PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

RIOHACHA 30 SEPTIEMBRE de 2022

Señor (a)
JAVIER ANTONIO CARRILLO PINTO

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 3408243
Cargo del supervisor
Dependencia Centro Industrial y de Energías Alternativas
RIOHACHA

Asunto: Informe mensual de **SEPTIEMBRE** ejecucióncontractual Mes del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR 3408243 del 2022

JORGE LUIS VIDES URQUIJO, identificado con la cédula de ciudadanía **No.15.208.909 de Maicao**, en mi calidad de Contratista del SENA, Regional Guajira en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **SEPTIEMBRE** objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: el valor de contrato es de TRENTA MILLONES DE PESOS M/L ($30.000.000) sin IVA. El SENA pagara al (la) contratista los honorarios pactados, de la siguiente manera: a) diez meses (10) pagos iguales por los meses de febrero a Noviembre de 2022 por un valor de TRES MILLONES DE PESOS M/L ($ 3.000.000) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de NOVIEMBRE de 2022

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesanos Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de Formación Complementaria de la Programación de atención a población víctima y vulnerable ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro Industrial y de Energías Alternativas de la Regional Guajira

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G 012 o normatividad vigente	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G 012 o normatividad vigente	Guías de aprendizaje formato GFPI-F-019 para cada programa de formación asignado, los cuales se encuentran en SOFIA Plus, en el Portafolio del Instructor y resultados de aprobación de los resultados de aprendizajes propuestas en la guía de aprendizaje
2	Realizar y entregar informes de Ejecución de la Formación Profesional Integral cuando el Centro de Formación lo requiera, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Entrega de informe contractual e informe de evidencias de programas completarías en cocina básica.	Informe contractual formato GTH-F-062 V09 Evidencia fotográfica formato DO-F-012 V.05
3	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas definidas por la entidad.	Ejecución del programa de formación complementaria presencial en Higiene y manipulación de alimentos, Cocina Básica, Cocina Internacional, EL trabajos de equipo con las respectivas guías de	Evidencia de Conocimiento trabajo colaborativo. Evidencia de desempeño ponencia y participación de cada aprendiz en los encuentros de formación a través de la metodología de Observación Y la practica en la cocina Evidencia de producto, entrega de talleres

		aprendizajes	Asignados en la guía de aprendizaje.
4	Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendices matriculados en los programas de Formación Complementaria tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad.	Entrega de documentos para la matrícula de grupos de formación complementaria en los programas de higiene y manipulación de alimentos, cocina básica, y cocina internacional	Oficina administración educativa del centro industrial y de energías alternativas
5	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información definido por la entidad para la Gestión Académica mediante las siguientes actividades: a) Verificar el estado de totalidad de los aprendices en el proceso de selección y matricula. b) Registrar juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, crear y asociar aprendices a la ruta de aprendizaje c) Comunicar al Coordinador Académico o supervisor de contrato sobre anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro	Se verifica el número de aprendices matriculados Vs la documentación entregada. Se asocia y se en ruta a los aprendices a la competencia. Se emiten juicios Evaluativos.	Aplicativo Sena Sofía plus

	De la información.		
6	Aplicar y hacer cumplir el Reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Los aprendices cumplen con los deberes que aplican para ellos lo cual se evidencia con su desempeño en las secciones de formación	No APLICA
7	Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La promoción del portafolio de servicios e) Procesos de Seguimiento en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo f)	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación	NO APLICA
8	Tramitar las cuentas de cobro en las fechas definidas por el Centro de Formación y de acuerdo con el plan de	Se realizó procesos correspondiente a la obligación y normativa del	Aplicativo secop II

	pagos, así como la entrega de los informes y soportes requeridos según la normatividad vigente	centro de formación de acuerdo a las fechas correspondientes	
9	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 en el caso que se encuentre vencido y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, en el informe de ejecución contractual antes de la terminación del contrato.	Pendiente a la capacitación en la orientación a procesos formativos	NO APLICA
10	Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un alcance mínimo de 160 horas	Ejecución de las horas programadas para este mes, a las siguientes fichas asignadas:	Reporte estadístico Sena Sofía plus

	Mensuales.	**2628166**, COCINA BASICA, 80 HORAS. **2628164**, COCINA BASICA 80 HORAS **2644836**, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO, 48 HORAS.	

11	Desarrollar las actividades adicionales que se requieran para la ejecución del contrato, tales como ajustarse a las políticas de comunicación del SENA y aplicación de las TIC (Manejar los sitios Web oficiales, Manejo Secop II, utilizar correctamente los correos electrónicos, revisarlos periódicamente y contestar requerimientos); El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromISO, para lo cual deberá conocer apoyar y participar en las actividades propias del SIGA y del MIPG, velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación.	. NO APLICA	NO APLICA

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.	NO APLICA	NO APLICA	Np	Np
2.	NO APLICA	NO APLICA	Np	Np

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9437441_603 de la planilla, operador y periodo**. Julio** (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

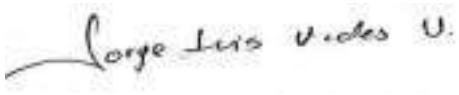
Declaración bajo la gravedad de juramento.

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

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

Evidencias en (26) folios

Cordialmente,



Firma
JORGE LUIS VIDES URQUIJO
Contratista
C.C. No. 15208909

Recibí a satisfacción:
Firma
JAVIER CARRILLO PINTO

Supervisor(a) **Contrato No CO1.PCCNTR 3408243 de 2022**

Cargo

INFORME DE EVIDENCIAS MES DE SEPTIEMBRE DE 2022

CARGO

INSTRUCTOR DE COCINA BASICA

CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS
REGIONAL GUAJIRA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"
RIOHACHA – LA GUAJIRA
2022

Anexos Evidencias mes de SEPTIEMBRE de 2022

A continuación, se presentan las evidencias de las actividades ejecutadas durante el mes de **SEPTIEMBRE** de 2022, en lo que corresponde al cumplimiento de las obligaciones específicas establecidas en el contrato de prestación de servicios No **CO1.PCCNTR.3408243** de la vigencia 2022.

CURSO DE **C O C I N A B A S I C A** ficha: **2628166** código: **66210005**
Inicia 24/08/2022 termina 20/09/2022

COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

- Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción.

- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje:

- conocimientos básicos en cocina, manipulación e higiene y conservación de alimentos.

- Conocimientos gastronómicos

Evidencias del material de estudio Durante la primera semana se socializo los temas propuestos del módulo de cocina básica, el alistamiento del material de estudio en el cual explicarán en el ambiente la importancia de la limpieza, lavado de mano, higiene de los alimento, técnicas del cuchillos, tipos de cortes y vocabulario técnico, métodos de cocción, los tipos de ayuda en la cocina en las preparaciones, estructuras de las aromas, espesantes, compuesto, espesantes, compuestos, estructuradores de aroma, espesantes, compuestos, fondos (res, ave, pescado), salsas, salsas frías, características de las salsas, partes y funciones de la salsa, salsas blancas, derivados de la salsa bechamel, salsas oscuras, derivados de las salsas oscuras, historia de la cocina.



CORTES

DIFERENTES TIPOS DE CORTES

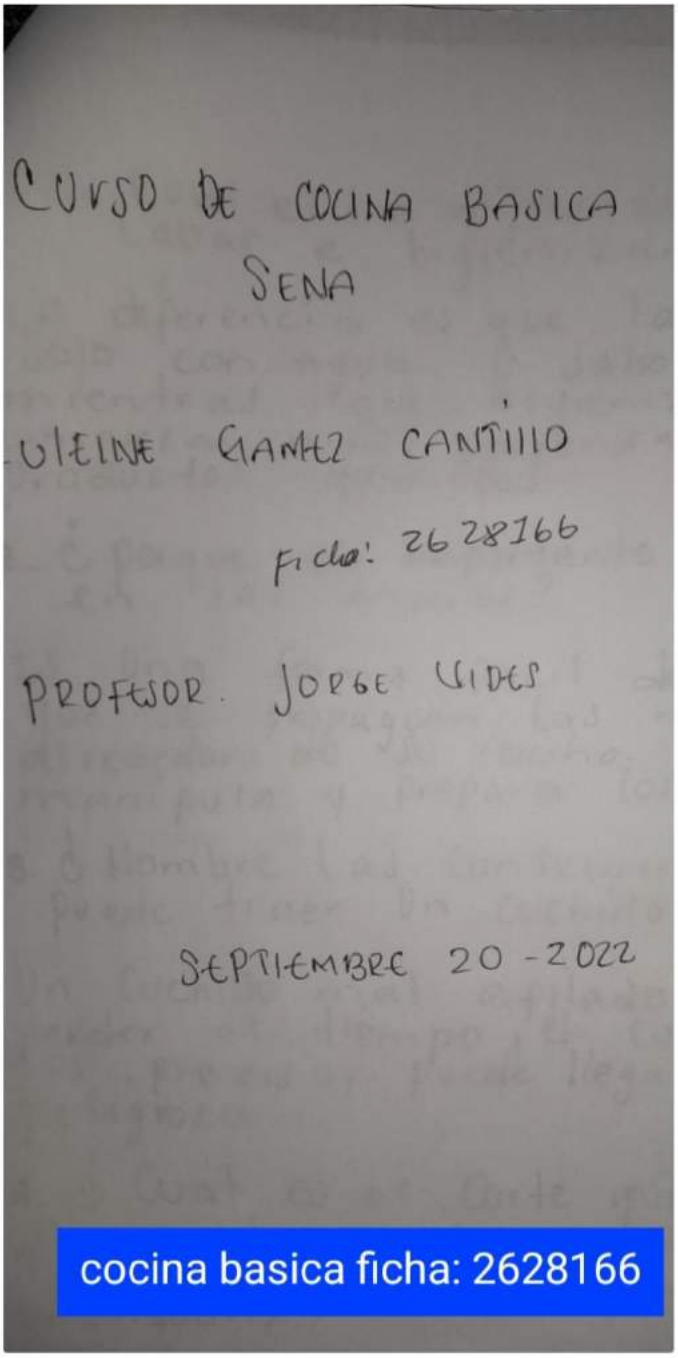


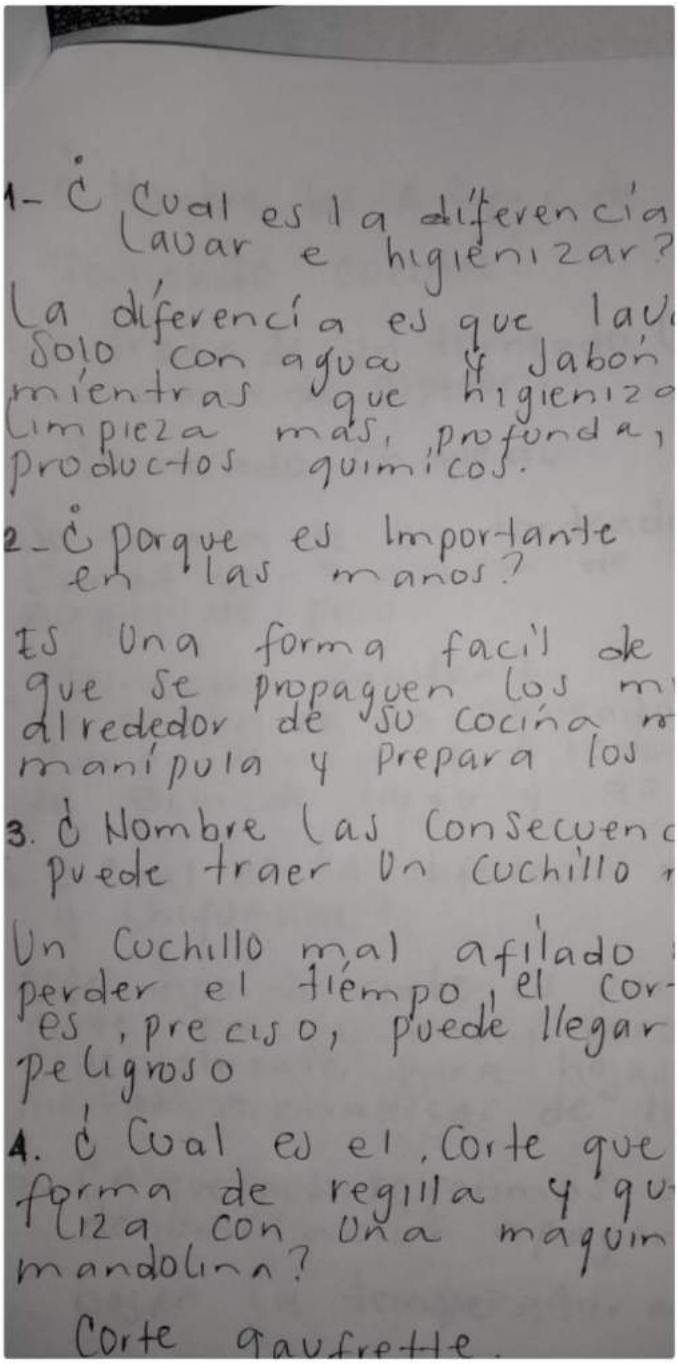
Sopas claras o consomé, proceso de clarificación, sopas ligadas, potaje veloute, potaje purés, huevos, tipos de cocción de los huevos, huevos duros, huevos pochados, huevos salteado, huevos fritos, Omelette, papas, derivados de la papa, puré, papas fritas, papas doradas y salteadas, pollo, carnes, punto de cocción de las carnes, cerdo, pescado, estructura del pescado, filete de pescado y relleno de empanadas, y arroces, base, verde, campesino, chino, de pollo. Proceso de cocción de las pastas.



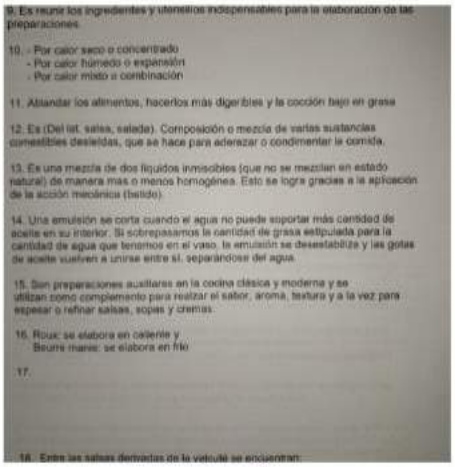

COCINA BASICA
FICHA:2628166

TRABAJOS ECRITOS





TRABAJOS ESCRITOS



9. Es reune los ingredientes y utensilios indispensables para la elaboración de las preparaciones.

10. - Por calor seco o concentrado
- Por calor húmedo o expansión
- Por calor mixto o combinación

11. Ablandar los alimentos, hacerlos más digeribles y la cocción bajo en grasa

12. Es (Del lat. salsa, salada). Composición o mezcla de varias sustancias comestibles desleídas, que se hace para aderezar o condimentar la comida.

13. Es una mezcla de dos líquidos inmisobles (que no se mezclan en estado natural) de manera mas o menos homogénea. Esto se logra gracias a la aplicación de la acción mecánica (batido).

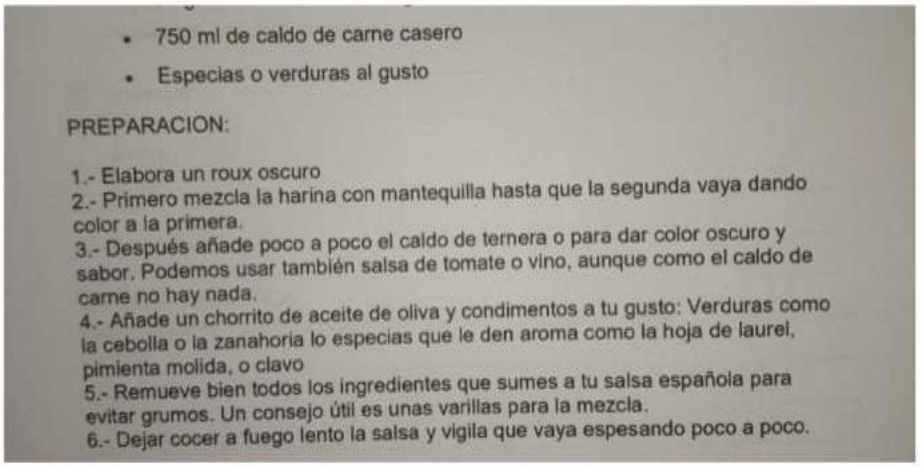
14. Una emulsión se corta cuando el agua no puede soportar más cantidad de aceite en su interior. Si sobrepasamos la cantidad de grasa estipulada para la cantidad de agua que tenemos en el vaso, la emulsión se desestabiliza y las gotas de aceite vuelven a unirse entre sí, separándose del agua.

15. Son preparaciones auxiliares en la cocina clásica y moderna y se utilizan como complemento para realizar el sabor, aroma, textura y a la vez para espesar o refinar salsas, sopas y cremas.

16. Roux: se elabora en caliente y
Beurre manie: se elabora en frio

17.

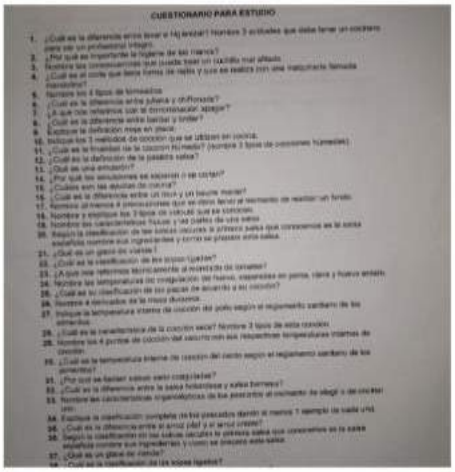
18. Entre las salsas derivadas de la velouté se encuentran:



- 750 ml de caldo de carne casero
- Especias o verduras al gusto

PREPARACION:

1.- Elabora un roux oscuro
2.- Primero mezcla la harina con mantequilla hasta que la segunda vaya dando color a la primera.
3.- Después añade poco a poco el caldo de ternera o para dar color oscuro y sabor. Podemos usar también salsa de tomate o vino, aunque como el caldo de carne no hay nada.
4.- Añade un chorrito de aceite de oliva y condimentos a tu gusto: Verduras como la cebolla o la zanahoria lo especias que le den aroma como la hoja de laurel, pimienta molida, o clavo
5.- Remueve bien todos los ingredientes que sumes a tu salsa española para evitar grumos. Un consejo útil es unas varillas para la mezcla.
6.- Dejar cocer a fuego lento la salsa y vigila que vaya espesando poco a poco.



CUESTIONARIO PARA ESTUDIO

1. ¿Cuál es la diferencia entre lavar e higienizar? Nombre 3 actitudes que debe tener un cocinero para ser un profesional integro.
2. ¿Por qué es importante la higiene de las manos?
3. Nombre las consecuencias que puede traer un cuchillo mal afilado.
4. ¿Cuál es el corte que tiene forma de rejilla y que se realiza con una herramienta llamada mandolina?
5. Nombre los 4 tipos de tomaticas
6. ¿Cuál es la diferencia entre juliana y chiffonade?
7. ¿A que nos referimos con el denominado: apagar?
8. ¿Cuál es la diferencia entre bardar y lardar?
9. Explique la definición mise en place
10. Indique los 3 métodos de cocción que se utilizan en cocina.
11. ¿Cuál es la finalidad de la cocción húmeda? (aunque 3 tipos de cocciones humedas)
12. ¿Cuál es la definición de la palabra salsa?
13. ¿Qué es una emulsión?
14. ¿Por qué las emulsiones se separan o se cortan?
15. ¿Cuáles son las reglas de cocina?
16. ¿Cuál es la diferencia entre un roux y un beurre manie?
17. Nombre al menos 4 precauciones que se deben tener al momento de realizar un fondo
18. Nombre y explique las 3 tipos de velouté que se conocen.
19. Nombre las características frutas y las partes de una salsa
20. Según la clasificación de las salsas oscuras a primera salsa que conocemos es la salsa española nombre sus ingredientes y como se preparo esta salsa.
21. ¿Qué es un glace de viande?
22. ¿Cuál es la clasificación de las sopas ligadas?
23. ¿A que nos referimos técnicamente al momento de cocinar?
24. Nombre las temperaturas de inmersión de huevo, especifica en yema, clara y huevo entero.
25. ¿Cuál es su clasificación de los pescas de acuerdo a su cocción?
26. Nombre 4 derivados de la masa duquesa.
27. Indique la temperatura interna de cocción del pollo según el reglamento sanitario de los alimentos.
28. ¿Cuál es la característica de la cocción vacio? Nombre 2 tipos de esta cocción
29. Nombre los 4 puntos de cocción del cabrito con sus respectivas temperaturas internas de cocción
30. ¿Cuál es la temperatura interna de cocción del cerdo según el reglamento sanitario de los alimentos?
31. ¿Por qué se fallan algunas veces las emulsiones?
32. ¿Cuál es la diferencia entre la salsa holandesa y salsa bernesa?
33. Nombre las características organolépticas de los alimentos al momento de elegir y de cocinar uno.
34. Explique la clasificación completa de los pescados dentro al menos 1 ejemplo de cada uno.
35. ¿Cuál es la diferencia entre el arroz (del) y el arroz cremo?
36. Según la clasificación de las salsas oscuras la primera salsa que conocemos es la salsa española nombre sus ingredientes y como se preparo esta salsa.
37. ¿Qué es un glace de viande?
38. ¿Cuál es la clasificación de las sopas ligadas?

ACTITUDES:

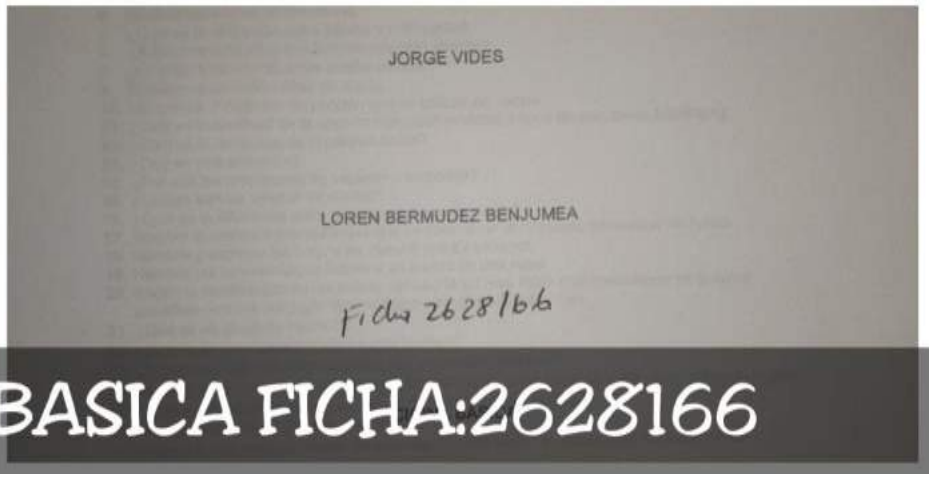
- Honradez y compromiso con la empresa gastronómica.
- Paciente en la relación con sus subordinados en la cocina.
- Cuidadoso en la elaboración y decoración de alimentos y bebidas.
- Ser líder y saber trabajar en equipo dentro de la cocina.

2.Nuestras manos pueden propagar microbios en la cocina. Algunos de estos microbios, como la Salmonella, pueden enfermarlo gravemente. Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón es una forma fácil de prevenir que se propaguen microbios alrededor de su cocina mientras manipula y prepara los alimentos.

3. Un cuchillo mal afilado nos hace perder el tiempo, la precisión de corte y, lo que es más alarmante, puede llegar a ser peligroso porque tenemos que hacer más fuerza y ejercer más presión sobre los alimentos.

4.El Gaufrettes





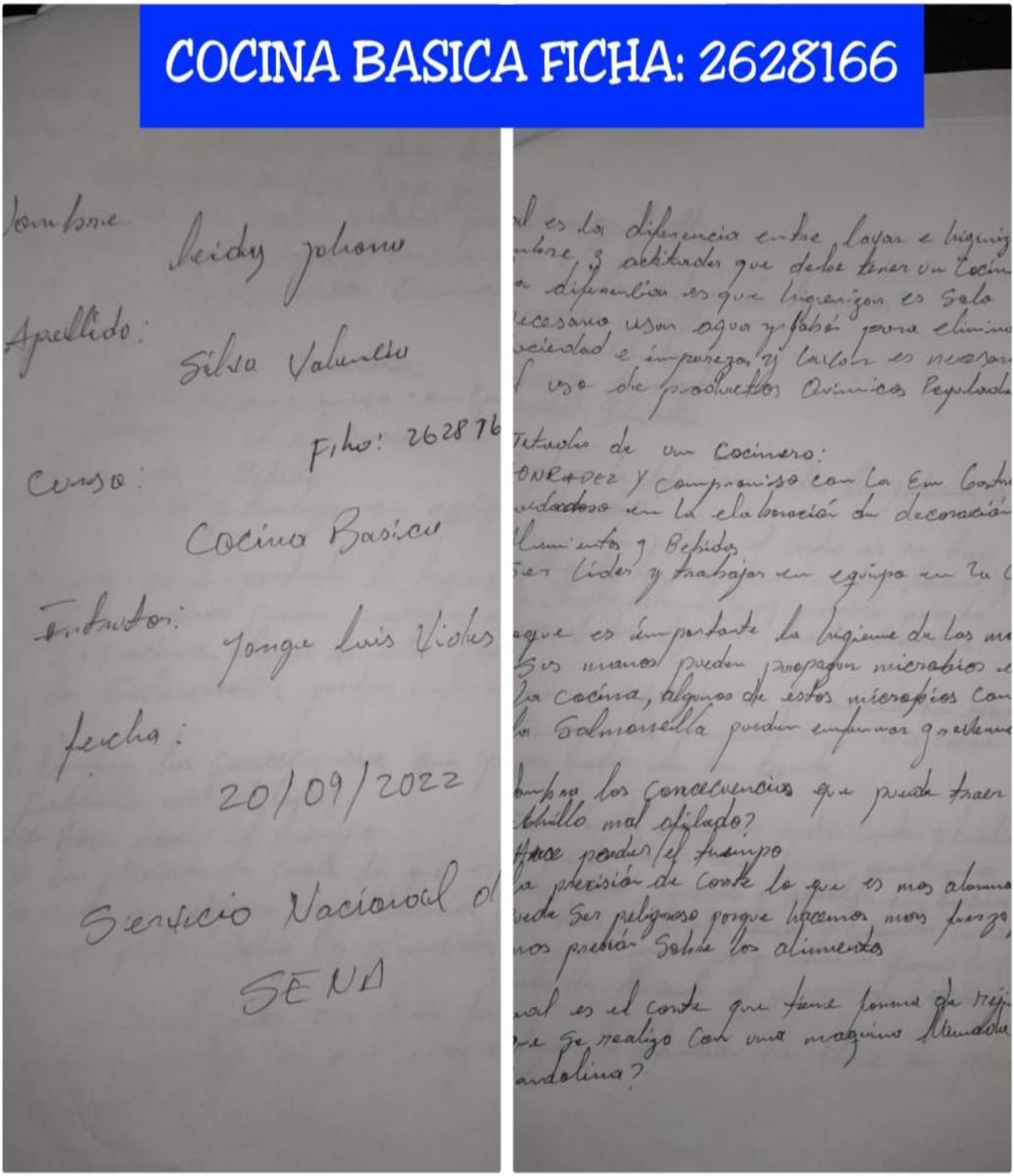
JORGE VIDES

LOREN BERMUDEZ BENJUMEA

Ficha 2628166

COCINA BASICA FICHA:2628166

COCINA BASICA FICHA: 2628166



Nombre: Neidy Johana

Apellido: Silva Valencia

Ficha: 2628766

Curso: Cocina Basica

Instructor: Jorge Luis Viloria

fecha: 20/09/2022

Servicio Nacional de

SENA

...cual es la diferencia entre lavar e higieniz...
...sobre 3 actitudes que debe tener un cocin...
...diferencia es que higenizar es solo
...necesario usar agua y jabón para elimin...
...suciedad e impureza y lavar es necesar...
...uso de productos Quimicos Regulado...

...Titulos de un Cocinero:
...ONRADEZ Y compromiso con la Em Cost...
...cuidadoso en la elaboración de decoración
...Alimentos y Bebidas
...ser Lider y trabajar en equipo en la C...

...que es importante la higiene de las m...
...Sus manos pueden propagar microbios e...
...la cocina, algunos de estos microbios con...
...la Salmonella pueden empeorar gravemen...

...mpan los consecuencias que puede traer
...cuchillo mal afilado?
...Hace perder el tiempo
...la precisión de corte lo que es mas alarma
...puede ser peligroso porque hacemos mas fuerz...
...nos prebian Sobre los alimentos

...cual es el corte que tiene forma de trej...
...se se realizo con una maquina Mandol...
...andolina?

CURSO DE **C O C I N A B A S I C A** ficha: **2628164** código: **66210005**

Inicia 24/08/2022 termina 20/09/2022

COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

- Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción.

- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje:

- conocimientos básicos en cocina, manipulación e higiene y conservación de alimentos.

- Conocimientos gastronómicos

Evidencias del material de estudio Durante la primera semana se socializo los temas propuestos del módulo de cocina básica, el alistamiento del material de estudio en el cual explicarán en el ambiente la importancia de la limpieza, lavado de mano, higiene de los alimento, técnicas del cuchillos, tipos de cortes y vocabulario técnico, métodos de cocción, los tipos de ayuda en la cocina en las preparaciones, estructuras de las aromas, espesantes, compuesto, espesantes, compuestos, estructuradores de aroma, espesantes, compuestos, fondos (res, ave, pescado), salsas, salsas frías, características de las salsas, partes y funciones de la salsa, salsas blancas, derivados de la salsa bechamel, salsas oscuras, derivados de las salsas oscuras, historia de la cocina.

SOCIALIZACION DEL MATERIAL DE ESTUDIOS



DIFERENTES TIPOS DE CORTE





Cocina Basica Ficha:2628164






COCINA BASICA FICHA: 2628164

PREPARACIONES




cocina basica ficha: 2628164


cocina basica ficha:2628164


cocina basica ficha: 2628164

CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO FICHA 2644836 CODIGO 96151529. Inicio 17/09/2022 TERMINA 02/10/2022

COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

PLANEAR recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

APLICAR prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación Sanitaria de alimento.

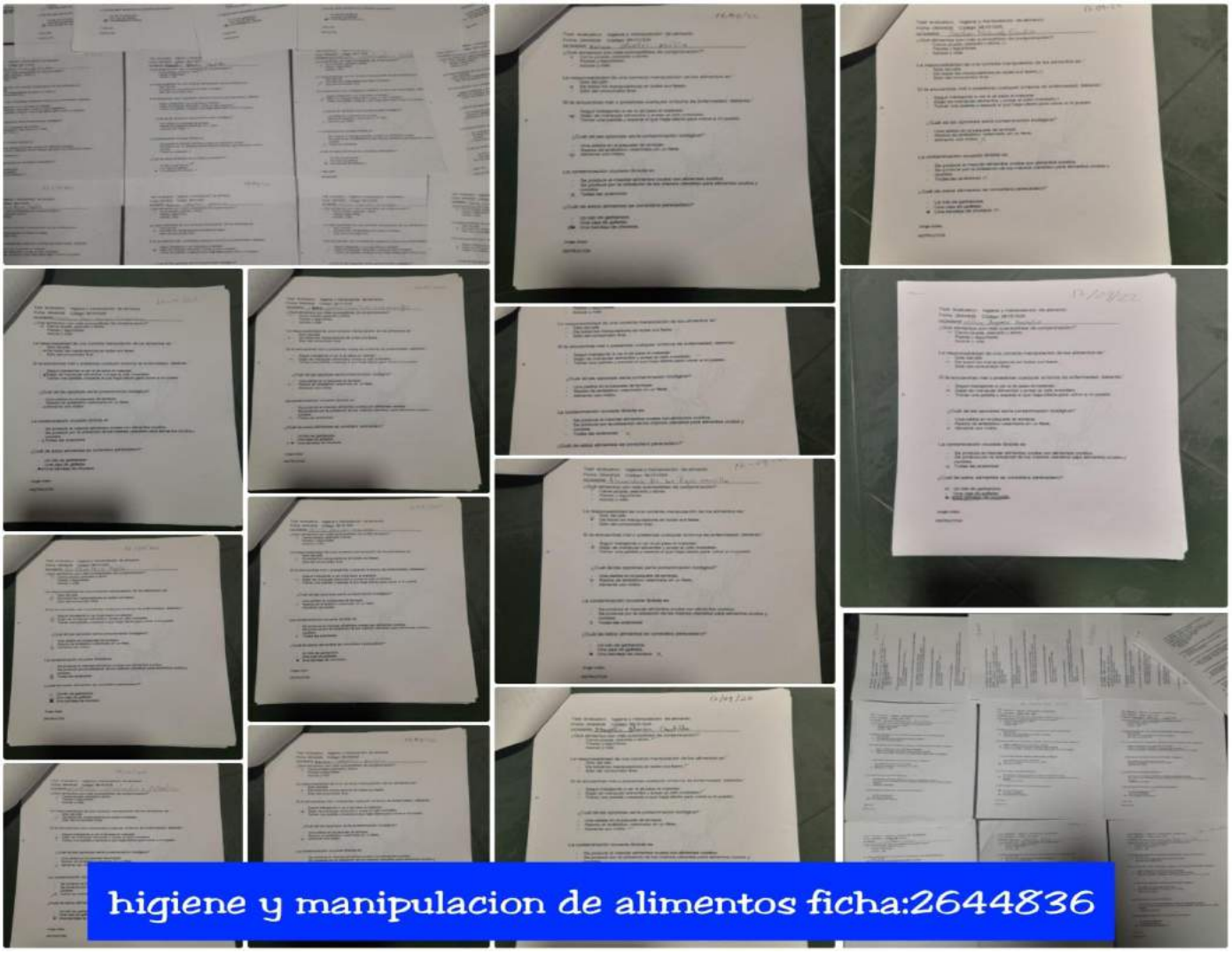
VERIFICAR el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

REALIZAR ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

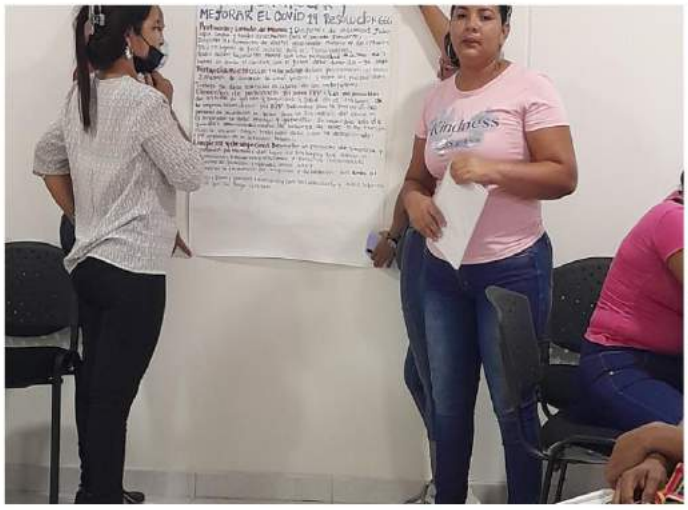
EVIDENCIAS DE SOCIALIZACION DE LOS TEMAS ESPECÍFICOS

Evidencias del material de estudio resoluciones, 719 de 2015, clasificación de los alimentos, 1057 de 2010, miel de abeja, 2674 de 2013 en general, 2505 de 2004 trasporte de alimento, 2674 de 2013 etiquetado nutricional y frontal, 2115 de 2007 agua potable, 2184 de 2019 uso de las bolsas plásticas, 666 de 2020 protocolo de seguridad covid-19 5109 2005, etiquetado de alimento, 604 de 1993 ventas de alimentos en vías públicas, 1500 de 2007 carnes comestibles y sus derivados.

CONOCIMIENTOS PREVIOS



EXPOSICIONES

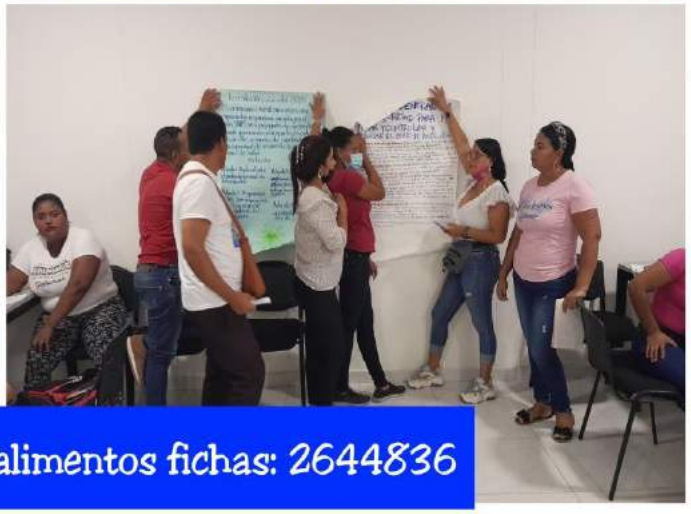








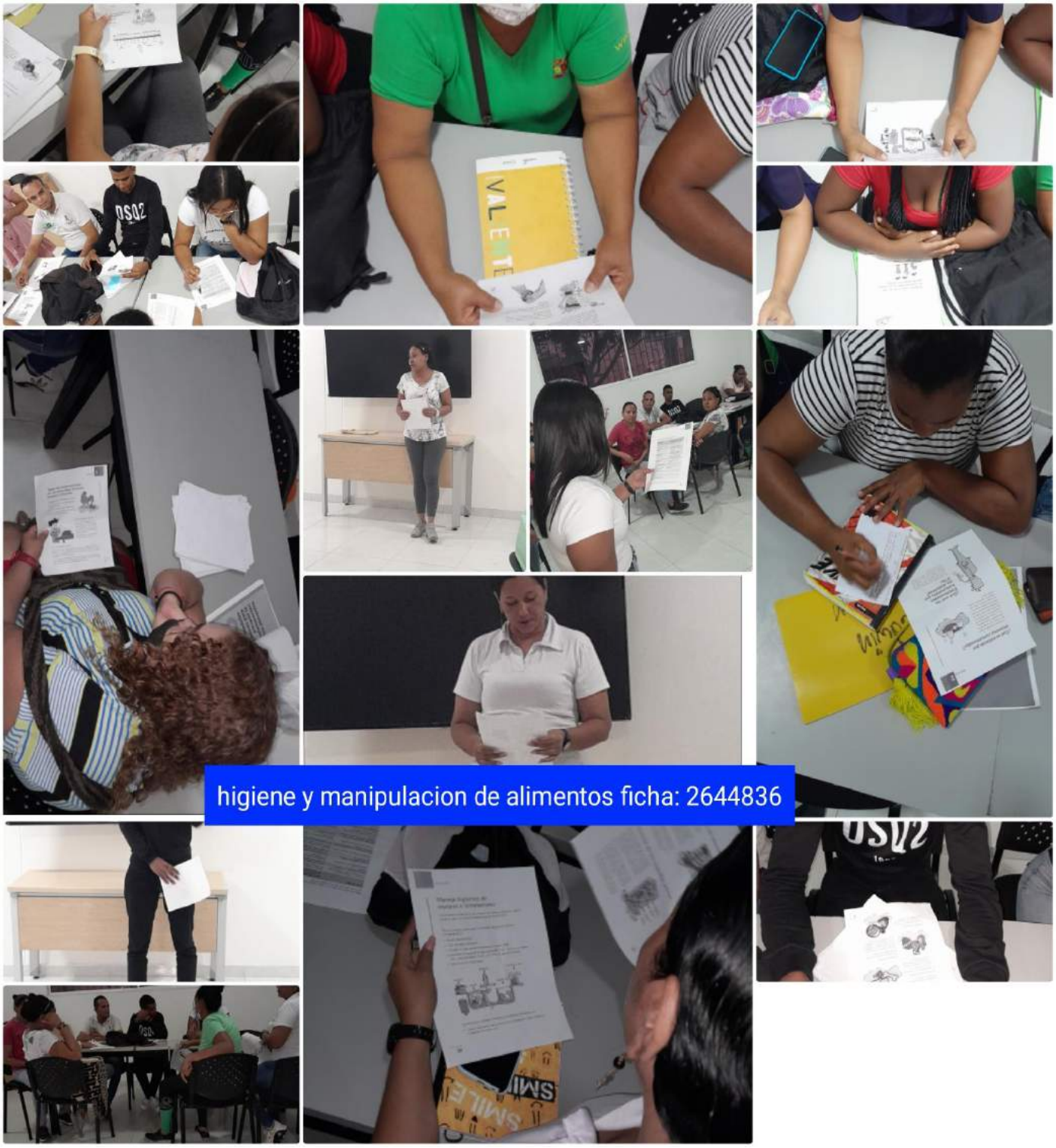


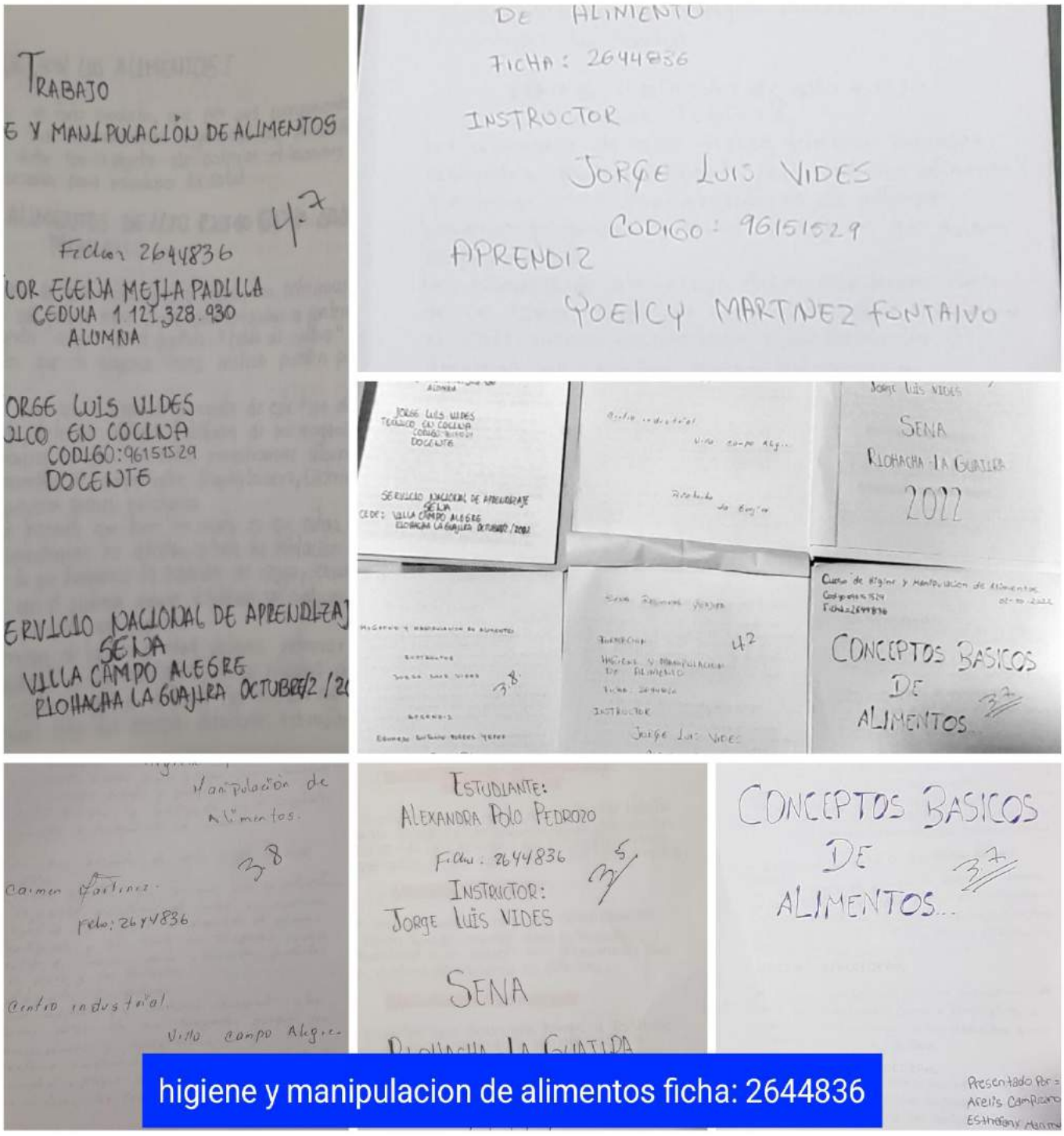


higiene y manipulacion de alimentos fichas: 2644836


higiene y manipulacion de alimentos ficha: 2644836
COVID -19
SINTOMAS

SOCIALIZACIÓN DEL MANUAL DEL MANIPULADOR





higiene y manipulacion de alimentos ficha: 2644836

EXAMEN ESCRITO



EVIDENCIAS DE SOCIALIZACION DE LOS TEMAS ESPECÍFICOS

Conocimiento básico de conservación de alimentos. Responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos. Perfil higiénico sanitario. Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos.

Enfermedades transmitidas por los alimentos - etas: causas, enfermedades, Sintomatología, prevención.

Factores de contaminación de los alimentos: físicos, químicos y biológicos. Alérgenos: conceptos, contaminación de alimentos con alérgenos. Plan de capacitación para manipuladores de alimentos.

Principios de buenas prácticas de manufactura. Técnicas de limpieza y desinfección. Conceptos básicos de manejo de residuos. Conceptos básicos sobre control integral de plagas. Conceptos básicos de trazabilidad. Prácticas higiénicas y medidas de protección del personal manipulador de alimentos.

Plan de capacitación para manipuladores de alimentos. Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos. Conceptos básicos de manejo de producto no conforme. Registro de novedades: novedad con afectación directa a la inocuidad del producto, novedad con afectación indirecta a la inocuidad del producto.

PREPARACIÓN FINAL Y VERIFICACIÓN DE LAS MATERIA PRIMA, MANEJO DE LAS BPM





FIRMA:

NOMBRE DEL CONTRATISTA
CARGO. INSTRUCTOR DE COCINA BASICA