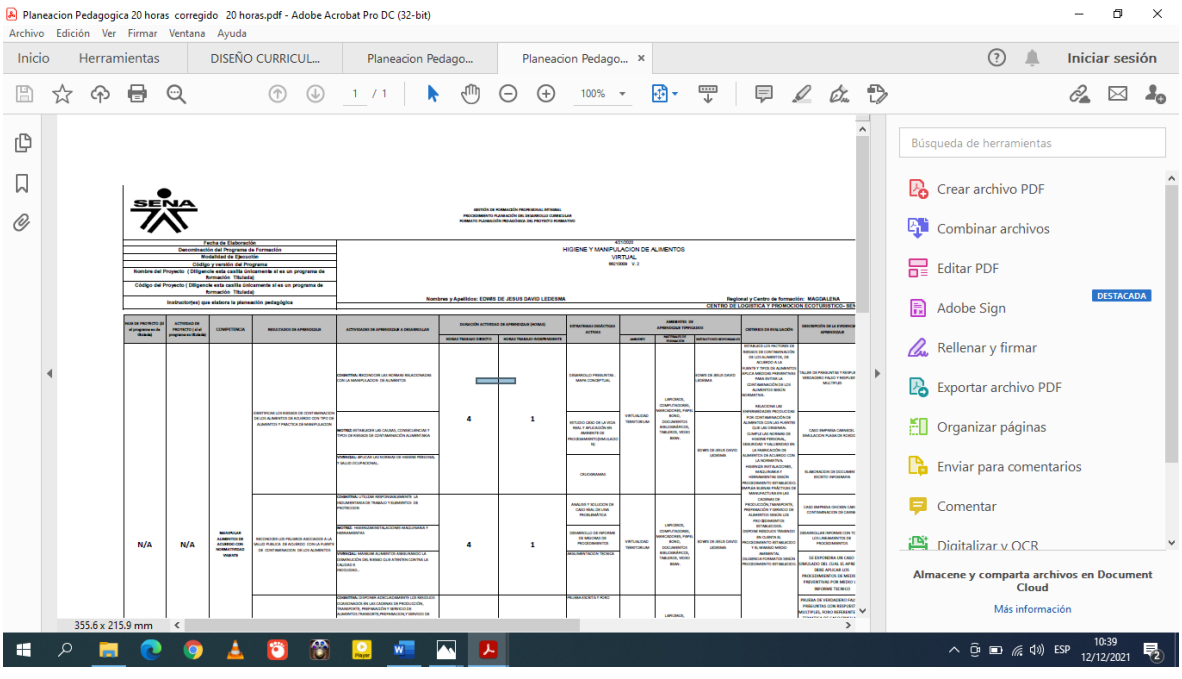
- **Denominación del Programa de Formación:** HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación:** 66210009
- **Nombre del Proyecto:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto:** N/A
- **Competencia:** Manipular Alimentos de Acuerdo con Normatividad Vigente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  2908010601 Identificar Los Riesgos De Contaminación De Los Alimentos De Acuerdo Con Tipo De Alimento Y Practicas De Manipulación.
  29080110602 Reconocer Los Peligros Asociados A La Salud Pública De Acuerdo Con La Fuente De Contaminación De Los Alimentos.
  29080110603 Aplicar Las Buenas Prácticas De Manufactura En La Producción, Transporte,Preparación Y Servicio De Alimentos, Según Normativa.
  29080110604 Implementar Mejoras En La Aplicación De Las Buenas Prácticas De Manufactura En Las Cadenas De Producción, Transporte, Preparación Y Servicio De Alimentos, De Acuerdocon Diagnóstico.
- **Duración de la Guia:** 20 Horas.

2. PRESENTACIÓN



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDAD INICIALES CURSO
DESCRICPICON: El aprendiz debe realizar el proceso de reconocimiento de la plataforma y para esto se le recomienda realizar las siguientes actividades iniciales: • Realizar una presentación personal en la sesión de **FOROS "FORO SOCIAL"** donde podrá compartir con sus compañeros de la formación datos básicos como (Nombre,edad,ocupación,ciudad etc) y responder a la siguiente pregunta ¿Qué espera usted aprender en esta formacion?. • Relizar una evaluación de conocimientos previos en la sesión **ACTIVIDADES – ACTIVIDADES INICIALES** – Evaluacion de Conocimientos Previos. • Realizar una evaluación de reconocimiento de la plataforma en la **ACTIVIDADES – ACTIVIDADES INICIALES** – Evaluacion de Reconocimiento de la plataforma. **Nota:** Estas actividades no son calificable pero son de carácter obligatorio. **AMBIENTE REQUERIDO:** Plataforma Territorium Senia **MATERIALES:** Computador,Internet
ACTIVIDAD APRENDIZAJE SEMANA NO. 1 FORO "CONTROL DE PLAGAS"
DESCRIPCION: Después de haber leído el material de estudio ¿Cuál seria la importancia del control de plagas en su empresa? Deben opinar mínimo 2 respuestas de sus compañeros. **AMBIENTE REQUERIDO:** Plataforma Territorium Senia



Planeacion Pedagogica 20 horas corregido 20 horas.pdf - Adobe Acrobat Pro DC (32-bit)

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
VIRTUAL

Nombres y Apellidos: EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA
Regional y Centro de formación: MAGDALENA CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICO- SEI

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de fase)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (Si el programa es de fase)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE Y EVIDENCIAS	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTE DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA APRENDIZAJE
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	INSTRUCTOR RESPONSABLE		
N/A	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTOS Y PRACTICA DE MANIPULACION	CONCEPTUAL: RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	4	1	DESARROLLO PREGUNTAS MAPA CONCEPTUAL	VIRTUALIDAD TERRITORIUM	EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA		
				METODO: ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA			ESTUDIO CASO DE LA VIDA REAL SOBRE LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN AMBIENTE DE PROCESAMIENTO(SIMULADO)				
				COMPORTAMIENTO: APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y SALUD OCUPACIONAL			CRUCIGRAMAS				
			RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PUBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	COMPORTAMIENTO: UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCION	4	1	ANALISIS Y SOLUCION DE CASO REAL DE UNA PROBLEMATICA	VIRTUALIDAD TERRITORIUM	EDWIS DE JESUS DAVID LEDESMA		
				METODO: IDENTIFICACION DE PELIGROS Y RIESGOS			DESARROLLO DE INFORME DE MEDIDAS DE PROCEDIMIENTOS				
				CONCEPTUAL: CONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PUBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS			EXPLICACIÓN TECNICA				
				COMPORTAMIENTO: REPORTAR ADECUADAMENTE LOS RIESGOS IDENTIFICADOS EN LAS LINEAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS TRANSMITE PREPARACIÓN Y SERVICIO DE			PRUEBA ESCRITA Y ROLE				

355.6 x 215.9 mm

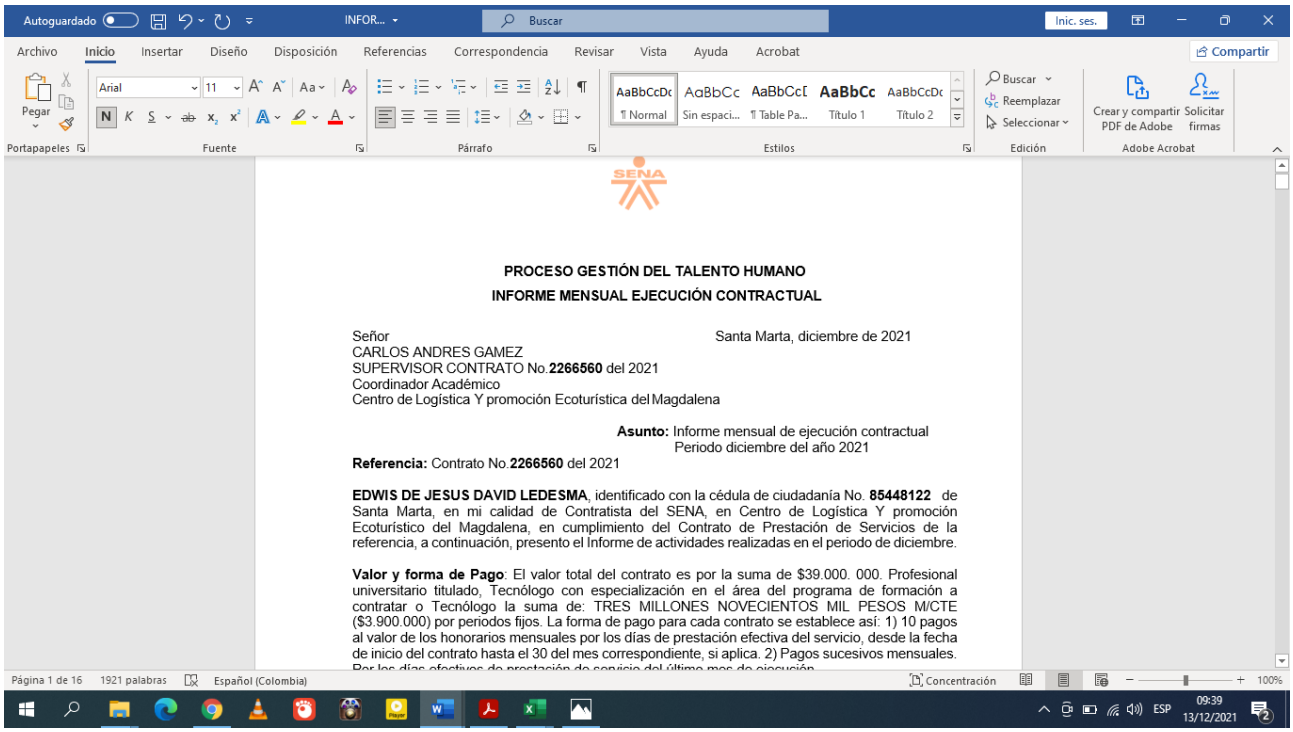
Búsqueda de herramientas

Crear archivo PDF
Combinar archivos
Editar PDF
Adobe Sign
Rellenar y firmar
Exportar archivo PDF
Organizar páginas
Enviar para comentarios
Comentar
Digitalizar y OCR

Almacene y comparta archivos en Document Cloud
Más información

ESP 10:39 12/12/2021

EVIDENCIAS OBLIGACION N° 26



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

Santa Marta, diciembre de 2021

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

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

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

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

EVIDENCIAS OBLIGACION N° 27

