PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 15 de Mayo de 2023

Señor (a)
David Alberto Ortega Mejía
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4779249
Coordinador Académico
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Mayo del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR.4779249 del año 2023.

Sonia Cristina Abisambra López identificado con la cédula de ciudadanía No. 30.687.389 de Cereté - Córdoba, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, 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 DIECISÉIS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE. ($16.650.000) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un (1) pago por el mes de marzo de 2023, por valor de UN MILLÓN OCHOCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($1.850.000); b) cuatro (4) pagos iguales por los meses de abril a julio de 2023, por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE. ($3.700.000) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de Julio de 2023.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo con el programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje	Ejecución del proceso de formación complementaria del programa Manipulación de alimentos con código de programa 96151529. Fichas: 2744386 2744404.	Lista de asistencia, fotografías, ficha de caracterización. Anexo 1.

	definidos cumplido las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales.	Ficha 2760844 elaboración de conservas de frutas y hortalizas. Ficha 2755116 aplicación de buenas prácticas de manufactura para productos cosméticos	
2	Colaborar con la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se elabora las guías de aprendizaje de las fichas: 2744386 2744404 2760844 2755116	Guías de aprendizaje, Diapositivas, Lista de asistencia. Anexo 2
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se asocia a los aprendices a la ruta de aprendizaje. Se registran juicios evaluativos.	Pantallazo de Sofia plus. Anexo 3
4	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	No se presenta acta final en este mes en curso.	N/A
5	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se presenta novedad de deserción en el mes de ejecución.	N/A
6	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se presenta novedad con los aprendices en el mes de ejecución	N/A
7	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Se aportan guías de aprendizaje usadas en el desarrollo de la F.P.I. en el mes de ejecución	Formatos GFPI-F-135. Anexo 2

8	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	En el mes de ejecución contractual no se ha participado en proyectos de investigación.	N/A
9	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	se realizó el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP2 las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual	Información registrada en el aplicativo Secop2 Planillas SI contratistas y pagos seguridad social Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V09 Evidencias
10	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se presenta novedad con los aprendices en el mes de ejecución.	N/A
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión - Terminación).	En el mes de ejecución contractual no se presentó anomalías, inconsistencias y novedades del contrato	N/A
12	Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19.	Se realizó curso introductorio de sst (primera cuenta) Atender los lineamientos del grupo de salud y seguridad en el trabajo	Certificado curso introductorio primera cuenta. Se mantiene el distanciamiento físico, lavado de manos y uso de la mascarilla
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	No se presento solicitud por parte del supervisor	N/A
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa	No aplica para este mes.	N/A

	productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.		

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

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el pago de la seguridad social No. de la planilla **9450700517**, operador Aportes en Línea, periodo Abril del año 2023. (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 entidad(es) 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 (59) folios

Cordialmente,

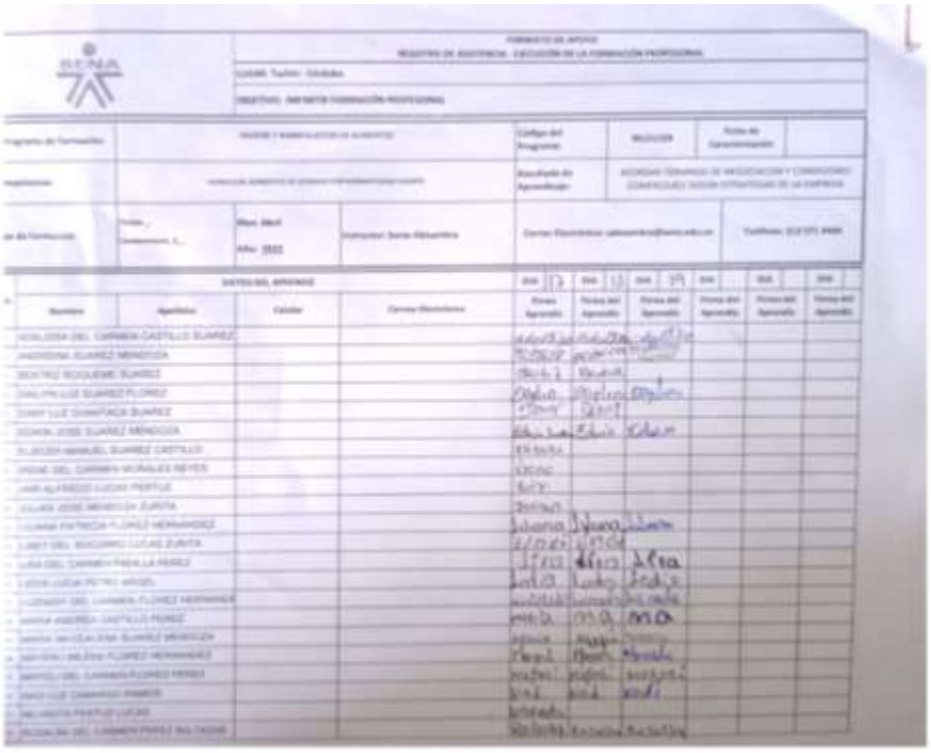
Sonia Cristina Abisambra López
Contratista
C.C. No. 30.687.389

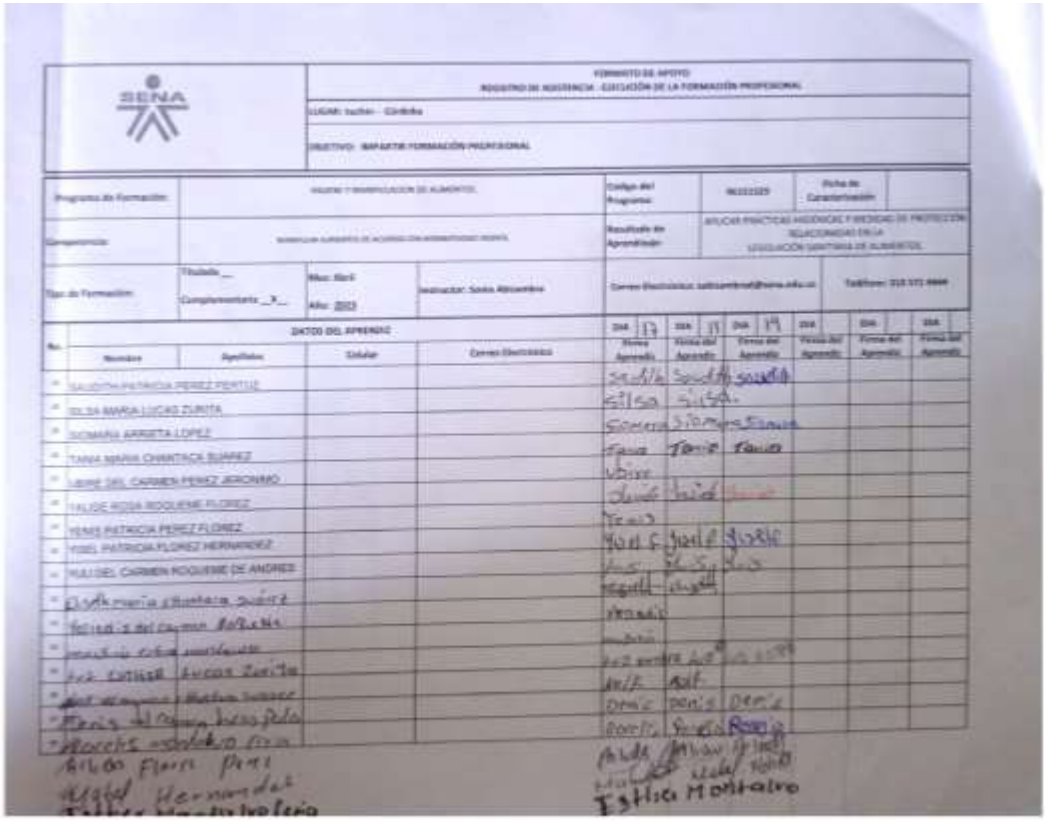
Recibí a satisfacción:

David Alberto Ortega Mejía
Supervisor(a) Contrato Nº CO1.PCCNTR.4779249 de 2023
Coordinador Académico

Anexo 1: aplica para obligación contractual 1

FICHA 2744386 TUCHIN





FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Lucha - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:			Código del Programa:		Ficha de Caracterización:
Componente:			Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada: __ Complementaria: X	Mes: Abril Año: 2023	Instructor: Sonia Alexandra	Correo Electrónico:	Teléfono:

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	SAUDITH PATRICIA PEREZ PERTUZ									
2	OLGA MARIA LUCAS ZURITA									
3	SOMAIRA ARRIETA LOPEZ									
4	TANIA MARIA CHARTUNI SUAREZ									
5	UBIRIS DEL CARMEN PEREZ JERONIMO									
6	YALIDE ROSA ROQUEME FLOREZ									
7	YENIS PATRICIA PEREZ FLOREZ									
8	YISEL PATRICIA FLOREZ HERNANDEZ									
9	YULI DEL CARMEN ROQUEME DE ANDRES									
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										

Powered by









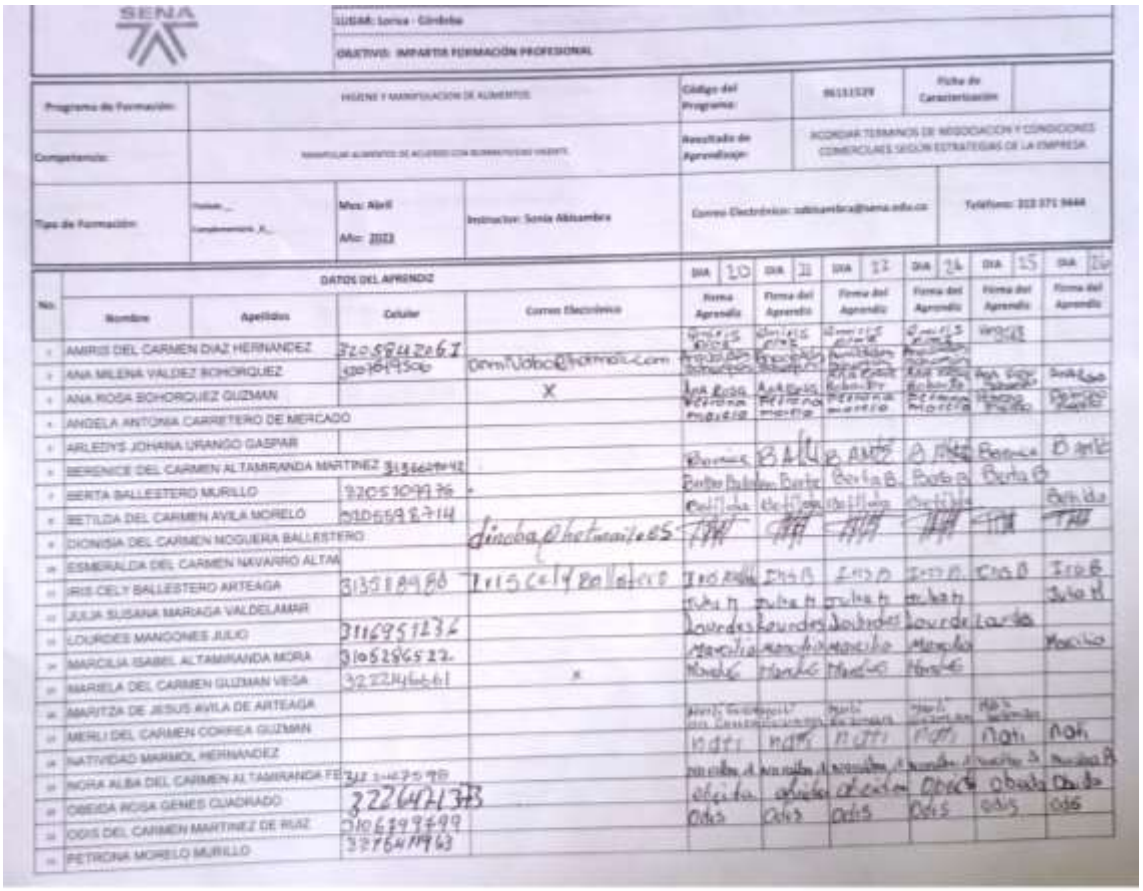








FICHA274404 LORICA



SENA

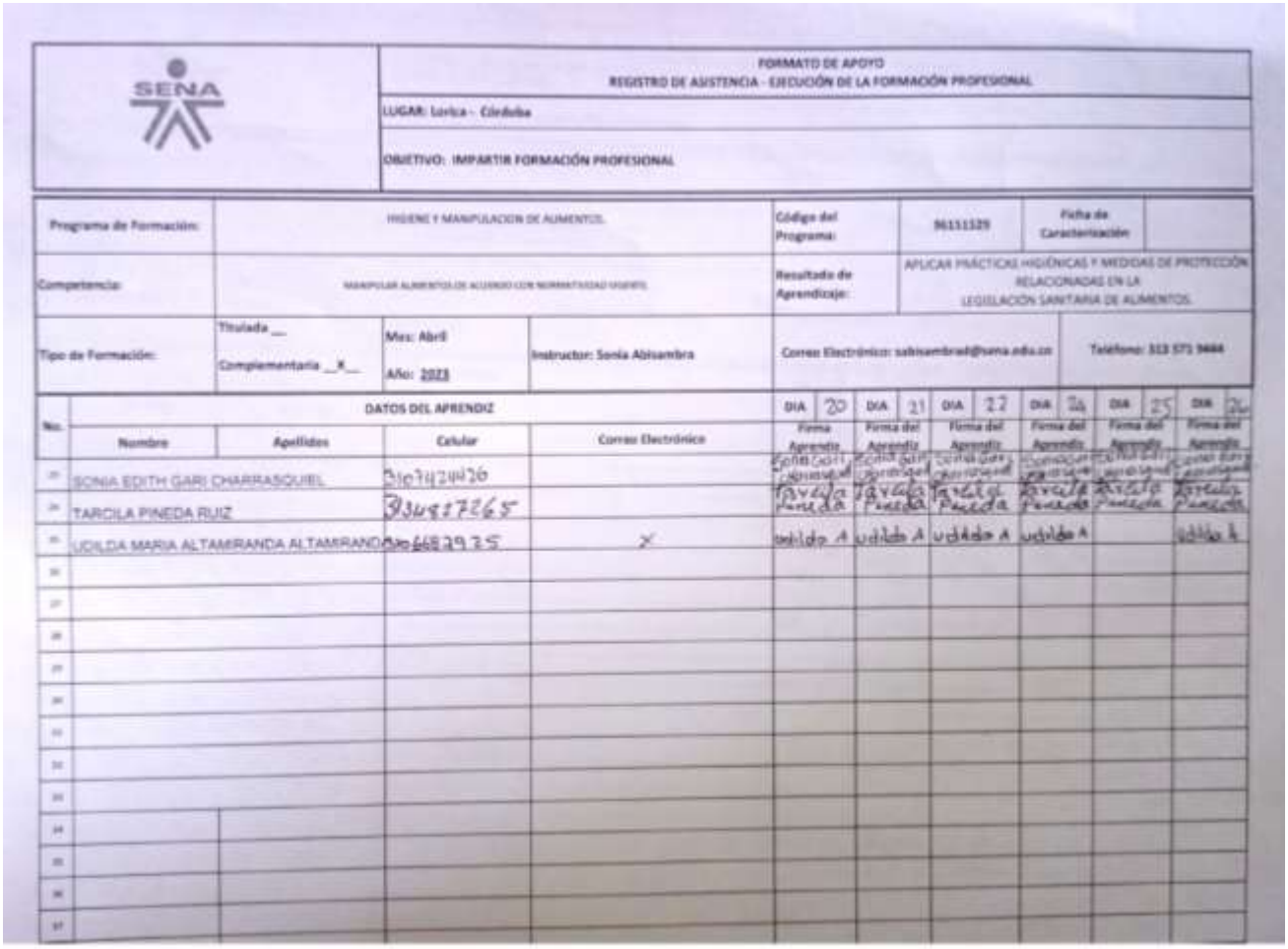
LUGAR: Lorica - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Código del Programa:	96111329
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	Resultado de Aprendizaje:	ACORDAR TERMINOS DE NEGOCIACION Y CONDICIONES COMERCIALES SEGUN ESTRATEGIAS DE LA EMPRESA
Tipo de Formación:	Mes: Abril Año: 2023	Instructor: Sonia Altamirra	Correo Electrónico: saltamirra@sena.edu.co

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 24	DIA 25	DIA 26
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	AMIRIS DEL CARMEN DIAZ HERNANDEZ		3205842061							
2	ANA MILENA VALDEZ BOHORQUEZ		3003695040							
3	ANA ROSA BOHORQUEZ GUZMAN			X						
4	ANGELA ANTONIA CARRETERO DE MERCADO									
5	ARLEDYS JOHANA URANGO GASPAR									
6	BERENICE DEL CARMEN ALTAMIRANDA MARTINEZ		3136629942							
7	BERTA BALLESTERO MURILLO		3205309936							
8	BETILDA DEL CARMEN AVILA MORELO		3106598714							
9	DIONISIA DEL CARMEN NOGUERA BALLESTERO			dincba@hotmail.es						
10	ESMERALDA DEL CARMEN NAVARRO ALTA									
11	IRIS CIELY BALLESTERO ARTEAGA		3135889880							
12	JULIA SUSANA MARIAGA VALDELAMAR									
13	LOURDES MANGONES JULIO		3116951236							
14	MARCILIA ISABEL ALTAMIRANDA MORA		3106286522							
15	MARIELA DEL CARMEN GUZMAN VEGA		3222946661	x						
16	MARITZA DE JESUS AVILA DE ARTEAGA									
17	MERLI DEL CARMEN CORREA GUZMAN									
18	NATIVIDAD MARMOL HERNANDEZ									
19	NORA ALBA DEL CARMEN ALTAMIRANDA FE		321 3467598							
20	OBEIDA ROSA GENES CUADRADO		3226471373							
21	ODIS DEL CARMEN MARTINEZ DE RUIZ		3106399799							
22	PETRONA MORELO MURILLO		3276411963							

Powered by



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Lorica - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	Código del Programa:	96111329 / Ficha de Caracterización:
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	Resultado de Aprendizaje:	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria __X__	Mes: Abril Año: 2023 / Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambrad@sena.edu.co / Teléfono: 313 571 9484

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 20 Firma Aprendiz	DIA 21 Firma del Aprendiz	DIA 22 Firma del Aprendiz	DIA 24 Firma del Aprendiz	DIA 25 Firma del Aprendiz	DIA 26 Firma del Aprendiz
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico						
23	SONIA EDITH GARI CHARRASQUIEL		3107424426							
24	TARCILA PINEDA RUIZ		3046817265		Tarcila Pineda	Tarcila Pineda	Tarcila Pineda	Tarcila Pineda	Tarcila Pineda	Tarcila Pineda
25	UDILDA MARIA ALTAMIRANDA ALTAMIRANDA		3206682935	X	udilda A	udilda A	udilda A	udilda A		udilda A
26										
27										
28										
29										
30										
31										
32										
33										
34										
35										
36										
37										

Powered by CamSc







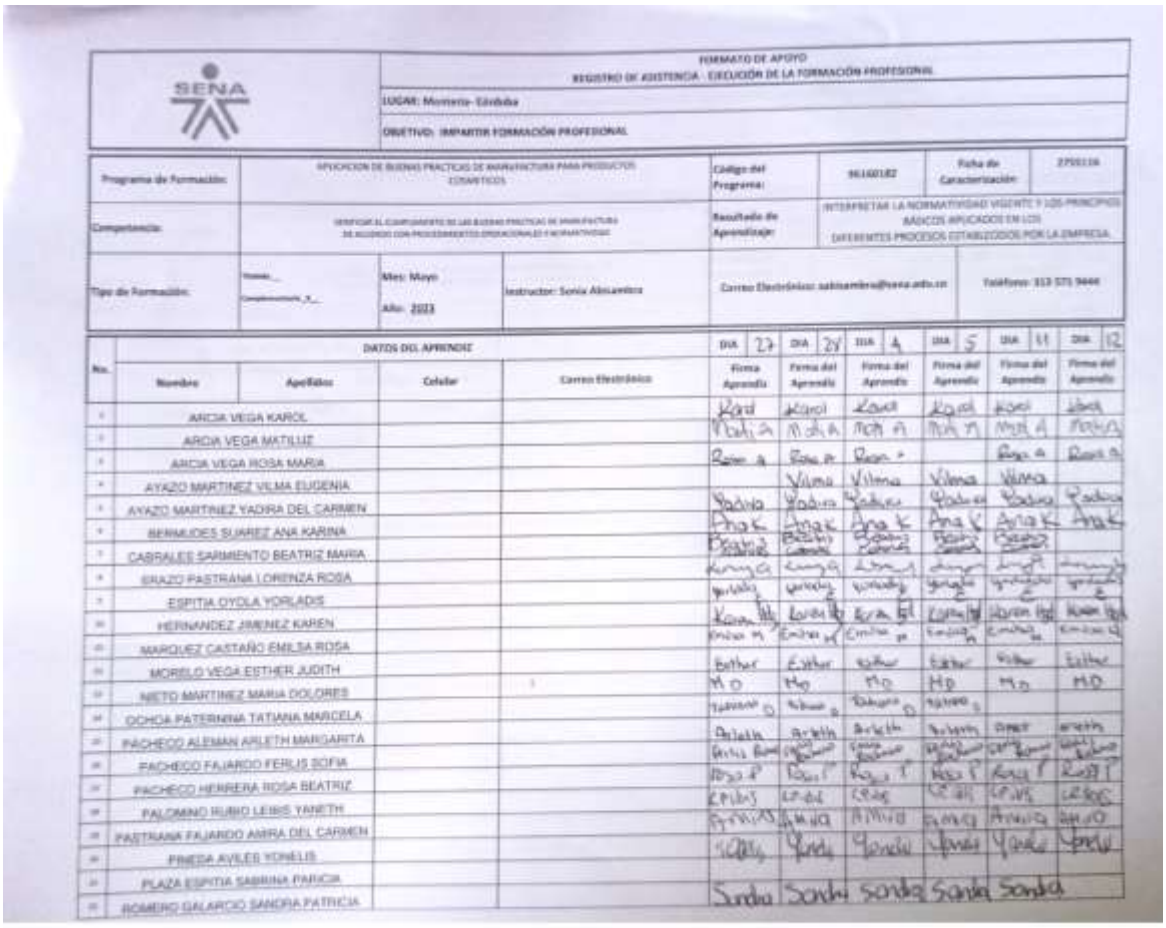








FICHA 2755116



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

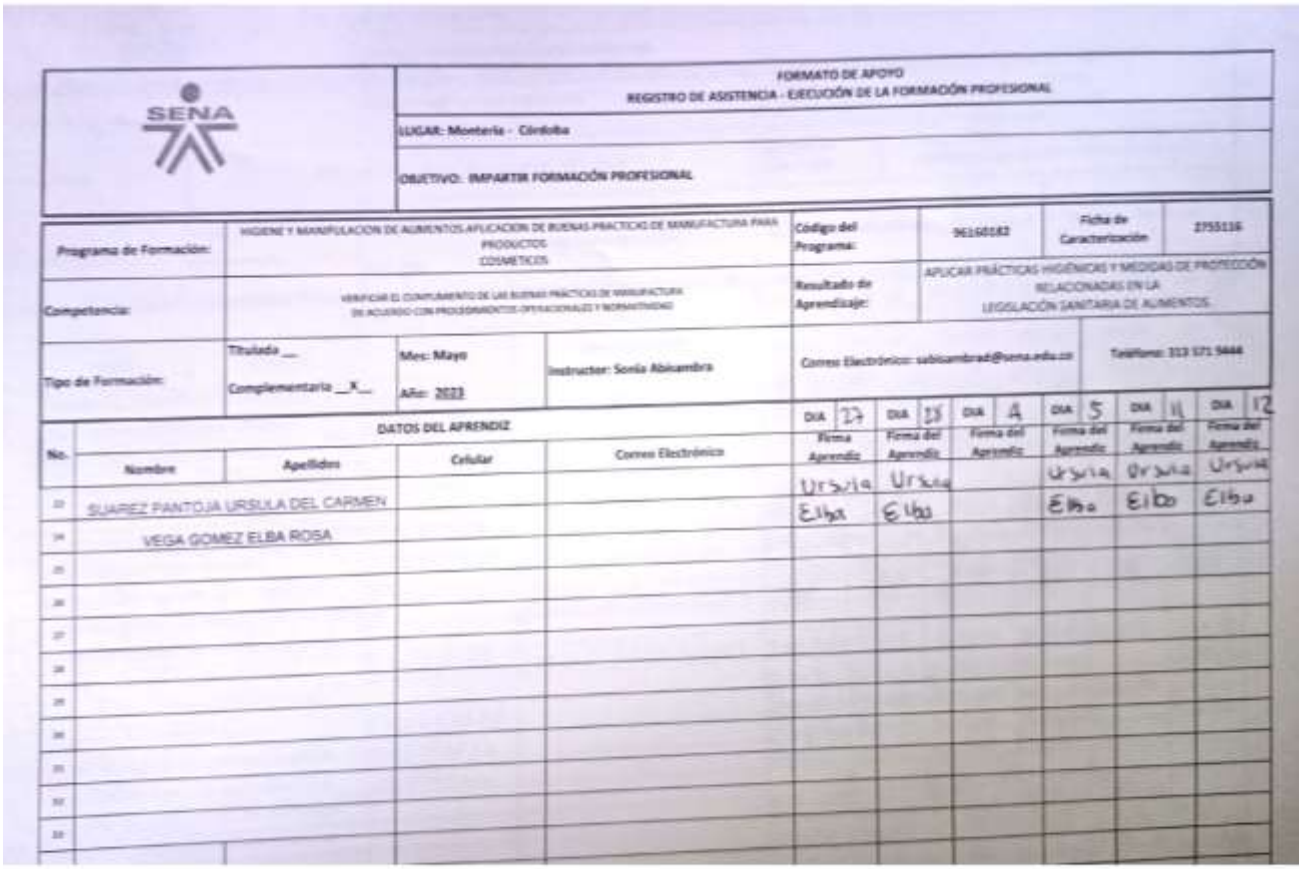
LUGAR: Momento- Girardota

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA PRODUCTOS COSMETICOS		Código del Programa:	96160182	Ficha de Caracterización: 2755116
Competencia:	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES Y NORMATIVIDAD		Resultado de Aprendizaje:	INTERPRETAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LOS PRINCIPIOS BÁSICOS APLICADOS EN LOS DIFERENTES PROCESOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	
Tipo de Formación:	Titulada_ Complementaria_X_	Mes: Mayo Año: 2023	Instructor: Sonia Alexandra	Correo Electrónico: saltisambra@sena.edu.co	Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 27	DIA 28	DIA 4	DIA 5	DIA 11	DIA 12
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ARCIA VEGA KAROL									
2	ARCIA VEGA MATILUZ									
3	ARCIA VEGA ROSA MARIA									
4	AYAZO MARTINEZ VILMA EUGENIA									
5	AYAZO MARTINEZ YADIRA DEL CARMEN									
6	BERMUDES SUAREZ ANA KARINA									
7	CABRALES SARMIENTO BEATRIZ MARIA									
8	ERAZO PASTRANA LORENZA ROSA									
9	ESPITIA OYOLA YORLADIS									
10	HERNANDEZ JIMENEZ KAREN									
11	MARQUEZ CASTAÑO EMILSA ROSA									
12	MORELO VEGA ESTHER JUDITH									
13	NIETO MARTINEZ MARIA DOLORES									
14	OCHOA PATERNINA TATIANA MARCELA									
15	PACHECO ALEMAN ARLETH MARGARITA									
16	PACHECO FAJARDO FERJIS SOFIA									
17	PACHECO HERRERA ROSA BEATRIZ									
18	PALOMINO RUBIO LEIBIS YANETH									
19	PASTRANA FAJARDO AMIRA DEL CARMEN									
20	PINEDA AVILES YONELIS									
21	PLAZA ESPITIA SABRINA PAMCIA									
22	ROMERO GALARCIO SANDRA PATRICIA									

Powered by



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Montería - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA PRODUCTOS COSMETICOS			Código del Programa:	96160582	Ficha de Caracterización: 2755116
Competencia:	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES Y NORMATIVIDAD			Resultado de Aprendizaje:	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria __X__	Mes: Mayo Año: 2023	Instructor: Sonia Abiuambra	Correo Electrónico: sabiuambrad@sena.edu.co		Teléfono: 313 571 5444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 27	DIA 28	DIA 4	DIA 5	DIA 11	DIA 12
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
23	SUAREZ PANTOJA URSULA DEL CARMEN				Ursula	Ursula		Ursula	Ursula	Ursula
24	VEGA GOMEZ ELBA ROSA				Elba	Elba		Elba	Elba	Elba
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
32										
33										

Powered by CamScanner







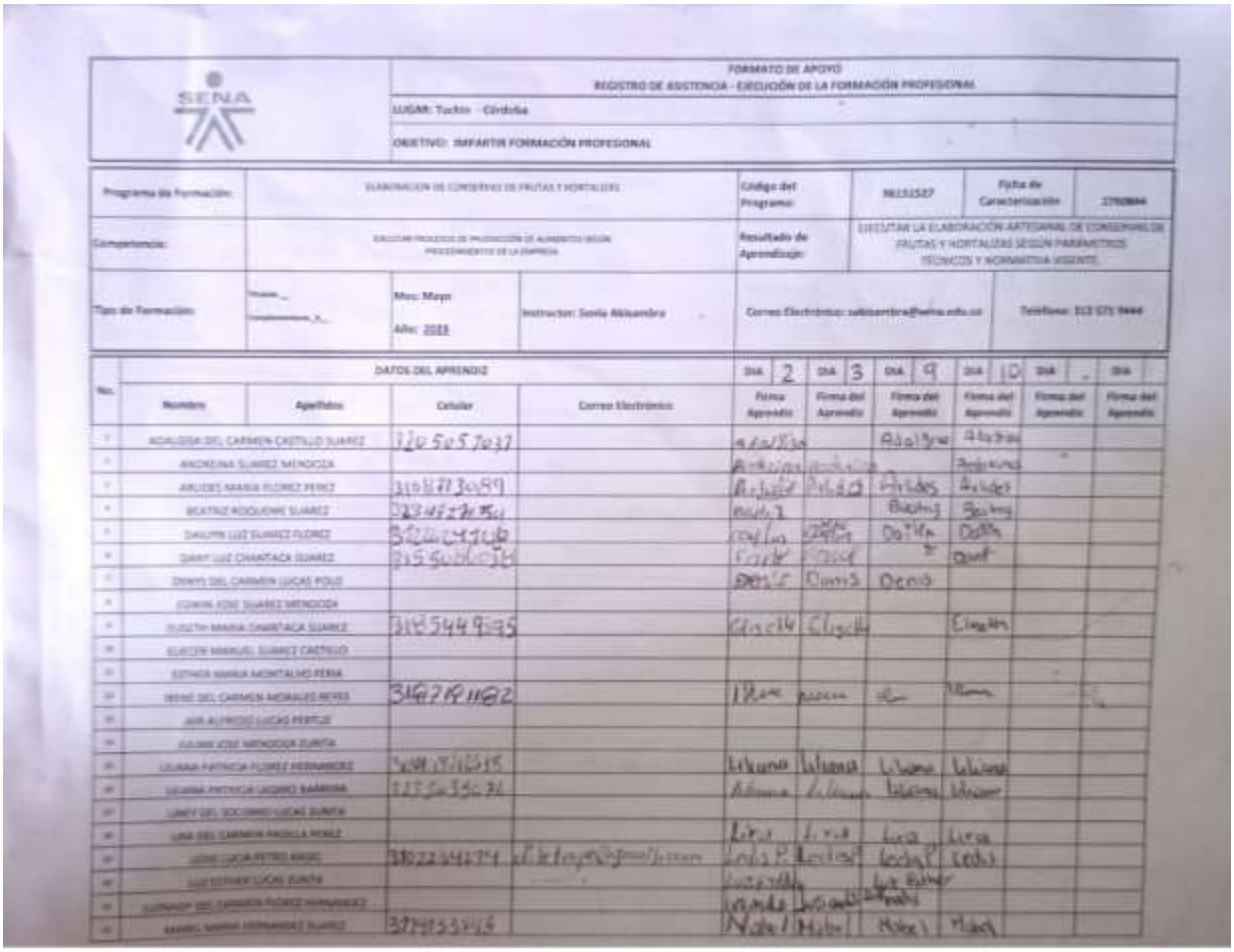








FICHA 2760844 TUCHIN



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

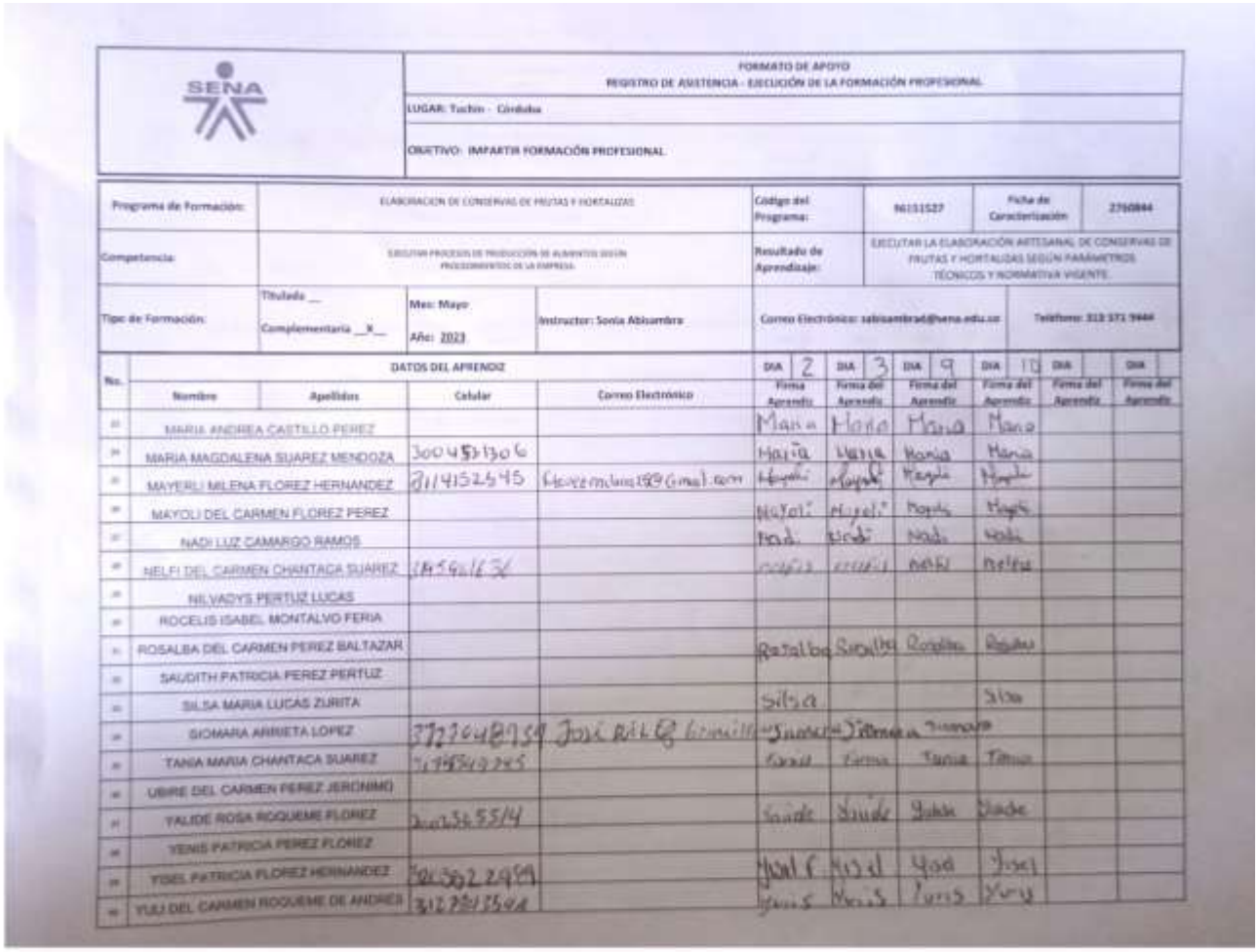
LUGAR: Tuchin - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Código del Programa:	96331527	Ficha de Caracterización	2760844
Competencia:	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	Resultado de Aprendizaje:	EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARAMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE		
Tipo de Formación:	Titulada _ Complementaria _X_	Mes: Mayo Año: 2023	Instructor: Sonia Aleksandra	Correo Electrónico: saleksandra@sena.edu.co	Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 2	DIA 3	DIA 9	DIA 10	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ADALGISA DEL CARMEN CASTILLO SUAREZ		320 505 7037							
2	ANDREINA SUAREZ MENDOZA									
3	ARLEDIS MARIA FLOREZ PEREZ		310 877 3099							
4	BEATRIZ ROQUEME SUAREZ		323 472 8751							
5	DAILYN LUZ SUAREZ FLOREZ		321 647 4746							
6	DANY LUZ CHANTACA SUAREZ		315 500 6536							
7	DENYS DEL CARMEN LUCAS POLO									
8	EDWIN JOSE SUAREZ MENDOZA									
9	ELIZETH MARIA CHANTACA SUAREZ		314 544 9795							
10	ELKYZER MANUEL SUAREZ CASTILLO									
11	ESTHER MARIA MONTALVO PERIA									
12	IRENE DEL CARMEN MORALES REYES		316 728 1162							
13	JAIR ALFREDO LUCAS PERTUZ									
14	JULIAN JOSE MENDOZA ZURITA									
15	LILIANA PATRICIA FLOREZ HERNANDEZ		320 875 6595							
16	LILIANA PATRICIA LIGORIO BARRIOS		317 526 34 26							
17	LINEY DEL SOCORRO LUCAS ZURITA									
18	LINA DEL CARMEN ARDILLA PEREZ									
19	LUCIA PETRO ARIAS		3102244274							
20	LUZ ESTHER LUCAS ZURITA									
21	MARGARITA DEL CARMEN FLOREZ HERNANDEZ									
22	MARIEL MARIA HERNANDEZ SUAREZ		3214553415							

Powered by Car



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Tuchin - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS			Código del Programa:	96151527	Ficha de Caracterización	2760844
Competencia:	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA			Resultado de Aprendizaje:	EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.		
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria __X__	Mes: Mayo Año: 2023	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambrad@sena.edu.co		Teléfono: 313 371 9444	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 2	DIA 3	DIA 9	DIA 10	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
01	MARIA ANDREA CASTILLO PEREZ				Maria	Maria	Maria	Maria		
02	MARIA MAGDALENA SUAREZ MENDOZA		3004373106		Maria	Maria	Maria	Maria		
03	MAYERLI MILENA FLOREZ HERNANDEZ		1114152545	Mayerlimilena1989@gmail.com	Mayerli	Mayerli	Mayerli	Mayerli		
04	MAYOLI DEL CARMEN FLOREZ PEREZ				Mayoli	Mayoli	Mayoli	Mayoli		
05	NADI LUZ CAMARGO RAMOS				Nadi	Nadi	Nadi	Nadi		
06	NELFI DEL CARMEN CHANTACA SUAREZ		1045616736		[illegible]	[illegible]	Nelfi	Nelfi		
07	NILVADYS PERTUZ LUCAS									
08	ROCELIS ISABEL MONTALVO FERIA									
09	ROSALBA DEL CARMEN PEREZ BALTAZAR				Rosalba	Rosalba	Rosalba	Rosalba		
10	SAUDITH PATRICIA PEREZ PERTUZ									
11	SILSA MARIA LUCAS ZURITA				Silsa			Silsa		
12	SIOMARA ARRIETA LOPEZ		3782048759	José Rito Q hotmail	Siomara	Siomara	Siomara			
13	TANIA MARIA CHANTACA SUAREZ		1045649245		Tania	Tania	Tania	Tania		
14	UBIRE DEL CARMEN PEREZ JERONIMO									
15	YALIDE ROSA ROQUEME FLOREZ		3023655514		Yalide	Yalide	Yalide	Yalide		
16	YENIS PATRICIA PEREZ FLOREZ									
17	YISEL PATRICIA FLOREZ HERNANDEZ		3013022499		Yisel	Yisel	Yisel	Yisel		
18	YULI DEL CARMEN ROQUEME DE ANDRES		3128813508		Yuli	Yuli	Yuli	Yuli		

Powered by Ca


afinia
Grupo-epm






afinia


afinia


afinia







SENA	**CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN** **F006-007-25 / Versión 01** **Proceso: Administraion Educativa** **Procedimiento: Matrícula**

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN:_____No. SOLICITUD _____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA:_____COMPLEMENTARIA __X____

CODIGO PROGRAMA: **96151529** VERSION: 2 SECTOR: PRIMARIO Y EXTRACTIVO

CONVENIO:_____

PROGRAMA ESPECIAL **CAMPESENA**

FECHA: INICIO: **15 MAYO 2023** TERMINACIÓN: **24 MAYO 2023** TOTAL HORAS: **48**

Nº APRENDICES: **31** MUNICIPIO: **CHINU** VEREDA:_____DIRECCIÓN:

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
LUNES	CASA DE LA CULTURA MAYO 15	8:00	16:00
MARTES	CASA DE LA CULTURA MAYO 23	8:00	16:00
MIERCOLES	CASA DE LA CULTURA MAYO 17 - 24	8:00	16:00
JUEVES	CASA DE LA CULTURA MAYO 18	8:00	16:00
VIERNES	CASA DE LA CULTURA MAYO 19	8:00	16:00
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ CC: No 30.687.389

TELÉFONO: 3135719444 EMAIL: abisambrasonia@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: sena

NIT No._____TELÉFONO:_____FAX: _____

DIRECCIÓN:_____APARTADO:_____

E-MAIL:_____

NOMBRE DEL GERENTE:_____

No. DE EMPLEADOS:_____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: CHINU GREMIO:

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria				
	Limitada			Precooperativas		Instituciones Educativas	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Sonia Abisambra

INSTRUCTOR

COORDINADOR ACADÉMICO

FECHA DE ENTREGA

ANEXO 2. Aplica para obligación 2 y 7

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**
- **Código del Programa de Formación:** 96151529
- **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.**
- **Duración de la Guía:**40HORAS

2. PRESENTACIÓN

Apreciado Aprendiz, en el desarrollo de esta guía de aprendizaje desarrollaremos conceptos relacionados con la importancia de la manipulación de los alimentos:

El acelerado crecimiento mundial y el desplazamiento de la población hacía las grandes ciudades, implica un desafío en el abastecimiento de alimentos, con procesos óptimos en la poscosecha, manipulación y transporte, al igual que controles estrictos en el manejo de la cadena de frío de los productos que requieren control de temperatura y de esta forma satisfacer las necesidades alimentarias de una población en continuo crecimiento. El uso de la refrigeración es un proceso clave para la conservación de los alimentos, pues permite reducir sustancialmente las pérdidas o desperdicio de alimentos, así como mejorar significativamente la seguridad alimentaria, reduciendo riesgos de contaminación y proliferación de enfermedades.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Se realiza la reflexión inicial, dándole la bienvenida a los aprendices a su actividad de reflexión inicial, seguidamente el instructor solicita:

Ejercicio 1. (8 Horas)

Investiga los siguientes conceptos:

1- Naturaleza del producto.
2- Criterios de calidad del producto.

3- Áreas de almacenamiento.
4 Técnicas de control de unidades.
5- Escalas de temperatura

3.2 Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje

Para la contextualización e identificación de conocimientos previos, se llevará a cabo mediante el siguiente ejercicio:

Ejercicio 2. (8 Horas)

1- Según los conceptos investigados elabora un mapa conceptual donde describas:
   a- que alimentos necesitan ser refrigerados
   b- criterios de calidad que debe tener el producto
   c- técnicas en el control de las unidades a trasportar
   d- cuál es la temperatura que debe tener el lugar para conservar ese alimento
   e- qué tipo de vehículo debe trasportar ese alimento.

3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización)

La actividad de apropiación se llevará a cabo mediante las siguientes actividades:

El almacenamiento apropiado de alimentos reduce las posibilidades de contaminación y crecimiento de microorganismos. Los microorganismos son tan pequeños que no pueden verse. Se encuentran en todas partes; en el aire, en el suelo, y en el agua y pueden ser transmitidos a los alimentos por los animales, los roedores, o los seres humanos.

Ejercicio 3. (8 Horas)

Los aprendices formar 3 grupos para socializar en clases la siguiente actividad:

Has una cartelera debidamente ilustrada, donde expliques cada uno de estos tres grupos sobre las áreas de almacenamiento.

Una vez terminada la actividad se hará la socialización en el aula.

Clasificamos las áreas de almacenamiento en 3 grupos:

• Grupo numero 1: Almacenamiento de alimentos secos

• Grupo numero 2: Almacenamiento en refrigeración

• Grupo numero 3: Almacenamiento en congelación

- **Ambiente Requerido**

El instructor solicita a cada aprendiz que, siguiendo todas las indicaciones se realice la actividad dentro del aula.

- **Materiales**

MATERIALES	N°	INSUMOS	N°	EQUIPOS	N°
marcadores	20			Teléfono Smartphone	1
Hojas en blanco	20		1	Computador	1
Lápices y Bolígrafos	20				

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Tipos de equipos vehículos refrigerados, contenedores refeer. cargas de frio naturaleza del producto criterios de calidad del producto incompatibilidades de producto técnicas de control de unidades escalas de temperatura	Determina los equipos necesarios para el procedimiento de manejo en la cadena en frio Controla los tipos de producto que requieren la refrigeración con las temperaturas adecuadas en los tiempos y lugares establecidos	**Técnica de Evaluación:** Lista de chequeo
Evidencias de Desempeño: Seleccionar el tipo de vehículos, contenedores y /o elementos para el correcto traslado de los productos de la cadena.		**Técnica de Evaluación:** Mapa mental

describir los productos almacenados según criterios de calidad por la organización establecer mínimos y máximos de temperatura según el tipo de producto de la cadena en frio		**Socialización en clases**
Evidencias de Producto: Conservar los objetos en condiciones de frío según características de la carga		**Técnica de Evaluación:** Evaluación final

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

La cadena de frío es la organización compuesta por cada uno de los pasos que constituyen el proceso de refrigeración o congelación necesario para que los alimentos perecederos o congelados lleguen de forma segura al consumidor. Es decir, todos los elementos y actividades necesarias para garantizar la calidad y seguridad de un alimento, desde su origen hasta su consumo.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

• **ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

• **ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas 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, Ejemplo: Productos lácteos. Carnes, aves, pescado, carnes frías (embutidos), frutas y verduras, alimentos preparados.

• **ALIMENTO NO PERECEDERO:** Aquel alimento que puede almacenarse con seguridad durante largos periodos de más de 6 meses, Ejemplo: fríjol, azúcar, harina, pastas, arroz, enlatados • BODEGA DE ALIMENTOS: Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.

• **BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO:** Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.

• **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto.

• **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies. Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador alimentario pasa de manejar alimentos crudos a manipular alimentos ya cocinados sin lavarse las manos entre ambas fases.

• **EMBARQUE:** Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

• **INSUMO:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

• **LIMPIEZA:** La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

• **MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

• **MICROORGANISMO:** Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

ALMACENAMIENTO CONGELADO: Los alimentos congelados necesitan una atención especial; ya que el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de los mismos. Para esto es necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

• El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.

• Asegurarse de que el congelador funciona a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados.

• Asegurarse de que las puertas del congelador cierran correctamente y establezca un sistema de inspección periódico.

• La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.

• Nunca supere el límite de carga del congelador y coloque los productos nuevos detrás o debajo de los antiguos para asegurar una buena rotación de stocks.

• Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo de tiempo en el que, congelados, se mantienen aptos para el consumo humano), que ha de ser inspeccionada regularmente.

• Asegurarse de que una vez aceptados, los artículos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el congelador.

• Mantenga el interior del congelador limpio y lave frecuentemente sus superficies. El manejo del congelador es responsabilidad del almacenista y del auxiliar de almacén, a este congelador van los alimentos que van a ser utilizados posteriormente.

CONGELADOR

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS
CÁRNICOS	Carne de res, pollo, pescado
FRUTAS	Pulpa de frutas
EMBUTIDOS	Tocineta, jamón
COMIDAS RAPIDAS PRECOCIDAS	Papa y yuca precocida

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SONIA ABISAMBRA**	**INSTRUCTOR**		**JULIO 2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación: APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA PRODUCTOS COSMETICOS**
- **Código del Programa de Formación:** 96160182
- **Competencia:** VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES Y NORMATIVIDAD
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** APLICAR PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMAS DE RESIDUOS SÓLIDOS Y PROGRAMA DE LIMPIEZA
- Y DESINFECCIÓN, DE ACUERDO CON EL PLAN DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS REQUISITO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
- **Duración de la Guía:** 40 HORAS

2. PRESENTACIÓN

El objetivo de esta guía es que el aprendiz se sensibilice de la importancia de la limpieza y desinfección, antes de entrar en un contexto de procesamiento técnico en la transformación de productos cosméticos. Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema. Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y realizar las actividades propuestas por el instructor.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos por el instructor, realice la siguiente reflexión y compártala con su instructor y/o compañeros sus comentarios, dudas e inquietudes.

¿Qué se diferencia la Limpieza y la Desinfección?

¿Por qué es importante la Desinfección?

¿El lugar donde habitúo a comer fuera de casa refleja los procesos de Limpieza y Desinfección?

Esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no es calificable.

Ejercicio 1. (8 Horas)

Investiga los siguientes conceptos:

1- Naturaleza del producto.
2- Criterios de calidad del producto.
3- Áreas de almacenamiento.
4 Técnicas de control de unidades.
5- Escalas de temperatura

3.2 Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje

Lea detenidamente el material de lectura suministrado por el instructor, titulada "La Limpieza y Desinfección

3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Desarrolle la siguiente actividad de forma grupal o individual y envíela a su instructor en un informe, puedes enviar las evidencias de fotografías vía correo electrónico o por otro medio virtual al cual disponga o tenga acceso el grupo y el instructor

Juan está consciente de la responsabilidad que tiene como preparador de productos cosmeticos, por eso desde ya se prepara para documentar sus procesos e implementarlos en su unidad productiva y posteriormente en su proyecto de vida de emprender una empresa de alimentos, así que primero identifica los procesos de limpieza y los procesos de desinfección, cuando está preparando su comida. Ayúdalo a registrar su idea en la siguiente tabla, escogiendo que va documentar:

TABLA A. REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA ELABORACION DE UN ALIEMNTO

NOMBRE DE QUIEN INSPECCIONA:		
FECHA:_____	HORA:_____	LUGAR: _____
TIPO DE PRODUCTO :	MEDICINA ☐	COSMETICO ☐
	JARABE ☐	OTRO
	¿Cuál?_____	
Preparación de alimentos: describa cada insumo que va utilizar para la preparación de su producto en la columna INSUMO, y describa en cada columna de LIMPIEZA y DESINFECCION, como realiza el proceso o con que lo realiza.		

INSUMO	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN

Equipos o utensilios empleados: describa cada equipo o utensilio que va utilizar para la preparación de su PRODUCTO en la columna EQUIPO, y describa en cada columna de LIMPIEZA y DESINFECCION, como realiza el proceso o con que lo realiza.

PRODUCTO	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN

ESCRIBA UN COMENTARIO EN ESTE ESPACIO

- **Ambiente Requerido**

El instructor solicita a cada aprendiz que, siguiendo todas las indicaciones se realice la actividad dentro del aula.

- **Materiales**

MATERIALES	N°	INSUMOS	N°	EQUIPOS	N°
marcadores	20			Teléfono Smartphone	1

Hojas en blanco	20		1	Computador	1
Lápices y Bolígrafos	20				

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: ✓ Comentarios, dudas e inquietudes sobre la lectura "Introducción a la Higiene y Manipulación de Alimentos".	✓ Reconoce los tipos de contaminación y contaminantes.	✓ Lectura
Evidencias de Desempeño: ✓ Reconocimiento de los procesos de contaminación	✓ Identifica los riesgos para que se contamine los alimentos	✓ Observación en campo
Evidencias de Producto: ✓ Elaboración y envío del registro de limpieza y desinfección en la elaboración de un producto cosmético	✓ Clasifica ingredientes teniendo en cuenta criterios de transformación	✓ Taller

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- DESINFECCION: 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 substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables
- SUPERFICIE: Es la zona expuesta a la intemperie de un equipo, utensilio o las instalaciones, como mesones, sillas, pisos, paredes, techos, etc.
- ELABORAR INFORMES: El informe se utiliza principalmente para presentar resultados obtenidos, o análisis relevantes, verificados por el realizador de dicho informe. Además, en ocasiones, puede

contener soluciones propuestas a los problemas, los métodos, etapas y procesos mediante los cuales hemos obtenido los datos para encontrar esa solución o recomendaciones para lograrlo.

- REGISTRO SANITARIO: Es el documento expedido por la autoridad Sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o Jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al Consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

http://inta.gob.ar/documentos/manual-sobre-conservacion-de-frutas hortalizas/at_multi_download/file/INTA-Manual%20de%20conservaci%C3%B3n%20FyH.pdf

https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030

https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SONIA ABISAMBRA**	**INSTRUCTOR**		**MAYO 2023**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS**
- **Código del Programa de Formación:** 96151527

- **Competencia:** EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN
- PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.
- **Duración de la Guía:** 40HORAS

2. PRESENTACIÓN

Mediante esta guía de aprendizaje, conoceremos las normativas vigentes relacionadas con la manipulación de alimentos, específicamente el procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas, aplicando las normas de higiene personal y salud ocupacional para de esta manera asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos, evitando así los riesgos de contaminación, esto permitirá mejorar el desarrollo económico y social de la región.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Se realiza la reflexión inicial, dándole la bienvenida a los aprendices a su actividad de reflexión inicial, seguidamente el instructor solicita:

Ejercicio 1. (8 Horas)

Investiga los siguientes conceptos:

1- Naturaleza del producto.
2- Criterios de calidad del producto.
3- Áreas de almacenamiento.
4 Técnicas de control de unidades.
5- Escalas de temperatura

3.2 Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje

Para la contextualización e identificación de conocimientos previos, se llevará a cabo mediante el siguiente ejercicio:

Ejercicio 2. (8 Horas)

2- Según los conceptos investigados elabora un mapa conceptual donde describas:
   f- que alimentos necesitan ser refrigerados

g- criterios de calidad que debe tener el producto
h- técnicas en el control de las unidades a trasportar
i- cuál es la temperatura que debe tener el lugar para conservar ese alimento
j- qué tipo de vehículo debe trasportar ese alimento.

3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización)

La actividad de apropiación se llevará a cabo mediante las siguientes actividades:

El almacenamiento apropiado de alimentos reduce las posibilidades de contaminación y crecimiento de microorganismos. Los microorganismos son tan pequeños que no pueden verse. Se encuentran en todas partes; en el aire, en el suelo, y en el agua y pueden ser transmitidos a los alimentos por los animales, los roedores, o los seres humanos.

Ejercicio 3. (8 Horas)

Clasificamos las áreas de almacenamiento en 3 grupos:

• Grupo numero 1: Almacenamiento de alimentos secos

• Grupo numero 2: Almacenamiento en refrigeración

• Grupo numero 3: Almacenamiento en congelación

- **Ambiente Requerido**

El instructor solicita a cada aprendiz que, siguiendo todas las indicaciones se realice la actividad dentro del aula.

- **Materiales**

MATERIALES	N°	INSUMOS	N°	EQUIPOS	N°
marcadores	20			Teléfono Smartphone	1
Hojas en blanco	20		1	Computador	1
Lápices y Bolígrafos	20				

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Tipos de equipos vehículos refrigerados, contenedores refeer. cargas de frio naturaleza del producto criterios de calidad del producto incompatibilidades de producto técnicas de control de unidades escalas de temperatura	Determina los equipos necesarios para el procedimiento de manejo en la cadena en frio Controla los tipos de producto que requieren la refrigeración con las temperaturas adecuadas en los tiempos y lugares establecidos	**Técnica de Evaluación:** Lista de chequeo
Evidencias de Desempeño: Seleccionar el tipo de vehículos, contenedores y /o elementos para el correcto traslado de los productos de la cadena. describir los productos almacenados según criterios de calidad por la organización establecer mínimos y máximos de temperatura según el tipo de producto de la cadena en frio		**Técnica de Evaluación:** Mapa mental **Socialización en clases**

Evidencias de Producto: Conservar los objetos en condiciones de frío según características de la carga		**Técnica de Evaluación:** Evaluación final

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- PRODUCTO: Un producto es una cosa o un objeto producido o fabricado, algo material que se elabora de manera natural o industrial mediante un proceso, para el consumo o utilidad de los individuos.
- ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido Aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el Desarrollo de los procesos biológico
- MATERIA PRIMA: Se conoce como materia prima a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo
- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y Practicas 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 se fabriquen En condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a La producción.
- PROCESO: Un proceso es una secuencia de pasos dispuesta con algún tipo de lógica que se enfoca en lograr algún resultado específico.
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene Directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de Fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte Y expendio de alimentos.
- ELABORAR INFORMES: El informe se utiliza principalmente para presentar resultados obtenidos, o análisis relevantes, verificados por el realizador de dicho informe. Además, en ocasiones, puede contener soluciones propuestas a los problemas, los métodos, etapas y procesos mediante los cuales hemos obtenido los datos para encontrar esa solución o recomendaciones para lograrlo.
- REGISTRO SANITARIO: Es el documento expedido por la autoridad Sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o Jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al Consumo humano.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

http://inta.gob.ar/documentos/manual-sobre-conservacion-de-frutas hortalizas/at_multi_download/file/INTA-Manual%20de%20conservaci%C3%B3n%20FyH.pdf

https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030

https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf

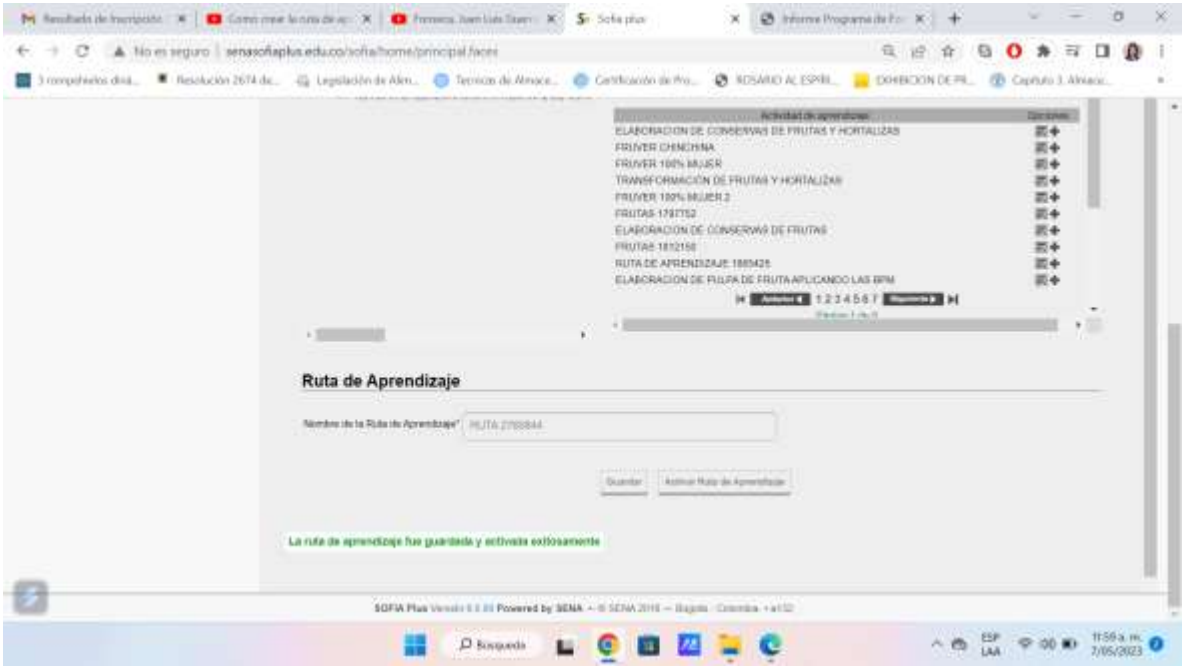
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

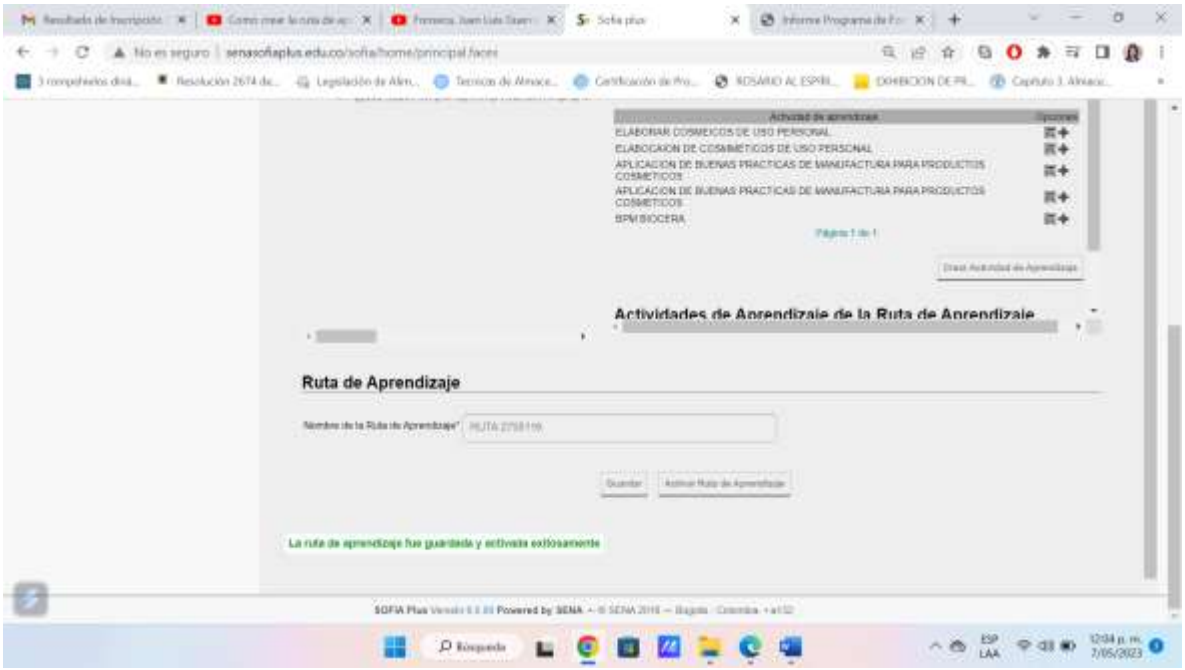
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SONIA ABISAMBRA**	**INSTRUCTOR**		**MAYO 2023**

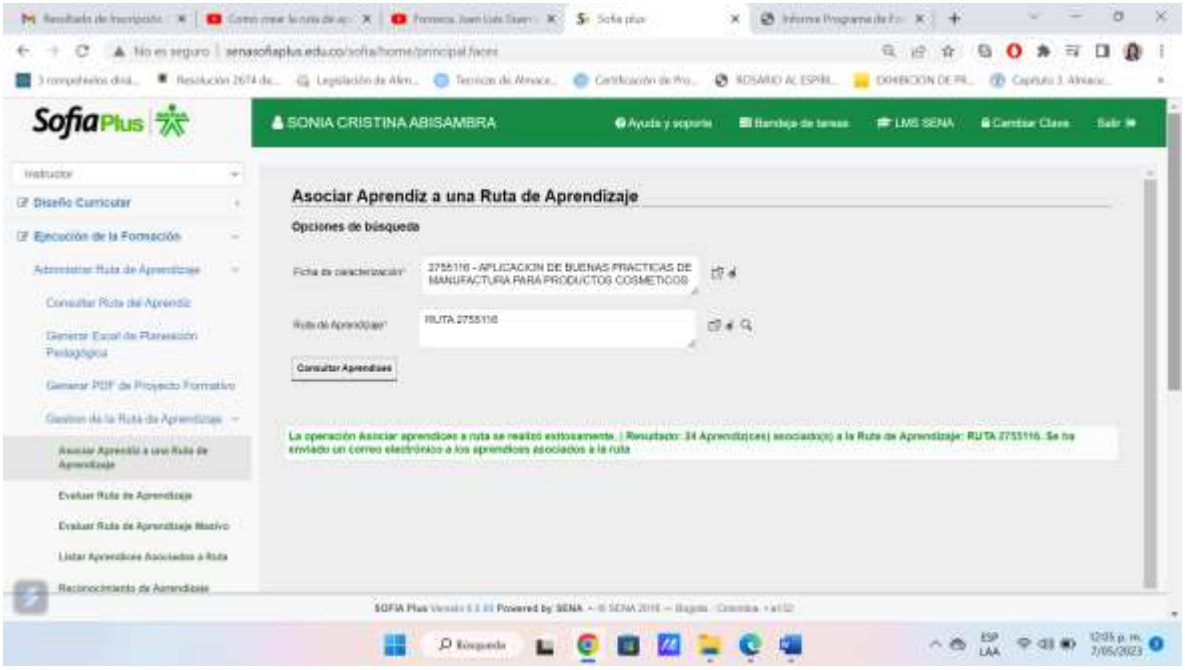
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

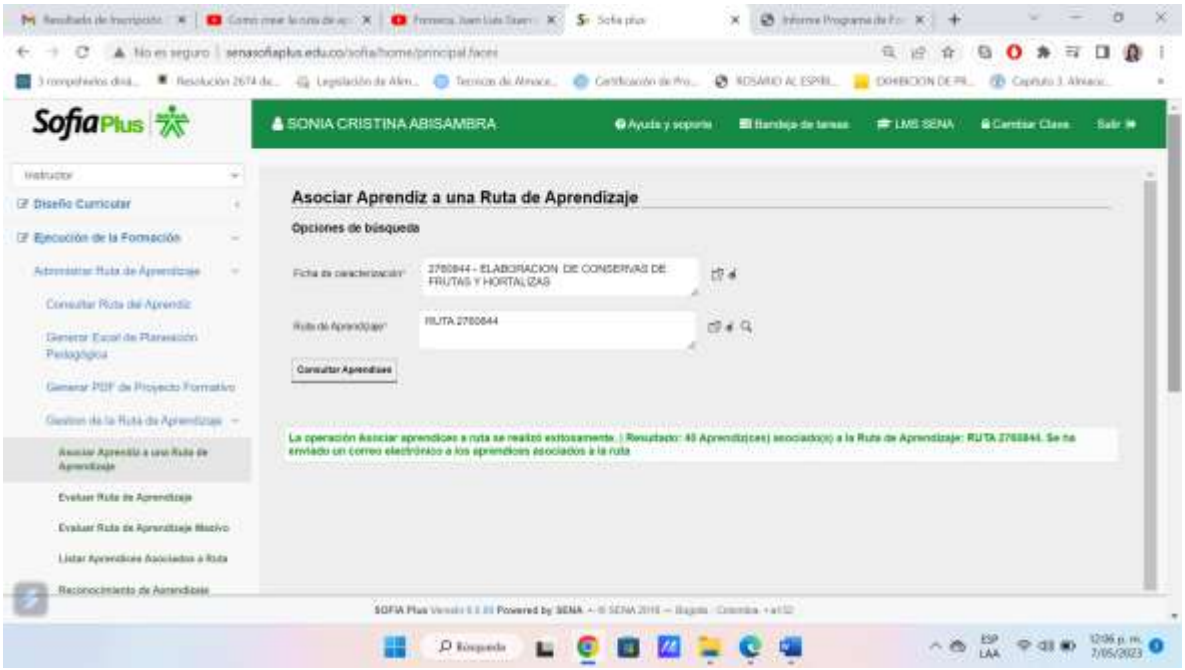
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

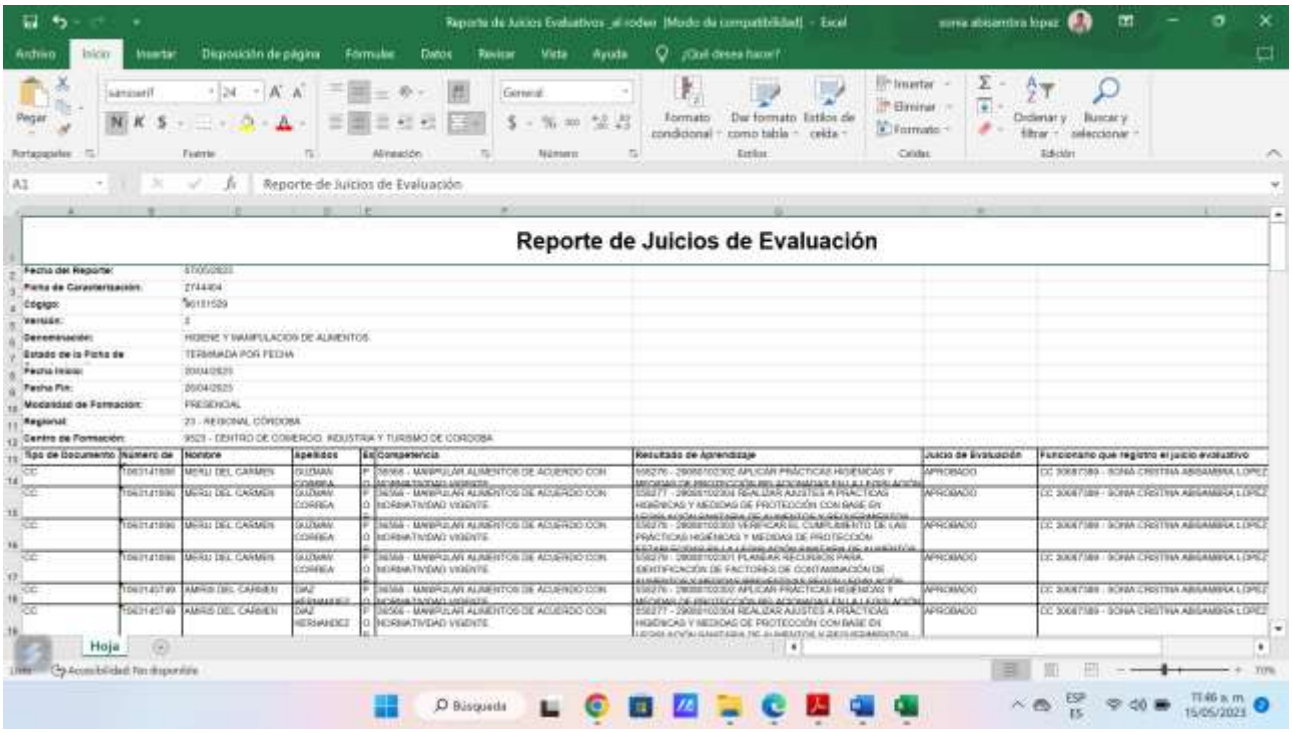
ANEXO 3: aplica para obligación 3


Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente


Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje
Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente


SofiaPlus
SONIA CRISTINA ABISAMBRA
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
2755116 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA PRODUCTOS COSMETICOS
RUTA 2755116
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 34 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 2755116. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

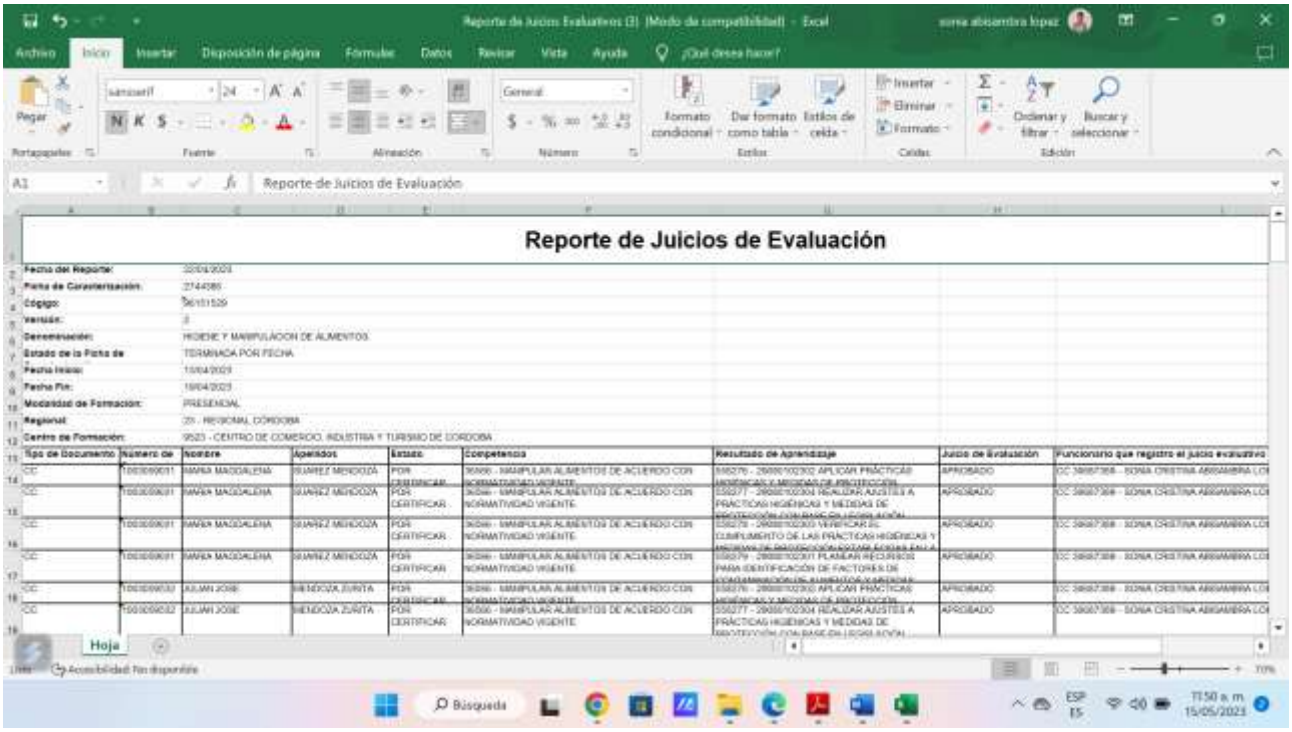

SofiaPlus
SONIA CRISTINA ABISAMBRA
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
2760844 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
RUTA 2760844
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 40 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 2760844. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	07/05/2023
Ficha de Caracterización:	2744404
Código:	56151529
Versión:	3
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	20/04/2023
Fecha Fin:	26/04/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1063141896	MERLI DEL CARMEN	GUZMAN CORREA	P	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550276 - 29666102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DEL ACCIONANTE EN LA FASE ACTIVA	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ
CC	1063141896	MERLI DEL CARMEN	GUZMAN CORREA	P	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550277 - 29666102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LECCIONES APRENDIDAS DE ACCIDENTES Y/O INCIDENTES	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ
CC	1063141896	MERLI DEL CARMEN	GUZMAN CORREA	P	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550278 - 29666102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ
CC	1063141896	MERLI DEL CARMEN	GUZMAN CORREA	P	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550279 - 29666102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y/O PELIGROS	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ
CC	1063145749	AMIRIS DEL CARMEN	DIAZ HERNANDEZ	P	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550276 - 29666102300 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DEL ACCIONANTE EN LA FASE ACTIVA	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ
CC	1063145749	AMIRIS DEL CARMEN	DIAZ HERNANDEZ	P	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550277 - 29666102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LECCIONES APRENDIDAS DE ACCIDENTES Y/O INCIDENTES	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	10/05/2023
Ficha de Caracterización:	2744386
Código:	56151529
Versión:	3
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	19/04/2023
Fecha Fin:	19/04/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003099031	MARIA MAGDALENA	SUAREZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550276 - 29666102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ
CC	1003099031	MARIA MAGDALENA	SUAREZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550277 - 29666102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LECCIONES APRENDIDAS DE ACCIDENTES Y/O INCIDENTES	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ
CC	1003099031	MARIA MAGDALENA	SUAREZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550278 - 29666102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ
CC	1003099031	MARIA MAGDALENA	SUAREZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550279 - 29666102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y/O PELIGROS	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ
CC	1003099032	JULIAN JOSE	MENDOZA ZUÑITA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550276 - 29666102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ
CC	1003099032	JULIAN JOSE	MENDOZA ZUÑITA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550277 - 29666102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LECCIONES APRENDIDAS DE ACCIDENTES Y/O INCIDENTES	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/05/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2755116 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA PRODUCTOS COSMETICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES Y NORMATIVIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060106501 INTERPRETAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LOS PRINCIPIOS BÁSICOS APLICADOS EN LOS DIFERENTES PROCESOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

22060106502 INSPECCIONAR QUE LAS CONDICIONES PARA REALIZAR PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y ACCESORIOS, SE AJUSTAN A LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS VIGENTES EN LA EMPRESA.

22060106503 APLICAR PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMAS DE RESIDUOS SÓLIDOS Y PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, DE ACUERDO CON EL PLAN DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS REQUISITO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.

22060106504 MONITOREAR PERMANENTEMENTE EL FUNCIONAMIENTO Y CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS EQUIPOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2760844 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	71,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA