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

**PLAN CONCERTADO**

**Ficha:** 2814580 **Fecha:** 01/08/2023

**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 | |
| Nayireth Hernandez | **-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 | | 01/08/23 | | | Nayireth Hernandez |
| Daryeiris Acevedo | | | | | | | Daryeiris Acevedo |
| Nelly Paez Martinez | | | | | | | Nelly Paez M. |
| Edilma Sierra Quintero | | X | | | | | Edilma Sierra |
| Rosa Sanjuan | | | | | | | Rosa Sanjuan |
| Patricia Diaz Suarez | | | | | | | Patricia Diaz Suarez |
| Velkis Perez Aguilar | | | | | | | Velkis Perez |
| Yasmin Janis Duran | | | | | | | |
| Diana Jurado morillo | | | | | | | |

Powered by CamScanner

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. Budelis Hernandez<br>Dais Isabel<br>Shelus Idireth castro castillo.<br>Dayana Gomez<br>Dayana Lopez<br>Amparo M. Brito Perez<br>Maria Mercedes Gouriyu<br>NANCY MOra Parra<br>Liliana Diaz Suarez<br>Maria Camila Arguelles.<br>Yosyndris Guerra<br>Jade Cuntero figueroa<br>SANDRY Yiseth MIRANDA<br>Nelly Perez Martinez<br>Sara Deluque<br>Gremmel RICO Flores<br>Franklin Batran Ramirez | 4 Reconocer las enfermedades trasmitidas por alimentos<br>**Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.**<br>De manera grupal como evidencia. Durante los talleres ejecutas prácticas higiénicas medidas de protección.<br>**Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).**<br>Consultar las temáticas contempladas en la Guía de Aprendizaje, elaborar un glosario, resumen o mapa conceptual.<br>**Actividades de transferencia del conocimiento.**<br>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 | | | | | | Yamin Jaimes<br>Dana Turado<br>L. Budelis<br>Dais Castillo<br>Shelus Castro<br>Carmen Gomez<br>Dayana Lopez<br>Amparo Brito<br>Maria Gouriyu<br>NANCY MOra Parra<br>Diaz<br>Maria Arguelles<br>Yosyndris Guerra.<br>JADE Cuntero<br>SANDRY MIRANDA<br>Sara Deluque<br>Gremmel RICO<br>Franklin Baltran |
| | | x | | 01/08/23 | | | |
| | | x | | 03/08/23 | | | |
| | | | | 08/08/23 | | | |

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