PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

JUNIO del 2022

Señor (a)
YILSEN ALEIDA RUIZ CARRILLO
SUPERVISORA CONTRATO No. 3256535
Cargo de la supervisora: Coordinadora
Dependencia: Formacion complementaria
Ciudad: Quibdó

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. **3256535** de 2022

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 35895822 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa población victima, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia 3256535, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **JUNIO** del año 2022 objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada uno de los contratos la suma de VEINTI SIETE MILLONES CIENTO NOVENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE (**27.192.000**) esta suma será pagada por el Sena al contratista de la siguiente manera a) Ocho (8) pagos iguales correspondientes a los meses de febrero a septiembre del 2022 por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL PESOS ($3.399.000) MCTE, cada uno.

Plazo: Será hasta el (30) de (Septiembre) de 2022.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestación de servicios de veintitrés (23) instructores para atender los procesos de formación en el nivel complementaria para la población Victima en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2022.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Estableclecer estrategias de Enseñanza-Aprendizaje evaluación según el programa de formación	Instrucción a los Aprendices sobre los programa de formación. Y	Foto del instalación donde se está

Escaneado con CamScanner

	profesional y el enfoque metodológico adoptado.	metodología de enseñanza utilizada esta consiste en las clases teórica practica donde los aprendices además de recibir la formación desarrollan actividades relacionadas a las clases	impartiendo la formación
2	Orientar los procesos de Enseñanza –Aprendizaje, según las necesidades detectadas e los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	El instructor es el orientador o facilitador en los programas	registro fotográficas y lista de asistencia
3	Progrmar las actividades de Enseñanza-Aprendizaje evaluación de conformida con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional	Actividad correspondiente al mes de **JUNIO** Durante este mes se desarrollaron tres curso en el municipio de condoto dos de higiene y manipulación de alimento y preparaciones con frutas y verduras cocidas en el municipio de jurado comunidad **BUENE VISTA** curso estos cursos se desarrollaron los siguientes modulos. (1) Peligros de los alimentos. (2) enfermedades transmitidas por alimentos. (3) medidias higienecas pata prevenir la contamienacion de los alimentos. 1). manipular los alimentos cumpliendo las normas vigentes,	registro fotográficas y lista de asistencia

Escaneado con CamScanner

		concretamente las buenas prácticas de manufactura b.p.m.- y las normas de seguridad ocupacional 2) elaborar platos con frutas y verduras cocidas de acuerdo a los requerimientos del cliente y la receta estándar 3) interpretar la receta estándar, de acuerdo con el requerimiento del cliente 4) reconocer los distintos métodos de cocción de acuerdo a procesos técnicos.	
4	Llevar el registro de evidencias de las actividades enseñanza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Las actividades desarrolladas se encuentran evidenciada en en el Driver	Registro fotográfico y consultar el driver
5	Reportar información academica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Se realizan evaluaciones aprendices para corregir falencia y mejorar los resultados de aprendizaje	Registro foto gráficos
6	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente.	Se evalúa constante mente las actividades enseñadas a los aprendices	Registro foto gráficos
7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente	Se realizó el informe correspondiente al mes de JUNIO	Informe montado en la plataforma secop

Escaneado con CamScanner

	los informes de ejecución del contrato.		
8	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicio, por el conocimiento profesional contratado previa designación del Director Regional.	Se realizó proceso de inducción relacionada con la información del centro y del curso	Registro foto gráficos
9	Reportar 160 horas mes de labores en la formación.	La formación se empieza de 8am - 12 am 2Pm – 6pm municipio de jurado comunidad BUENA VISTA Reporte de la formación impresa de la plata forma	Reporte de la formación impresa de la plata forma
10	Aplicar proceso de certificación de norma de competencia "Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimientos Técnico y Normativo", según las normas que aplican a la función de instructor.	Cuando se requiera instrutor	Cuando se requiera instrutor
11	Las demás para el cabal cumplimiento de del objeto contractual	Cuando se requiera instrutor	Cuando se requiera instrutor

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.	13022	Quibdo – Carmen de atrato- quibdo	25/05/2022	31/05/2022

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*

Escaneado con CamScanner

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. **8359109246** de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*) expedido por el mi planilla correspondiente al mes de **MAYO** del 2022

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 ( ) folios

Cordialmente,

Firma
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA
Contratista
C.C. No. 35895822

Recibí a satisfacción:

Escaneado con CamScanner

Firma
YILSEN ALEIDA RUIZ CARRILLO
Supervisora Contrato 3256520 de 2022
Coordinadora

Escaneado con CamScanner

Registro foto grafico curso de transformación de frutas y hortalizas

Clase de manipulación de alimentos







Escaneado con CamScanner

Explicación de formulaciones para la elaboración de producto



Elaboración de mermelada de piña



Escaneado con CamScanner

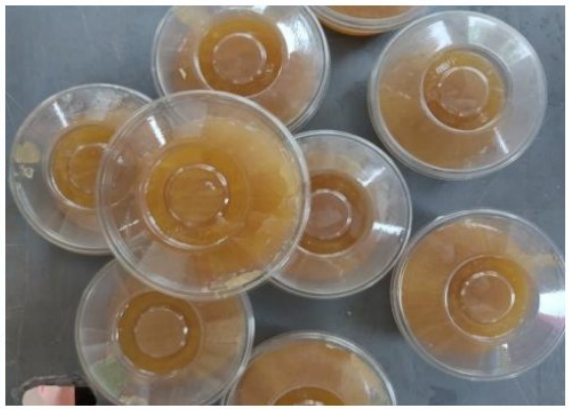












Escaneado con CamScanner



Elaboración de dulce de coco y piña





Escaneado con CamScanner







Elaboración de yogur y bocadillo de piña





Escaneado con CamScanner









Escaneado con CamScanner

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Código del Programa de Formación: 290801023
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia. APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.

  Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  1. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
  2. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.
  3. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.

  4. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

- Duración de la Guía: 20 HORAS

1. PRESENTACION

Esta guía te servirá de apoyo para realizar actividades en el proceso enseñanza- aprendizaje, donde cada uno de ustedes adquirirá los siguientes conocimientos:

- Realizar el proceso de higienización de cada uno de los actores involucrados en el proceso de elaboración de los alimentos
- Desarrollar en grupos un ensayo, y luego exposición sobre: decreto 3075 de 1997, el cual habla sobre las buenas prácticas de manufactura BPM.
- Aplicar en el área de alimentos el decreto 3075 de 1997.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es):

- Utilizar la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Aplicar la asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos
- Ofrecer un producto inocuo es decir larga vida útil

✓ Ambiente Requerido:

- Salón dotado de sillas, mesas tablero acrílico
- Ambiente de cocina dotado de equipos y utensilios, agua potable

- Materiales:
  - ✓ Papel bond, marcadores borrables, lapiceros, clorox , jeringa de 10 cm detergentes, desinfectantes, escobas traperos, guantes Baldes, tapa bocas

2. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- RECONOCE LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS, MANIPULACIÓN, HIGIENE, INOCUIDAD, LIMPIEZA Y SANIDAD.
- ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- EJECUTA LOS PROTOCOLOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
- IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	✓ ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIÓN, IMPORTANCIA, DETERIORO, FACTORES CONTAMINACIÓN: TIPOS,RECONTAMINACIÓN, PROLIFERACIÓN, SUPERVIVENCIA, CRECIMIENTO, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN ✓ CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, ALIMENTO ALTERADO,ADULTERADO, HIGIENIZACIÓN, SANITIZACIÓN. ✓ MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, RIESGOS ASOCIADOS. ✓ LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: CONCEPTOS, PRINCIPIOS, ESTRUCTURA. ✓ SANEAMIENTO BÁSICO: DEFINICIÓN, PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS. ✓ DILUCIONES, CONCENTRACIONES, PORCENTAJES. ✓ EQUIPOS DE SEGURIDAD EN PLANTA: TIPOS,	**cuestionario con hoja de respuesta**

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Desempeño	CARACTERÍSTICAS, MANEJO. ✓ SEÑALIZACIÓN VISUAL Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL: CONCEPTO, PRINCIPIOS ALMACENAMIENTO EQUIPOS, CAMBIOS EN EL ALIMENTO, ADITIVOS. ✓ EMPAQUE Y ROTULADO: CONCEPTOS, LEGISLACIÓN, PRINCIPIOS, IDENTIFICACIÓN LOTES DE PRODUCCIÓN. ✓ CÓDIGO DE BARRAS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS. ✓ REGISTRO SANITARIO INVIMA: TRAMITES. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS. ✓ REALIZAR PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO. ✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS	**Lista de chequeo**

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Producto:	DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS ✓ APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIOS DE CASOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. ✓ UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ APLICAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD. ✓ REGISTRAR LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS.	**Lista de chequeo** **ENTREGAR UN PRODUCTO ALIMENTICIO O UNA PREPARACION EN CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS INOCUAS**

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

	✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS	

5. GLOSARIO DE TERMINOS:

SANITIZACION: Conjunto de procedimientos que tienen por objeto la eliminación total de agentes patógenos.

PROCESO: Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto.

PREPARACION: Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor ulterior para la obtención de un producto. Conjunto de operaciones que se efectúan para obtener una sustancia o un producto.

PUNTO CRITICO: Se refiere a un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto.

LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

DESINFECCION: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

CONTAMINACION CRUZADA: Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN: Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

ADULTERACION: Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquélla con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	DILIA YANETH MORENO-JHORNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ, NAYIBE SANCHEZ, DONALDO PALACIOS CHAVERRA, NESTOR YEUDITH GAMBOA	INSTRUCTORES	CRNIB	31-01-2018

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
- **Código del Programa de Formación**: 63550004

- **Competencia**: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar::**

- VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.
- ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.
- EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.
- RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.
- INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.
- MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.
- ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN

- **Duración de la Guía: 60 horas**

Escaneado con CamScanner

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido(a) apreciado(a) aprendiz al curso de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS
COCIDAS, como apoyo didáctico les brindo esta guía de aprendizaje la cual tendrá como estrategia principal brindarles las herramientas fundamentales para que en la medida que se desarrollen todas las actividades propuestas en la guía didáctica que acompaña este este curso, se logre comprender, asimilar, aplicar y transferir el conocimiento en el análisis de casos reales que se presentan en la industria de alimentos

FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3. 1 Actividades de reflexión inicial

Para la conservación de frutas y verduras es importante tener conocimiento sobre el concepto de estos alimentos y sus compuestos, el origen de los métodos de conservación,las razones por las cuales se deterioran los alimentos y los factores de estas alteraciones.Es por esto, que las actividades que encuentra en esta guía de aprendizaje los acercarán aldesarrollo de estas temáticas y su respectiva aplicación.Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, esnecesario revisar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y realizarconsultas en internet

Ambientes de aprendizaje:
Para el desarrollo de las actividades E-A-E se cuenta con un salón detado de sillas y tablero borrable , y para la aplicación de la norma una cocina con mezones,estufa,cuchillos,cucharones,baldes medidores .
Equipos e instrumentos como:
Accesorios varios (papel bond, marcadores, colores, pinturas, lapiz,lapiceros, mesas. mezones,estufa,cuchillos,cucharones,baldes medidores

Horas 5 horas

Escaneado con CamScanner

3.2 Actividades de Contextualización

La propuesta metodológica aplica las técnicas del trabajo que realizamos en esta formación elestudio de casos, la investigación, el trabajocolaborativo y los ejercicios prácticos, realización de talleres. Todo ello permitiendo crear en el aprendiz una actitud positiva frente al aprendizaje, y que pueda desarrollar sus competencias en su ambiente laboral.

- Utilizar la dotación de bioseguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Aplicar la asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos
- identificar posibles causas de contaminación de alimentos
- Ofrecer un producto inocuo es decir de larga vida útil

Ambientes de aprendizaje:
Para el desarrollo de las actividades E-A-E se cuenta con:cocina dotada de utensilios
Materiales a utilizar:clorox,batas.gorros,guantes.tapaboca.agua,baldes de 10lt,geringas de 10ml

Horas 5 horas

3.3 Actividades de Apropiación de Conocimiento

- MERCADO: CARACTERÍSTICAS, CONCEPTOS, TENDENCIAS, SEGMENTACIÓN, COMBINACIÓN DE ELEMENTOS (PRODUCTO, COSTOS, PRECIOS, COMPETENCIA, OPORTUNIDADES, COMUNICACIÓN, DISTRIBUCIÓN, PROVEEDORES, CLIENTES)
- INTERPRETACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR.
- CONCEPTO DE MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO).
- CARACTERÍSTICAS Y TRATAMIENTOS POR TIPO DE PRODUCTO
- TÉCNICAS DE CORTE Y PRESENTACIÓN EN PLATO, DE FRUTAS Y VERDURAS.
- TÉCNICAS DE COCCIÓN, CON ÉNFASIS EN FRUTAS Y VERDURAS.
- NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA.
- TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA.
- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO
- PRODUCTOS DE COSECHA: IDENTIFICACIÓN, CLASIFICACIÓN USOS
- COSTOS: CONCEPTOS, TIPOS, COMPONENTES, ESTRATEGIAS Y MÉTODOS
- PRECIOS: CONCEPTOS Y ESTRATEGIAS
- PROVEEDORES: TIPOS, TRATAMIENTOS

Escaneado con CamScanner

- **Ambientes de aprendizaje**: Para el desarrollo de las actividades E-A-E se cuenta con:cocina dotada de utensilios
- **Materiales a utilizar**:gorro,tapaboca,delantal,zapatos cerrados,frutas ,verduras,utensilios,estufas,refrigeradores,termómetros,balanzas ,conservante

Horas 20 horas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- APLICA METODOLOGÍA PARA ADQUIRIR, ORGANIZAR INFORMACIÓN
- REALIZA MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) SEGÚN LA RECETA ESTÁNDAR.
- CONSULTA MANUALES DEL FABRICANTE PARA EL USO TÉCNICO DE HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS. MANEJA LOS EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y BATERÍAS DE COCINA, APLICANDO LAS TÉCNICAS ESTÁNDAR
- EMPLEA MÉTODOS DE COCCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS APLICÁNDOLOS A ESTÁNDARES ESTIPULADOS.
- ELABORA PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.
- ELABORARA PROPUESTAS INNOVADORAS, SUSTENTABLES TÉCNICAMENTE, CON CRITERIOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL, AMBIENTAL Y ECONOMÍA.
- REGISTRA EL PROCESO Y DEFINE ACCIONES PARA MEJORAR
- PROMUEVE EL TRABAJO EN EQUIPO Y LIDERA ACTIVIDADES.
- PROPONE IDEAS DE NEGOCIO SOPORTADA TÉCNICAMENTE

Ambientes de aprendizaje:
Para el desarrollo de las actividades E-A-E se cuenta con un salón detado de sillas y tablero borrable

Equipos e instrumentos como:
Para el desarrollo de las actividades E-A-E se cuenta con:cocina dotada de utensilios
Clorox,batas.gorros,guantes.tapaboca.agua,baldes de 10lt,geringas de 10ml

Horas 30 horas

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento Desarrollar de manera individual talleres en el cual habla sobre las buenas prácticas de manufactura BPM.	• conceptos, tendencias, segmentación,. • técnicas de cocción, con énfasis en frutas y verduras • costos: conceptos, tipos, componentes, estrategias y métodos. • estrategias de negociación. • características y tratamientos por tipo de producto	Evaluaciones escritas , Lista de chequeo, cuestionario con hoja de respuesta
Evidencias de Desempeño Observación de los hábitos de higiene , porte indumentaria e identificación de los métodos de conservación de vegetales	aplicación de formulas en productos a base de vegetales . • manejo de equipos, maquinaris y utensilios de elaborar productos a base de frutas y verduras. • Aplicación de las técnicas de caonservaci0on de frutas y verduras	TÉCNICA: observación directa INSTRUMENTO Lista de chequeo de los habitos de higiene y porte de dotació
Evidencias de Producto: elabora productos con frutas y verduras cocidas de acuerdo a la formula estándar	Punto critico del producto final .	TÉCNICA: observación directa INSTRUMENTO Lista de chequeo

Escaneado con CamScanner

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

ADULTERACION: Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquélla con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas.

AGENTES FUNGICIDAS: Sustancias que se usan para la destrucción de hongos o sus esporas.

AGENTES GERMICIDAS: Sustancias que destruyen gérmenes o microorganismos.

AGUA POTABLE: Se considera agua potable o agua apta para consumo humano, toda aquella cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud, es decir cuando su contenido de gérmenes patógenos o de sustancias tóxicas es inferior al establecido en el Reglamento de la Ley General de Salud.

ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ: Son cualesquiera alimentos, exceptuando bebidas alcohólicas, con un valor de pH de equilibrio final mayor de 4.6 y una actividad de agua mayor que 0.5.

ALMACENAMIENTO: Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo, reservorio, troje, área con resguardo o sitio específico, mercancías, productos o cosas para su custodia, suministro o venta.

ALTERACION: Se considera alterado un producto o materia prima cuando por la acción de cualquier causa haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca.

APROPIADO: Lo que es adecuado para el fin a que se destina.

BASURA: Cualquier material cuya calidad no permita incluirla nuevamente en el proceso que lo genera.

BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN: Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.

CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

Escaneado con CamScanner

CIERRE SANITARIO: Es el cierre diseñado para optimizar la hermeticidad del producto.

CONSERVACION: Acción de mantener un producto o cosa en buen estado. Guardar cuidadosamente, no perder características propias, durar, permanecer en buen estado. Preservación de sustancias alimenticias contra la descomposición por distintos procedimientos, para facilitar su transporte o permitir que sea consumida al cabo de un tiempo que puede ser muy largo. En particular, alimento esterilizado por el calor y conservado en recipientes, pH, actividad agua, control de la temperatura (refrigeración, congelación), irradiación o adición de productos químicos.

CONTAMINACION CRUZADA: Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

CONVENIENTE: De conformidad o que corresponde o pertenece.

CORROSION: Deterioro que sufre la hoja de lata, los envases o utensilios metálicos, como resultado de las corrientes eléctricas producidas por el sistema metal-contenido.

CUARENTENA: Es la retención temporal de los productos, las materias primas o los materiales de envase y empaque, con el fin de verificar si se encuentran dentro de las especificaciones y regulaciones.

DESINFECCION: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

DESPERDICIO: Materia que puede ser un subproducto o residuo durante un proceso.

DETERGENTE: Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.

DISTRIBUCION: Acción de repartir algo (materia prima, producto, etc.) y de llevarlo al punto o lugar en que se ha de utilizar.

EFICIENTE: Que produce realmente un efecto satisfactorio.

ELABORACION: Transformación de un producto por el trabajo, para obtener un determinado bien de consumo.

ENVASADO: Acción de echar, meter, colocar cualquier materia o producto a granel en los recipientes que lo han de contener.

Escaneado con CamScanner

ENVASE O EMPAQUE: Todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria. Se considera envase secundario aquel que contiene a el primero. Ocasionalmente agrupa los productos envasados con el fin de facilitar su manejo.

EQUIPO SANITARIO: Aquel equipo diseñado para facilitar las labores de limpieza y saneamiento.

ESPORA: Células de microorganismos con vida latente, pero capaz de crecer y reproducirse cuando las circunstancias le son favorables.

FABRICACION: Acción y efecto de obtener productos por medios mecánicos, desarrollándola en serie y cadena.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud .

LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

MANIPULACION: Acción de hacer funcionar con la mano; manejo, arreglo de los productos con las manos. Acción o modo de regular y dirigir vehículos, equipo y máquinas durante las operaciones del proceso de elaboración, con operaciones manuales.

MATERIA PRIMA: Sustancia o producto de cualquier origen que se use en la elaboración de alimentos, bebidas, cosméticos, tabacos, productos de aseo y limpieza.

MEZCLADO: Acción y efecto de dispersar homogéneamente una sustancia en otra, unir, incorporar, fundir en una sola cosa dos o más sustancias, productos u otras cosas de manera uniforme.

MICROORGANISMOS: Significa parásitos, levaduras, hongos, bacterias, rickettsias, y virus de tamaño microscópico.

MICROORGANISMOS PATOGENOS: Microorganismo capaz de causar alguna enfermedad.

OBTENCION: Acción de conseguir, producir, tener, adquirir, alcanzar, ganar o lograr lo que se desea.

PERECEDERO: Aquellos elementos que en razón de su composición o características físicas, químicas o biológicas pueden experimentar alteraciones de diversa naturaleza, que disminuyan o anulen su aceptabilidad en lapsos variables. Exigen condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte.

Escaneado con CamScanner

PLAGAS: Organismos capaces de contaminar o destruir directa o indirectamente los productos.

PLAGUICIDAS: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o modificar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente.

PREPARACION: Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor ulterior para la obtención de un producto. Conjunto de operaciones que se efectúan para obtener una sustancia o un producto.

PROCESO: Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto.

PUNTO CRITICO: Se refiere a un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto.

REPROCESO: Significa un producto que está limpio , no adulterado y que ha sido separado del proceso por razones diferentes a las condiciones sanitarias, o que ha sido reacondicionado de acuerdo a otras especificaciones y que es adecuado para su uso.

SANITIZACION: Conjunto de procedimientos que tienen por objeto la eliminación total de agentes patógenos.

SATISFACTORIO: Que cumple con lo requerido.

SUFICIENTE: Bastante, que no falta.

SUMINISTRO: Abastecimiento de productos, mercancías, artículos o cosas.

TOXICO: Aquello que constituye un riesgo para la salud cuando al penetrar al organismo humano produce alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañan la salud de manera inmediata, mediata, temporal o permanente, o incluso ocasionan la muerte.

TRANSPORTE: Acción de conducir, acarrear, trasladar personas, productos, mercancías o cosas de un punto a otro con vehículos, elevadores, montacargas, escaleras mecánicas, bandas u otros sistemas con movimiento.

Escaneado con CamScanner

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Web grafía, decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ	INSTRUCTORA	SENA	16/02/2022	

Escaneado con CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 23 DEL MES DE 02 DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S) Capacitar un grupo de aprendices de la Población Victima en manipulacion de Alimentos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Daniela	26.259.155						3116049160		Daniela R.
	Luis Mateo	1131185220						3176775797		Luis Mateo C.P
	Luz Pascuala R	52150224						3117611997		L. Pascuala
	María	35.901.753								
	Yilena	35603627						3274570401		
	Edilson	1128553						3142663		
	maicol ricardo	3691098						3123		
	Yuly Vanessa	1077439						3104612		
	Gloria M	1077438						3214570		Gloria M
	Albertina	35881341						3135341675		Albertina

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Escaneado con CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 24 DEL MES DE 02 DEL AÑO 20 22

OBJETIVO (S) Capacitar en manejo de aprendices de la Poblacion Victima en Basico en Jamsoft

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Yuranny Palacios M	1005927842						3106362078		
2	Fanny Palacios M.	1005988260						3117313667		Fanny
3	Katherine Herrera	1003969310						3024185500		Katherine
4	Anyi Melissa	1077425685						3127628996		Anyi Meliss.
5	Maria celina	35893735						32042464		Maria
6	Gary Andres M.A	1004042033						3007003643		
7	lucila ledesma	26349913						3218587447		lucila
8	Yefferson Ibarga	1077450114						3234568280		
	Yarleidis Hena	1080624466						3107883772		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Escaneado con CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 17 DEL MES DE 02 DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Caracterizar un grupo de adolescentes de la población victima en Manipulación de Alimento

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Samira Sanchez	26265259						313773 1737		Samira Sanchez
	Arcadia	32795346						3105226013		Arcadia
	Eidy [illegible]	1077460917						3207967[illegible]5		Eidy
	OFELia	43406019						3137228477		OFELia
	Maria C. Perea	54258130						3104685[illegible]48		Maria C
	Gloria M	1077438670						3214370411		Gloria M
	Maia	35601753						3113534676		Maia
	Albertina	35891711						3113534676		Albertina

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Escaneado con CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 21 DEL MES DE 02 DEL AÑO 20 22

OBJETIVO (S) Capacitar un grupo de aprendices en la formación Victimas en Bastco en Panadería

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Fanny Palacios	1002 928 260						3117513667		Fanny
	Dianamena	1035415339						3218904491		Diana
	Lucio Ilma	26349913						3216587347		Lucia
	Maria celino	35893736						3214619074		Maria
	[illegible]	1010067496						3202593122		[illegible]
	Carmen Sanira M	1003928721						3135841813		Carmen
	Eliana [illegible]	1077461678						3235148380		[illegible]
	Luis carlos [illegible]	1077462867						3218634549		Luis carlos
	Yefferson Ibargüen	1077450114						3234568280		[illegible]
	Melisa Mosquera L.	1077462590						3218277557		Melisa Mosquera

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Escaneado con CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 18 DEL MES DE 02 DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): capacitar en grado de alimentos de la población victima en municipio de altamira

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
	Angie Paola	1077468782						3207467446		Angie paola
	Elvira maria	35898421						3217357752		Elvira maria
	Eneyda	36600	725					3228744460		Eneyda
	Maio Oneiba	1077447798						3207780051		Daniela
	OFELIA	21340001						3137228177		OFELIA
	Alexa Johana	1077426105						3006095		Alexa
	Eidy Castro	1077465413						3207965713		Eidy
	Candida Ruth	21178870						3122262697		Candida
	Yosarli Santa	1003930279						3217728813		Yosarli J.
	Maria C. Perez	54258130						3104685416		Maria C.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Escaneado con CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DIA 16 DEL MES DE 02 DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S) Capacitar en socialización de aprendizajes de la Población Vigilada en Bosques en Paradero

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA Y PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Diana Mena	1035945339						3218904809		D. Mena
	Luz Carmenza	51258672						3116704292		Luz C.
	Daysi Mosquera	2630351						3143064494		Daysi
	Melisa Mosq	1077462562						3128704657		Melisa M.J
	Luis Carlos	1077462562						3176836749		Luis C
	Elios Iberguin	1010098391						3125438049		Elios
	Lucila Icaza	26349913						3217587417		Lucila
	Jefferson L	1077665114						3234568288		[redacted]
	Any Cecilia	35893735						3007006013		Any. Helen

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Escaneado con CamScanner