PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, septiembre de 2023

Señor (a)
RAFAEL ERNESTO PACHECO CABANA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4723783
Coordinador
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.4723783
Del año 2023

Luis Alberto Peñalver Stephens, identificado con la cédula de ciudadanía No.85.467.757 de santa marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, 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: TREINTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE ($32.774.640). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de Marzo de 2023 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($3.550.586); b) Siete pagos iguales por los meses de Abril y Octubre de 2023, por valor de CUATRO MILLONES NOVENTA Y SIES MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE ($4.096.830) cada uno; c) Un último pago en el mes de Noviembre de 2023 por valor de QUINIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($546.244).

Plazo: Será hasta el 4 de NOVIEMBRE de 2023

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para el desarrollo de acciones de formación para la población desplazada de acuerdo con la programación del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en la especialidad de AGROINDUSTRIA.

Obligaciones Específicas

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación y la estrategia.	1. Orientar formación en el municipio de santa marta. Formaciones: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445. Formaciones: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2843065. Formaciones: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2843075. Elaboración artesanal de productos de panificación	1.Pantallazo fotos de las formaciones
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	2. planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.	2. pantallazo planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	3. Identificación estilos de aprendizajes: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445.	3.Pantallazo formato Identificación estilos Aprendizajes: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	4.proceso de inducción Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445.	4.pantallazo de inducción Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445.
5	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar

	coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.		
6	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	5. Asociar a los aprendices de la formación Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445.	5.Pantallazo Asociar a los aprendices de la formación Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445.
7	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	6. Emitir juicios: formación Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445.	6.Pantallazo Emitir juicios: formación Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445.
8	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
9	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
10	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
11	Desplazarse a otras ciudades, municipios, veredas y/o corregimientos del departamento diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
12	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar

13	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	7.Portafolio del instructor del mes de septiembre del 2023	7.Pantallazo del portafolio del mes de septiembre de 2023
14	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
15	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
16	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	La presente actividad fue ejecutada	Esta actividad fue ejecutada
17	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone para esta estrategia.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
18	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
20	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional laboral.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
21	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
22	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar

	diferentes acciones de formación profesional.		
23	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
24	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	8.Presentación informes mensuales de la ejecución del contrato mes de septiembre	8.pantallazo del Informes mensual de ejecución del mes de septiembre
26	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	9.Aspirante Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral	9.Pantallazo Aspirante Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral

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.

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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL**, 4513312990** expedido por SOI correspondiente al mes agosto del año 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (6) folios

Cordialmente,

LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

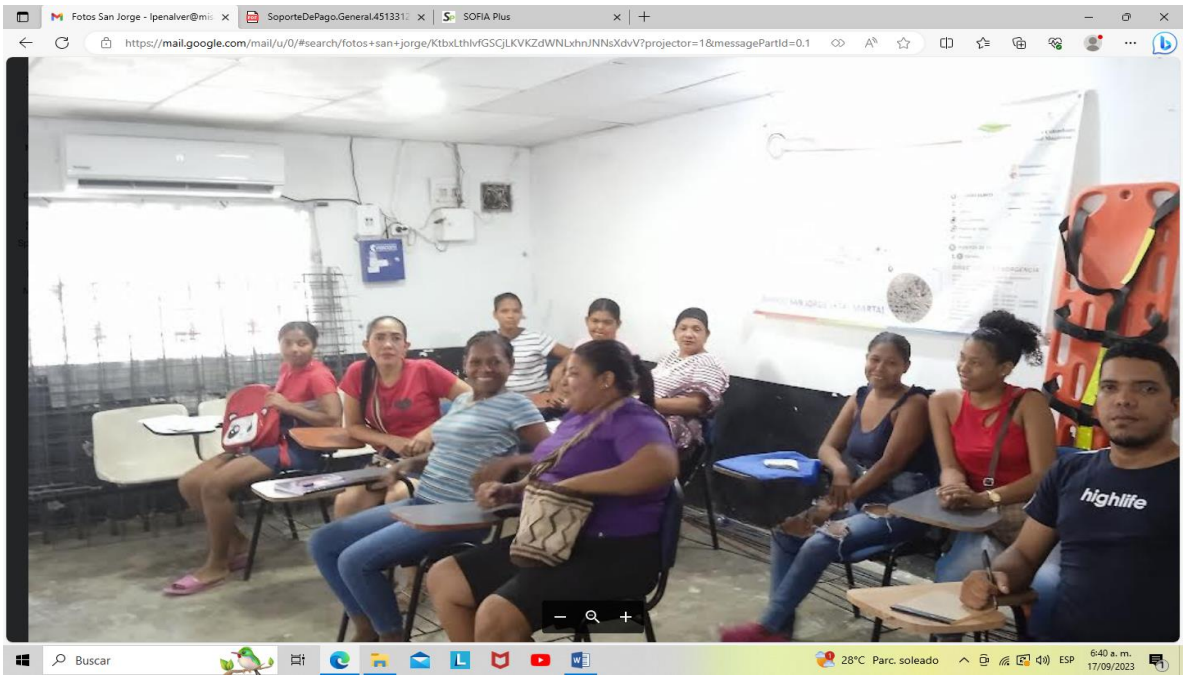
LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS
Contratista
85.467.757 Expedida en Santa Marta

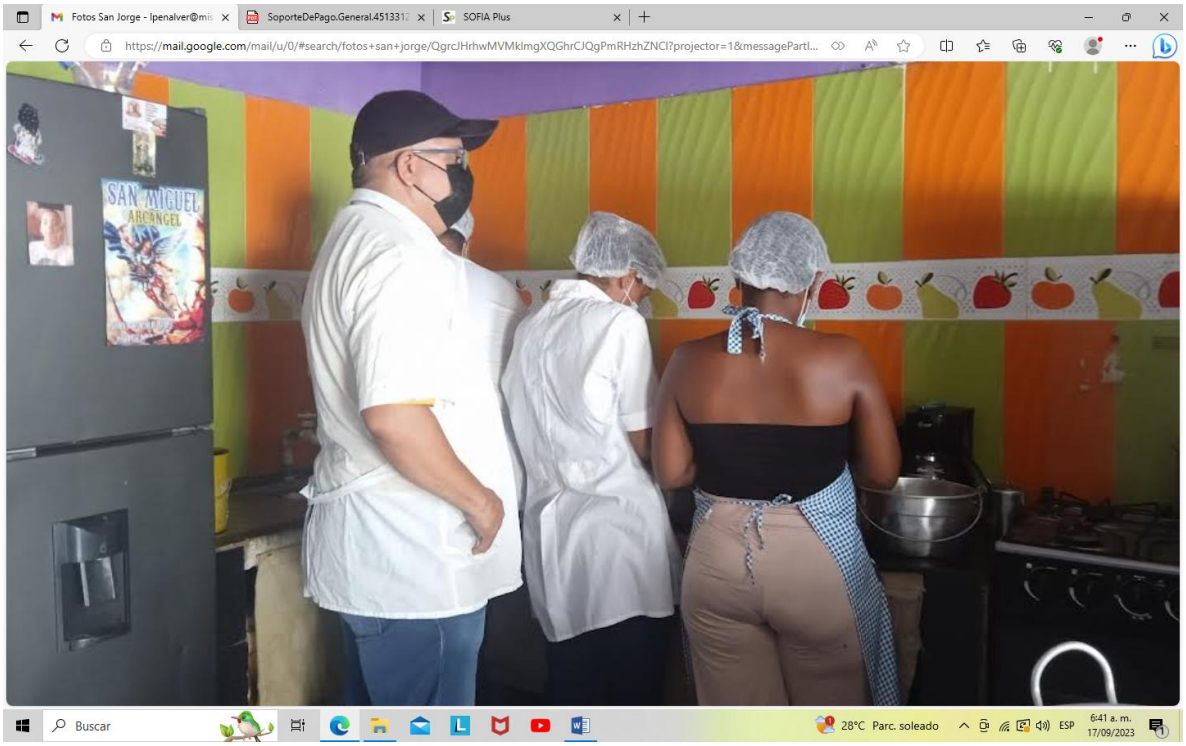
Recibí a satisfacción:

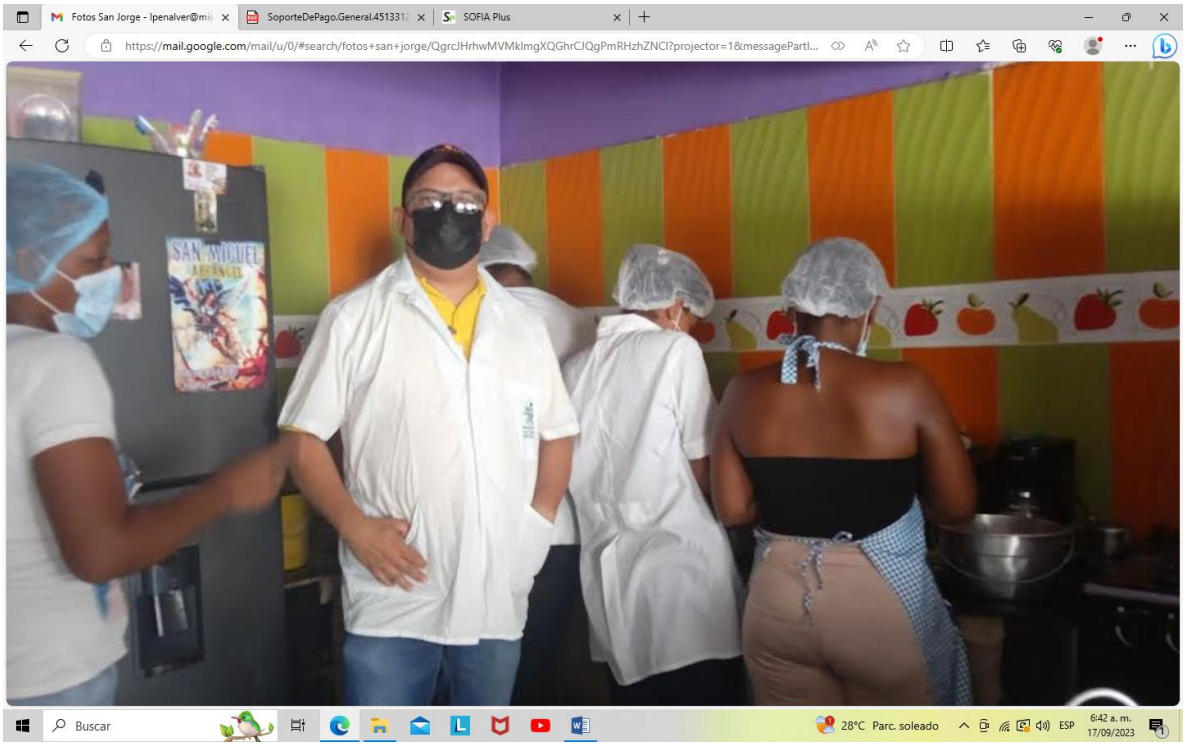
RAFAEL ERNESTO PACHECO CABANA
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.4723783
Coordinador académico

1. PANTALLAZO FOTOS DE LAS FORMACIONES

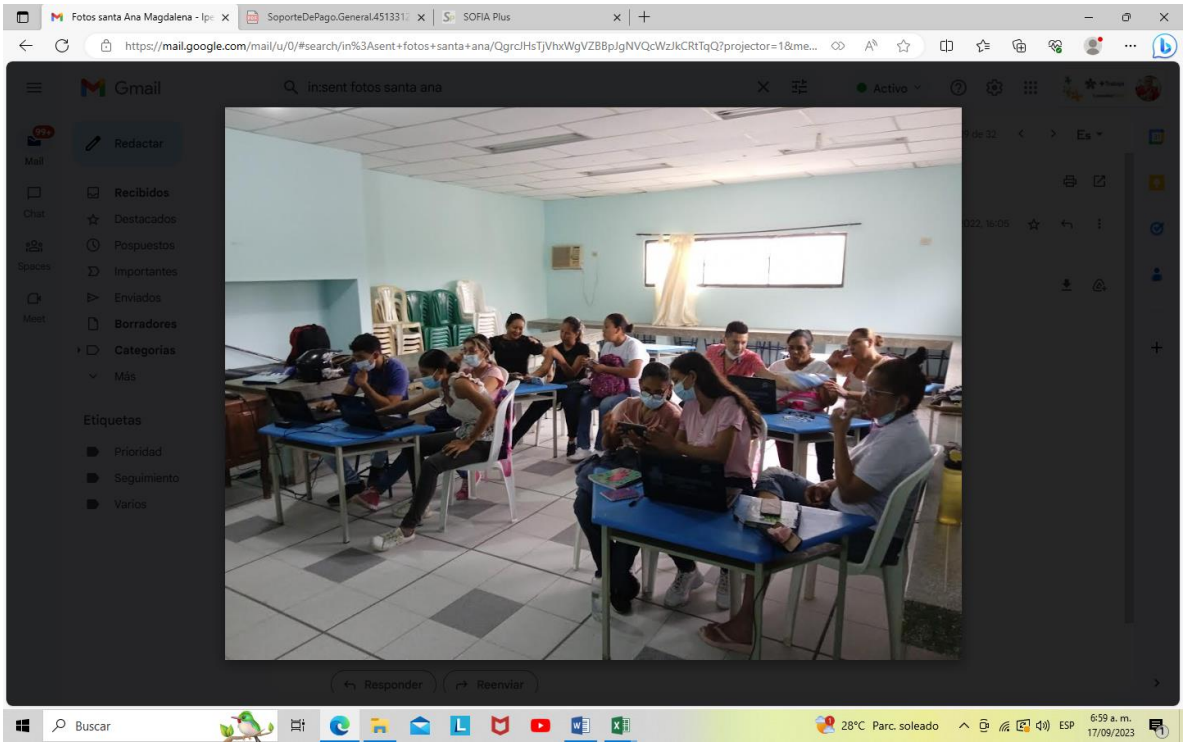


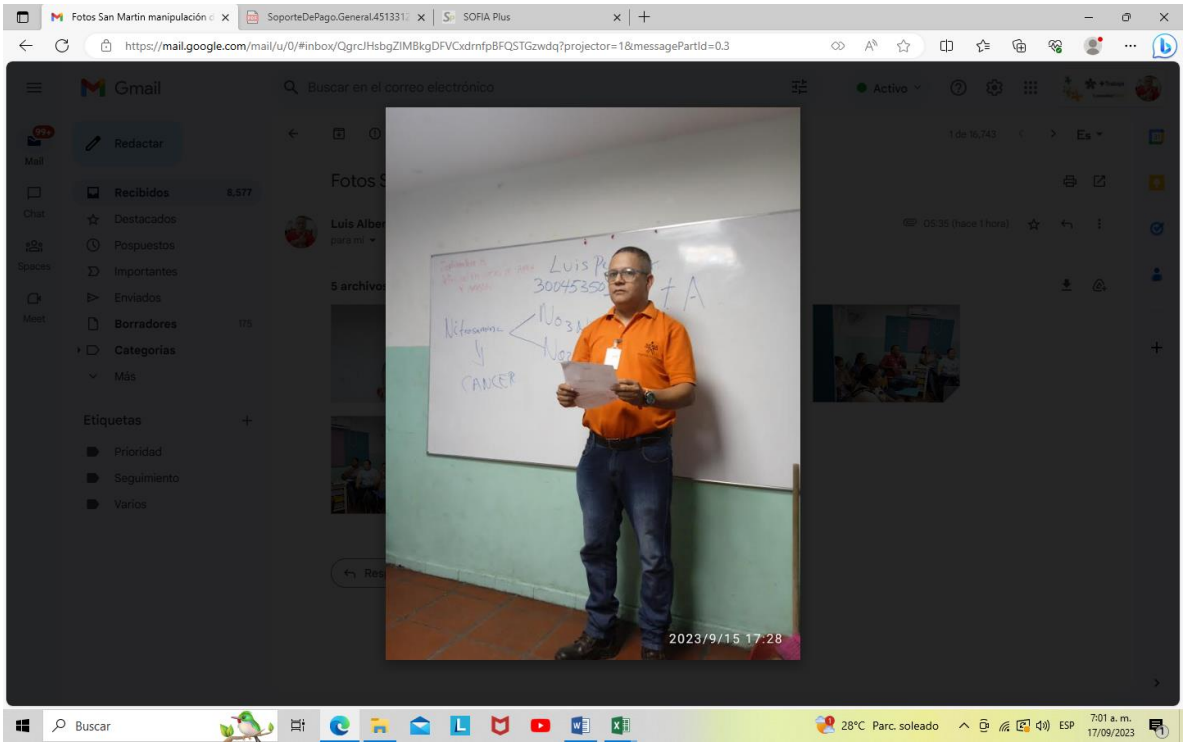


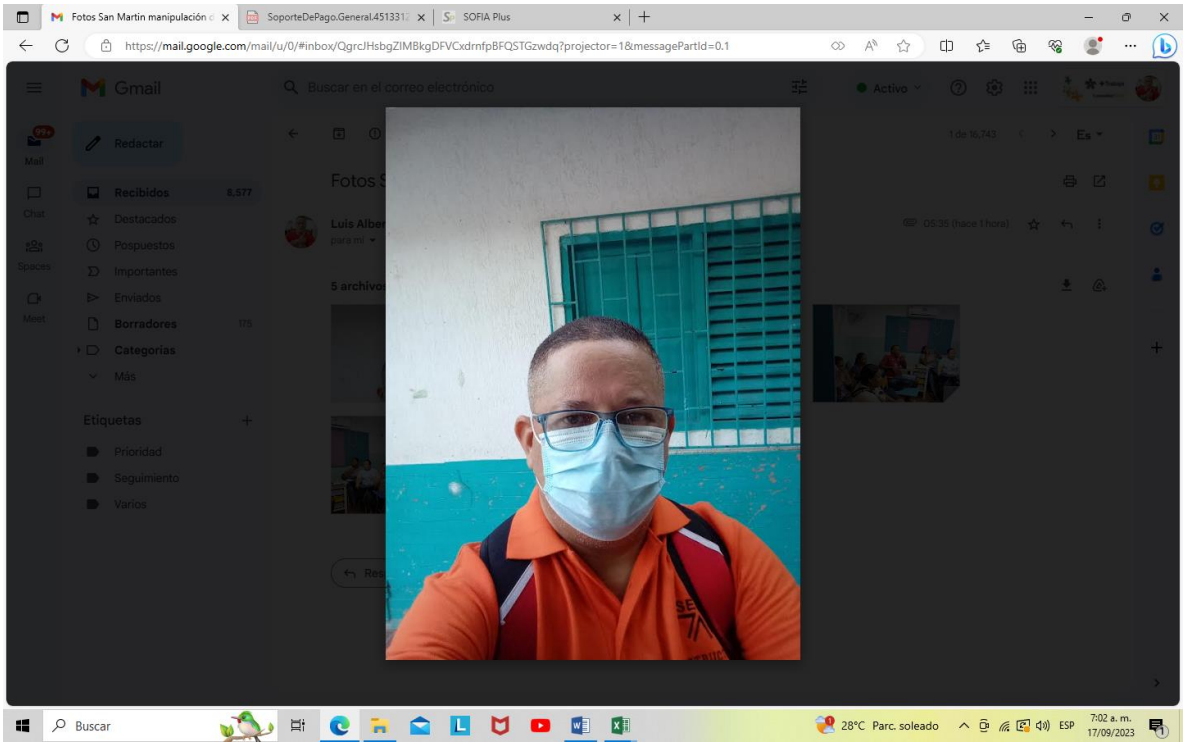

Fotos San Jorge - lpenalver@mi
SoporteDePago.General.451331
SOFIA Plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#search/fotos+san+jorge/QgrcJHrhwMVMkImgXQGhrCJQgPmRHzhZNCI?projector=1&messagePartI...
SAN MIGUEL
ARCANGEL
Buscar
28°C Parc. soleado
ESP
6:41 a. m.
17/09/2023

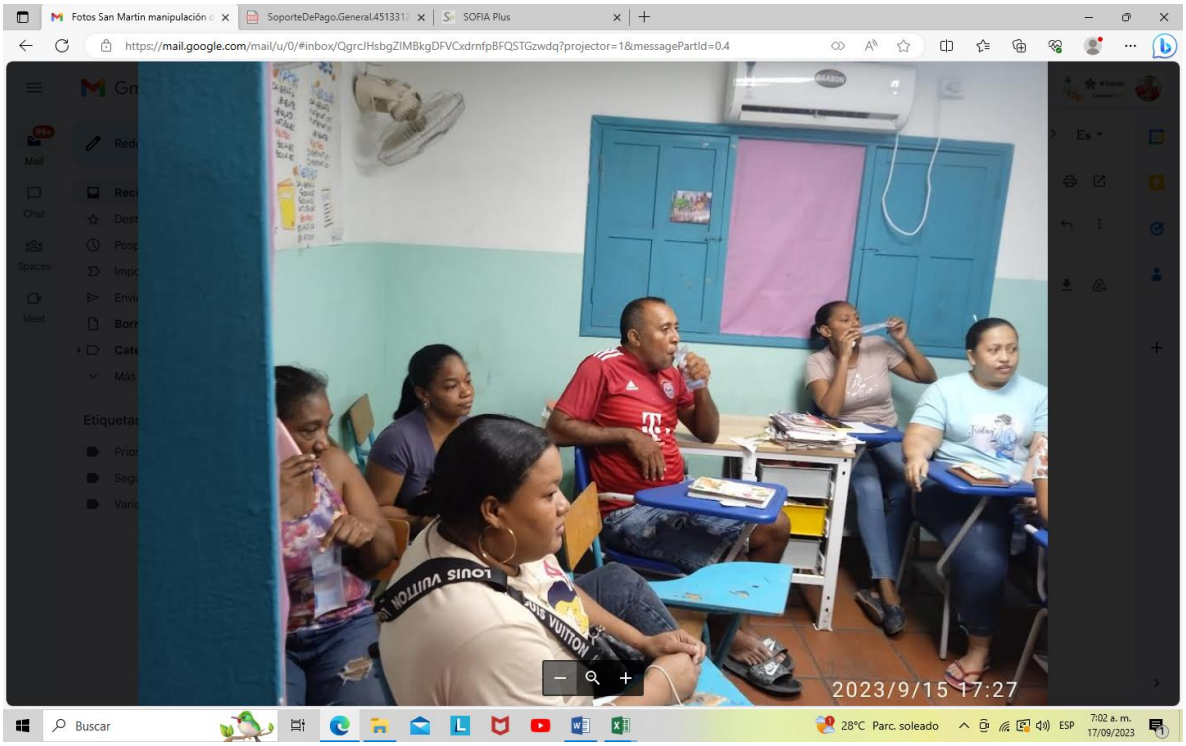

Fotos San Jorge - lpenalver@mi
SoporteDePago.General.451331
SOFIA Plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#search/fotos+san+jorge/QgrcJHrhwMVMkImgXQGhrCJQgPmRHzhZNCI?projector=1&messagePartI...
SAN MIGUEL
ARCANGEL
Buscar
28°C Parc. soleado
ESP
6:42 a. m.
17/09/2023

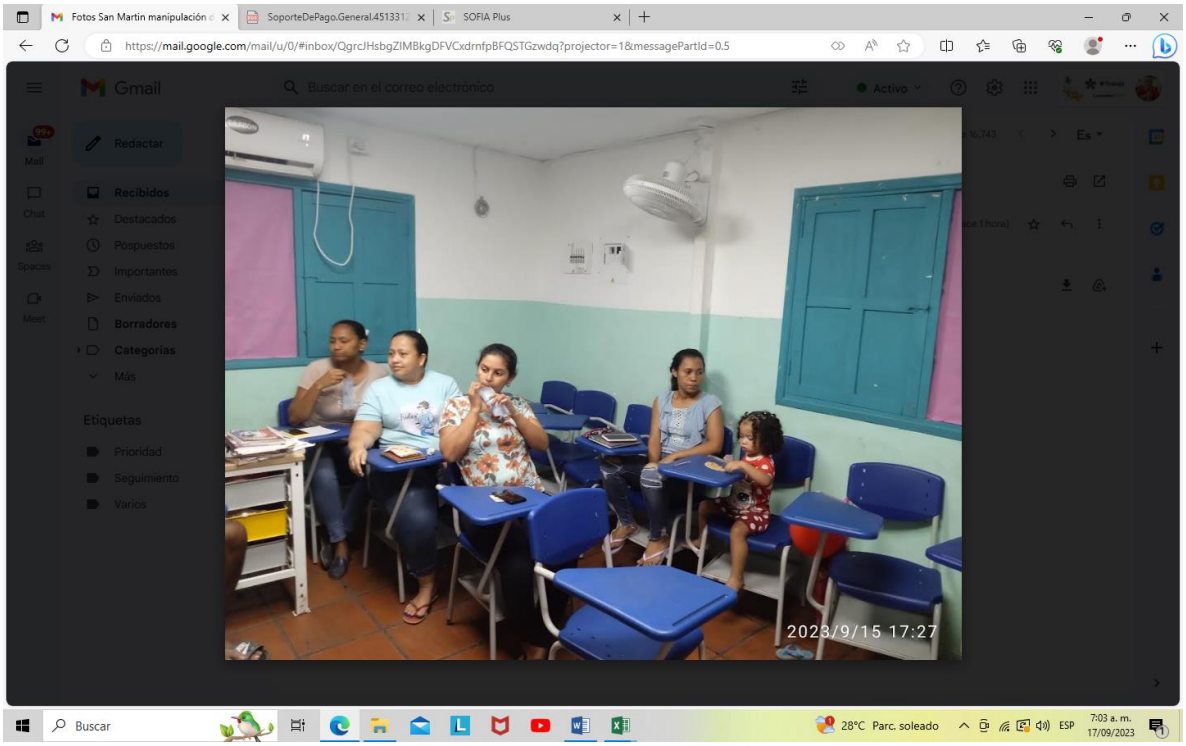

Fotos santa Ana - lpenalver@mi
SoporteDePago.General.451331
SOFIA Plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#search/in%3Asent+fotos+santa+ana/QgrcJHrhwzhNZvXvSWxVXgZLGlDkpJxjBpG?projector=1&mes...
Gmail
in:sent fotos santa ana
Activo
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Buscar
28°C Parc. soleado
ESP
6:56 a. m.
17/09/2023


Fotos santa Ana Magdalena - lp
SoporteDePago.General.451331
SOFIA Plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#search/in%3Asent+fotos+santa+ana/QgrcJHsTjVhxWgVZBBpJgNVQcWzJkCRtTqQ?projector=1&me...
Gmail
in:sent fotos santa ana
Activo
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Responder
Reenviar
Buscar
28°C Parc. soleado
ESP
6:59 a. m.
17/09/2023

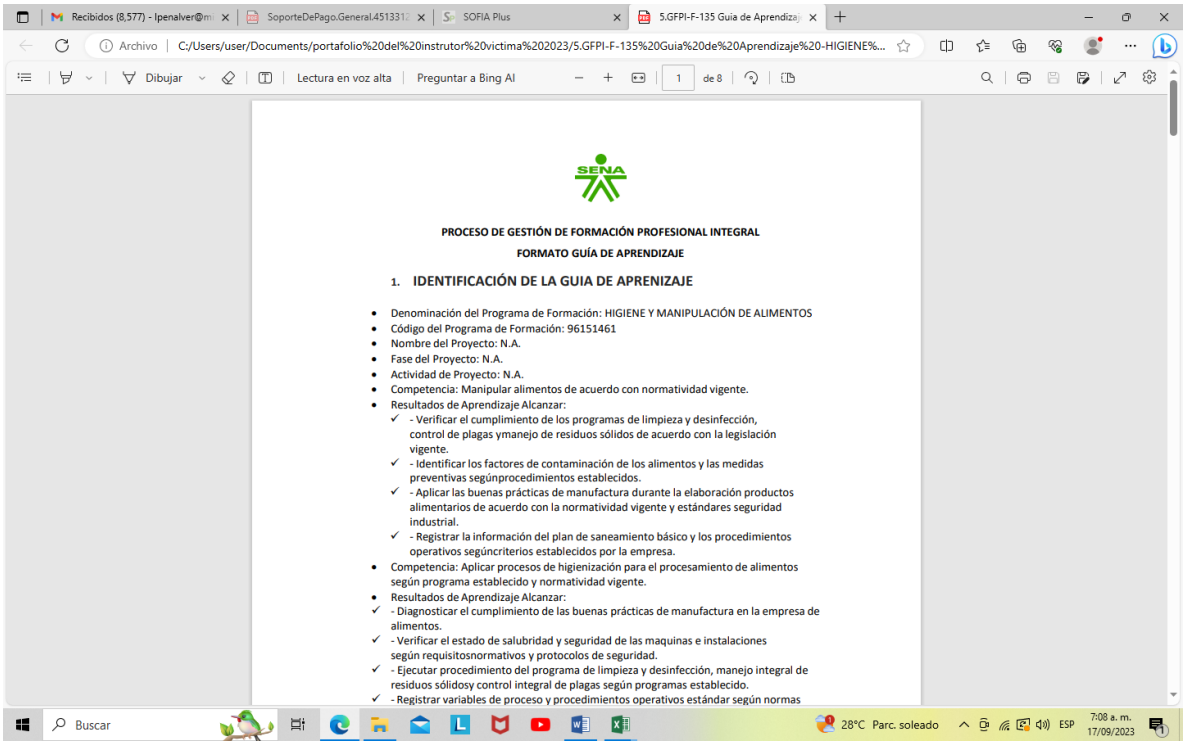

Fotos San Martin manipulación
SoporteDePago.General.451331
SOFIA Plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsbgZIMBkgDFVCxdrnfpBFQSTGzwdq?projector=1&messagePartId=0.3
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
2023/9/15 17:28
Buscar
28°C Parc. soleado
ESP
7:01 a. m.
17/09/2023


Fotos San Martin manipulación
SoporteDePago.General.451331
SOFIA Plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/QgrcJHsbgZIMBkgDFVCxdrnfpBFQSTGzwdq?projector=1&messagePartId=0.1
Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
Prioridad
Seguimiento
Varios
Buscar
28°C Parc. soleado
ESP
7:02 a. m.
17/09/2023


2023/9/15 17:27


2023/9/15 17:27

2. PANTALLAZO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA Y LOS RECURSOS DIDÁCTICOS QUE INCLUYEN GUÍA DE APRENDIZAJE, MATERIAL DE APOYO A LA FORMACIÓN E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

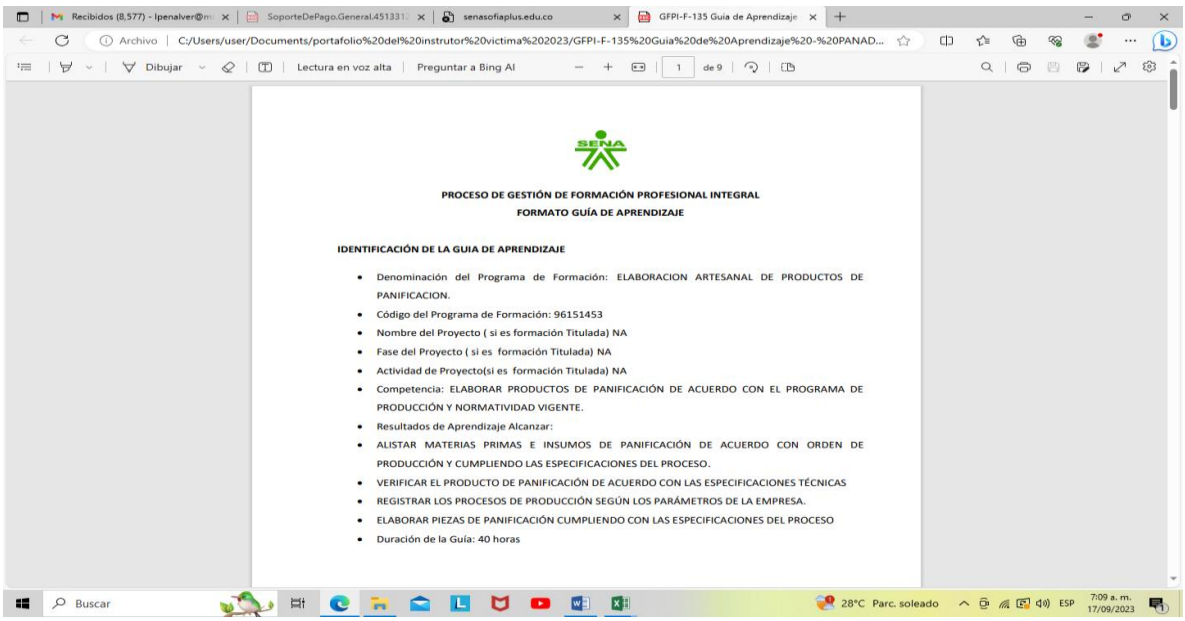


PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto: N.A.
- Fase del Proyecto: N.A.
- Actividad de Proyecto: N.A.
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ - Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas ymanejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
  - ✓ - Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas segúnprocedimientos establecidos.
  - ✓ - Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
  - ✓ - Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos segúncriterios establecidos por la empresa.
- Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ - Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.
  - ✓ - Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitosnormativos y protocolos de seguridad.
  - ✓ - Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidosy control integral de plagas según programas establecido.
  - ✓ - Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas

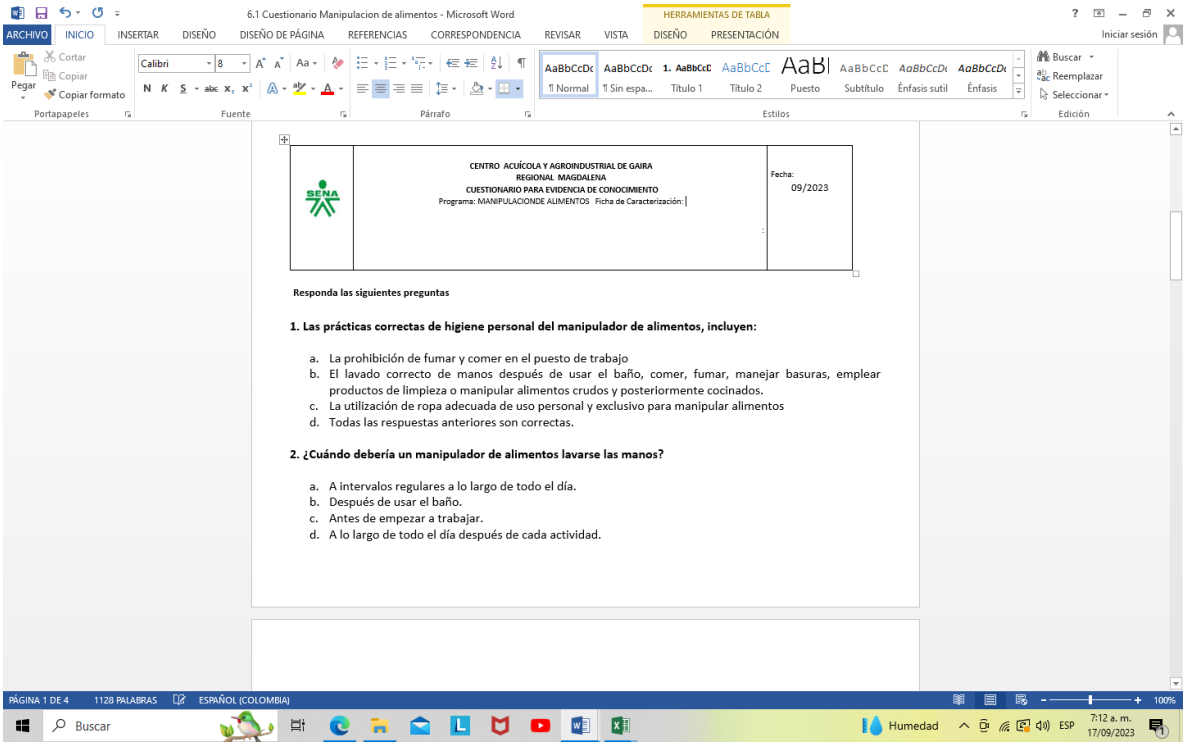


PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.
- Código del Programa de Formación: 96151453
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) NA
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) NA
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) NA
- Competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.
- VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
- REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
- ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
- Duración de la Guía: 40 horas



	CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA REGIONAL MAGDALENA CUESTIONARIO PARA EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO Programa: MANIPULACIONDE ALIMENTOS Ficha de Caracterización:	Fecha: 09/2023

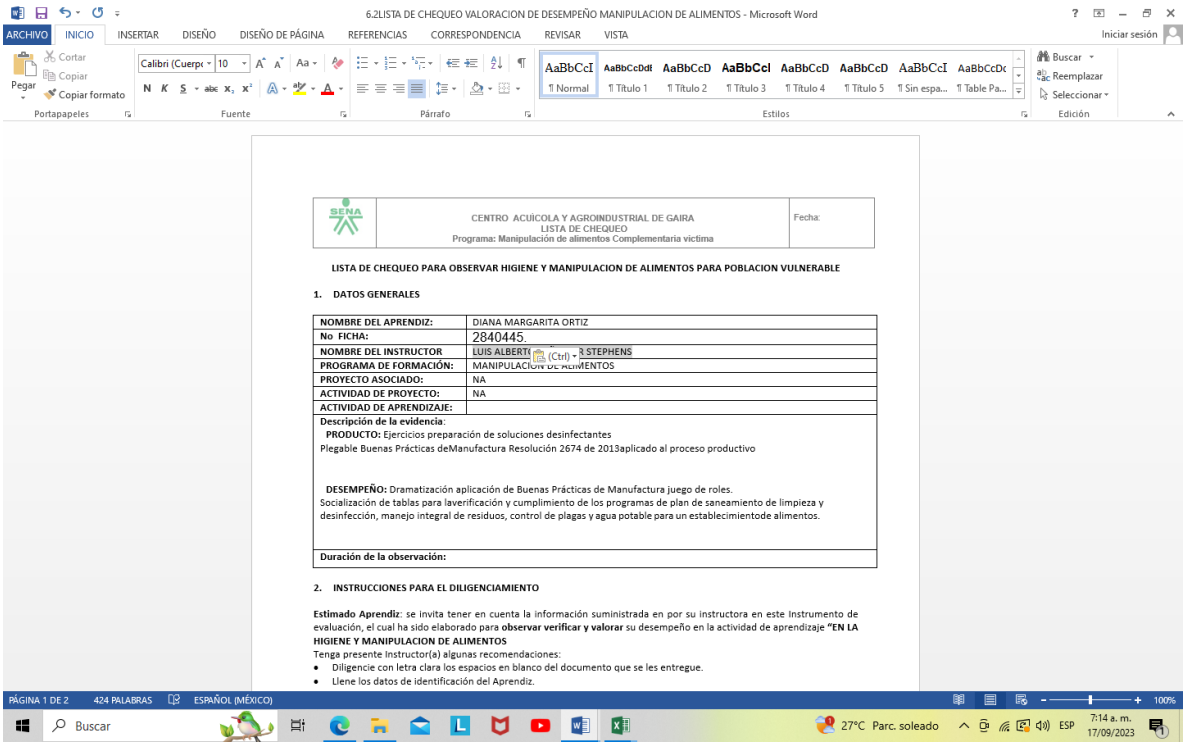
Responda las siguientes preguntas

1. Las prácticas correctas de higiene personal del manipulador de alimentos, incluyen:

a. La prohibición de fumar y comer en el puesto de trabajo
b. El lavado correcto de manos después de usar el baño, comer, fumar, manejar basuras, emplear productos de limpieza o manipular alimentos crudos y posteriormente cocinados.
c. La utilización de ropa adecuada de uso personal y exclusivo para manipular alimentos
d. Todas las respuestas anteriores son correctas.

2. ¿Cuándo debería un manipulador de alimentos lavarse las manos?

a. A intervalos regulares a lo largo de todo el día.
b. Después de usar el baño.
c. Antes de empezar a trabajar.
d. A lo largo de todo el día después de cada actividad.



6.2LISTA DE CHEQUEO VALORACION DE DESEMPEÑO MANIPULACION DE ALIMENTOS - Microsoft Word

	CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA LISTA DE CHEQUEO Programa: Manipulación de alimentos Complementaria victima	Fecha:

LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA POBLACION VULNERABLE

1. DATOS GENERALES

NOMBRE DEL APRENDIZ:	DIANA MARGARITA ORTIZ
No FICHA:	2840445.
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	LUIS ALBERT (Ctrl) STEPHENS
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
PROYECTO ASOCIADO:	NA
ACTIVIDAD DE PROYECTO:	NA
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:	
Descripción de la evidencia: **PRODUCTO:** Ejercicios preparación de soluciones desinfectantes Plegable Buenas Prácticas deManufactura Resolución 2674 de 2013aplicado al proceso productivo **DESEMPEÑO:** Dramatización aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura juego de roles. Socialización de tablas para laverificación y cumplimiento de los programas de plan de saneamiento de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos, control de plagas y agua potable para un establecimientode alimentos.	
Duración de la observación:	

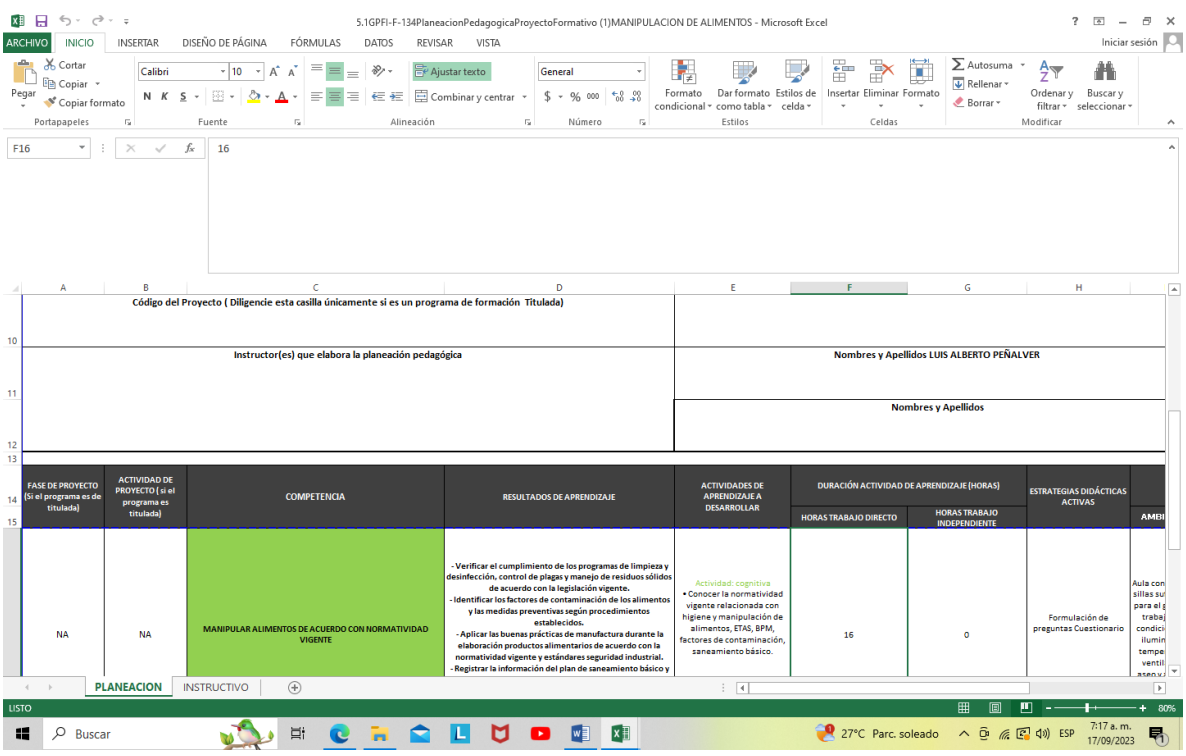
2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: se invita tener en cuenta la información suministrada en por su instructora en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para **observar verificar y valorar** su desempeño en la actividad de aprendizaje **"EN LA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Tenga presente Instructor(a) algunas recomendaciones:

- Diligencie con letra clara los espacios en blanco del documento que se les entregue.
- Llene los datos de identificación del Aprendiz.

PÁGINA 1 DE 2 424 PALABRAS ESPAÑOL (MÉXICO) 100%



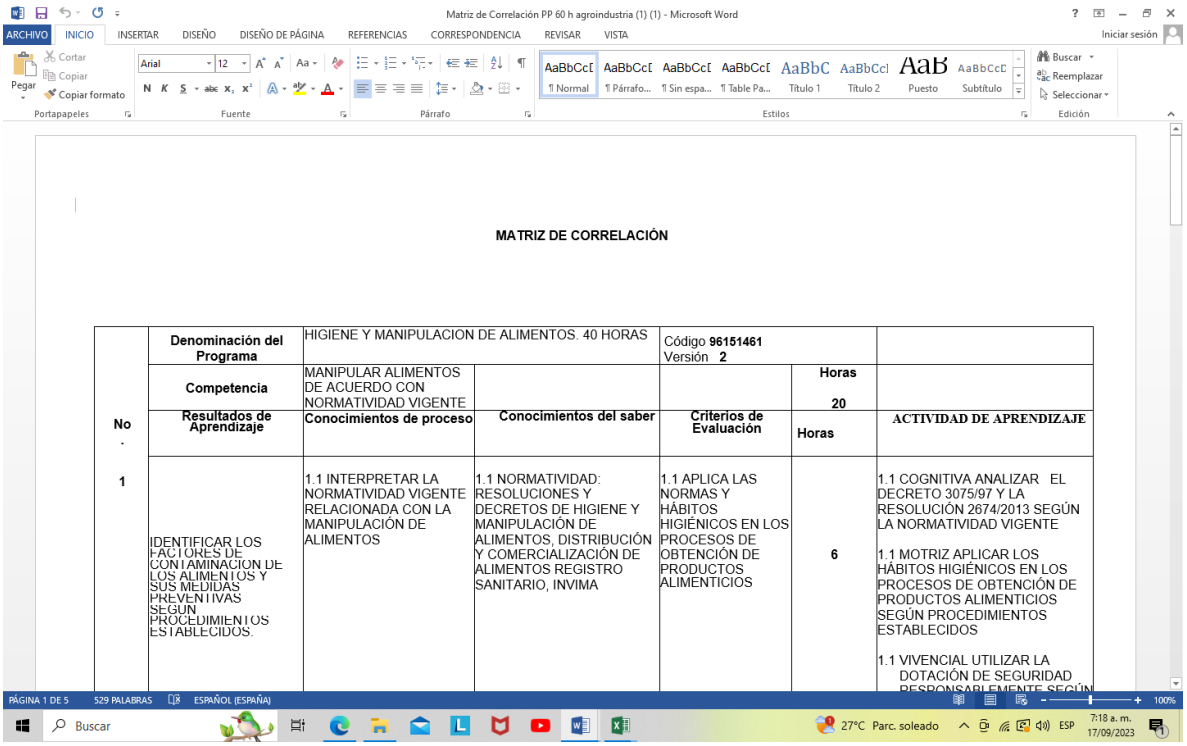
5.1GPFI-F-134PlaneacionPedagogicaProyectoFormativo (1)MANIPULACION DE ALIMENTOS - Microsoft Excel

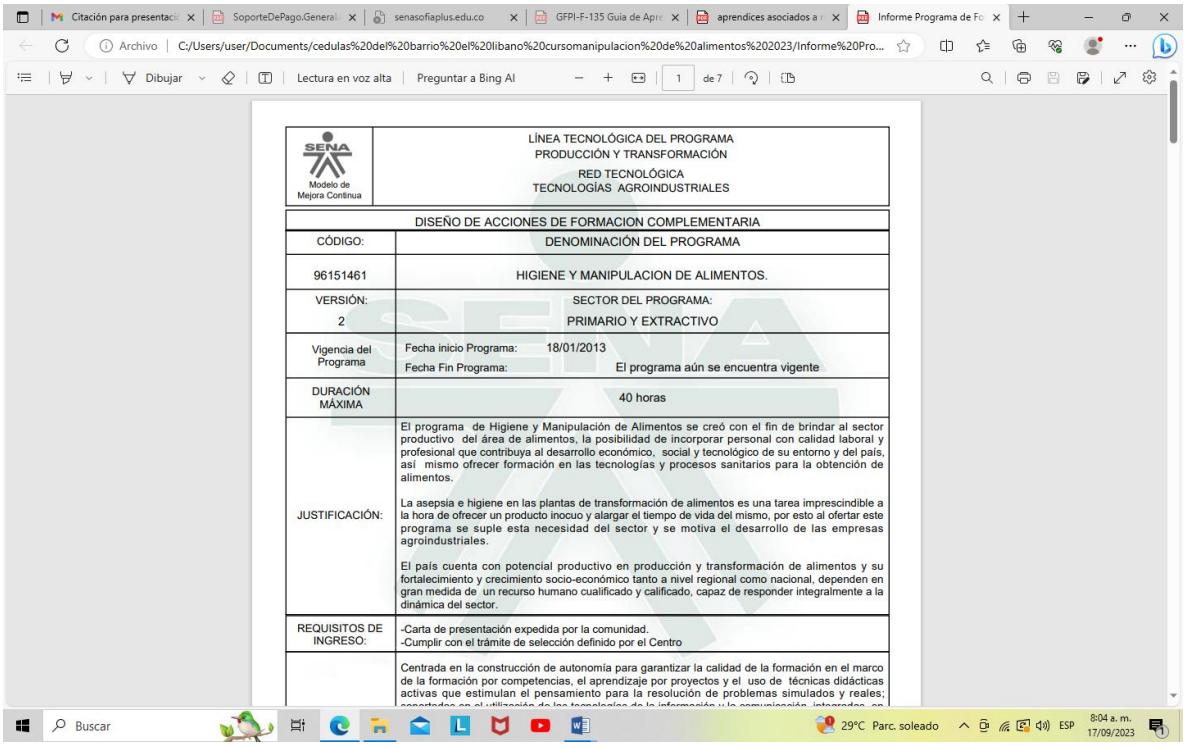
F16: 16

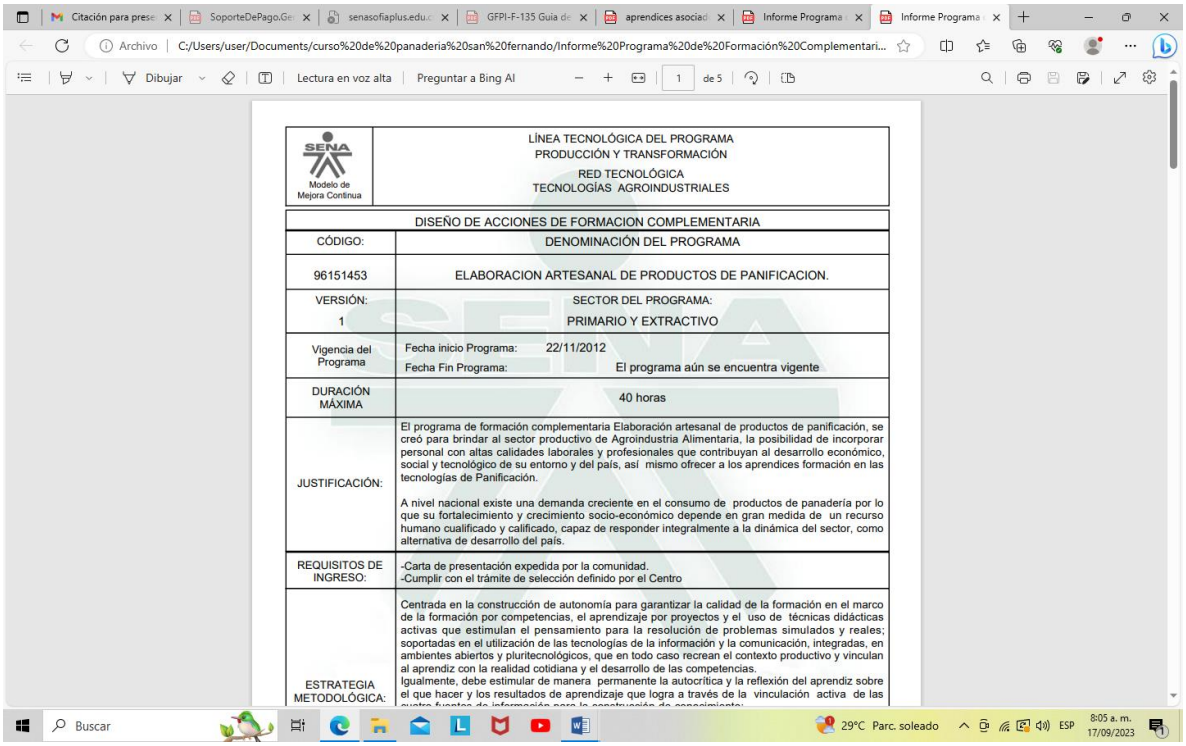
	A	B	C	D	E	F	G	H
10	**Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)**							
11	**Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica**				**Nombres y Apellidos LUIS ALBERTO PEÑALVER**			
12					**Nombres y Apellidos**			
13								
14	**FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)**	**ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR**	**DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)**		**ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS**
15						**HORAS TRABAJO DIRECTO**	**HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE**	
	NA	NA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	- Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. - Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. - Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. - Registrar la información del plan de saneamiento básico y	Actividad: cognitiva • Conocer la normatividad vigente relacionada con higiene y manipulación de alimentos, ETAS, BPM, factores de contaminación, saneamiento básico.	16	0	Formulación de preguntas Cuestionario

PLANEACION INSTRUCTIVO

LISTO 80%


Matriz de Correlación PP 60 h agroindustria (1) (1) - Microsoft Word
MATRIZ DE CORRELACIÓN
Denominación del Programa
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 40 HORAS
Código 96151461
Versión 2
Competencia
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Horas
20
No.
Resultados de Aprendizaje
Conocimientos de proceso
Conocimientos del saber
Criterios de Evaluación
Horas
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
1
IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
1.1 INTERPRETAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
1.1 NORMATIVIDAD: RESOLUCIONES Y DECRETOS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS REGISTRO SANITARIO, INVIMA
1.1 APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
6
1.1 COGNITIVA ANALIZAR EL DECRETO 3075/97 Y LA RESOLUCIÓN 2674/2013 SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE
1.1 MOTRIZ APLICAR LOS HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
1.1 VIVENCIAL UTILIZAR LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD

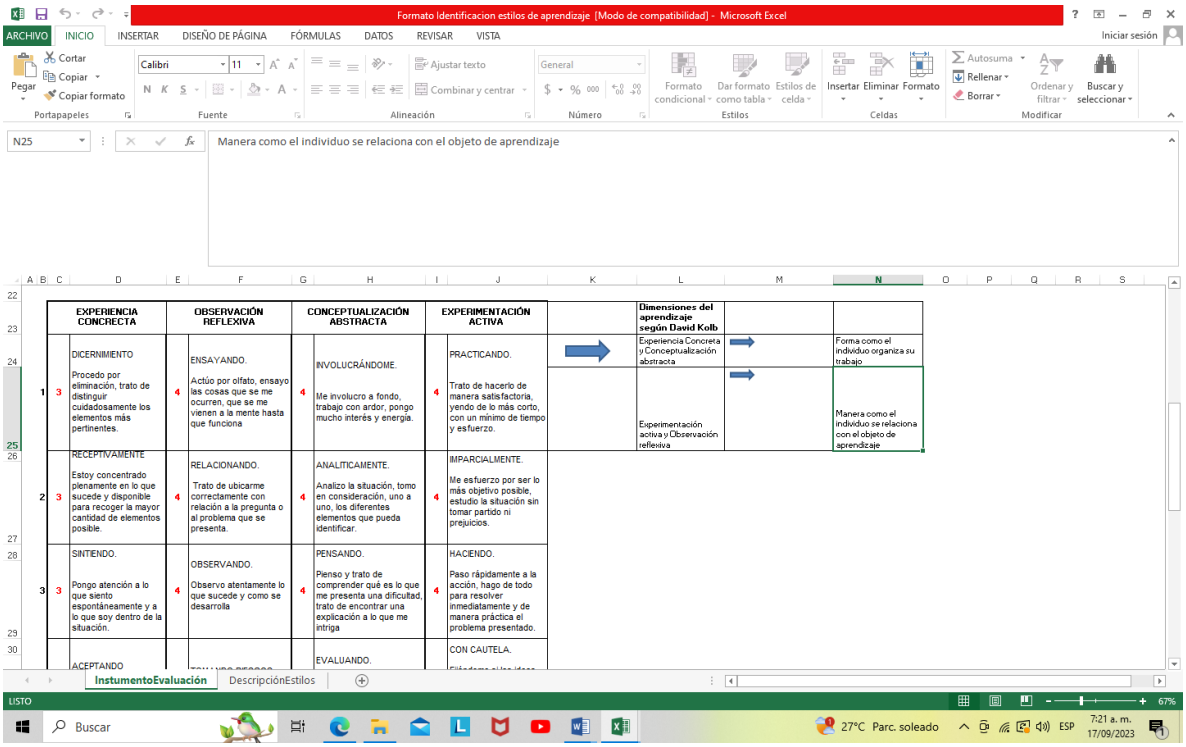

Informe Programa de Fo
C:/Users/user/Documents/cedulas%20del%20barrio%20el%20libano%20cursomanipulacion%20de%20alimentos%202023/Informe%20Pro...
LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
Modelo de Mejora Continua
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA
CÓDIGO:
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151461
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
VERSIÓN:
2
SECTOR DEL PROGRAMA:
PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa
Fecha inicio Programa: 18/01/2013
Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA
40 horas
JUSTIFICACIÓN:
El programa de Higiene y Manipulación de Alimentos se creó con el fin de brindar al sector productivo del área de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con calidad laboral y profesional que contribuya al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer formación en las tecnologías y procesos sanitarios para la obtención de alimentos.
La asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos es una tarea imprescindible a la hora de ofrecer un producto inocuo y alargar el tiempo de vida del mismo, por esto al ofertar este programa se suple esta necesidad del sector y se motiva el desarrollo de las empresas agroindustriales.
El país cuenta con potencial productivo en producción y transformación de alimentos y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.
REQUISITOS DE INGRESO:
-Carta de presentación expedida por la comunidad.
-Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales;

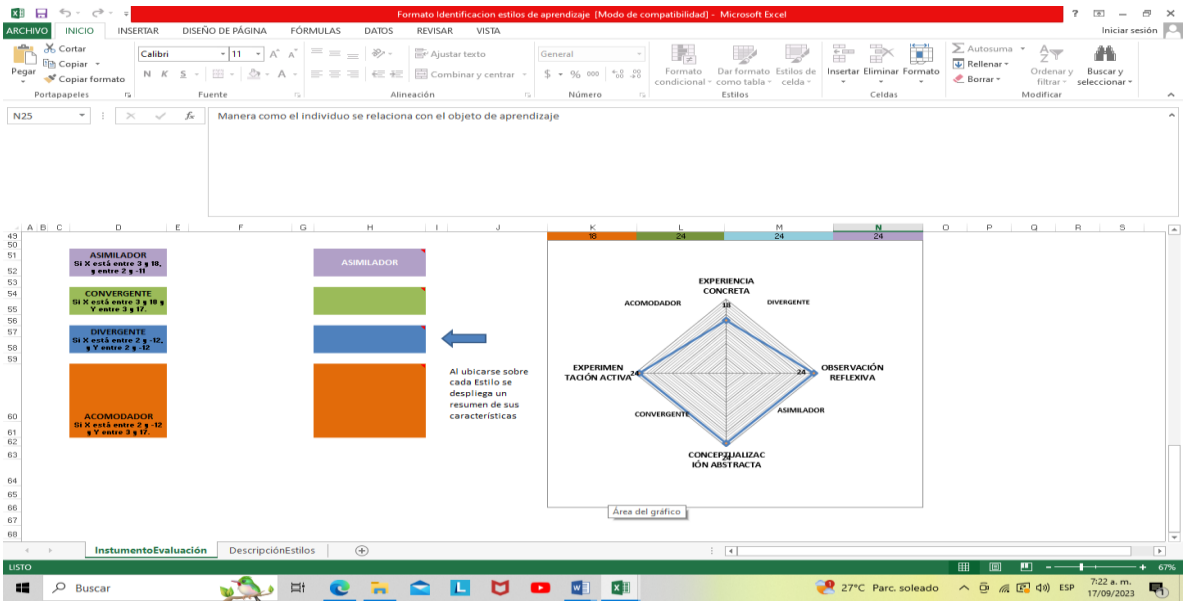


Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151453	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 22/11/2012 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa de formación complementaria Elaboración artesanal de productos de panificación, se creó para brindar al sector productivo de Agroindustria Alimentaria, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías de Panificación. A nivel nacional existe una demanda creciente en el consumo de productos de panadería por lo que su fortalecimiento y crecimiento socio-económico depende en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector, como alternativa de desarrollo del país.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las

3. PANTALLAZO FORMATO IDENTIFICACIÓN ESTILOS APRENDIZAJES: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. FICHA: 2840445.

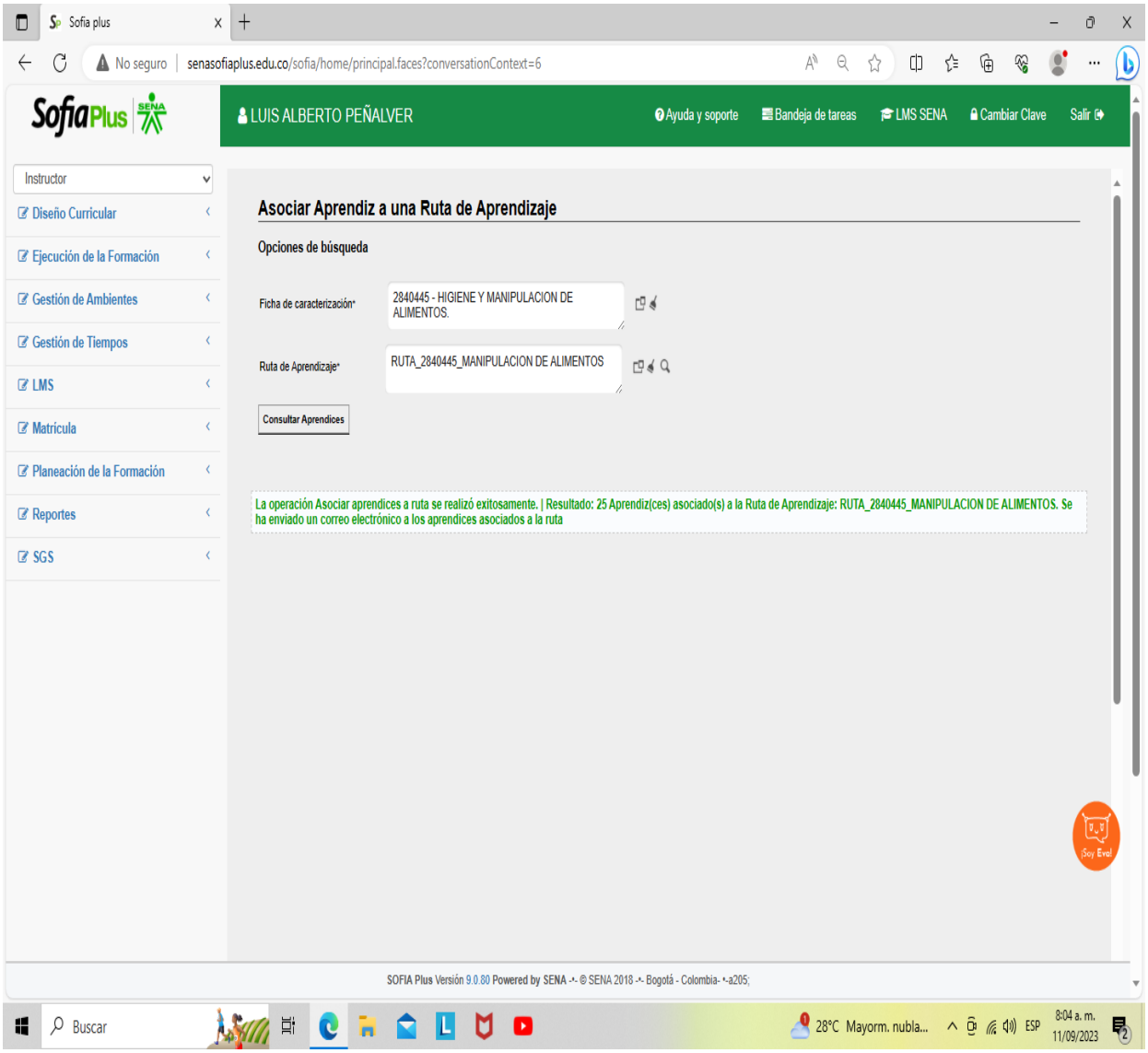




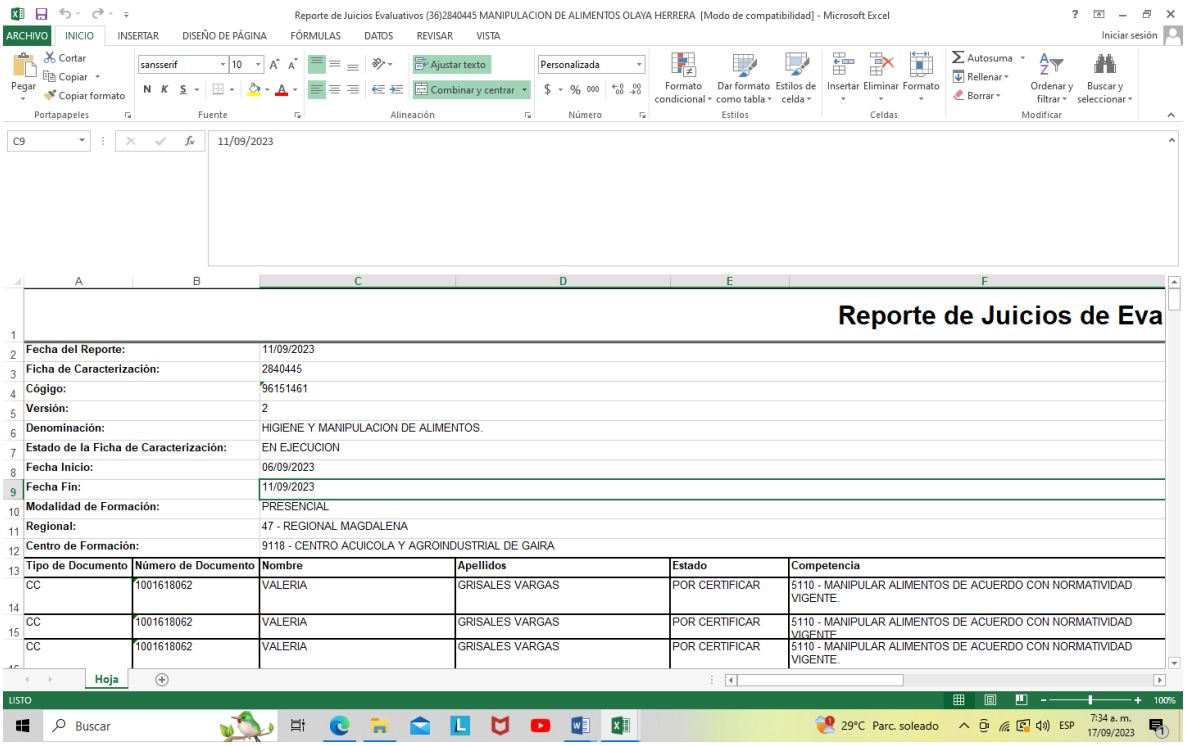
4. PANTALLAZO DE INDUCCIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. FICHA: 2840445.



5. PANTALLAZO: ASOCIAR A LOS APRENDICES DE LA FORMACIÓN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. FICHA: 2840445.



6. PANTALLAZO: EMITIR JUICIOS: FORMACIÓN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. FICHA: 2840445.



Reporte de Juicios Evaluativos (36)2840445 MANIPULACION DE ALIMENTOS OLAYA HERRERA [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

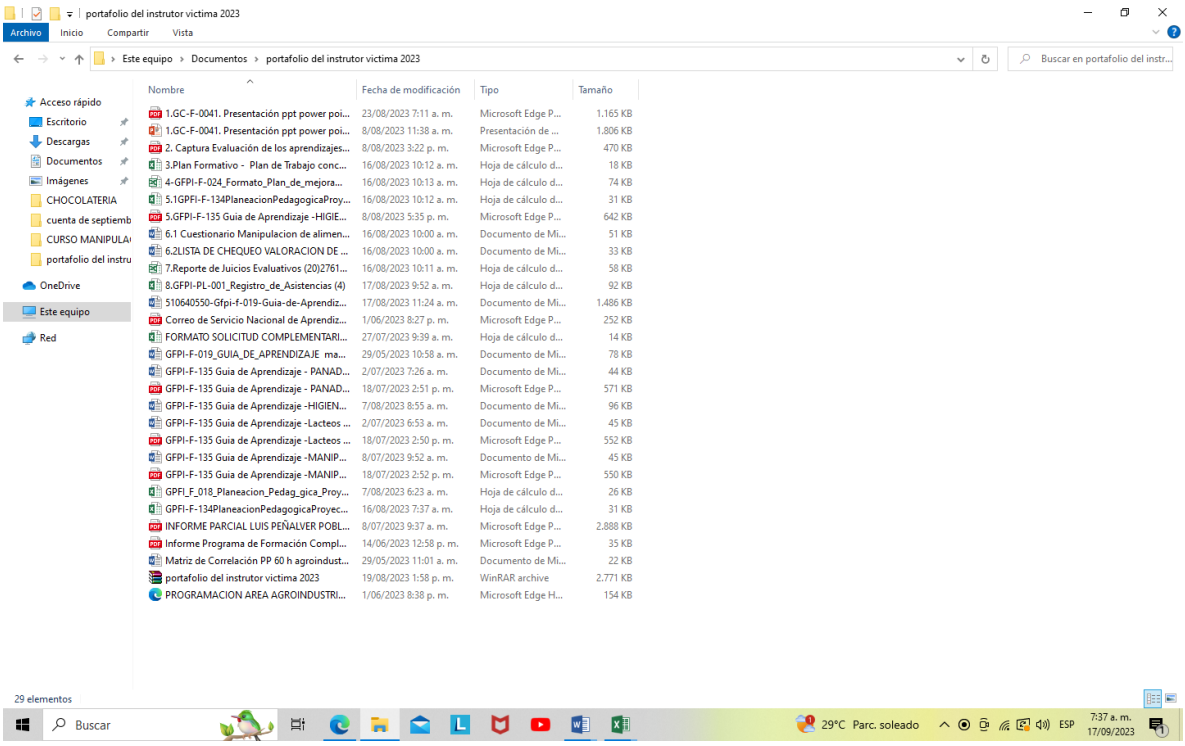
C9: 11/09/2023

Reporte de Juicios de Eva

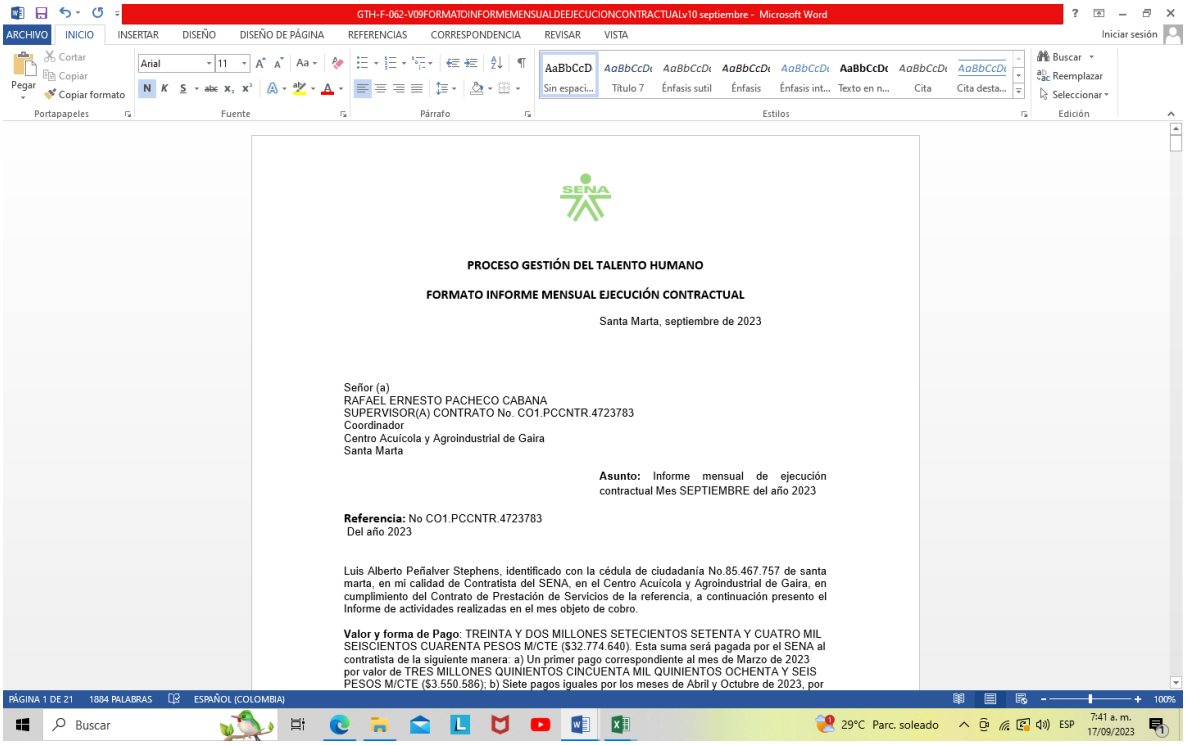
Fecha del Reporte:	11/09/2023
Ficha de Caracterización:	2840445
Cógigo:	96151461
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/09/2023
Fecha Fin:	11/09/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9118 - CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1001618062	VALERIA	GRISALES VARGAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1001618062	VALERIA	GRISALES VARGAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1001618062	VALERIA	GRISALES VARGAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

7. PANTALLAZO DEL PORTAFOLIO DEL MES DE SEPTIEMBRE DE 2023



8. PANTALLAZO: DEL INFORMES MENSUAL DE EJECUCIÓN DEL MES DE SEPTIEMBRE



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, septiembre de 2023

Señor (a)
RAFAEL ERNESTO PACHECO CABANA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4723783
Coordinador
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta

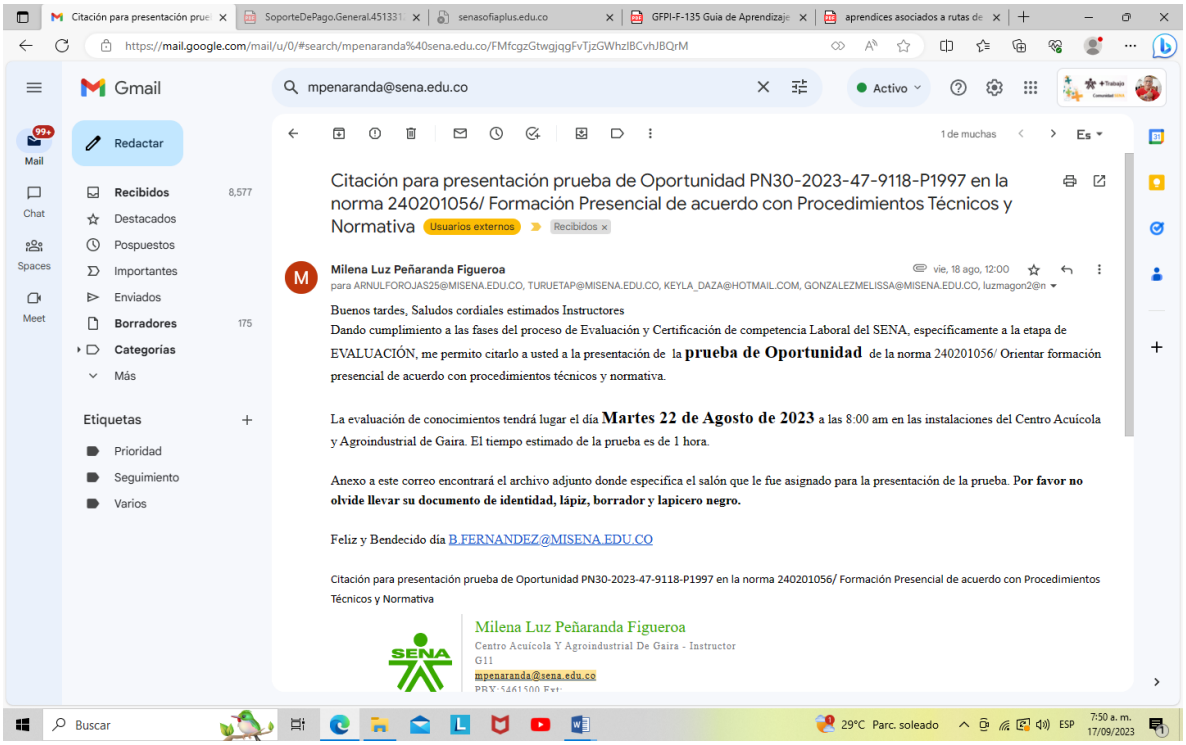
Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes SEPTIEMBRE del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR.4723783
Del año 2023

Luis Alberto Peñalver Stephens, identificado con la cédula de ciudadanía No.85.467.757 de santa marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, 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: TREINTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE ($32.774.640). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de Marzo de 2023 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($3.550.586); b) Siete pagos iguales por los meses de Abril y Octubre de 2023, por

9. PANTALLAZO ASPIRANTE APLICAR AL PROCESO Y APORTAR LA CERTIFICACIÓN DE LA NORMA DE COMPETENCIA LABORAL



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/09/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2840445 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	40,00

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: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA