GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
GUÍA PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS FORMATIVOS
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

PLAN CONCERTADO

Ficha: 2809328 **Fecha:** 24/07/2023

PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Código 96151529 VERSION 2
COMPETENCIA: APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANOFACTURA EN LOS PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN LEGISLACION VIGENTE
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- ✓ APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
- ✓ REALIZAR AJUSTE A PRACTICA HIGENICA Y MEDIDA DE PROCTECCION
- ✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROCTECCION

Nota: En este plan concertado los aprendices hacen un compromiso de formación y entrega de las actividades propuestas en la guía de aprendizaje. Deben firmar este documento donde conste que están de acuerdo con las fechas de entrega de las actividades. Este plan concertado se hace de manera presencial, telefónica o virtual con los aprendices (y/o sus Líderes), y se les envía virtualmente para su conocimiento, al igual que la Guía de Aprendizaje y el material de estudio.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO		FIRMA
		FISICO	DIGITAL		SI	NO	
Olga Maria Restan Obediente Briangellys Restan Obediente Marielis Cortina Restan Bleilis Peñaranda Mario Obediente Suarez	**-Actividades de Reflexión inicial.** Interpretar el plan de capacitación de manipuladores. 2.Indentificar causa consecuencias y tipos de contaminación de los alimentos 3.caracterizar perfil sanitario de la fábrica de alimentos	X		24/07/23			Olga Restan Briangellys Restan M Cortina R. Bleilis Peñaranda Mario Obediente Suarez
		X					

Powered by CamScanner

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
GUÍA PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS FORMATIVOS
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

Juan Camilo Josyuca	4	Reconocer las enfermedades trasmitidas por alimentos **Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.** De manera grupal como evidencia. Durante los talleres ejecutas prácticas higiénicas medidas de protección. **Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).** Consultar las temáticas contempladas en la Guía de Aprendizaje, elaborar un glosario, resumen o mapa conceptual. **Actividades de transferencia del conocimiento.** Realizar una investigación sobre la higiene y manipulación de alimentos, resaltando tu opinión sobre las principales enfermedades alimenticias y como prevenirlas acá guajiras. Este comentario no debe sobrepasar de 1							
Sandys Perez Gonzalez								Sandy Perez
Yolet Obediente S		x		24/07/23				
Ramon Ariza C								Ramon Ariza C.
Maria de los Angeles Siosi								Maria Siosi
Blanca Epieyu								Norma Pelaez E.
Norma Pelaez Epieyu								Milanyely Sarmiento
Milanyely Sarmiento								Yenuleth Olaya F.
Yenuleth Olaya Florez								Doris Gutierrez C.
Doris Gutierrez Cotes								Nubia Perez Sierra
Nubia Perez Sierra								Rebeca Obediente
Rebeca Obediente Suarez		x		26/07/23				
Alexis Maestre Alvis								Alexis Maestre Alvis
Maria Alejandra Siosi Ariza								Maria A.
Kelly Gutierrez Cotes								Kelly Gutierrez
Maria Camila Gutierrez Gutierrez								Maria Camila Gutierrez
Zenaida Gutierrez								Zenaida G.
Natalia Roman								Natalia R.
Grelly Gutierrez				28/07/23				Grelly Gutierrez
Yuliyeth Gutierrez Cotes								Yuliyeth Gutierrez

Powered by CamScanner

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
GUÍA PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS FORMATIVOS
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

INSTRUCTOR: JEOVANNY SIERRA VANEGAS
Email: jovasierra@misena.edu.co **Cel 300-3418230**

Powered by CamScanner