PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Malaga 16 de MARZO de 2022

Señor (a)

***YADIMYR OSWALDO GARCIA REYES*.**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.3310751
Instructor grad. 16 - Coordinador academico
Malaga, Santander

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes MARZO del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR.3310751 del año 2022

WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO identificado con la cédula de ciudadanía No. 1096949703 de Malaga , en mi calidad de Contratista del SENA, en dependencia de COCINA en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, No CO1.PCCNTR.3310751 del año 2022 a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de MARZO del 2022

Valor y forma de Pago:
Se fija como valor total para el contrato la suma de $ 32.390.000,00 . Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Pagos mensuales por valor de ($ 3.075.000 Incluido IVA) y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.

Plazo: Será hasta el 16 de DICIEMBRE de 2022.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestar los servicios de apoyo a la gestión de carácter temporal como instructor, para la gestión del desarrollo curricular y la ejecución de acciones de formación titulada, complementaria y virtual en el área temática de COCINA y demás de su competencia, Programa Recurso Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes, Vigencia 2022

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación y alistamiento de las actividades de aprendizaje, seleccionando, adaptando o elaborando proyectos formativos-productivo con carácter empresarial, guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo,	Del 1 al 15 de marzo junto a asesoría pedagógica estuvimos en la axion de Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos	Del 1 al 15 de marzo Se crea portafolio de formacion en el drive de la ficha 2449280 face de ANALISIS del

	diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.	relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor.tanto titulada como complementaria	proyecto formativo formacion técnico en cocina Anexo pantallazo del drive portafolio creado
2	Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad, garantizando la oportunidad y calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo tales como: a. Registro de proyecto formativo, b. Realizar la creación de la ruta de aprendizaje y asocio de aprendices a la ruta, c. verificar el registro de los eventos de las actividades de aprendizaje en un plazo máximo de los 8 primeros días hábiles de cada mes, evidenciando en el reporte horas la programación de la acción de formación y/o proyecto formativo según la duración de las competencias del programa de formación, d. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente.	Del 1 al 15 de mrzo se realizo lo siguente 1.Diligenciar el formato de programación de las actividades en Sofía plus para cada ficha asignada según la planeación pedagógica y duración de las competencias del programa de formación y del programa. 2. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente en el aplicativo Sofía plus. Titulada ficha 2449280 formacion tecnico en cocina	Del 1 al 15 de marzo Se reporta Formacion complementaria de 40 horas cada una fichas 2500097 y 2509918 y del 16 al 31 de marzo formacion titulada ficha 2449280 fase de ANALISIS del proyecto formativo en mes de marzo Juicios evaluativos ficha 2500097 Verificación de eventos
3	Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos institucionales, con el fin de contextualizar a los aprendices en el proceso formativo y del contexto productivo; en la misma orientar la apertura del portafolio de evidencias del proceso formativo, el reconocimiento de aprendizajes previos, de estilos y ritmos de aprendizaje para dar inicio a la acción de la formación.	Llevar acabo el proceso de Inducción Institucional, aplicando las políticas institucionales . por medio de la formación complementaria ficha 2449280 Tecnicio en cocina	Se acaba de realizar la inducción en formacion titulada, de la ficha2449280 por parte del instructoe Cesar Ruiz desde 24 al 31 de enero 2022. En el mes de marzo no se requirió inducción Acta calificada en el drive

			Anexo pantallaso acta inducción en el drive
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular de los programas de formación del área temática objeto del contrato, así, aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la dirección de formación profesional integral, que conlleven al mantenimiento del grupo de aprendices matriculados por ficha procurando la deserción de aprendices de la formación aplicando y haciendo cumplir el reglamento del aprendiz	Elaboración de la planeación pedagógica y todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor	Del 1 al 15 de marzo 2022 se crea formacion complementaria de 40 horas cada una fichas 2500097 y 2509918 Del 16 al 31 de marzo se continuara formacion titulada ficha 2449280 fase de ANALISIS del proyecto formativo en mes de marzo -creacion fichas en el drive
5	Solicitar oportunamente, el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soportes, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol.	Realizar la solicitud de materiales utilizando el formato establecido para tal fin en el momento de requerirlos.	Se solicitaran a tiempo cuando en su momento lo requiera
6	Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva a las o los aprendices que le sean asignados y documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI	Realizar seguimiento de etapa productiva a los aprendices designados por coordinación academica.	Se realizaran seguimientos en el momento que se requiera en este mes de marzo 2022 no se desarrollo actividad alguna
7	Realizar la Evaluación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz, (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada del portafolio	Aplicar los instrumentos de evaluación realizando la respectiva retroalimentación del proceso con el aprendiz según lineamientos	Del 1 al 15 de marzo se Registro sistema sofia plus

	de evidencias del aprendiz, de acuerdo a los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje.	institucionales y realizar planes de mejoramiento cuando sea necesario. Registrar y emitir juicios evaluativos de la formacion 2449280 tecnico en cocina	Se aplicaran instrumentos de evaluación y se procede a los juicios evaluativos a los aprendices que presenten sus respectivas evidencias de la formacion 2500097 HIGIENE Y MANIPULACION y del 16 al 31 de marzo Tecnico en cocina ficha 2449280 en este momento acabamos de iniciar el proceso formativo en la parte técnica del programa pronto se calificara en plataforma -Formato juicios evaluativos ficha 2500097
8	Llevar el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad.	Llavar a cavo según indicaciones para grantizar la buena gestión en la Participación y socialización del debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad.	Se realiza según lo establecido mes a mes
9	Reportar y sistematizar en el sistema de información dispuesto por la entidad según la planeación pedagógica del programa, las acciones de formación en portafolios de evidencias y en documentos que demuestren los resultados de la ejecución contractual, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro	Del 1 al 15 Documentar los procesos de las acciones de formación que demuesten los resultados de la ejecución contractual Elaboración de portafolio complementaria y 2500097 y 2509918 Del 16 al 31 de marzo 2022	Portafolio del instructor de la formación Se orienta formacion profesional integral y Se crea portafolio de formacion en el drive de la ficha 2449280 inicio face de ANALISIS

		titulada ficha 2449280 tecnico en cocina	proyecto formativo formacion técnico en cocina 1 oferta 2022 y se crea Formacion complementaria de 40 horas cada una fichas 2500097 y 2509918 anexo pantallazo del drive
10	Realizar la presentación de resultados de ejecución del programa de formación, sobre la pertinencia y validez del mismo, como índices de deserción y/o oportunidades de mejora o validez del mismo. Entregar acta con el informe de resultados por programa de formación al finalizar el contrato.	Del 1 al 15 de marzo se crea formacion complementaria con sus respectivos juicios evaluativos ficha 2500097 y 25 09918 y del 16 al 31 de marzo Preparar y Presentar análisis de resultados y pertinencia del programa de formación. Ficha 2449280 tecnico en cocina	Portafolio del instructor de la formaciónTECNICO EN COCINA ficha 2449280 donde se inicia la formacion aunque en este mes se calificara el 28 de marzo la AP1 Anexo pantallazo portafolio en el drive
11	Construir junto con el equipo de instructores de su red de conocimiento, el Banco de material didáctico para cada programa de formación con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica.	Del 1 al 15 de marzo se crea formacion complementaria junto con el material didáctico utilizado en el desarrollo deformación complementaria y del 16 al 31 de marzo se continuaran con las competencias del programa de formación. Técnico en cocina ficha 2449280	Del 1 al 15 de marzo portafolios en el drive fichas 2500079 y 2509918 Material didáctico y del 16 al 31 de marzo se evidenciara en el portafolio del instructor que se comparte al equipo de pedagogía en el drive de la ficha 2449280 en el drive dispuesto para tal fin .
12	Realizar el alistamiento y aplicación de pruebas de calidad a aprendices y encuestas de satisfacción a las formaciones asignadas.	Organización de encuesta de satisfacción de aprendices para Elaborar y aplicar las pruebas de calidad de la formación en el 75% del proceso de formación.	Se realizara mas adelante ya que acabamos de iniciar la formacion

13	Apoyar la articulación de las acciones formación con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGA; de acuerdo a las orientaciones de los lineamientos institucionales.	Orientación para la incorporación de las estrategias SENNOVA, AGROSENA, SIGA en los proyectos formativos. Realización de reuniones con las áreas de SENNOVA, AGROSENA, SIGA para acordar la articulación con los programas de formación.	Se realizara apoyo de acciones cuando se requiera.
14	Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación de acuerdo con los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA.	Del 1 al 15 de marzo Participar en la oferta educativa del centro aplicando estrategias novedosas para vincular exitosamente aprendices al centro de formación	Participo en las ofertas ducativas de nustro centro de formación publicando los programas en mis redes sociales personales para poder llegar a mas personas,
15	Colaborar con la gestión de soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Del 1 al 15 de marzo 2022 se Elabora y documenta el procedimiento de ingreso de los aprendices a formación complementaria 2500097 Y 2509918 y titulada. Ficha 2449280 1 oferta 2022	Correos electrónicos de gestión de matricuala. Formatos de matricula y cedulas en PDF -Anexa pantallazo de correo
16	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar en proyectos de investigación de acuerdo a los lineamientos de la institución y SENNOVA.	Se realizara en el momento que se requiera en mes de marzo no se realizo

17	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Del 1 al 15 de marzo 2022 se Asiste a las reuniones de equipo de red y desarrollo curricular con el fin de realizar alistamientos de los programas de formación pertinentes	Participar cuando el centro de formación lo requiera con puntualidad y compromiso Actas de equipo de desarrollo curricular -Anexa fotos reuniones de red
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Asistir a las jornadas programadas por parte de bienestar del aprendiz. Cada mes	Se asistirá en el momento que se requiera
19	Apoyar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA de los aprendices, de manera informada y consentida por los mismos, garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	Realizar los registros de los Aprendices en la Agencia Pública de Empleo cuando se requiera.	Se asistirá en el momento que se requiera
20	Participar en las jornadas de actualización, capacitación y transferencia tecnológica convocadas por el centro, para su implementación en las acciones del mismo.	Asistir a las reuniones sobre transferencias pedagógicas y tecnológicas programadas por el centro	Portafolio del instructor y del aprendiz de la formación. Se asistira a reuniones programadas por el centro en el momento que se requiera .
21	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos por el SIG y el SST y aplicarlos en la ejecución del contrato	Certificado de inducción al SST 2022 que se presentara al inicio del contrato con la cuenta de cobro en marzo no se requirió
22	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “Orientar Procesos Formativos Con Base En	Participar y certificarse en la norma de competencias “Orientar procesos	Anexo Certificado de la NCL Orientar formación

	Los Planes De Formación Concertados, O La Actualización "Orientar Formación Presencial De Acuerdo Con Procedimiento Técnico Y Normativo" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	formativos presenciales con base en los planes de formación concertados" o la actualización "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo.	presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativa, adjunto a la hoja de vida vigente hasta noviembre 2022
23	Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito, realizando la entrega oportuna de los documentos y soportes de cuenta de cobro al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal.	Reportar la documentación requerida en la ejecución contractual en la plataforma SECOP II. Relacionada a este mes	Documentos cargados en la plataforma SECOP II contrato 2022 En las fechas estipuladas -Pantallazo de drive con documentos cargados
24	El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Tesorería o quien haga sus veces.	Realizar la legalización de las comisiones o desplazamientos en el caso de presentarse los 5 días hábiles siguientes a la finalización	Se realizara en el momento que se requiera en el mes de MARZO 2022 no se realizo
25	El CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales).	Cumplir con las obligaciones mensuales de pago de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud,pensión, y riesgos)	Planilla de pago presentada junto con la cuenta cobreo mes de MARZO 2022
26	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Acatar las obligaciones necesarias para dar cumplir el objeto contractual.	En el momento que sean asignadas presentar las evidencias.

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 planilla de pagos para aporte de salud, pensión y ARL No. **7828083602** riesgo 2 correspondiente al Mes de FEBRERO de 2022 (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_x__ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (52) folios

Cordialmente,

Firma
WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO
Contratista
C.C. No. 1096949703
Recibí a satisfacción:

Firma
***YADIMYR OSWALDO GARCIA REYES*.**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.3310751 **del 2022**
C.C. 13928646 **Coordinador academico**
Malaga, Santander.

EVIDENCIAS DEL 9 AL 28 DE FEBRERO Y DEL 1 AL 15 DE MARZO 2022

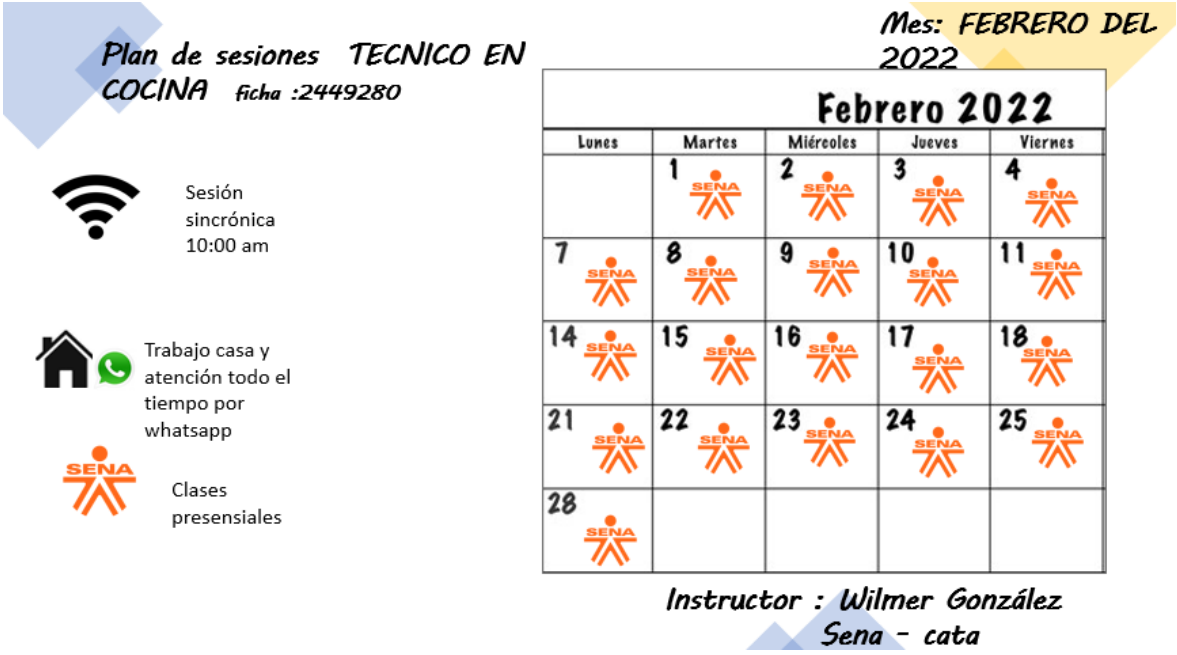
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

FICHA : 2449280	**NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN:** TECNICO EN COCINA	**FECHA INICIO FICHA:** 24 ENERO 2022	**FECHA FIN FICHA:** 22 DE SEPTIEMBRE 2022
NOMBRE INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO		**NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS: 27**	

Se evidencia actividades después del 9 de febrero día en que se pasó la cuenta de cobro del mes de febrero



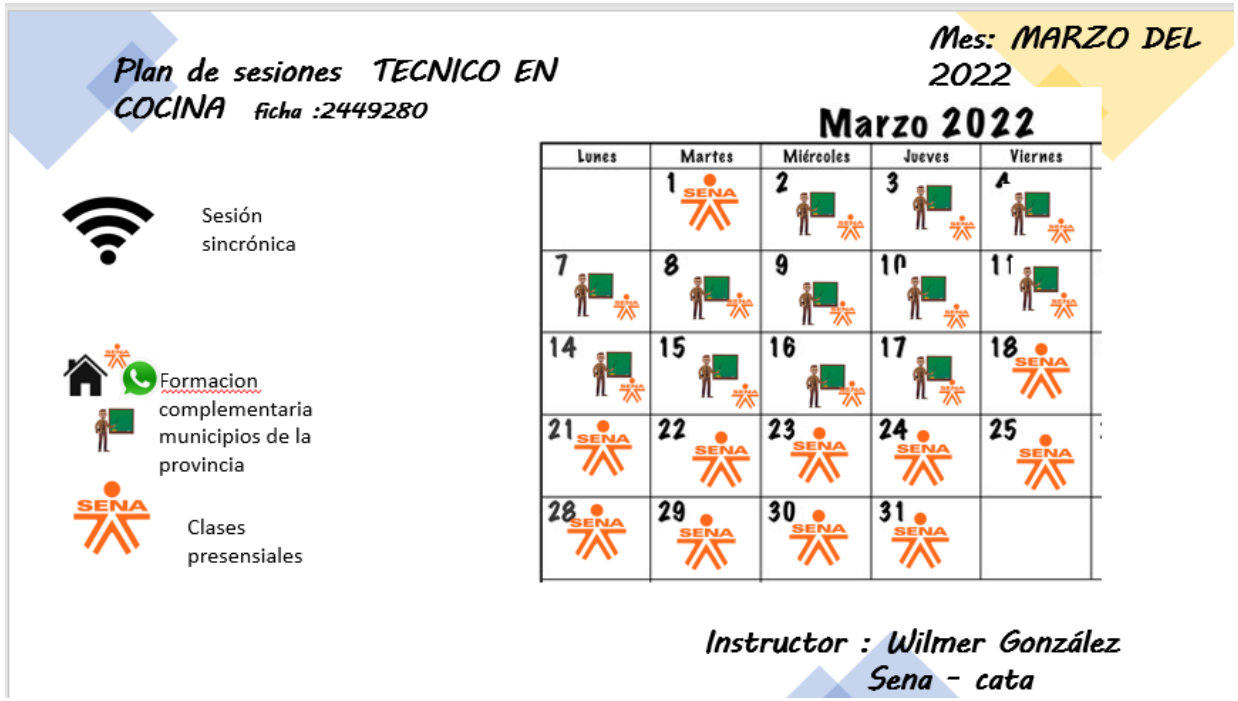
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Y a continuación La ejecución de actividades para este mes de MARZO se evidenciaran, se realizaron de acuerdo con la siguiente planeación:



Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

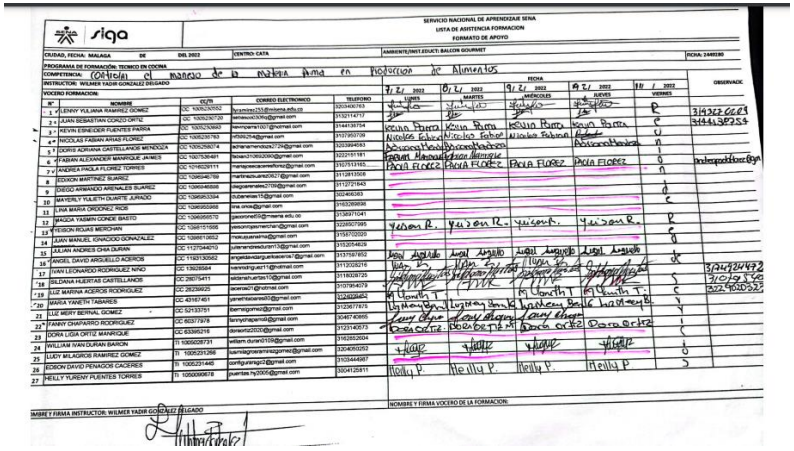
FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA	ASISTENCIA APRENDICES	SOPORTE EVIDENCIAS
Semana 2 **Del 7 al 11 de febrero 2022**	Continuamos formación presencial TECNICO EN COCINA de Málaga Santander ficha 2449280. se continua con la competencia CONTROL DE MANEJO DE MATERIA PRIMA de la AP1 de nuestra planeación pedagógica cuyo resultado de aprendizaje fue : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización	aprendices Asistentes a la formación : LENNY YULIANA RAMIREZ GOMEZ JUAN SEBASTIAN CORZO ORTIZ KEVIN ESNEIDER FUENTES PARRA NICOLAS FABIAN ARIAS FLOREZ DORIS ADRIANA CASTELLANOS MENDOZA FABIAN ALEXANDER MANRIQUE JAIMES ANDREA PAOLA FLOREZ TORRES MAYERLY YULIETH DUARTE JURADO YEISON ROJAS MERCHAN ANGEL DAVID ARGÜELLO ACEROS IVAN LEONARDO RODRIGUEZ NIÑO SILDANA HUERTAS CASTELLANOS RODRIGUEZ MARIA YANETH TABARES	Se inicial las exposiciones por parte de los aprendices según el tema asignado  Se realizan actividades de retro alimentacion de los temas

	Donde se procede al desarrollo dela guía de aprendizaje Se explica la importancia del contenido nutricional de los alimentos y la función que cumplen en el organismo al igual que la importancia de las fichas técnicas de los alimentos donde se desarrollan diferentes actividades y aprendices exponen temas relacionados con nuestra competencia que finaliza el 11 de febrero con la evidencia de conocimiento .	LUZ MERY BERNAL GOMEZ FANNY CHAPARRO RODRIGUEZ DORA LIGIA ORTIZ MANRIQUE LUDY MILAGROS RAMIREZ GOMEZ - HEILLY YURENY PUENTES TORRES	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			 Asistencia semna 2 febrero 2022 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

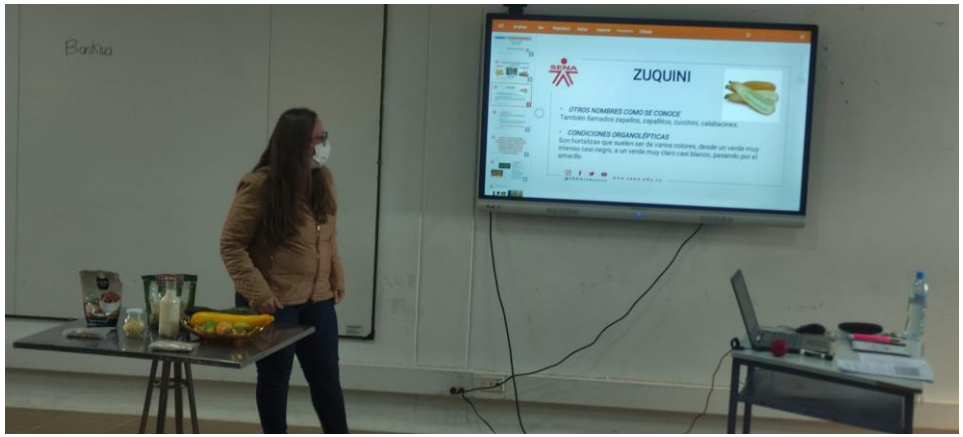
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Semana 3 **Del 14 al 18 de febrero 2022**	- la formación de TECNICO EN COCINA ficha 2449280 Se da inicio a la competencia de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS de nuestro programa de formación socializan la importancia de la higiene y inocuidad alimenticia al momento de la preparación de se realiza saberes previos por medio de sopas de letras para verificar sus conocimientos y	aprendices Asistentes a la formación : LENNY YULIANA RAMIREZ GOMEZ JUAN SEBASTIAN CORZO ORTIZ KEVIN ESNEIDER FUENTES PARRA NICOLAS FABIAN ARIAS FLOREZ DORIS ADRIANA CASTELLANOS MENDOZA FABIAN ALEXANDER MANRIQUE JAIMES ANDREA PAOLA FLOREZ TORRES MAYERLY YULIETH DUARTE JURADO YEISON ROJAS MERCHAN ANGEL DAVID ARGÜELLO ACEROS IVAN LEONARDO RODRIGUEZ NIÑO	Semana (3) del 14 al 18 de febrero 2022 Charla por parte de bienestar al aprendiz 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

	socialización de los 5 momentos de la guía de aprendizaje así como las listas de chequeo y el plan de trabajo entregado a cada uno de los aprendices - Adicionalmente se compartió el material de apoyo para el desarrollo de la actividad que será hasta hasta el día 28 de febrero 2022 de la AP1 Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos. de nuestro proyecto formativo .	SILDANA HUERTAS CASTELLANOS RODRIGUEZ MARIA YANETH TABARES LUZ MERY BERNAL GOMEZ FANNY CHAPARRO RODRIGUEZ DORA LIGIA ORTIZ MANRIQUE LUDY MILAGROS RAMIREZ GOMEZ HEILLY YURENY PUENTES TORRES	exposición de aprendices sobre el la importancia de los alimentos   

			    WASAB

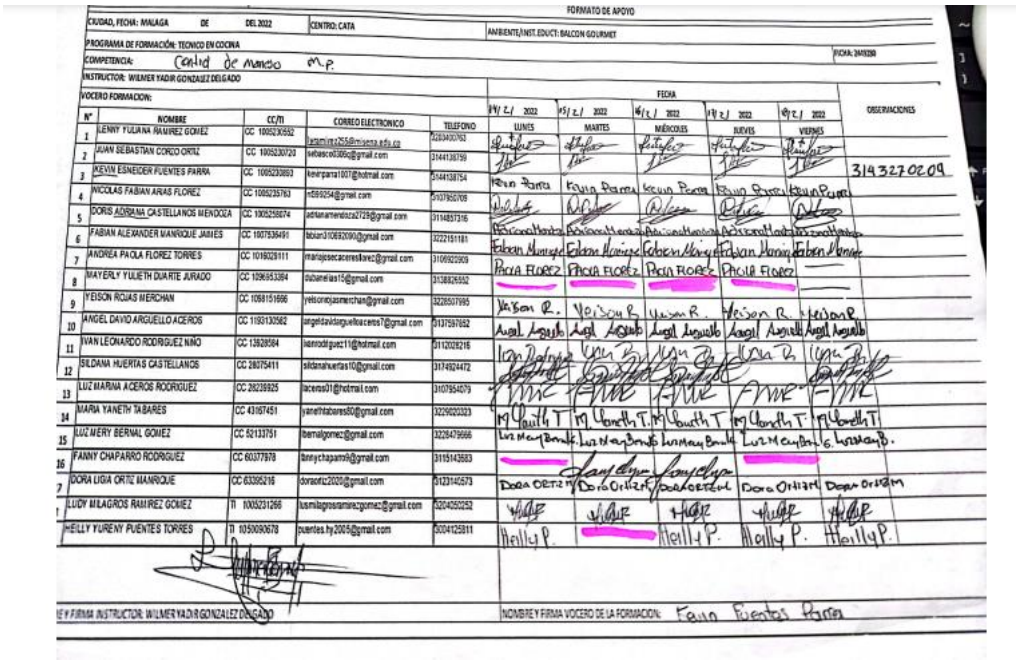
			 Exposición plan de saneamiento básico en formación  

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			ASISTENCIA FORMACION del 14 al 18 de febrero 

FORMATO DE APOYO

CIUDAD, FECHA: MALAGA DE DEL 2022 — CENTRO: CATA — AMBIENTE/UNIT. EDUCT: BALCON GOURMET

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN COCINA — FICHA: 2493250

COMPETENCIA: Control de Montaje M.P.

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

VOCERO FORMACION:

N°	NOMBRE	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO
1	JENNY YULIANA RAMIREZ GOMEZ	CC 1005230532	[illegible]@misena.edu.co	3208400763
2	JUAN SEBASTIAN CORDO ORTIZ	CC 1005230720	sebascol0305@gmail.com	3144138759
3	KEVIN ESNEIDER FUENTES FARFA	CC 1005233893	kevinfarfa1007@hotmail.com	3144138754
4	NICOLAS FABIAN ARIAS FLOREZ	CC 1005235763	+5899254@gmail.com	3107955708
5	DORIS ADRIANA CASTELLANOS MENDOZA	CC 1005258974	adrianamendoza2729@gmail.com	3114857316
6	FABIAN ALEXANDER MANRIQUE JAIMES	CC 1007536491	fabian3108920@gmail.com	3222151181
7	ANDREA PAOLA FLOREZ TORRES	CC 1019029111	mariajosecaceresflorez@gmail.com	3106923909
8	MAYERLY YULIETH DUARTE JURADO	CC 1096953384	duanelias15@gmail.com	3138826552
9	YEISON ROJAS MERCHAN	CC 1098151696	yeisonrojasmerchan@gmail.com	3228507995
10	ANGEL DAVID ARGUELLO ACEROS	CC 1193130562	angeldavidarguelloaceros7@gmail.com	3137597652
11	IVAN LEONARDO RODRIGUEZ NIÑO	CC 13828584	ivanrodriguez11@hotmail.com	3112028216
12	SILDANA HUERTAS CASTELLANOS	CC 28075411	sildanahuertas10@gmail.com	3174924472
13	LUZ MARINA ACEROS RODRIGUEZ	CC 28239925	laceros01@hotmail.com	3107954079
14	MARIA YANETH TABARES	CC 43167451	yanethtabares80@gmail.com	3225020323
15	LUZ MERY BERNAL GOMEZ	CC 52133751	lbernalgomez@gmail.com	3228479666
16	FANNY CHAPARRO RODRIGUEZ	CC 60377978	fannychaparro9@gmail.com	3115143583
17	DORA LIGIA ORTIZ MANRIQUE	CC 63356216	doraortiz2020@gmail.com	3123140573
18	LUDY MILAGROS RAMIREZ GOMEZ	TI 1005231266	ludmilagrosramirezgomez@gmail.com	3204050252
19	HELLY YURENY FUENTES TORRES	TI 1050090678	fuentes.hy2005@gmail.com	3004125811

FECHA

LUNES 14/2/2022	MARTES 15/2/2022	MIÉRCOLES 16/2/2022	JUEVES 17/2/2022	VIERNES 18/2/2022	OBSERVACIONES
					3193270209

NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

NOMBRE Y FIRMA VOCERO DE LA FORMACION: Faiva Fuentes Farfa

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Semana 4 **Del 21 al 28 de febrero 2022**	- En esta semana se continuar con la competencia HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS de nuestro programa de formación se estudia el decreto 3075 1997 y la resolución 2674 del 2013 donde se deja en claridad la importancia de las buenas practicas de manipulación en nuestra profesión así mismo se exponen diferentes temas por parte de el instructor donde se realiza el producto entregable y el cuestionario de dicha competencia de igual manera para motivar a los aprendices desde el inicio a la cocina se realizo una	aprendices Asistentes a la formación presencial: LENNY YULIANA RAMIREZ GOMEZ JUAN SEBASTIAN CORZO ORTIZ KEVIN ESNEIDER FUENTES PARRA NICOLAS FABIAN ARIAS FLOREZ DORIS ADRIANA CASTELLANOS MENDOZA FABIAN ALEXANDER MANRIQUE JAIMES ANDREA PAOLA FLOREZ TORRES MAYERLY YULIETH DUARTE JURADO YEISON ROJAS MERCHAN ANGEL DAVID ARGÜELLO ACEROS IVAN LEONARDO RODRIGUEZ NIÑO RODRIGUEZ MARIA YANETH TABARES LUZ MERY BERNAL GOMEZ FANNY CHAPARRO RODRIGUEZ DORA LIGIA ORTIZ MANRIQUE	Semana (4) de 21 al 28 de febrero 2022 Expocision por parte de los aprendices de los diferentes temas relacionados en la parte de transferencia del conosimiento con la competencia de higiene y manipulacion de alimentos para finalizar estos temas.      

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

	actividad creativa de sabores y texturas en los alimentos al igual que los colores y diseño de emplatado , cada uno en su casa y lo exponen en formación , dando excelente resultados y mucha motivación	LUDY MILAGROS RAMIREZ GOMEZ HEILLY YURENY PUENTES TORRES	Cancion plan sobre plan saneamiento 

			Coplas sobre limpieza y desinfección  Cuento ETAS enfermedades trasmitidas por alimentos

			 Actividad sobre la creatividad y motivación hacia su profesión incentivándolos a ser mejores en el mundo laboral

			  Pausas activas durante las formacones son importante  Conociendo nuestra biblioteca (charla informativa)

			 Técnica de alta cocina de cada uno de los aprendices motivados a entrar a cocinar jugando con los alimentos colores y texturas

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

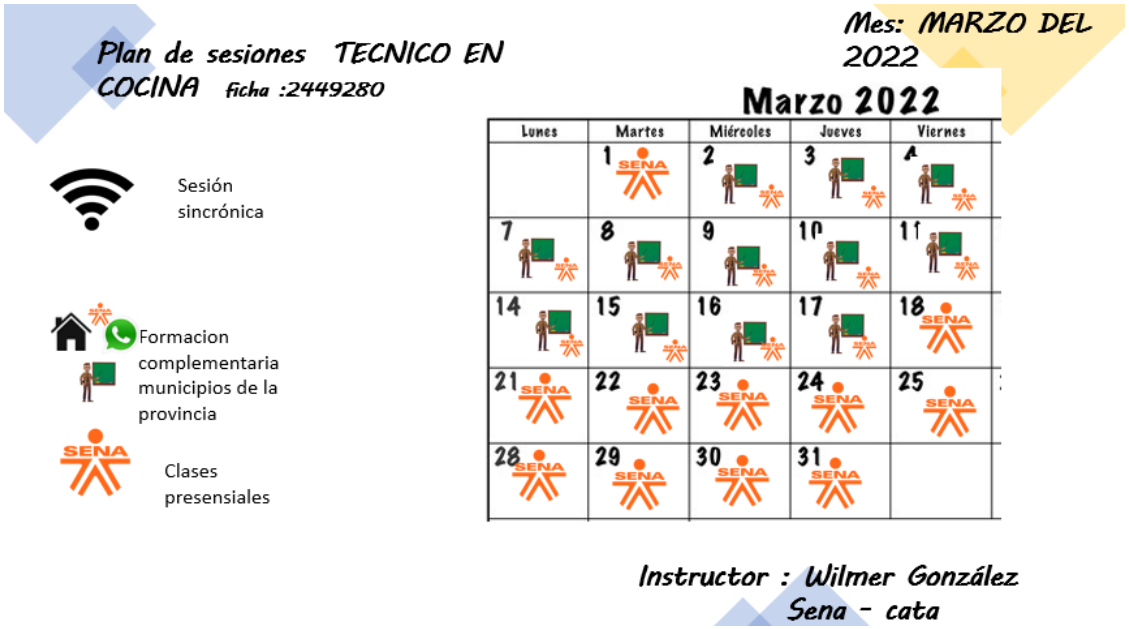
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

FICHA : 2500097	**NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN: COMPLEMENTARIO** HIGUIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**FECHA INICIO FICHA:** 01 MARZO 2022	**FECHA FIN FICHA:** 08 DE MARZO 2022
NOMBRE INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO		**NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS:31**	

La ejecución de actividades para este mes, se realizaron de acuerdo con la siguiente planeación:



Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

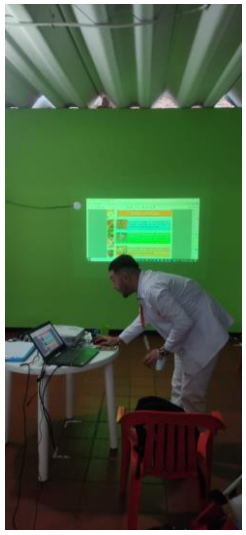
FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA	ASISTENCIA APRENDICES	SOPORTE EVIDENCIAS
Del 1 al 8 de marzo 2022	La formación de TECNICO EN COCINA inicia sus competencias transversales en HABITOS DE VIDA SALUDABLE por lo tanto se dio inicio a formaciones complementarias de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Donde esta semana se trabajo en el municipio de soata boyaca en el Centro de Desarrollo Infantil Se da inicio a la formacion presencial de	- aprendices de la ficha 2500097 conformados por 31 aprendices ana mercedes llanes Aura Cecilia Archila Catalina Peěrez claudia salazar diana paola dulcey fajardo diana veronica patiño Dorelly Albarracin doreli davila barrera esperanza dueñas silva flor mireya rojas gloria ines manrique Gloria Patricia Oliveros Archila	Evidencias de la formacion ficha 2500097 de soata boyaca 2022 higiene y manipulacion de alimentos Desarrollode la gia de aprendizaje en formacion en el CDI soata 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

	HIGIENE Y MANIPULACION con buena asistencia 31 personas matriculadas y 31 asistentes . se procede a compartir el material como la guía de aprendizaje , y todo el material de apoyo para que se empapen de los temas, se envían las LCH listas de chequeo respectivas tanto de producto(desarrollo de la guía de aprendizaje) y desempeño(video demostrando buenas prácticas higiénicas) el cual firmaron cuando entregan sus evidencias cada aprendiz, tan bien se realiza la formacion presencial en las noches donde se explican todos los temas de importancia en la manipulación de alimentos , en conclusión los aprendices que presentaron sus evidencias en los	guillermo ramirez oliveros Lida Yamile lizarazo Rincón luz marina bonilla maria del pilar lopez maria eugenia manrique maria ines sandoval marisol guio pinzon martha isabel picon myrian diaz diaz maria nancy ramirez olga lucia adarme silva olga lucia rios cruz olga lucia sandoval lizarazo olga yasmid lopez moreno rita patricia figueroa rosa emma salcedo Stella barón manrique ana victoria gomez cordero carmen ligia suarez gomez	  Explicacion de los temas de la formacion   

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

	tiempos estipulados , serán certificados , aunque en este caso asistieron todos los días el total de los aprendices		 

			Actividades grupales trabajo en equipo  Dramatizacion sobre las ETAS 

			Coplas sobre limpieza y desinfeccion  Cancion sobre plan de saneamiento basico y su importancia 

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Formato de matricula formacion complementaria ficha 2500097

Código Ficha	2500097
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

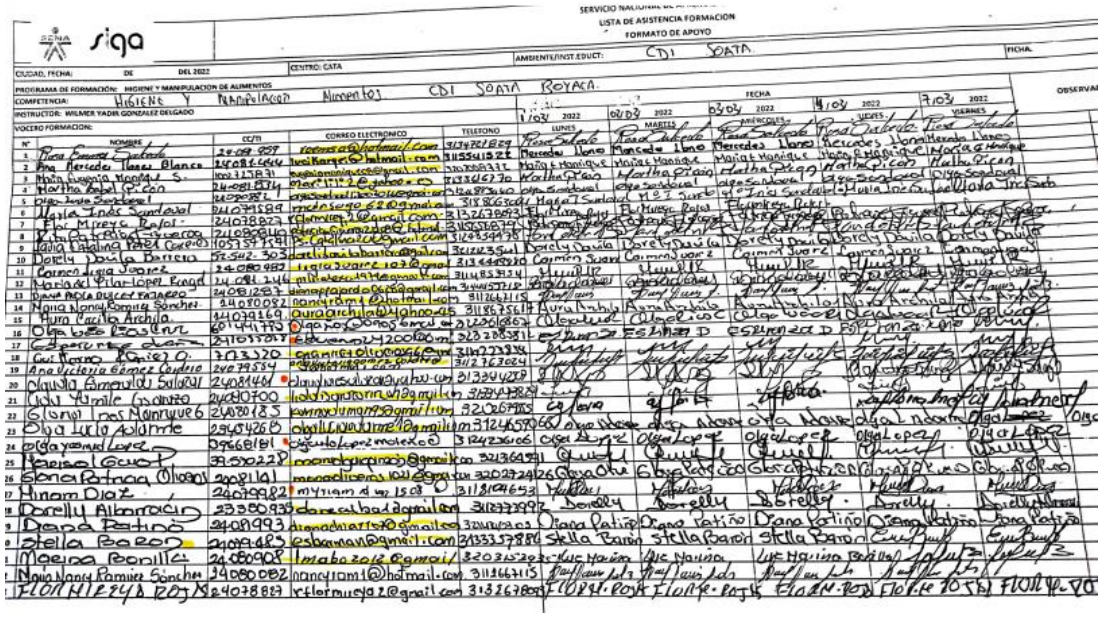
Identificación	Nombre
CC - 24081444	ANA MERCEDES LLANES BLANCO
CC - 24079554	ANA VICTORIA GOMEZ CORDERO
CC - 24079269	AURA CECILIA ARCHILA
CC - 24080485	CARMEN LIGIA SUAREZ GOMEZ
CC - 24081461	CLAUDIA ESMERALDA SALAZAR BALAGUERA
CC - 24081287	DIANA PAOLA DULCEY FAJARDO
CC - 24081993	DIANA VERONICA PATIÑO CHIA
CC - 52542303	DORELI DAVILA BARRERA
CC - 23350935	DORELY ALBARRACIN RIAÑO
CC - 24081328	ESPERANZA DUEÑAS SILVA
CC - 24078827	FLOR MIREYA ROJAS
CC - 24080185	GLORIA INES MANRIQUE GOMEZ
CC - 24081149	GLORIA PATRICIA OLIVEROS ARCHILA
CC - 7173520	GUILLERMO RAMIREZ OLIVEROS
CC - 1057547541	LAURA CATALINA PEREZ CACERES
CC - 24080700	LIDA YAMILE LIZARAZO RINCON
CC - 24080908	LUZ MARINA BONILLA
CC - 24081246	MARIA DEL PILAR LOPEZ RANGEL
CC - 1002725871	MARIA EUGENIA MANRIQUE SANDOVAL
CC - 24079589	MARIA INES SANDOVAL GOMEZ
CC - 24080082	MARIA NANCY RAMIREZ SANCHEZ
CC - 39570228	MARISOL GUIO PINZON
CC - 24081834	MARTHA ISABEL PICON
CC - 24079982	MYRIAN DIAZ DIAZ
CC - 23454268	OLGA LUCIA ADARME SILVA
CC - 60441783	OLGA LUCIA RIOS CRUZ
CC - 24080882	OLGA LUCIA SANDOVAL LIZARAZO
CC - 39668181	OLGA YASMID LOPEZ MORENO
CC - 24080840	RITA PATRICIA FIGUEROA
CC - 24081959	ROSA EMMA SALCEDO
CC - 24079485	STELLA BARON MANRIQUE

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			Asistencia semana del 1 al 8 de marzo 2022 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

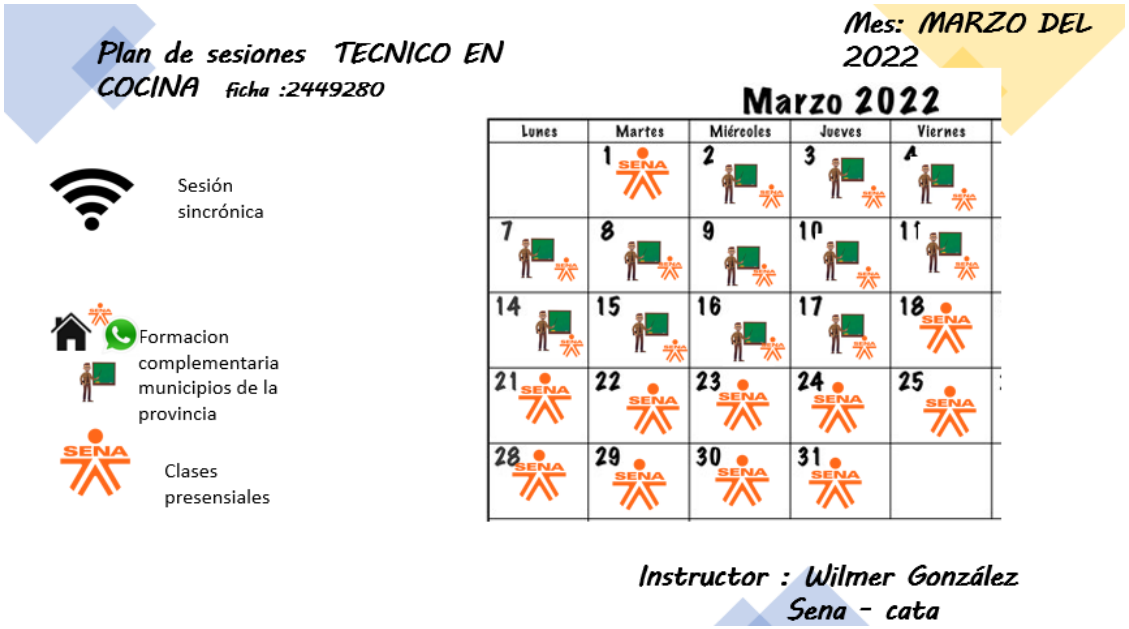
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

FICHA : 2509918	**NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN: COMPLEMENTARIO** HIGUIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**FECHA INICIO FICHA:** 09 MARZO 2022	**FECHA FIN FICHA:** 16 DE MARZO 2022
NOMBRE INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO		**NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS:32**	

La ejecución de actividades para este mes, se realizaron de acuerdo con la siguiente planeación:



Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

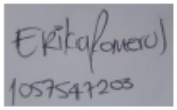
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

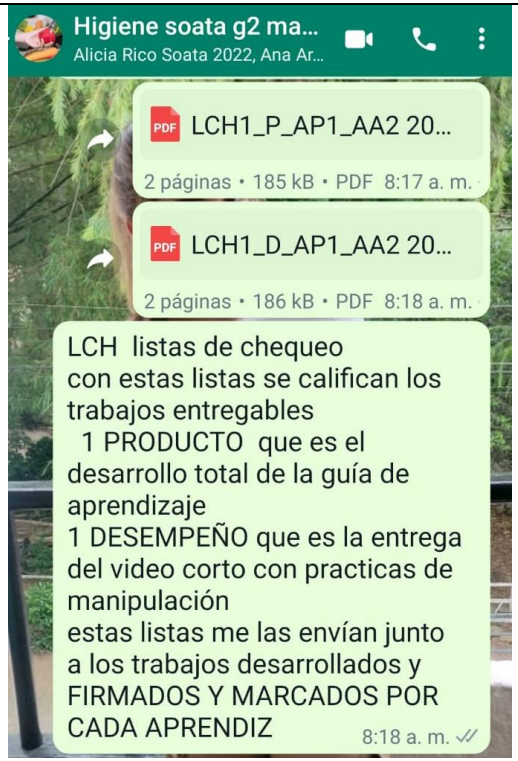
BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

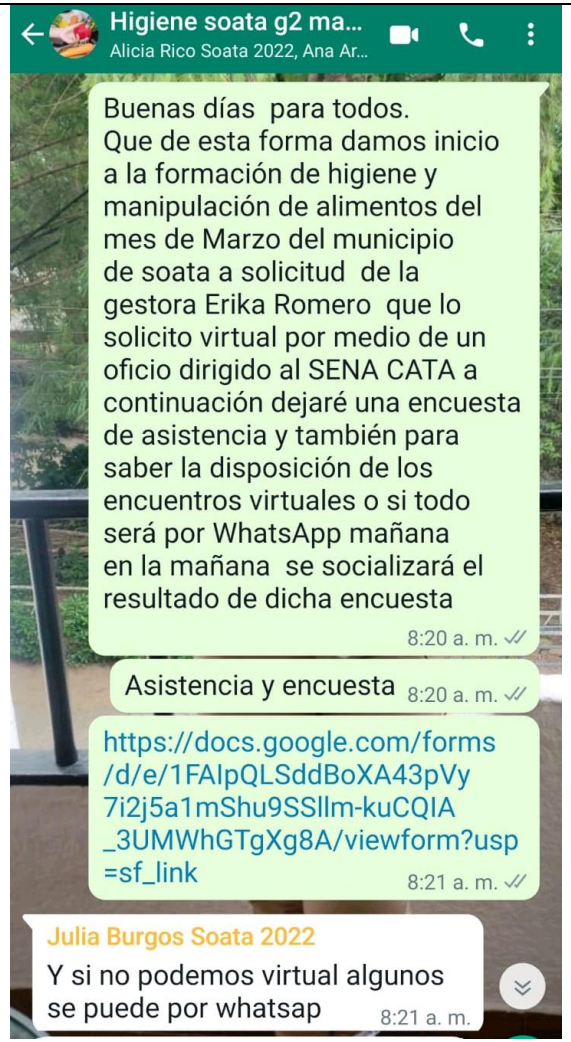
FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA	ASISTENCIA APRENDICES	SOPORTE EVIDENCIAS
09 al 16 de MARZO 2022	La formación de TECNICO EN COCINA se encuentra con sus competencias transversales en MATEMATICAS por lo tanto se dio inicio a las formación complementaria de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el municipio de SOATA Boyacá de manera virtual según solicitud escrita de la gestora del municipio el cual firma con su teléfono para verificar la veracidad y la solicitud a la formación	- Instructor y aprendices del grupo 2 ficha 2509918 conformados por 32 aprendices - ALICIA MAYERLY RICO CHAVES ALIX CAROLINA HERNANDEZ BLANCO ANA EDITH ARAQUE SALAZAR ANGIE MARIA BURGOS BASTO AURA MAGALY MONTAÑA NIÑO BETTY CECILIA ANAYA RODRIGUEZ BLANCA CECILIA NIÑO CORREA	Carta de solicitud de la formacion virtual de higiene y manipulacion de alimentos del municipio de soata boyaca enviada por la gestora de esta formacion complementaria para su solicitud en esta modalidad ERIKA MAYERLY ROMERO SUAREZ telefono 310 2795766

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

	Se procede a iniciar la formacion donde se crea el grupo de whatsapp de la ficha 2509918 Se da inicio a la formacion y se comparte la explicación de todo el curso por medio de un video explicativo por parte del instructor. se envía una encuesta de asistencia para saber cuántas personas tienen Acceso a internet para nuestros encuentros sincrónicos, de tal forma que el resultado de la encuesta realizada mas de la mitad de los aprendices manifiestan que se realice por WhatsApp y un encuentro sincrónico al finalizar la formación para aclarar dudas de igual forma se les comparte el material como la guía de aprendizaje , el video explicativo de como	BRAYAN ALEXANDER RINCON CORONADO ERICA DANIELA MEJIA HERNANDEZ ERIKA JOHANA VALENZUELA MOJICA ERIKA MAYERLY ROMERO SUAREZ GUILLERMO BETANCOURT RINCON HASLY FREDIACNIS CASTRO CASTRO JENY CAROLINA HERNANDEZ DIAZ JULIA BURGOS DIAZ KAROL YULIETH ORTIZ PEÑA LILIA MARLENY ESTUPIÑAN ANGARITA LORENY ELANYER ANAYA TARAZONA LUIS GUSTAVO PEREZ DELGADO LUZ STELLA JAIME FLOREZ MARIA ISIDORA ROA RODRIGUEZ MARILUZ JAIMES VERA	Señores: Centro Agroempresarial Y Turístico De Los Andes (Sena CATA) Asunto Solicitud de formación complementaria virtual La presente carta tiene como objetivo, solicitar amablemente la formación de higiene y manipulación de alimentos de manera virtual, ya que, por motivos laborales, de tiempo, y de que todos no somos del mismo municipio; no lo podríamos realizar de manera presencial. A la solicitud firma  Erika Mayerly Romero Suarez Cc 1057547203 Gestora de la formación Cel 3102795766 ermarosu@hotmail.com

	desarrollar las actividades y todo el material de apoyo para que se empapen de los temas, se envían las LCH listas de chequeo respectivas tanto de producto(desarrollo de la guía de aprendizaje) y desempeño(video demostrando buenas prácticas higiénicas) el cual firmaron cuando entregan sus evidencias cada aprendiz, tan bien se realiza un cuestionario interactivo por medio dela plataforma QUIZZZ el cual da resultados muy positivos , en conclusión los aprendices que presentaron sus evidencias en los tiempos estipulados , serán certificados , los que no lo hicieron tendrán que repetir la formación , hay personas que solo entregaron 1 evidencia, NO	MARTHA CABALLERO ORTIZ MARTHA INES HERNANDEZ GUTIERREZ NANCY PATRICIA ORDUZ GALEANO NUBIA MARCELA JAIMES CAMACHO OSCAR JAVIER ORTIZ CACERES PABLO HERNANDO AVILA ARIAS SONIA PATRICIA CAÑAS BOLIVAR YANIRA SIERRA CERINZA YINETH VANESA LOPEZ APARICIO YUDY YAQUELINE ARAQUE SEPULVEDA	Creacion de grupo 2 ficha 2509918 y material enviado j  Se enviaron los instrumentos de evaluacion aplicados las respectivas LCH (listas de chequeo de producto y desempeño

	cumpliendo con todo lo pactado para las evidencias del programa cada aprendiz entrega un producto , un desempeño con su respectiva lista de chequeo firmada y un cuestionario interactivo .		 Se conserta con los aprendices Se realiza la encuesta para saber la dispocision de nuestros encuentros sincronicos y como se realizara la formacion .

			Higiene soata g2 ma... Alicia Rico Soata 2022, Ana Ar... Buenas días para todos. Que de esta forma damos inicio a la formación de higiene y manipulación de alimentos del mes de Marzo del municipio de soata a solicitud de la gestora Erika Romero que lo solicito virtual por medio de un oficio dirigido al SENA CATA a continuación dejaré una encuesta de asistencia y también para saber la disposición de los encuentros virtuales o si todo será por WhatsApp mañana en la mañana se socializará el resultado de dicha encuesta 8:20 a. m. Asistencia y encuesta 8:20 a. m. https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSddBoXA43pVy7i2j5a1mShu9SSllm-kuCQIA_3UMWhGTgXg8A/viewform?usp=sf_link 8:21 a. m. Julia Burgos Soata 2022 Y si no podemos virtual algunos se puede por whatsap 8:21 a. m.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			Formato de matricula formacion complementaria ficha 2509918 de soata boyaca

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2509918
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

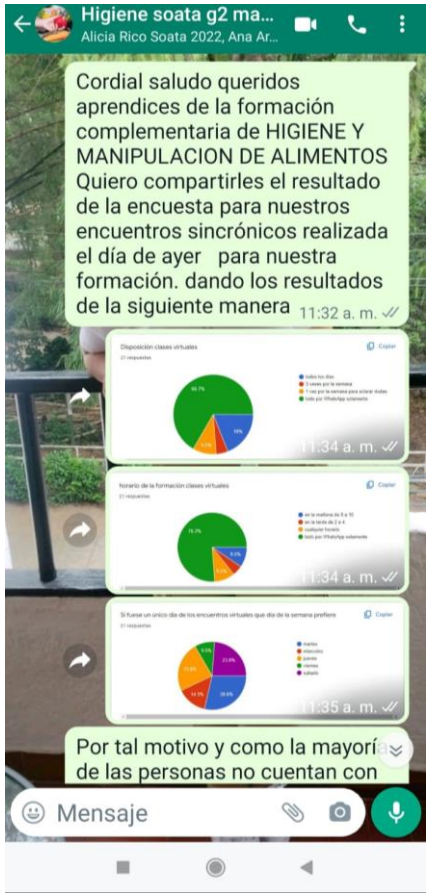
Identificación	Nombre
CC - 1002696264	ALICIA MAYERLY RICO CHAVES
CC - 1049669941	ALIX CAROLINA HERNANDEZ BLANCO
CC - 24079524	ANA EDITH ARAQUE SALAZAR
CC - 1090499673	ANGIE MARIA BURGOS BASTO
CC - 24081845	AURA MAGALY MONTAÑA NIÑO
CC - 39794307	BETTY CECILIA ANAYA RODRIGUEZ
CC - 24078248	BLANCA CECILIA NIÑO CORREA
CC - 1056592947	BRAYAN ALEXANDER RINCON CORONADO
CC - 1002726036	ERICA DANIELA MEJIA HERNANDEZ
CC - 1049372695	ERIKA JOHANA VALENZUELA MOJICA
CC - 1057547203	ERIKA MAYERLY ROMERO SUAREZ
CC - 4060751	GUILLERMO BETANCOURT RINCON
TI - 1049661582	HASLY FREDIACNIS CASTRO CASTRO
CC - 1057546218	JENY CAROLINA HERNANDEZ DIAZ
CC - 1057545120	JULIA BURGOS DIAZ
CC - 1005231523	KAROL YULIETH ORTIZ PEÑA
CC - 63397719	LILIA MARLENY ESTUPIÑAN ANGARITA
CC - 1096946031	LORENY ELANYER ANAYA TARAZONA
CC - 1049618924	LUIS GUSTAVO PEREZ DELGADO
CC - 1049374074	LUZ STELLA JAIME FLOREZ
CC - 1096948099	MARIA ISIDORA ROA RODRIGUEZ
CC - 37270198	MARILUZ JAIMES VERA
CC - 28076898	MARTHA CABALLERO ORTIZ
CC - 24081902	MARTHA INES HERNANDEZ GUTIERREZ
CC - 63396787	NANCY PATRICIA ORDUZ GALEANO
CC - 63398296	NUBIA MARCELA JAIMES CAMACHO
CC - 72258420	OSCAR JAVIER ORTIZ CACERES
CC - 4293925	PABLO HERNANDO AVILA ARIAS
CC - 1057548267	SONIA PATRICIA CAÑAS BOLIVAR
CC - 1099894593	YANIRA SIERRA CERINZA
CC - 1015482510	YINETH VANESA LOPEZ APARICIO
CC - 1019144980	YUDY YAQUELINE ARAQUE SEPULVEDA

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

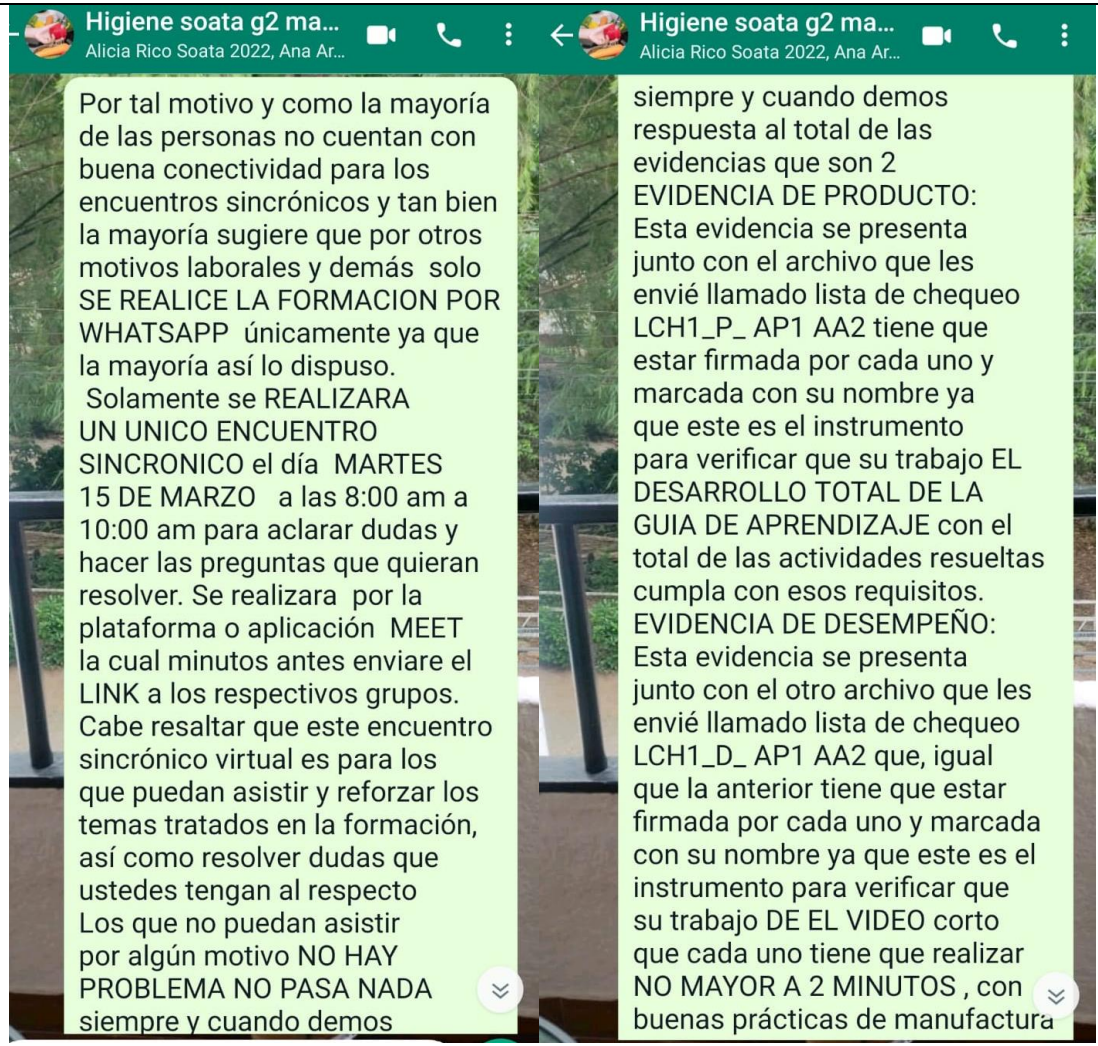
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			Resultado de la encuesta y clases virtuales 

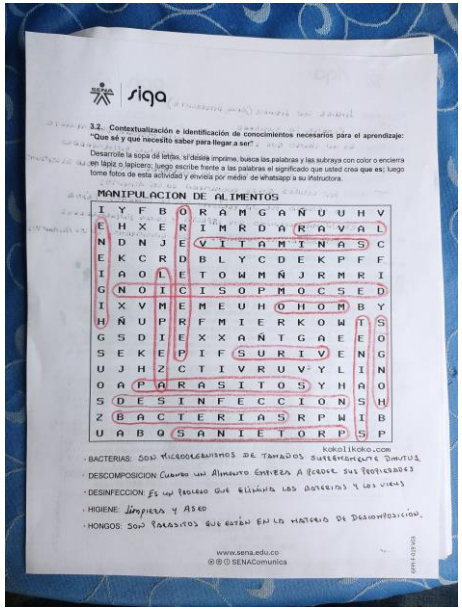
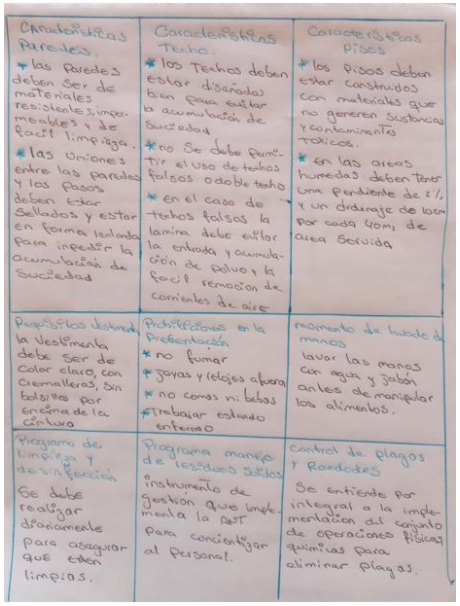
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

			Higiene soata g2 ma... Alicia Rico Soata 2022, Ana Ar... Por tal motivo y como la mayoría de las personas no cuentan con buena conectividad para los encuentros sincrónicos y tan bien la mayoría sugiere que por otros motivos laborales y demás solo SE REALICE LA FORMACION POR WHATSAPP únicamente ya que la mayoría así lo dispuso. Solamente se REALIZARA UN UNICO ENCUENTRO SINCRONICO el día MARTES 15 DE MARZO a las 8:00 am a 10:00 am para aclarar dudas y hacer las preguntas que quieran resolver. Se realizara por la plataforma o aplicación MEET la cual minutos antes enviare el LINK a los respectivos grupos. Cabe resaltar que este encuentro sincrónico virtual es para los que puedan asistir y reforzar los temas tratados en la formación, así como resolver dudas que ustedes tengan al respecto Los que no puedan asistir por algún motivo NO HAY PROBLEMA NO PASA NADA siempre y cuando demos Higiene soata g2 ma... Alicia Rico Soata 2022, Ana Ar... siempre y cuando demos respuesta al total de las evidencias que son 2 EVIDENCIA DE PRODUCTO: Esta evidencia se presenta junto con el archivo que les envié llamado lista de chequeo LCH1_P_ AP1 AA2 tiene que estar firmada por cada uno y marcada con su nombre ya que este es el instrumento para verificar que su trabajo EL DESARROLLO TOTAL DE LA GUIA DE APRENDIZAJE con el total de las actividades resueltas cumpla con esos requisitos. EVIDENCIA DE DESEMPEÑO: Esta evidencia se presenta junto con el otro archivo que les envié llamado lista de chequeo LCH1_D_ AP1 AA2 que, igual que la anterior tiene que estar firmada por cada uno y marcada con su nombre ya que este es el instrumento para verificar que su trabajo DE EL VIDEO corto que cada uno tiene que realizar NO MAYOR A 2 MINUTOS , con buenas prácticas de manufactura

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

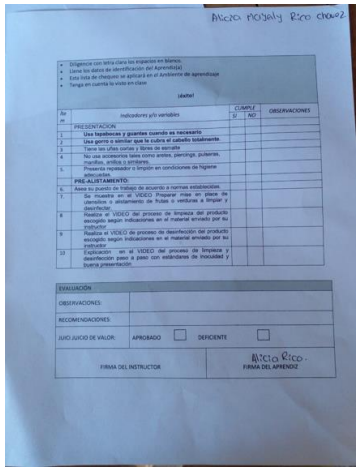
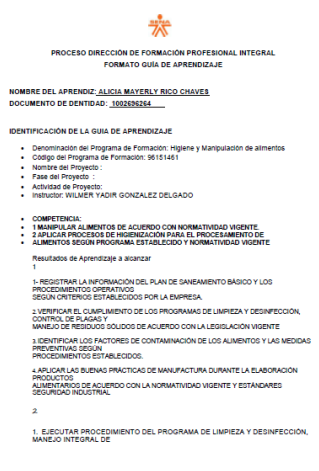
			Evidencias vía WhatsApp de aprendices en formación de higiene manipulación de alimentos grupo 2 ficha 2509918 municipio de soata Boyacá  

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

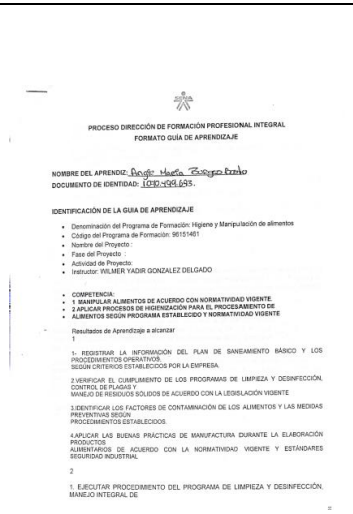
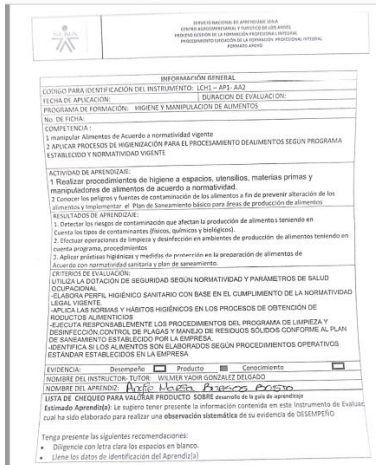
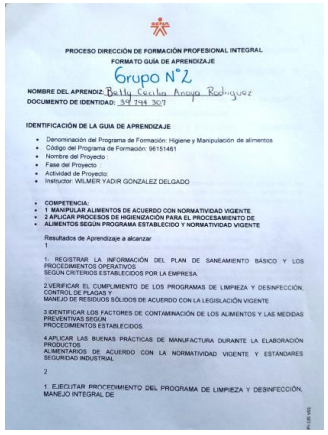
					

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL APRENDIZ: Paola Maria Burgos Pinto
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1040-494.645.

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto :
- Fase del Proyecto :
- Actividad de Proyecto:
- Instructor: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

- COMPETENCIA:
- 1 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- 2 APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

Resultados de Aprendizaje a alcanzar
1

1- REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS,
SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

2 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y
MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE

3.IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN
PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

4.APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS
ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL

2

1. EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH – AP1- AA2
FECHA DE APLICACION: DURACION DE EVALUACION:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
No. DE FICHA:
COMPETENCIA :
1 manipular Alimentos de Acuerdo a normatividad vigente
2 APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DEALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:
1 Realizar procedimientos de higiene a espacios, utensilios, materias primas y manipuladores de alimentos de acuerdo a normatividad.
2 Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos y Implementar el Plan de Saneamiento básico para áreas de producción de alimentos
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en Cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos
3. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de Acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL
-ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
-APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE RODUCTOS ALIMENTICIOS
-EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN,CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
-IDENTIFICA SI LOS ALIMENTOS SON ELABORADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA

EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ■ Conocimiento ☐
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: WILMER YADIR GONZÁLEZ DELGADO
NOMBRE DEL APRENDIZ: Paola Maria Burgos Pinto
LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR PRODUCTO SOBRE desarrollo de la guía de aprendizaje
Estimado Aprendiz(a): Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluac cual ha sido elaborado para realizar una **observación sistemática** de su evidencia de DESEMPEÑO.

Tenga presente las siguientes recomendaciones:
- Diligencie con letra clara los espacios en blanco.
- Llene los datos de identificación del Aprendiz(a)

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH – AP1- AA2
FECHA DE APLICACION: DURACION DE EVALUACION:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
No. DE FICHA:
COMPETENCIA :
1 manipular Alimentos de Acuerdo a normatividad vigente
2 APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DEALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:
1 Realizar procedimientos de higiene a espacios, utensilios, materias primas y manipuladores de alimentos de acuerdo a normatividad.
2 Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos y Implementar el Plan de Saneamiento básico para áreas de producción de alimentos
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en Cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos
3. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de Acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL
-ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
-APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE RODUCTOS ALIMENTICIOS
-EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN,CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
-IDENTIFICA SI LOS ALIMENTOS SON ELABORADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA

EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ■ Conocimiento ☐
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: WILMER YADIR GONZÁLEZ DELGADO
NOMBRE DEL APRENDIZ: Betty Cecilia Anaya Rodriguez
LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR PRODUCTO SOBRE desarrollo de la guía de aprendizaje
Estimado Aprendiz(a): Le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluac cual ha sido elaborado para realizar una **observación sistemática** de su evidencia de DESEMPEÑO.

Tenga presente las siguientes recomendaciones:
- Diligencie con letra clara los espacios en blanco.
- Llene los datos de identificación del Aprendiz(a)

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
Grupo N°2
NOMBRE DEL APRENDIZ: Betty Cecilia Anaya Rodriguez
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 39 744 307

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto :
- Fase del Proyecto :
- Actividad de Proyecto:
- Instructor: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

- COMPETENCIA:
- 1 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- 2 APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

Resultados de Aprendizaje a alcanzar
1

1- REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS,
SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

2 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y
MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE

3.IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN
PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

4.APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS
ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL

2

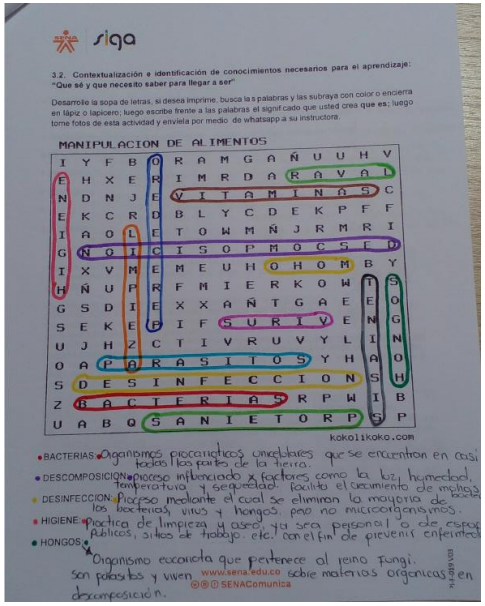
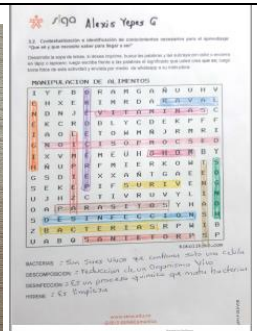
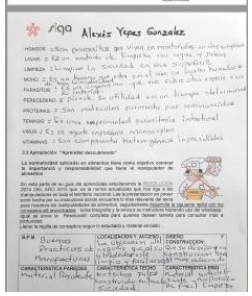
1. EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

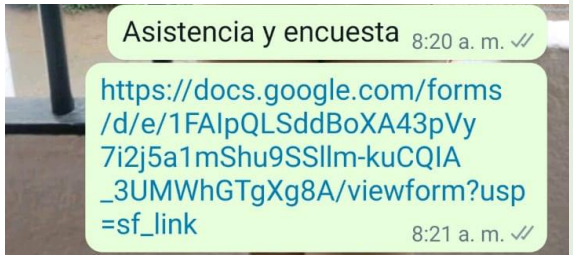
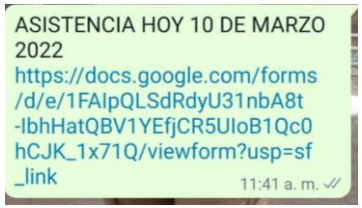
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

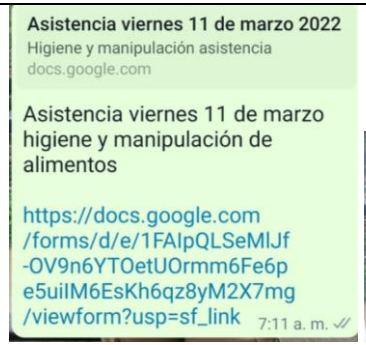
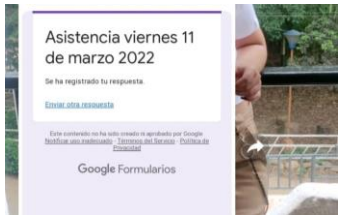
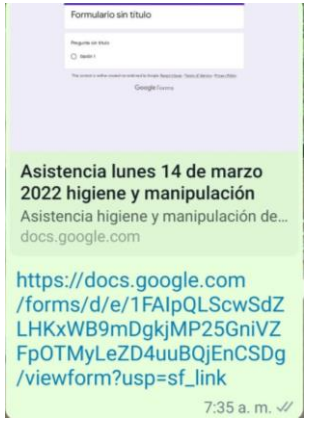
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			   Asistencia de la formacion Asistencia 9 marzo 2022

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

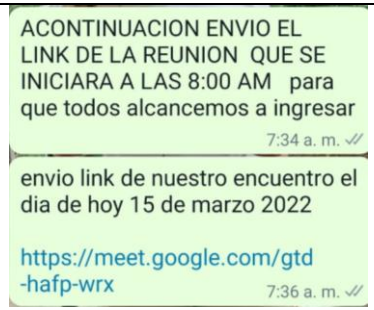
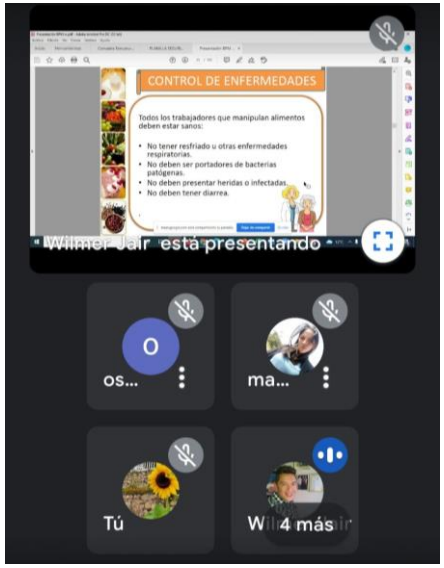
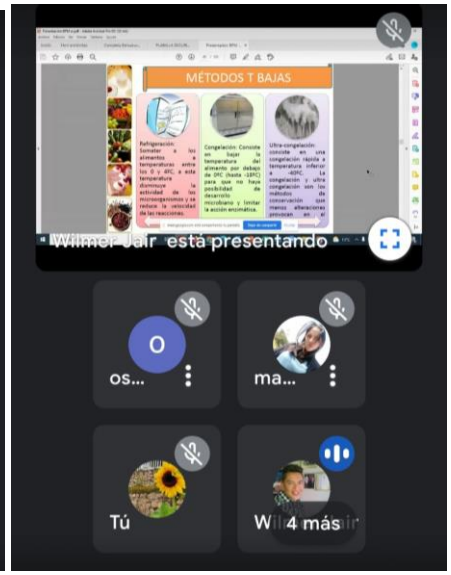
			  Asistencia 10 de marzo 2022   Asistencia 11 de marzo 2022

			  Asistencia 14 de marzo 2022   Asistencia 15 de marzo 2022

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

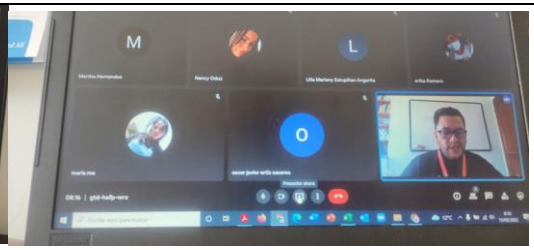
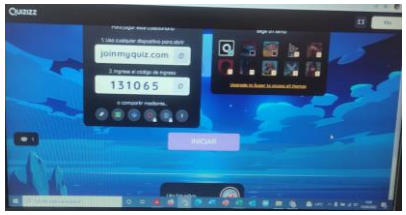
			  Evidencia de encuentros virtuales por plataforma MEET  

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 01/03/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2500097 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2449280 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2509918 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES