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

PLAN CONCERTADO

Ficha: 2822558 **Fecha:** 11/08/2023

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	
Rosyory goreño e.	-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		11/08/23			Rosyory goreño e.
Lisbeth Carolina Henriquez							
Tatiana Melissa Brigo		X					Patricio lopez
Patricio lopez Campo							
Jeymmis Bastidas Villamil							
Judith miranda							Judith miranda
ANGELA HERNANDEZ							
ALCASIA DELUQUE							
Elsonis del carmen castroAriño							

Powered by CamScanner

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

AREDYS PITRE Julio Cesar Murillo Briceño Carmen Elena Carabello L. Esperanza M Castro Garcia LIGIA Vega Perez Cristina carrasquero mariana montero Esperanza castro Elisnyer Chiquinquira Yaiter Hernandez Luz altamar Katerin Henao	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						ANGELA Herrera Eucaris Castro AREDYS PITRE Carmen Carabello. Esperanza castro LIGIA Vega Cristina Mariana montero Esperanza Castro Elisnyer chiquinquira Yaiter Hernandez. Luz altamar Katerin Henao
		x		11/08/23			
		x		14/08/23			
				16/08/23			

Powered by CamScanner

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

	hoja tamaño carta. Luego se socializará por el grupo de WhatsApp.						

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

Powered by CamScanner