PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad y fecha: Florencia Caqueta, 29 de Julio del 2022.

Ingeniero
FRANK DARIO RODRIGUEZ TRUJILLO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3328923
Coordinador de académico
Formacion Profesional Integral
Cuidad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Julio del año 2022.
Referencia: No. CO1.PCCNTR.3328923 del año 2022.

GEREMIAS TIRADO URQUINA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 17.644.776 de Florencia Caqueta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formacion Profesional como Instructor en el área de Panaderia y Reposteria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **VEINTICUATRO MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($24.600.000).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) seis pagos iguales por los meses de febrero a julio de 2022, por valor de **CUATRO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE ($4.100.000)** cada uno.

Plazo: Será hasta el 31 de Julio de 2022.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral titulada y/o complementaria modalidad presencial, en el área Procesos de Panadería en los programas regular de acuerdo con su perfil profesional desarrollando las competencias definidas en los programas de formación y la programación establecida por el Centro Tecnológico de la Amazonia.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	1.Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular (Estructura curricular, proyecto formativo, planeación pedagógica e instrumentos de evaluación) de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica.	Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica. • **Ficha:** 2531024 • **Programa Formacion:** • PROCESOS DE PANADERIA • **Fecha de inicio de la ficha:** 04 de abril de 2022. • **Fecha de terminación etapa lectiva de la ficha:** 01 de julio de 2022. • **Código del programa de formación:** • **Número de aprendices matriculados:** 30 • **Número de aprendices en formación: 13** • **Código de proyecto:** 1770624 • **Codigo del Programa Sofia:** 635239 • **Nombre de proyecto:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE **Competencia en desarrollo:** COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ✓ ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO ✓ ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO ✓ DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE ✓ INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	1.1 Reporte de tiempo Act. Apoyo a la formación, correspondiente al mes Julio de 2022. 1.2. link Ubicación del portafolio de evidencias: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/cerf_marles_sena_edu_co/Documents/ortafolio%20Evidencias%20Instructor%20Contratistas_2022/Coordinaci%C%B3n%20CESAR%20FERNANDO%20MRLES/AGRICOLA/GEREMIAS%20TIRAD%20URQUINA/6.%20JULIO?csf=1&w=1&e=3Yx1Lm 1.3 pantallazo portafolio del instructor en el drive de cada ficha, con sus respectivas evidencias de las secciones formativas orientadas virtualmente. (Imagenes de las plataformas y medios tecnológicos utilizados). 1.4. Listado de Asistencia

		ORIENTADAS ✓ REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO ✓ UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE RESULTADOS DE APRENDIZAJE • APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN. • ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO • REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO • UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE • DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE • INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS. • ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE	

		PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO **Horas Programadas:** 8 **Horas ejecutadas Julio:** 8 **Horas Faltantes:** 0 **Horario de la formación:** De las 7:00 am – 12:00 m y 1:00 PM a 4:00 PM **Días de la Formación:** VIERNES 1	

		Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica. • **Ficha:** 2590309 • **Programa Formacion:** • ELABORACION DE PANES ARTESANALES • **Fecha de inicio de la ficha:** 11 de Julio de 2022. • **Fecha de terminación etapa lectiva** • **de la ficha:** 15 de Julio de 2022. • **Código del programa de formación:** • **Número de aprendices matriculados:** 30 • **Número de aprendices en formación: 12** • **Código de proyecto:** • **Codigo del Programa Sofia:** • **Nombre de proyecto:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE **Competencia en desarrollo:** COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ✓ ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO ✓ APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE ✓ COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA ✓ COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA ✓ ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ✓ PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES	

		✓ PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL RESULTADOS DE APRENDIZAJE • APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN. • ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO • REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO • UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE • DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE • INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS. • ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO **Horas Programadas:** 40 **Horas ejecutadas Julio:** 40 **Horas Faltantes:** 0 **Horario de la formación:** De las 2:00 pm – 6:00 pm. **Días de la Formación:** LUNES 11 MARTES 12 MIERCOLES 13 JUEVES 14 VIERNES 15 SABADO 16 DE LAS 2:00 PM a 10:00 PM	

		Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica. • **Ficha:** 2551732 • **Programa Formacion:** • PROCESOS BASICOS DE PANADERIA • **Fecha de inicio de la ficha:** 18 de Julio de 2022. • **Fecha de terminación etapa lectiva** • **de la ficha:** 21 de Septiembre de 2022. • **Código del programa de formación:** • **Número de aprendices matriculados:** 30 • **Número de aprendices en formación: 7** • **Código de proyecto:** • **Codigo del Programa Sofia:** • **Nombre de proyecto:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE **Competencia en desarrollo:** COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ✓ ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO ✓ APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE ✓ COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA ✓ COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA ✓ ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. ✓ PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES	

		✓ PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL RESULTADOS DE APRENDIZAJE • APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN. • ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO • REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO • UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE • DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE • INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS. • ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO **Horas Programadas:** 36 **Horas ejecutadas Julio:** 36 **Horas Faltantes:** 0 **Horario de la formación:** De las 2:00 pm – 6:00 pm. **Días de la Formación:** LUNES 18 MARTES 19 MIERCOLES 27 JUEVES 21-28 VIERNES 22-29 SABADO 23-30 DE LAS 2:00 PM a 6:00 PM	

2	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje c) Registrando juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. d) Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc)	**1.** para la **Ficha:** 2531024 Se registro, verifico e hizo seguimiento oportuno en el sistema de información, asi: • **Número de aprendices matriculados:** 30 • **Número de aprendices en formación:** 13 b. se creo y asocio aprendices en las rutas de aprendizaje. c. para este mes se registro juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. **2.** para la **Ficha:** 2590309 Se registro, verifico e hizo seguimiento oportuno en el sistema de información, asi: • **Número de aprendices matriculados:** 30 • **Número de aprendices en formación: 12** a. se creo y asocio aprendices en las rutas de aprendizaje. b. para este mes se registro juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. **3.** para la **Ficha:** 2551732 Se registro, verifico e hizo seguimiento oportuno en el sistema de información, asi: • **Número de aprendices matriculados:** 30 • **Número de aprendices en formación: 7** a. se creo y asocio aprendices en las rutas de aprendizaje. b. para este mes se registro juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados.	1. a. Aplicativo Sofia plus. b. Aplicativo Sofia plus. c. Aplicativo Sofia plus. 2. a. Aplicativo Sofia plus. b. Aplicativo Sofia plus. c. Aplicativo Sofia plus.

3	Entregar los 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.	Fui asignado en la formación complementaria con ficha 2590309 el proceso de solicitud de matricula de los aprendices lo realizo el encargdo d eingreso ya que fue oferta abierta.	Registro en Sofia Plus.
4	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Fui asignado por coordinación académica para realizar seguimiento en la etapa productiva para la Ficha 2531024 con una asignación de 36 horas con 13 aprendices en desarrollo de etapa productvay seguimiento y 17 en pendientes por registro.	Registro de Asistencia.
5	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.	El centro de formación me asigno 40 horas por desarrollo curricular, alistamiento del 5 al 9 de julio, se desarrollo Planeacion Pedagogica en el Proyecto con Codigo 961520 TÉCNICAS OPERATIVAS EN PROCESOS DE PANADERÍA.	Se adjunta evidencia Guia Aprendizaje y Planeacion Pedagogica.
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes

	investigación técnica y/o pedagógica (SENNOVA) para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato		
7	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
8	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de formación.	No se programo reuniones, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones por parte del Centro de Formacion durante este mes.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
9	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato (ambientes de aprendizaje, materiales de formación y uso de materiales de formación.) una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	En el presente mes no me asignaron bienes ni elementos para el complimiento del objeto del contrato.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes. Se Anexa pantallazo.
10	Presentar los documentos, informes y formatos necesarios requeridos o exigidos con ocasión del desarrollo del	Formato “GTH-F-062 V.09” Formato para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales.	Cuenta de cobro: (planilla si contratista, seguridad social, informe de ejecución contractual. Pantallazo de los correos electrónicos enviados a coordinación académica con los formatos solicitados.

	presente contrato en las fechas establecidas por el centro.		
11	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN 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.	No he aplicado a la Certificación de la norma de Competencia “Orientar formación profesional de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo” ya que no hay convocatorias abiertas a la fecha. Me encuentro presto a inscribirme en el momento en que se habilite convocatoria.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
12	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes.	Cumplo a cabalidad con el código de integridad de la entidad. SENA	Reposa en el portafolio de Evidencias del instructor y en la plataforma sofia plus.
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a	No se realización formaciones.	No existe evidencia alguna.

	las convocatorias que el centro programa.		
14	Prestar apoyo en la evaluación y supervisión de procesos contractuales de bienes y servicios cuando se requiera de acuerdo al área de su competencia.	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
15	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato	Cumpli con el pago de estampilla en el para la legalizacion.	No existe evidencia
16	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento de objeto contractual	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes

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 la Planilla No. 8620552343 del operador ASOPAGOS en Linea correspondiente al mes de Julio del 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__X_NO___ 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 (xx) folios

Cordialmente,



GEREMIAS TIRADO URQUINA
C.C. No. 17.644.776 de Florencia
Contratista

Recibí a satisfacción:

Ingeniero
FRANK DARIO RODRIGUEZ TRUJILLO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2457612
Coordinador de académico
Formacion Profesional Integral

OBLIGACIÓN 1:

1.1. REGISTRO DE TIEMPOS (COORDINACIÓN ACADÉMICA INFORMARA LA ASIGNACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y CARGUE DE HORAS ADICIONALES) CORRESPONDIENTE AL MES DE JUNIO DE 2022.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GEREMIAS TIRADO URQUINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/07/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/07/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2551732 - PROCESOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2590309 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2531024 - PROCESOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 120,00

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
05/07/2022	09/07/2022	DESARROLLO CURRICULAR	40,00

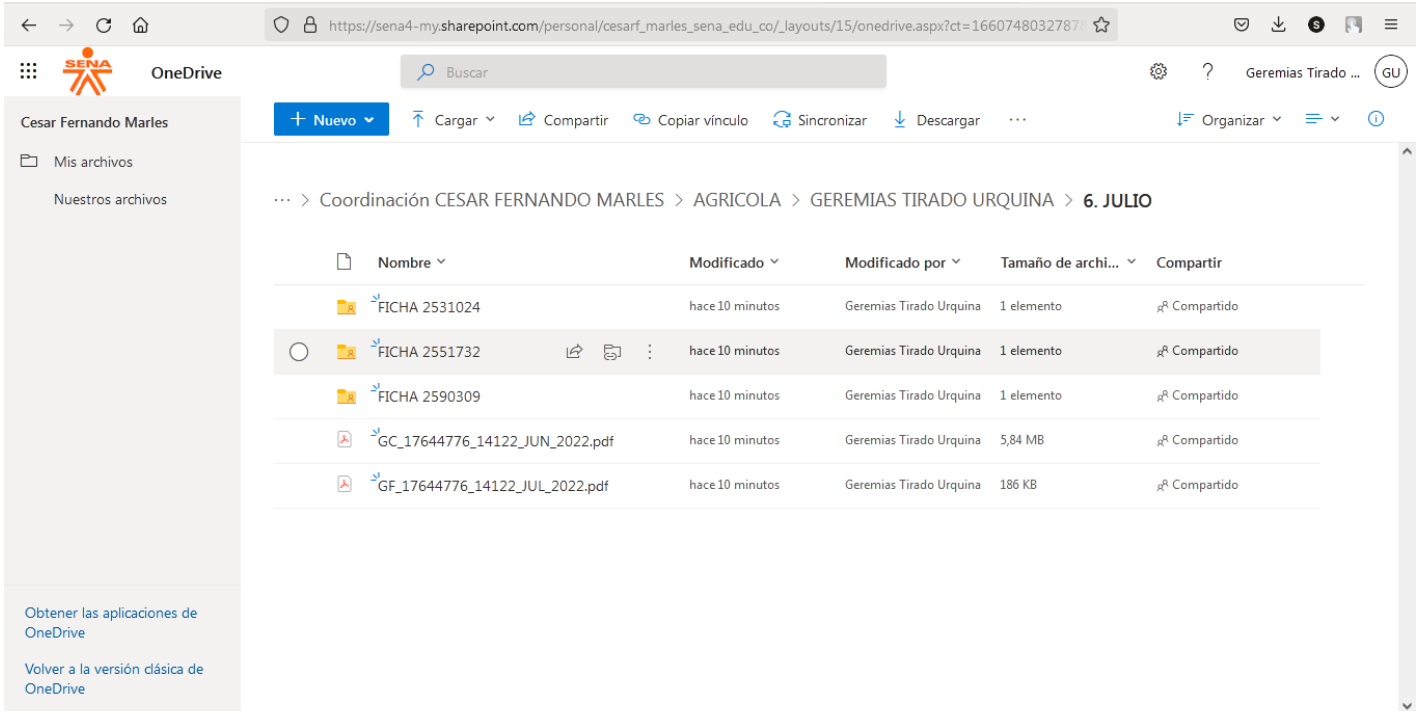
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 40,00

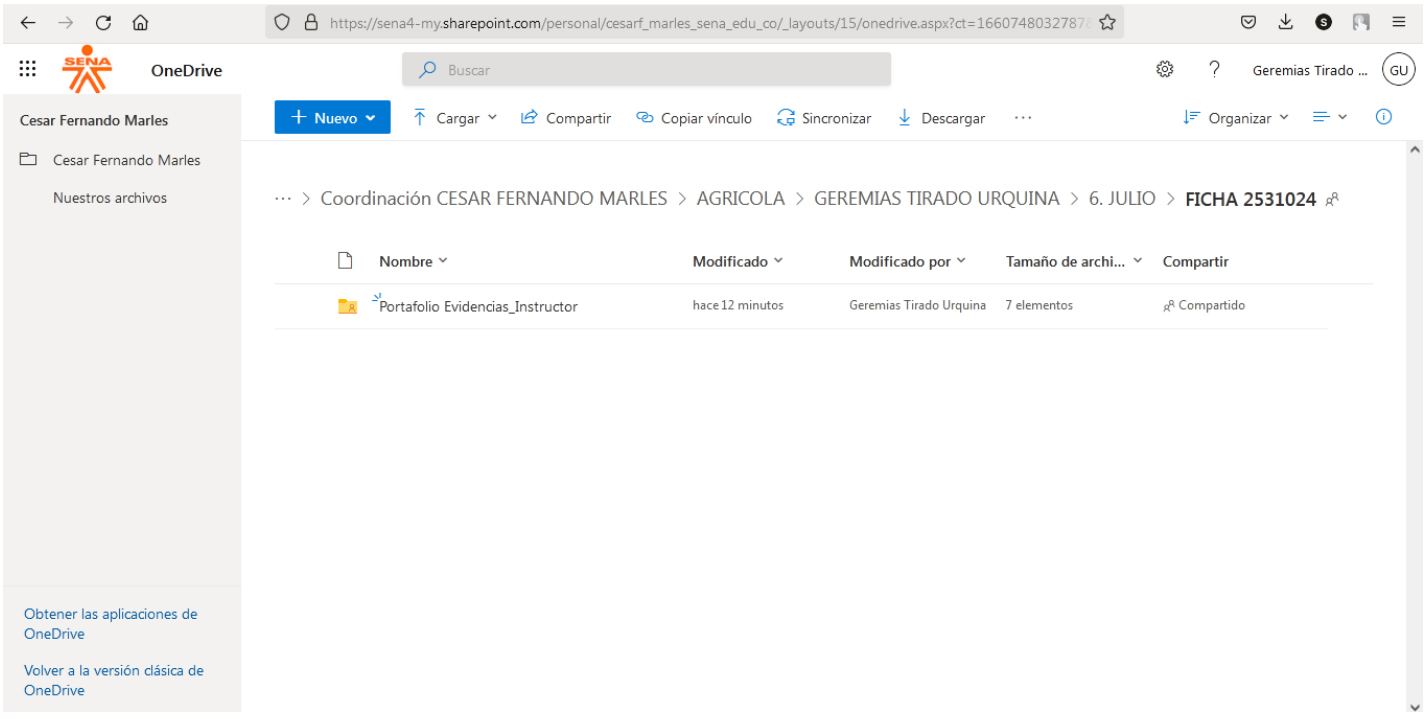
INSTRUCTOR: GEREMIAS TIRADO URQUINA

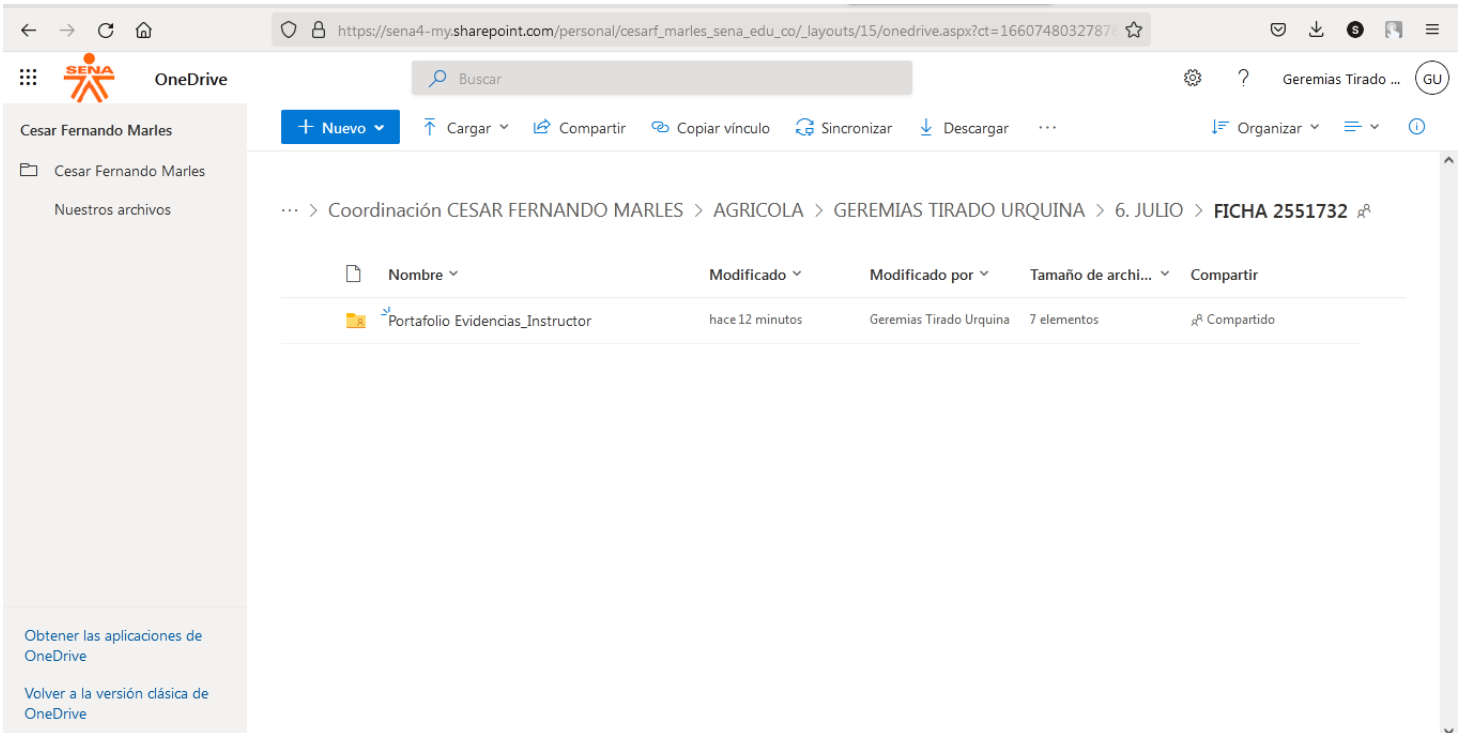
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

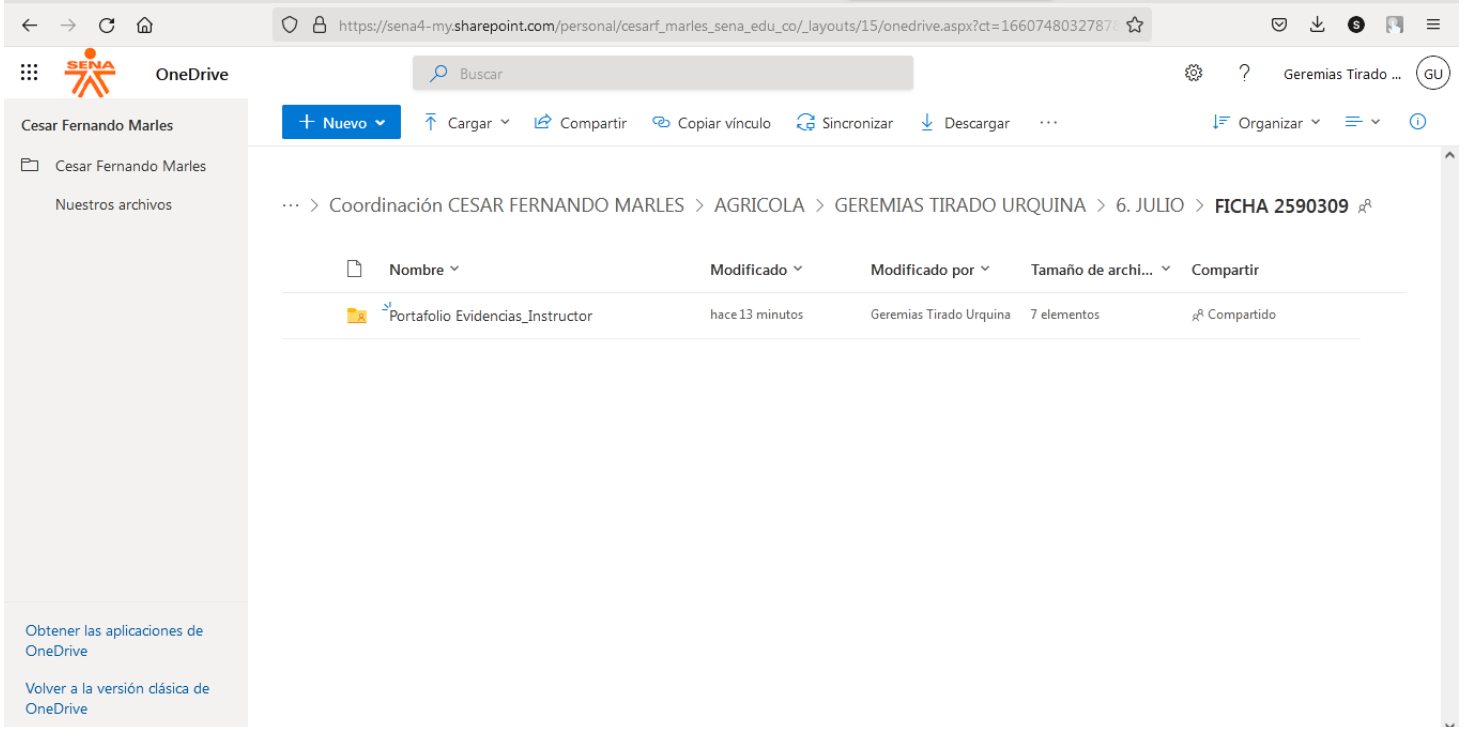
• **OBLIGACIÓN**
1.
1.2. Link ubicación Portafolio de evidencias.
https://drive.google.com/drive/folders/1DCNZM0LfBRpM5CjqlBFkCd8hNCKcFJGR

• **OBLIGACIÓN 1.**
1.3. Link ubicación Portafolio de evidencias.
PANTALLAZOS DRIVE - Portafolio del Instructor de coordinación académica.






https://sena4-my.sharepoint.com/personal/cesarf_marles_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1660748032787
OneDrive
Buscar
Geremias Tirado ...
GU
Cesar Fernando Marles
Cesar Fernando Marles
Nuestros archivos
Nuevo
Cargar
Compartir
Copiar vínculo
Sincronizar
Descargar
Organizar
Coordinación CESAR FERNANDO MARLES > AGRICOLA > GEREMIAS TIRADO URQUINA > 6. JULIO > FICHA 2551732
Nombre
Modificado
Modificado por
Tamaño de archi...
Compartir
Portafolio Evidencias_Instructor
hace 12 minutos
Geremias Tirado Urquina
7 elementos
Compartido
Obtener las aplicaciones de OneDrive
Volver a la versión clásica de OneDrive


https://sena4-my.sharepoint.com/personal/cesarf_marles_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1660748032787
OneDrive
Buscar
Geremias Tirado ...
GU
Cesar Fernando Marles
Cesar Fernando Marles
Nuestros archivos
Nuevo
Cargar
Compartir
Copiar vínculo
Sincronizar
Descargar
Organizar
Coordinación CESAR FERNANDO MARLES > AGRICOLA > GEREMIAS TIRADO URQUINA > 6. JULIO > FICHA 2590309
Nombre
Modificado
Modificado por
Tamaño de archi...
Compartir
Portafolio Evidencias_Instructor
hace 13 minutos
Geremias Tirado Urquina
7 elementos
Compartido
Obtener las aplicaciones de OneDrive
Volver a la versión clásica de OneDrive

EVIDENCIA PLANILLA ASISTENCIA

Y REGISTRO FOTOGRAFICO

Pantallazos evidencias de las sesiones formativas .

- ✓ **Ficha: 2551732, 2531024, 2590309**

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	2531024
Competencia:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**Código: 961520**	**Horas: 07:00 am a 16:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL. ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: INPEC**	**Ambiente:** INPEC HELICONIAS
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 28 junio AL 1 DE julio DEL 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	*Martes*	*Miércoles*	*Jueves*	*Viernes*	*Sábado*
01	LIMA MARMOL	JAILER	12645106		Jailer	Jailer	Jailer	Jailer	
02	OROZCO JARABA	RIGOBERTO ANTONIO	70527205						
03	HENAO CARMONA	JOSE CENON	4520226						
04	CAMPO SAURITH	MOISES RAMIRO	17977276						
05	GARCIA GAVIRIA	YADILTON	1088246052						
06	RUIZ DUQUE	WILLIAM	93293898						
07	PALTA BRAVO	FREIDER	1026582239						
08	MADRID LUGO	JESINTON EDUARDO	1193131228						
09	CALDERON CAMACHO	JOSE ALEJANDRO	1024547668						
10	GUTIERREZ OROZCO	YEISON	1117501920						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 28 junio AL 1 DE julio DEL 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
11	ROSERO	OVIDIO	16602765						
12	ORTEGA GAVIRIA	JOSE ALEXANDER	80159345						
13	GUTIERREZ JIMENEZ	JENFRY MANUEL	72275582						
14	CHAPARRO VELANDIA	DEIVIS	10773491		DEIVIS	DEIVIS	DEIVIS	DEIVIS	
15	BERMUDEZ CALDERON	LUIS FERNANDO	16849950						
16	RODRIGUEZ ARANGUREN	JHON JAIRO	1121852839						
17	VASQUEZ	JONATHAN	1088243027						
18	ROMERO RANGEL	KEILER JOSE	1010104430						
19	CAÑON ORTIZ	DARWIN DAVID	1031163572						
20	ORDOÑEZ TORRES	SERGIO ALEJANDRO	1117555333						
21	CASTRO VELANDIA	OMAR SEBASTIAN	1023940691						
22	SOTO RADA	JEEFERSON ALVEIRO	1014250379						
23	DG. CORTEZ LOZANO	CRISTIAN FERNANDO	1075262712						
24	DG. GUALY DEVIA	CRISTIAN FABIAN	1117502485						
25	VILLEGAS BARRERA	ROBINSON DAMIAN	1117497910		ROBINSON	ROBINSON	ROBINSON	ROBINSON	
26	CHAVERRA	EVERT FERNEY	71947189						
27	LOPEZ LOPEZ	EDWIN	1059361228						
28	CANTILLO CAMARGO	JOSE	1128198200						
29	GIL DIAZ	CARLOS	19468538						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	2531024
Competencia:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**Código: 961520**	**Horas: 07:00 am a 16:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL. ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: INPEC**	**Ambiente:** INPEC HELICONIAS
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 25 julio AL 29 DE julio DEL 2022 FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	*Martes*	*Miércoles*	*Jueves*	*Viernes*	*Sábado*
01	LIMA MARMOL	JAILER	12645106	Jailer	Jailer	Jailer	Jailer	Jailer	
02	OROZCO JARABA	RIGOBERTO ANTONIO	70527205						
03	HENAO CARMONA	JOSE CENON	4520226						
04	CAMPO SAURITH	MOISES RAMIRO	17977276						
05	GARCIA GAVIRIA	YADILTON	1088246052						
06	RUIZ DUQUE	WILLIAM	93293898						
07	PALTA BRAVO	FREIDER	1026582239						
08	MADRID LUGO	JESINTON EDUARDO	1193131228						
09	CALDERON CAMACHO	JOSE ALEJANDRO	1024547668						
10	GUTIERREZ OROZCO	YEISON	1117501920						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 25 julio AL 29 DE julio DEL 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
11	ROSERO	OVIDIO	16602765						
12	ORTEGA GAVIRIA	JOSE ALEXANDER	80159345						
13	GUTIERREZ JIMENEZ	JENFRY MANUEL	72275582						
14	CHAPARRO VELANDIA	DEIVIS	10773491	DEIVIS	DEIVIS	DEIVIS	DEIVIS	DEIVIS	
15	BERMUDEZ CALDERON	LUIS FERNANDO	16849950						
16	RODRIGUEZ ARANGUREN	JHON JAIRO	1121852839						
17	VASQUEZ	JONATHAN	1088243027						
18	ROMERO RANGEL	KEILER JOSE	1010104430						
19	CAÑON ORTIZ	DARWIN DAVID	1031163572						
20	ORDOÑEZ TORRES	SERGIO ALEJANDRO	1117555333						
21	CASTRO VELANDIA	OMAR SEBASTIAN	1023940691						
22	SOTO RADA	JEEFERSON ALVEIRO	1014250379						
23	DG. CORTEZ LOZANO	CRISTIAN FERNANDO	1075262712						
24	DG. GUALY DEVIA	CRISTIAN FABIAN	1117502485						
25	VILLEGAS BARRERA	ROBINSON DAMIAN	1117497910	ROBINSON	ROBINSON	ROBINSON	ROBINSON	ROBINSON	
26	CHAVERRA	EVERT FERNEY	71947189						
27	LOPEZ LOPEZ	EDWIN	1059361228						
28	CANTILLO CAMARGO	JOSE	1128198200						
29	GIL DIAZ	CARLOS	19468538						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	2551732
Competencia:	**ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE**	**Código: 2486541**	**Horas: 02:00 pm a 06:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar:**	**Ambiente:**
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 18 julio AL 23 DE julio DEL 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	*Martes*	*Miércoles*	*Jueves*	*Viernes*	*Sábado*
01	OTALORA BARRERO	DIEGO HERNANDO	1117498627						
02	ZULUAGA GUZMAN	TATIANA VANESSA	1015445479						
03	CAMARA	ELIZABETH	1116914139						
04	LOSADA GARZON	MARIA ADIELA	1192799876						
05	MOREA TOLEDO	LUZ MARINA	40763487						
06	MARTINEZ AGUIRRE	YESENIA	1117532121						
07	LOPEZ ACEVEDO	OSCAR JAIRO	96331347						
08	CASTRO AVILA	LEDYS MARIENNY	40613621						
09	ANACONA MORA	DUWAR FELIPE	1118020478						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 18 julio al 23 DE julio DEL 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
10	LEYTON DE TORRES	ANA ELENA	26617662						
11	ROZO CAÑON	ALEX MARTIN	1024471810						
12	CASTAÑEDA PULIDO	HAROLD ROJEIRO	1117545966	Harold	Harold	Harold	Harold	Harold	Harold
13	DIAZ DIAZ	DIANA DEL PILAR	36311699						
14	LEIVA GARZÓN	CRISTIAN CAMILO	1006507131						
15	LOPEZ MUÑOZ	LUIS CARLOS	6801658						
16	GIRALDO DUARTE	YUDITHZA JHORGELY	1118028268						
17	ORDOÑEZ VELEZ	CARLOS ANDRES	1016074488						
18	PARRA CUBILLOS	GERMAN ANDRES	1117528599						
19	BERMEO TOVAR	CRISTIAN JULIAN	1006537821						
20	MORA MUÑOZ	LEIDY JOHANNA	1117487081						
21	HERNANDEZ CASTAÑEDA	DANIEL MAURICIO	1023017692						
22	MUÑOZ ZAMBRANO	DAIRO	1117542783						
23	BONILLA COMETA	JOSE IVAN	6801596						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	2551732
Competencia:	**ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE**	**Código: 2486541**	**Horas: 02:00 pm a 06:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar:**	**Ambiente:**
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 25 julio AL 30 DE julio DEL 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	*Martes*	*Miércoles*	*Jueves*	*Viernes*	*Sábado*
01	OTALORA BARRERO	DIEGO HERNANDO	1117498627						
02	ZULUAGA GUZMAN	TATIANA VANESSA	1015445479						
03	CAMARA	ELIZABETH	1116914139						
04	LOSADA GARZON	MARIA ADIELA	1192799876						
05	MOREA TOLEDO	LUZ MARINA	40763487						
06	MARTINEZ AGUIRRE	YESENIA	1117532121						
07	LOPEZ ACEVEDO	OSCAR JAIRO	96331347						
08	CASTRO AVILA	LEDYS MARIENNY	40613621						
09	ANACONA MORA	DUWAR FELIPE	1118020478						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 25 julio al 30 DE julio DEL 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
10	LEYTON DE TORRES	ANA ELENA	26617662						
11	ROZO CAÑON	ALEX MARTIN	1024471810						
12	CASTAÑEDA PULIDO	HAROLD ROJEIRO	1117545966	Harold	Harold	Harold	Harold	Harold	Harold
13	DIAZ DIAZ	DIANA DEL PILAR	36311699						
14	LEIVA GARZÓN	CRISTIAN CAMILO	1006507131						
15	LOPEZ MUÑOZ	LUIS CARLOS	6801658						
16	GIRALDO DUARTE	YUDITHZA JHORGELY	1118028268						
17	ORDOÑEZ VELEZ	CARLOS ANDRES	1016074488						
18	PARRA CUBILLOS	GERMAN ANDRES	1117528599						
19	BERMEO TOVAR	CRISTIAN JULIAN	1006537821						
20	MORA MUÑOZ	LEIDY JOHANNA	1117487081						
21	HERNANDEZ CASTAÑEDA	DANIEL MAURICIO	1023017692						
22	MUÑOZ ZAMBRANO	DAIRO	1117542783						
23	BONILLA COMETA	JOSE IVAN	6801596						

Regional Caquetá	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA** **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**

Programa:	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	2590309 -ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES
Competencia:	Elaborar Alimentos De Panificación De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente	**Código: 2486541**	**Horas: 02:00 pm a 06:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad vigente		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar:**	**Ambiente:**
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 11 JULIO AL 15 DE JULIO DEL 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	*Martes*	*Miércoles*	*Jueves*	*Viernes*	*Sábado*
1	TOLEDO RODRIGUEZ	LAURA GERARDINE	1032469453						
2	CORTES VASQUEZ	TILA MARIA	51923376						
3	MONTENEGRO	MELANIA	26643279						
4	GIRALDO PRADA	LEVINSON SANTIAGO	1117812786						
5	OSORIO SANCHEZ	LENY JOHANNY	1117807617						
6	VANEGAS JIMENEZ	EDUIN FABIAN	1117819588						
7	MONJE FIERRO	JANET	26648668						
8	SANCHEZ TABORDA	MONICA YIVED	1052394566						
9	MORALES VELASQUEZ	YESID LEONARDO	1122137064						
10	BAUTISTA GUTIERREZ	CLARA MARIA DEL PILAR	1026255313						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA

CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 11 JULIO AL 15 DE JULIO DEL 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
11	VALENCIA RODRIGUEZ	JOHAN SEBASTIAN	1117822815						
12	ORTIZ TAFUR	GELBER AXEL	16186568						
13	PALOMINO JIMENEZ	BRANCER ALEXANDER	1047467081						
14	MOTTA OJEDA	MARIA DEL CARMEN	55163539	María del Cerr	María del Cerr	María del Cerr	María del Cerr	María del Cerr	
15	MANJARRES MONJE	KIMBERLY JANET	1117840187						
16	MONGE ARREDONDO	JHANINY KATHERINT	1006518661						
17	MONGE FERNANDEZ	NAIDA MILADY	1110567058	N. Milady Monge F.	N. Milady Monge F.	N. Milady Monge F.	N. Milady Monge F.	N. Milady Monge F.	
18	MONGE ARREDONDO	WINDER AUGUSTO	1117806157						
19	RUBIO MONTENEGRO	JELUIN	26648891	Jeluin R.M	Jeluin R.M	Jeluin R.M	Jeluin R.M	Jeluin R.M	
20	MENDOZA CAMACHO	INGRI VANESSA	1006519964	Ingri Vanes	Ingri Vanes	Ingri Vanes	Ingri Vanes	Ingri Vanes	
21	MONJE RUBIO	JUANA MARIA	1006520603	Juana María	Juana María	Juana María	Juana María	Juana María	

OBLIGACIÓN 5:
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.

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	**5/04/2022**
Denominación del Programa de Formación	**PROCESOS DE PANADERIA**
Modalidad de Ejecución	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa	**961520**
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**961520**
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**GEREMIAS TIRADO URQUINA** — **Regional y Centro de formación CENTRO TECNOLOGICO D ELA AMAZONIA**
	Nombres y Apellidos — **Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
ANALISIS		Promover la interaccion idonea consigo mismo con los demas y con la naturaleza en los contextos laboral y social	Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.	SOCIALIZAR EN GRUPO SOBRE LAS DIMENSIONES DEL SER COMO PARTE ACTIVA DE LA SOCIEDAD	14		socializacion	AMBIENTE 102	CUADERNO LAPICERO		ESTABLECE RELACIONES INTERPERSONALES DENTRO DE LOS CRITERIOS DE LIBERTAD JUSTICIARESPETO RESPONSABILIDAD	DE CONOCIMIENTO EVALUACIÓN ORAL, SOBRE CONCEPTO DE REGLAMENTO TÉCNICA: PREGUNTAS	
			Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del sena	RECONOCER LA POLITICA INSTITUCIONAL	14		exposicion	AMBIENTE 102	CUADERNO LAPICERO		ARGUMENTA Y ACOGE OBJETIVAMENTE LOS CRITERIOS QUE CONTRIBUYEN A LA RESOLUCION DE PROBLEMAS	DE CONOCIMIENTO EVALUACIÓN ORAL, SOBRE CONCEPTO DE POLITICA INSTITUCIONAL TÉCNICA: PREGUNTAS	
			Identificar las oportunidades que el sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.	SOCIALIZAR LA ESTRUCTURA CURRICULAR Y PROYECTO PRODUCTIVO	7		exposicion	AMBIENTE 102	CUADERNO LAPICERO		IDENTIFICA E INTEGRA LOS ELEMENTOS DE SU CONTEXTO QUE LE PERMITEN REDIMENSIONAR SU PROYECTO DE VIDA	DE CONOCIMIENTO EVALUACIÓN ORAL, SOBRE CONCEPTO DE ESTRUCTURA Y PROYECTO TÉCNICA: PREGUNTAS	
EJECUCION		ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	MATEMÁTICA BÁSICA	60		Teorico - Practico	AMBIENTE 102	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	CARACTERIZAR LOS PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN.	IDENTIFICA LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS.	
			DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO	EMPAQUES Y ENVASES: FUNCIONES, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES. ROTULADO: NORMATIVIDAD			Teorico - Practico	AMBIENTE 103	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	UBICAR LOS PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN EN LAS ÁREAS ASIGNADAS	APLICA LOS PROCEDIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO PARA LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	
			MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	EMBALAJES: FUNCIONES, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES, FABRICACIÓN, EVALUACIÓN Y TENDENCIAS			Teorico - Practico	AMBIENTE 104	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	REGISTRAR LOS PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ALMACENADOS	MANTIENE LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS DISPUESTOS PARA EL MANTENIMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	
			ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO, ROTACIÓN, MUESTREO, INSPECCIÓN, VARIABLES DE CONTROL.			Teorico - Practico	AMBIENTE 105	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	VERIFICAR LA CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO	UBICA LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS O LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN LAS ÁREAS ASIGNADAS SEGÚN TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO, NATURALEZA DEL PRODUCTO, Y NORMATIVIDAD VIGENTE PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.	
				CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: INSTALACIONES, EQUIPOS, CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES, INSECTOS Y HONGOS. BUENAS PRÁCTICAS LOGÍSTICAS: CONCEPTO, EQUIPOS DE			Teorico - Practico	AMBIENTE 106	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	ROTAR LOS PRODUCTOS	REGISTRA LA UBICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	
				BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: PROGRAMAS DE SANEAMIENTO, SEÑALIZACIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, MANUALES Y PROTOCOLOS.			Teorico - Practico	AMBIENTE 107	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	ALMACENAR LOS PRODUCTOS QUE GENEREN RIESGOS DE INOCUIDAD O CALIDAD EN ÁREAS ASIGNADAS		
				REPORTES: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS DE DILIGENCIAMIENTO Y ARCHIVO INVENTARIOS: CONCEPTO, PROCESO DE INVENTARIO FÍSICO, MÉTODOS DE ROTACIÓN. INFORMES: SALDO DE INVENTARIO, ROTACIÓN Y TRASLADO DE PRODUCTOS.			Teorico - Practico	AMBIENTE 108	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	UBICAR LOS PRODUCTOS ROTULADOS NO CONFORMES Y/O EN CUARENTENA, EN LAS ÁREAS ASIGNADAS		
				NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGISLACIÓN SANITARIA, SALUD OCUPACIONAL. SEGURIDAD INDUSTRIAL: CONCEPTO, NORMATIVIDAD, DOTACIÓN, BIOSEGURIDAD.			Teorico - Practico	AMBIENTE 109	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	MANEJAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS		
				LIMPIEZA: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, SUSTANCIAS LIMPIADORAS, MANEJO Y APLICACIÓN DE LIMPIADORES, PROGRAMAS Y PROTOCOLOS.			Teorico - Practico	AMBIENTE 110	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	HIGIENIZAR LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y LOS EQUIPOS		
				DESINFECCIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, SUSTANCIAS DESINFECTANTES, MANEJO Y APLICACIÓN.			Teorico - Practico	AMBIENTE 111	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	ACATAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE.		

							Teorico - Practico	AMBIENTE 112	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	REPORTAR LAS NOVEDADES A LAS INSTANCIAS RESPECTIVAS		
							Teorico - Practico	AMBIENTE 113	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	OPERAR LOS EQUIPOS PARA CARGUE DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		
							Teorico - Practico	AMBIENTE 114	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	MANTENER LOS REGISTROS DEL PROCESO		
EJECUCION			PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	ETAS: CLASIFICACIÓN, CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.	60		Teorico - Practico	AMBIENTE 114	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	PREPARA LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSUMOS EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APLICAR LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE	
			REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: DEFINICIÓN, OBJETIVO, APLICACIÓN.			Teorico - Practico	AMBIENTE 115	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	EJECUTA LOS PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS CUMPLIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	UTILIZAR LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	
			HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.	HIGIENIZACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, MEDIOS			Teorico - Practico	AMBIENTE 116	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	APLICA LAS SUSTANCIAS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL	
			VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: CONCEPTOS E IMPORTANCIA			Teorico - Practico	AMBIENTE 117	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	ACATA LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	EJECUTAR LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO	
				NORMATIVIDAD VIGENTE: HIGIENE, SEGURIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTAL, ALIMENTARIA			Teorico - Practico	AMBIENTE 118	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	PRESENTA REGISTROS DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	PREPARAR LAS SOLUCIONES DETERGENTES Y DESINFECTANTES	
				CONCEPTO DE TEMPERATURA: REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, MEDIO AMBIENTE, ENFRIAMIENTO			Teorico - Practico	AMBIENTE 119	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	PRESENTA REPORTE DE ÁREAS IDENTIFICADAS EN LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS EN MAL ESTADO QUE PUEDAN GENERAR CONTAMINACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	ALISTAR LOS INSUMOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
	TITULADA	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE		ALIMENTOS: CONCEPTOS BÁSICOS, CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN, ALTERACIONES, ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO, , INFECCIÓN, INTOXICACIÓN			Teorico - Practico	AMBIENTE 120	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	DESCONTAMINAR LOS EQUIPOS E INSTALACIONES	
				CONTAMINACIÓN: CONCEPTO, CONTAMINACIÓN CRUZADA			Teorico - Practico	AMBIENTE 121	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA		REGISTRAR LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN	
				SUCIEDAD: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO			Teorico - Practico	AMBIENTE 122	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
				MICROORGANISMOS: CONCEPTO, CLASES, IMPORTANCIA, PROLIFERACIÓN, CRECIMIENTO, RECONTAMINACIÓN, SUPERVIVENCIA, DESTRUCCIÓN			Teorico - Practico	AMBIENTE 123	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
				LIMPIEZA: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, SUSTANCIAS LIMPIADORAS, MANEJO Y APLICACIÓN DE LIMPIADORES, VERIFICACIÓN DE SOLUCIONES, PROTOCOLOS.			Teorico - Practico	AMBIENTE 124	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
				DESINFECCIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, SUSTANCIAS DESINFECTANTES, ACCIÓN, RESIDUALIDAD, MANEJO Y APLICACIÓN.			Teorico - Practico	AMBIENTE 125	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
				FORMATOS Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PRESENTACIÓN.			Teorico - Practico	AMBIENTE 126	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
				LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, EQUIPOS, INSTALACIONES: CONCEPTOS, TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, APLICACIONES			Teorico - Practico	AMBIENTE 127	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
				RESIDUOS SÓLIDOS: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO, DISPOSICIÓN FINAL			Teorico - Practico	AMBIENTE 128	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
				EQUIPOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANUALES, SEGURIDAD			Teorico - Practico	AMBIENTE 129	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			

					Teorico - Practico	AMBIENTE 130	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.	ORDEN DE PRODUCCIÓN: CONCEPTO, COMPONENTES, USO.	320		Teorico - Practico	AMBIENTE 130	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	ALISTA INGREDIENTES CON BASE EN LA FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN.	
	ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	UNIDADES DE MEDIDA Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN.			Teorico - Practico	AMBIENTE 131	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	REALIZA CÁLCULOS Y CONVERSIONES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.	DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIA PRIMA E INSUMOS.	
	REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	EQUIPOS: CONCEPTOS, TIPOS, FUNCIONAMIENTO, MANUALES, APLICACIONES, CONTROL DE VARIABLES.			Teorico - Practico	AMBIENTE 132	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	ALISTA LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	PESAR INGREDIENTES.	
	APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	UTENSILIOS: CONCEPTOS, TIPOS, OPERACIÓN.			Teorico - Practico	AMBIENTE 133	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	OPERA TÉCNICAMENTE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS, CON RESPONSABILIDAD Y APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL Y MANUALES DE OPERACIÓN.	PREPARAR LOS EQUIPOS REQUERIDOS.	
		REPORTES: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS DE DILIGENCIAMIENTO.			Teorico - Practico	AMBIENTE 134	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	MONITOREA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA MEZCLA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	VERIFICAR FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS	
		REPORTES: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS DE DILIGENCIAMIENTO.			Teorico - Practico	AMBIENTE 135	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	APLICA EL TRATAMIENTO TÉRMICO CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN.	DOSIFICAR LAS CANTIDADES DE LOS INGREDIENTES EN EL EQUIPO PARA LA MEZCLA.	
		INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS, CANTIDADES			Teorico - Practico	AMBIENTE 136	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	PRESENTA LOS REGISTROS DE LA PRODUCCIÓN Y VERIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y POLÍTICAS DE LA CALIDAD DE LA EMPRESA.	AJUSTAR CONDICIONES DE MEZCLADO.	
		INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS DE LECTURA			Teorico - Practico	AMBIENTE 137	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA	DISPONE LOS RESIDUOS DEL PROCESO SEGÚN PROTOCOLO DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA ELABORACIÓN PRODUCCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	
		NORMAS VIGENTES: SALUD OCUPACIONAL, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTALES			Teorico - Practico	AMBIENTE 138	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA		COMPROBAR VARIABLES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	
		MEZCLAS Y MASAS: CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS, USOS, MÉTODOS DE CORRECCIÓN			Teorico - Practico	AMBIENTE 139	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
		PROCESOS: MEZCLAR, ACONDICIONAR.			Teorico - Practico	AMBIENTE 140	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
		TRATAMIENTOS: CONCEPTO, TIPOS (TÉRMICOS, VAPORIZACIÓN, HORNEO, Y FRITURA)			Teorico - Practico	AMBIENTE 141	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
		LEUDANTE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS			Teorico - Practico	AMBIENTE 142	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
		VARIABLES: CONCEPTO, CLASES, MÉTODOS DE FORMULACIÓN.			Teorico - Practico	AMBIENTE 143	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
		ANÁLISIS SENSORIAL: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS			Teorico - Practico	AMBIENTE 144	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
		EQUIPOS DE MEDICIÓN (PESO, VOLUMEN, TEMPERATURA).			Teorico - Practico	AMBIENTE 145	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
		CALIDAD: CONCEPTO, NORMAS, MÉTODOS DE VERIFICACIÓN Y LA ACCIÓN CORRECTIVA.			Teorico - Practico	AMBIENTE 146	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
		BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: PROGRAMAS DE SANEAMIENTO, SEÑALIZACIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, MANUALES Y PROTOCOLOS.			Teorico - Practico	AMBIENTE 147	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
		NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGISLACIÓN SANITARIA, SALUD OCUPACIONAL.			Teorico - Practico	AMBIENTE 148	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			
		SEGURIDAD INDUSTRIAL: CONCEPTO, NORMATIVIDAD, DOTACIÓN, BIOSEGURIDAD.			Teorico - Practico	AMBIENTE 149	CUADERNO LAPICERO MATERIA PRIMA MAQUINARIA	GEREMIAS TIRADO URQUINA			

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Opearios de panaderia
- **Código del Programa de Formación**: 961520
- **Nombre del Proyecto :** Aplicación de técnicas operativas en la elaboración de productos de panadería
- **Fase del Proyecto:** Planeacion
- **Actividad de Proyecto (** formación Titulada)
- **Competencia:** Aplicar procesos de higenización para el procesamiento de alimentos según programa eestablecido y normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:

1. Preparar los equipos, utencilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de igienizacion para el prosamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpeza y desinfeción y normatividad vigente.

2. Registrar el proceso de igienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa.

3. Igienizar instalaciones equipos y utencilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpeza y desinfección legislación alimentaria y normatividad industrial

4. Verificar el proceso de según el programa de limpieza y desinfección y normtividad vigente.

2. **Duración** horas 60

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo aprandices:



la inducción planteada en esta guia de aprendizaje, es bindar información relaccionada con el programa de formacion su proyección laboral que le permita, aprovechar al máximo los recursos que se le ofrece y en particular el rol que desempeñara en el marco del aprendizaje autónomo.

El objetivo de esta guía es explicarle a los aprendices los conceptos de la resolución 2674/2013, y concientizarlos acerca de la importancia de las buenas practicas de manufactura o manipulación higienica de alimentos en sus actividades diarias a lo largo de la cadena de producción de los alimentos desde su fuente ya sea animal o vegetal hasta el consumidor final

Fuente:

Es así como la presente guía propone las siguiente dos (2) actividades de aprendizaje generales:

✓*Actividad de Aprendizaje 1: Realizar un informe con los planes de saniamiento ambiental que se deben de llevar acabo en una empresa procesadora de alimentos según Resolucion 2674 de 2013 (panadería)*

✓ *Actividad de Aprendizaje 2 : Realizar una tabla de aplicacion según el área a desinfectar teniendo en cuenta las PPM, partes por millon(de la solución desinfectante a utilzar)*

Asi que estimado aprendiz, le invitamos con el desarrollo de las siguientes actividades a iniciar un nuevo aprendizaje con mucho interes, ganas y disposición para aprender, aportando, divirtiéndose y socializando con sus compañeros de equipo y durante este curso, utilizando de manera eficiente las herramientas sistemáticas, el trabajo autónomo, organizado y el aprendizaje colaborativo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de las actividades

3.1 Actividad de reflexión inicial

Antes de desarrollar Estas actividades, tienen el propósito de fomentar en usted, la importancia de que descubra la necesidad sentida de conocimiento, la cual se va lograr a esclarecer con el desarrollo de las actividades de aprendizaje propuestas.



Fuente

https://www.slideshare.net/GustavoAdolfoAlarcon/hacer-preguntas-al-autor

3.1.1 De manera individual y basados en sus conocimientos previos, sin necesidad de leer los contenidos del material de estudio o Internet, reflexionen sobre las siguientes preguntas y registre las respuestas en un documento de Word, las cuales le ayudará a comprender la importancia de la los conocimientos en los procesos operativos de panificación con la orientación y seguimiento del instructor.

1.¿Qué es un desinfectante?

2. ¿Que diferencia hay entre limpieza y dessinfección?

3. ¿Qué entiende por saniamiento ambiental?

4. ¿Qué cree usted un alimento contaminado? Fuente:

5.¿Qué normas de bioseguridad creen que se deben aplicar en el proceso de panificacion?

6 .¿Que se entiende por ETAS? (enfermedades trasmitidas por alimentos)

7.¿Como cree usted que s edebe manipular un alimento

8.¿Qué son las buenas practicas de manofactura?

9.¿ Como cree usted que es una contaminación cruzada

Fuente: https://www.entrepreneur.com/article/
/

Duracion de la actividad: 8 horas
Ambiente requerido
Material de apoyo

3.2. Actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Estas actividades dan inicio al aprendizaje significativo entendido como un proceso en que se establece una relación sustantiva entre el objeto de conocimiento por aprender y lo que el aprendiz ya sabe.

Con base a lo anterior se desarrolla las siguientes actividades.:

3.2.1 En grupo de trabajo visualice el video sobre “Anefit buenas practicas de manufactura ”,el cual se encuentra en el material de apoyo faciitado por la instructor o haciendo clic en el siguiente enlace.

https://www.google.com/search?q=%E2%80%9CAnefit+buenas+practicas+de+manufactura+

En el encontrara todos los conceptos relacionados con la normatividad según la Resolucion 2674 del 1997,para plantas procesadoras de alimentos material que debe consultar.

3.2.2 En equipo de trabajo y haciendo uso de las herramientas power poin hacer exposición sobre los temas anteriomente mensionados .

Esta actividad nos permite desarrollar la competencia de interpretación y análisis entender, despejar dudas referente a la normatividad Higienico sanitarias que se deben aplicar antes durante y después de los procesos operativos de panificación, mediante las interptretaciones, refexiones y opiniones que usted como aprendiz aportan.

Luego en mesa redonda,socializaremos el tema y participaran todos los grupos con el apoyo de la instructor.
Duracion de la actividad 20 horas

3.3 Actividad de apropiación del conocimientro (conceptualización y teorización)



Estas actividades se enfocan hacia la construcción integral del conocimiento: conceptos, procedimientos, buenas prácticas de manufactura
Con el desarrollo de las siguientes actividades se proyecta conocer los métodos eficientes de desinfectantes de los mismos aplicados a áreas de procesos herramientas maquinarias y equipos antes durante y después de iniciar los procesos operativos de panaderia.

Fuente:

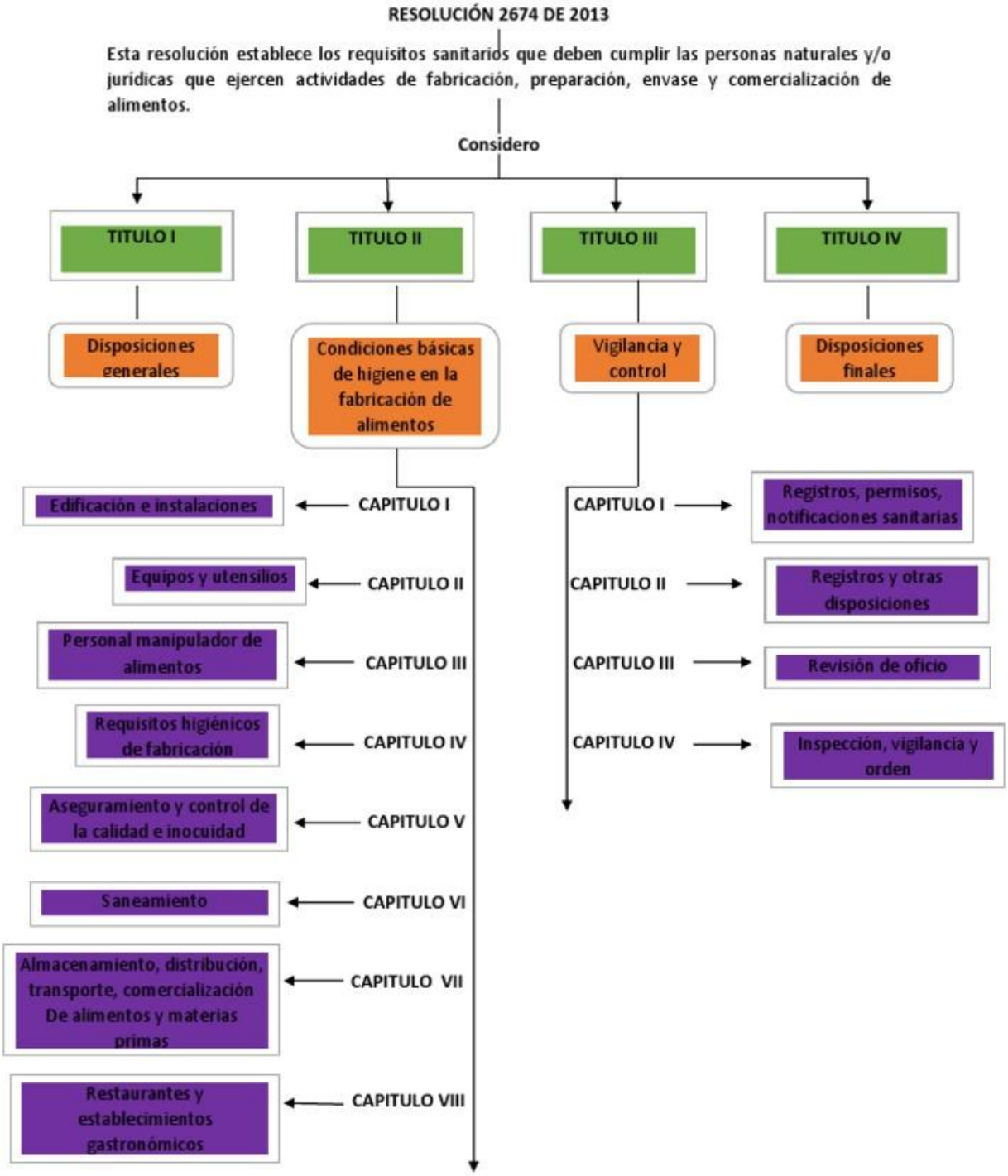
https://asc.itm.edu.co/pages/imagenes.html#

Actividad de aprendizaje.1

Esta actividad proporciona directrices para la identificación de posibles riesgos y peligros que se encuentran en una área de procesos



3.3.1 El instructor realiza al grupo una presentación con el propósito de fortalecer y profundizar los conocimientos en cuanto a los planes de saniamiento ambiental que se deben llevar a cabo según normativdad vigente (Resolucion 2674 de 2013)
Duracion de la actividad 16 horas


RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
Esta resolución establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, preparación, envase y comercialización de alimentos.
Considero
TITULO I
TITULO II
TITULO III
TITULO IV
Disposiciones generales
Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos
Vigilancia y control
Disposiciones finales
Edificación e instalaciones
CAPITULO I
Equipos y utensilios
CAPITULO II
Personal manipulador de alimentos
CAPITULO III
Requisitos higiénicos de fabricación
CAPITULO IV
Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
CAPITULO V
Saneamiento
CAPITULO VI
Almacenamiento, distribución, transporte, comercialización De alimentos y materias primas
CAPITULO VII
Restaurantes y establecimientos gastronómicos
CAPITULO VIII
CAPITULO I
Registros, permisos, notificaciones sanitarias
CAPITULO II
Registros y otras disposiciones
CAPITULO III
Revisión de oficio
CAPITULO IV
Inspección, vigilancia y orden

Actividad de aprendizaje : Aplicar los conocimientos esenciales en la elaboración de los procesos de limpieza y desinfección que se deben llevar a cabo en las empresa procesadoras de alimentos

3.3.2 En grupos de trabajo, los aprendices realizarán carteleras sobre los diferentes artículos y cumplimientos que contiene la norma (2674 de 2013), el propósito de esta actividad es la adquisición de los conocimientos necesarios para su cumplimiento . A través de esta estrategia didáctica, fortalecerán las competencias Gestión de Conocimiento y Solución de Problemas.

Cada grupo realizara la socialización mediante una, exposición, donde cada equipo debe exponer y debatir las conclusiones, sobre el tema desarrollado respecto a la norma.

Al finalizar la actividad el instructor concluirá aspectos generales de la norma.

Duración de la actividad: 16 horas

3.3.2.1 Lo invito a investigar sobre las acciones correctivas que se aplicaran en los planes de saneamiento ambiental a empresas de panificación





Estos planes apunta a un sitema integral en seguridad alimentaria, que deben cumplir personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades de elaboración, fabricación, procesamiento, comercialización, de alimentos y materias primas donde se requieran permisos notificaciones o registros sanitarios

Esta activiad tiene la finaliad de identificar que el aprendiz adquiera la capacidad de interpretación de la norma relacionada con la industria alimentaria.

Actividad de aprendizaje 2

Posteriormente en grupos de trabajo diseñaran un folleto, de los cuatro programas de saneamiento ambiental, que debe ser socializado mediante un debate, con el acompañamiento del instructor.

Fuente: https://www.google.com/search?rlz

Duracion de la actividad 8 horas

Una vez realizada la actividad enviar a al intructor por el enlace compartido

3.4 Actividad de trasferencia de conocimientos

Es un proceso integral que permite valorar los resultados obtenidos acorde con los recusos utilizados y las condiciones existentes. Su finalidad es facilitar una predicción y un control lo mas exacto posible del proceso formativo, se valida los medos aplicados en el proceso de enseñanza y aprendizaje, también es un proceso observación, registro y documentacion comprensiva y el desarrollo de las habilidades de los aprendices en la diferentes dimensiones humanas

Actividad de aprendizaje.

FORMULACIÓN

Mediante observación directa e Individualmente y aplicando los conocimientos adquiridos, se visitara una panaderia donde el aprendiz deberá aplicar un diagnostico higienico sanitario a una área y proceso determinado(o general) e identificar los riesgos eminentes de contaminación y posibles ETAS que se presenten en dicha empresa, mediante acta de Invima que será suministrado por el instructor

Duración de la actividad de aprendizaje.8

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Actividad de reflexión inicial
- Análisis del video
- Exposición resolución 2674 de 2013),
- Folleto, de los cuatro programas de saneamiento ambiental
- Diagnostico higienico sanitario
- Prueba escrita sobre conceptos y normatividad.- cuestionario

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento Dar respuesta a preguntas sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir, las personas naturales y jurídicas, que ejerzan actividades de fabricación, preparación y comercialización de alimentos.	Identifica que el oprario adquirio y aplico los conocimientos basados en la resolución	**Técnica:** formulación de preguntas. Pregunta **Instrumento** de Evaluacioon Cuestionario GFPI-F-135 V01

Evidencias de Producto: •Folleto, de los cuatro programas de saneamiento ambiental **Evidencias de Desempeño** Participacion activa en el desarrollo de las actividades propuestas	Apropia conceptos básicos sobre aplicacion proceso de limpieza y desinfecion según normativdad vigente (Resolucion 2674 de 2013)	**Tecnica** Valoración de productos **Instrumentos Evaluacion** Listas de verificacion **Tecnica** Observacion directa **Instrumentos de evaluación** Listas de chequeo

GLOSARIO TERMINOS

- **ALIMENTO PERECEDERO.** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- **AMBIENTE.** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- **AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES.** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

- **BIOTECNOLOGÍA MODERNA.** Aplicación de técnicas in Vítro de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado,

almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **COMERCIALIZACIÓN.** Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

- **CONCEPTO SANITARIO.** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

- **DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN.** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- **DISEÑO SANITARIO.** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento5.
- **EMBALAJE.** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.
- **ENVASE PRIMARIO.** Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.
- **ENVASE SECUNDA**RIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.
- **ENVASE TERCIARIO.** Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

- **EQUIPO.** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase,

fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

- **EXPENDIO DE ALIMENTOS.** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

- **FÁBRICA DE ALIMENTOS.** Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.
- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

- **INFESTACIÓN.** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.
- **INGREDIENTES PRIMARIOS.** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.
- **INGREDIENTES SECUNDARIOS.** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque éste continúe siendo el mismo.

6. **REFERENTES BILBIOGRÁFICOS**

www.mintrabajo.gov.co

- Google.com

- Ministerio del trabajo Cartilla de Riesgos Laborales. Recuperado de http://199.89.55.129/scorecolombia/documents_co/herramientas/M5/Material_tecnico_apoyo/SGSST_2015/1.%20SGSST

- GTC 45. Guía Técnica Colombiana. Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos En Seguridad y Salud Ocupacional. https://www.google.com/search?q=guia+tecnica+colombiana+gtc+45&rlz

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013
"Anefit buenas practicas de manufactura ",

Videos:

Inducción en seguridad y salud ocupacional para colaboradores Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=Q5TJwk10PB4

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor	GEREMIAS TIRADO	INSTRUCTOR	FPI	01-03 -2022

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					

PLATAFORMA MIINVENTARIO

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) GEREMIAS TIRADO URQUINA identificado(a) con CC. 17644776 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 23 de Agosto de 2022 a las 10:34:09

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

ESTUDIO DE ANÁLISIS DE CONFLICTO DE INTERESES

con el fin que integre los soportes requeridos para el contrato de prestación de servicios CO1.PCCNTR.3328923, se deja constancia que se verificó a través del portal https://portal.paco.gov.co/, que el contratista GEREMIAS TIRADO URQUINA, identificado con cedula de ciudadanía No 17.644.776, ha suscrito otro contrato con entidad del Estado el cual se encuentra en ejecución durante el periodo objeto del cobro (Julio de 2022) como se detalla a continuación:

ENTIDAD: AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
OBJETO: SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA
Fecha de inicio: 22/03/2022
Fecha fin: 31/12/2022
ENLACE SECOP II:
https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.8480415

La anterior revisión se hace con fundamento en lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, cuyo fin es identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgo 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.

Conforme lo anterior, se analizó si el contratista se encuentra incurso en causales de conflicto de intereses, inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Constitución Política de Colombia, así como las de los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, los de las Leyes 734 de 2002, Ley 1972 de 2019, 1474 de 2011 y los del Decreto Ley 019 de 2012, y las demás que hayan sido constituidas en la ley.

Se deja constancia que, una vez efectuado el análisis, se concluye que el contratista no se encuentra **incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o conflicto de intereses por tener relación contractual con las entidades anteriormente señaladas y que afecten la relación contractual suscrita con el SENA, de igual forma no se afecta la capacidad para ejecutar múltiples contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión**.

Atentamente,

Cesar Fernando Marles Rodriguez
C.C 17.644.079
Supervisor del contrato

Danny López Segura
C.C 7.713.400
Ordenador del gasto

Proyectó: Erik Jhohanna Yáñez Zuleta
Apoyo a supervisión