**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Montería, Septiembre 15 2023

Señor (a)
**David Alberto Ortega Mejía**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5239639
Coordinador Académico
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes septiembre del año 2023

**Referencia: CO1.PCCNTR.5239639** 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 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 CATORCE MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($14.800.000) Esta suma será pagada por el SENA a los contratistas de la siguiente manera: A) CUATRO (4) pagos iguales por los meses de AGOSTO a NOVIEMBRE de 2023 por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($3.700.000).

**Plazo:** Será hasta el 30 de Noviembre 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 definidos cumplido las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales. | Ejecución del proceso de formación complementaria del programa Manipulación de alimentos con código de programa 96151529. Fichas: 2824205 -2842268<br><br>Técnico Cocina Fichas: 2712241, 2669900, 2669916, 2669922. | Lista de asistencia, fotografías, ficha de caracterización. Anexo 1. |
| 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 elaboraron las guías de aprendizaje de las fichas:<br>2712241<br>2669900<br>2669916<br>2669922 | 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 | Se creo las rutas de aprendizaje y se asociaron aprendices de fichas: 2824205 -2842268 se realizó registro de juicios evaluativos a las fichas: 2824205, 2712241 | Información registrada en plataforma Sofia plus.<br>Pantallazo de Sofia plus.<br>Anexo 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales. | | |
| 4 | Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales | No se presentó 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 presentó 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 presentó 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 (Guía) 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<br><br>Planillas SI contratistas y pagos seguridad social<br><br>Formato informe mensual de |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ejecución GTH-F-062 V10 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 presentó 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 realizo curso introductorio de sst (primera cuenta)<br>Atender los lineamientos del grupo de salud y seguridad en el trabajo, se mantiene el distanciamiento físico, lavado de manos y uso de la mascarilla | Certificado curso introductorio (primera cuenta) |
| 13 | Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato. | Se remiten los eventos mensuales | Formato de eventos.<br>Anexo 4 |
| 14 | Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas. | No se gestionó ante empresas la asignación de aprendices ya que No aplica para este mes. | N/A |

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 | FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL | FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL |
|---|---|---|---|---|
| 1. | XX | XX | XX | XX |
| 2. | XX | XX | XX | XX |

**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 No. 9455830170 de la planilla, operador Aportes en línea y periodo Agosto del año 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (74) folios

Cordialmente,

**Firma**

**Sonia Cristina Abisambra López**

**Contratista**

**C.C. No. 30.687.389**

Recibí a satisfacción:

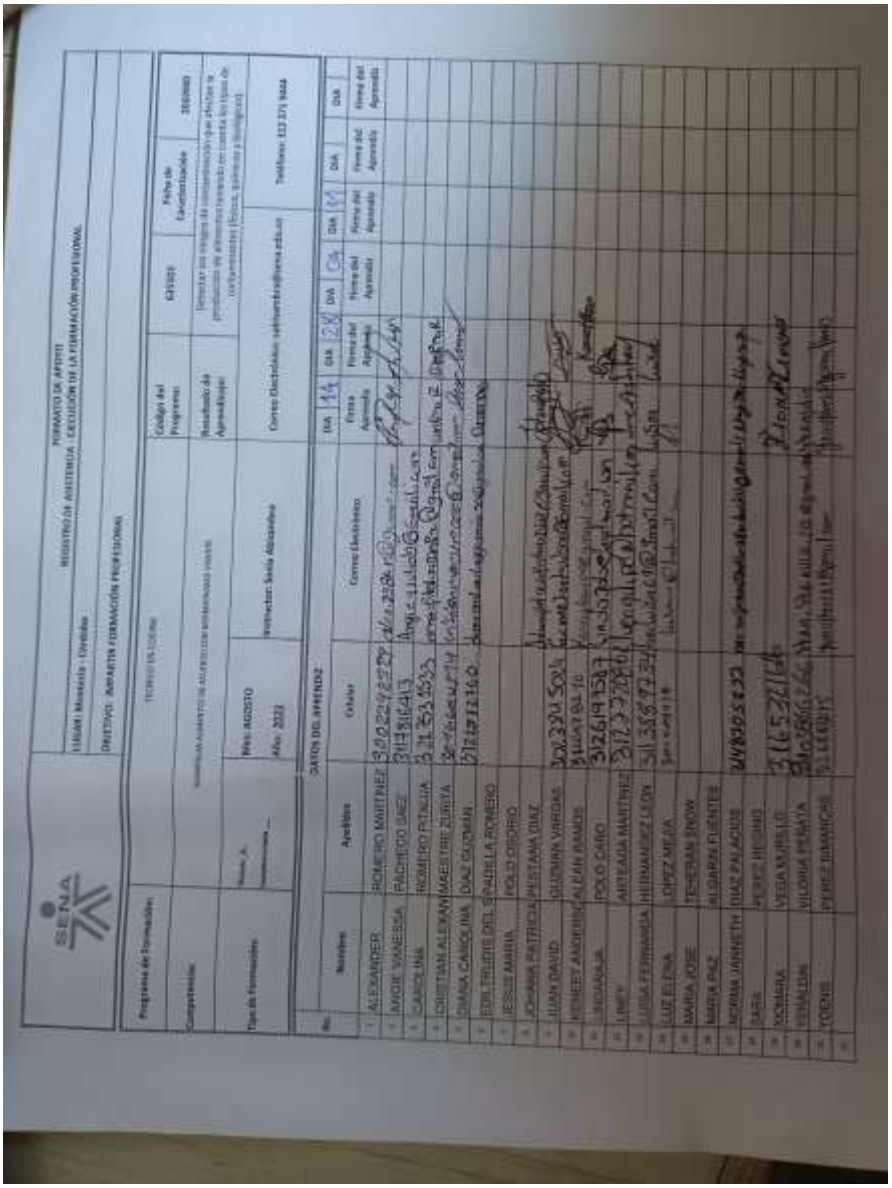
Firma

David Alberto Ortega Mejía

Supervisor(a) Contrato Nº CO1.PCCNTR.5239639 de 2023

Coordinador Académico

**Anexo 1:** aplica para obligación contractual 1



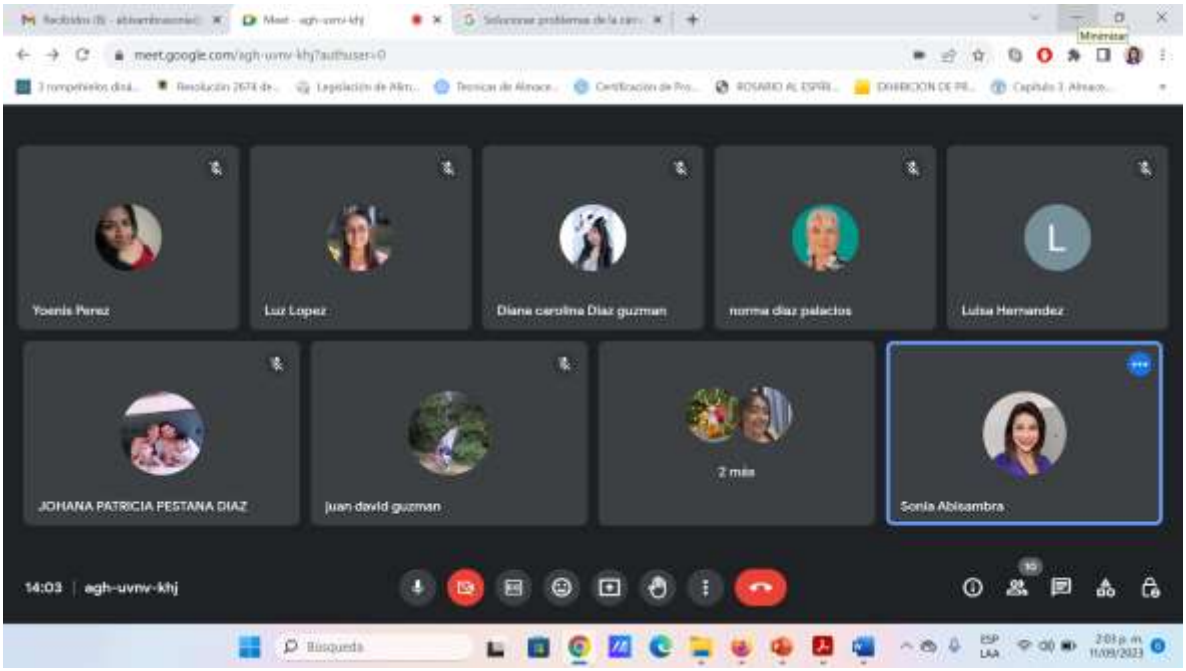

SALIDA

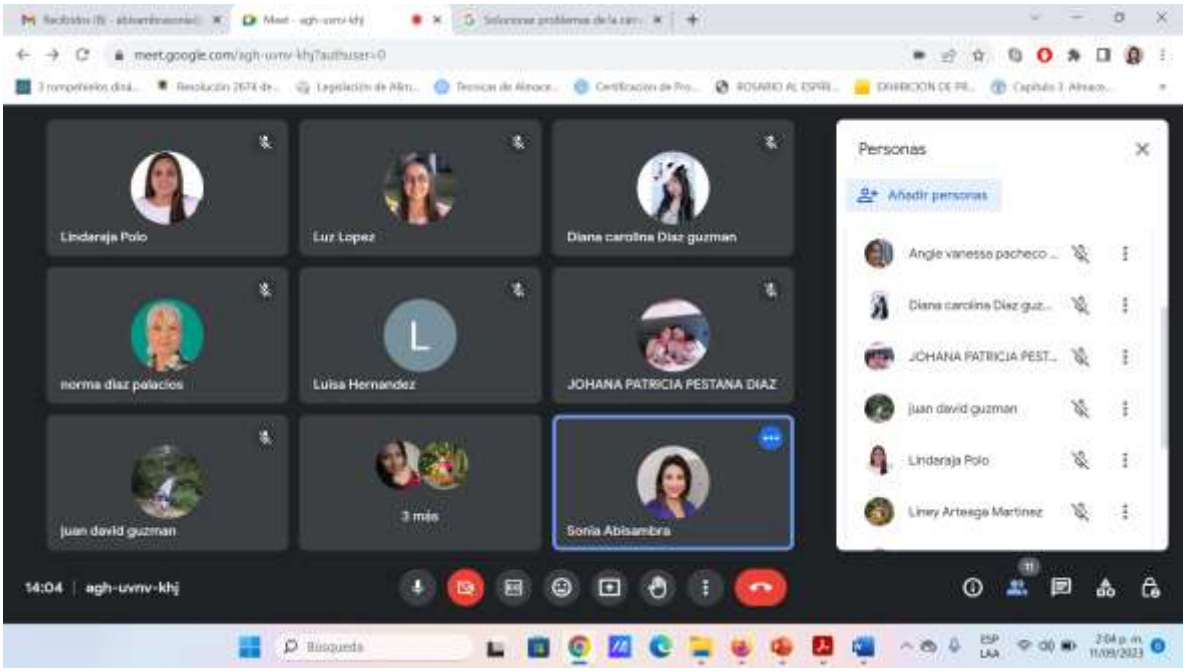

SALIDA

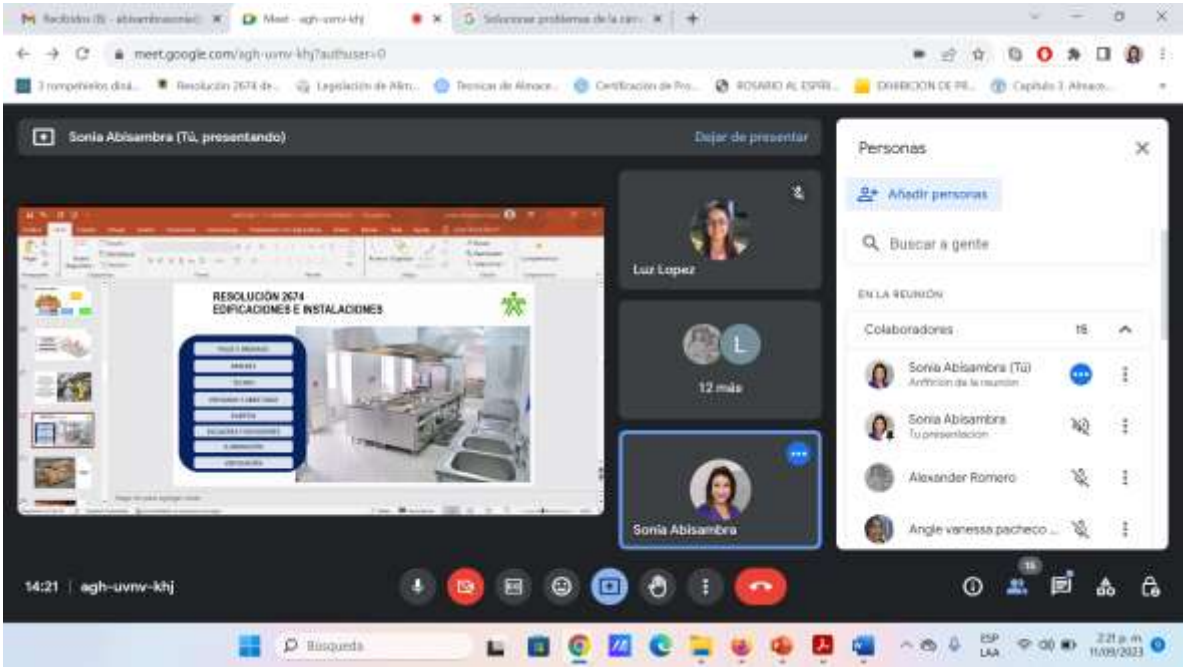

SALIDA

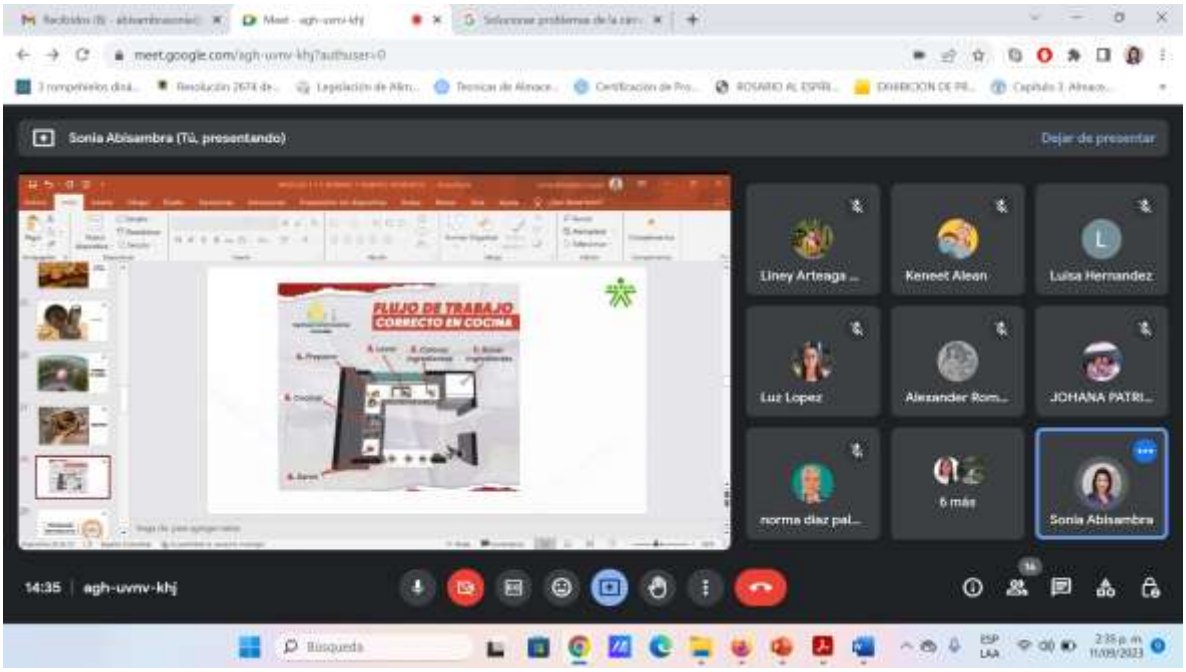


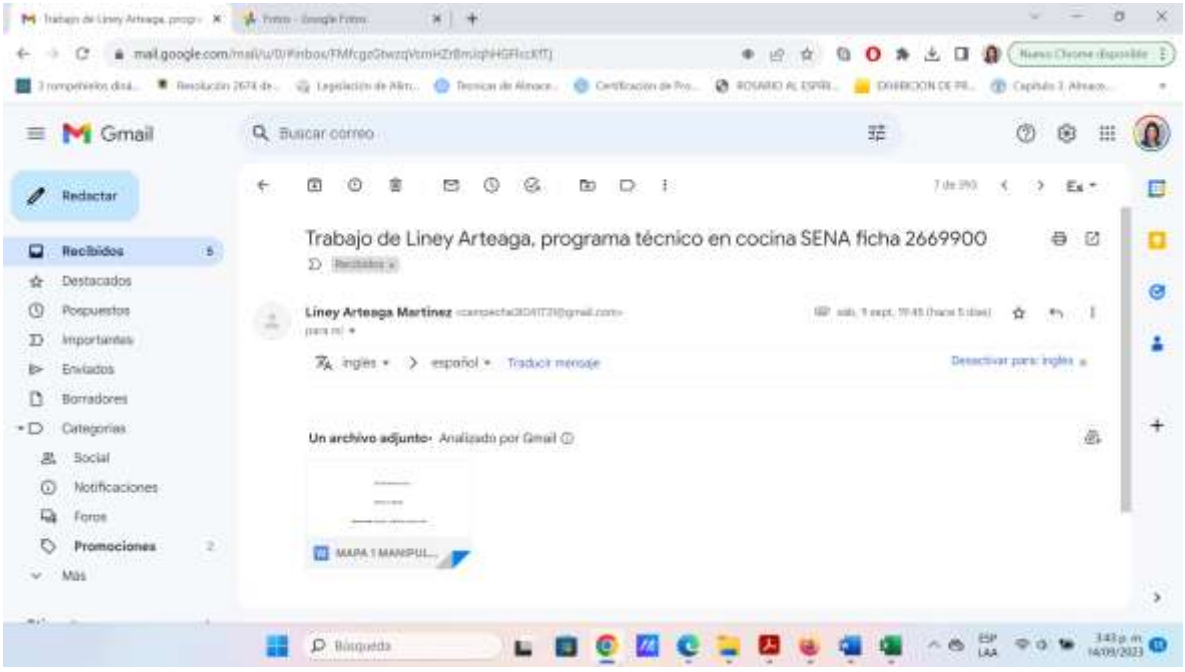


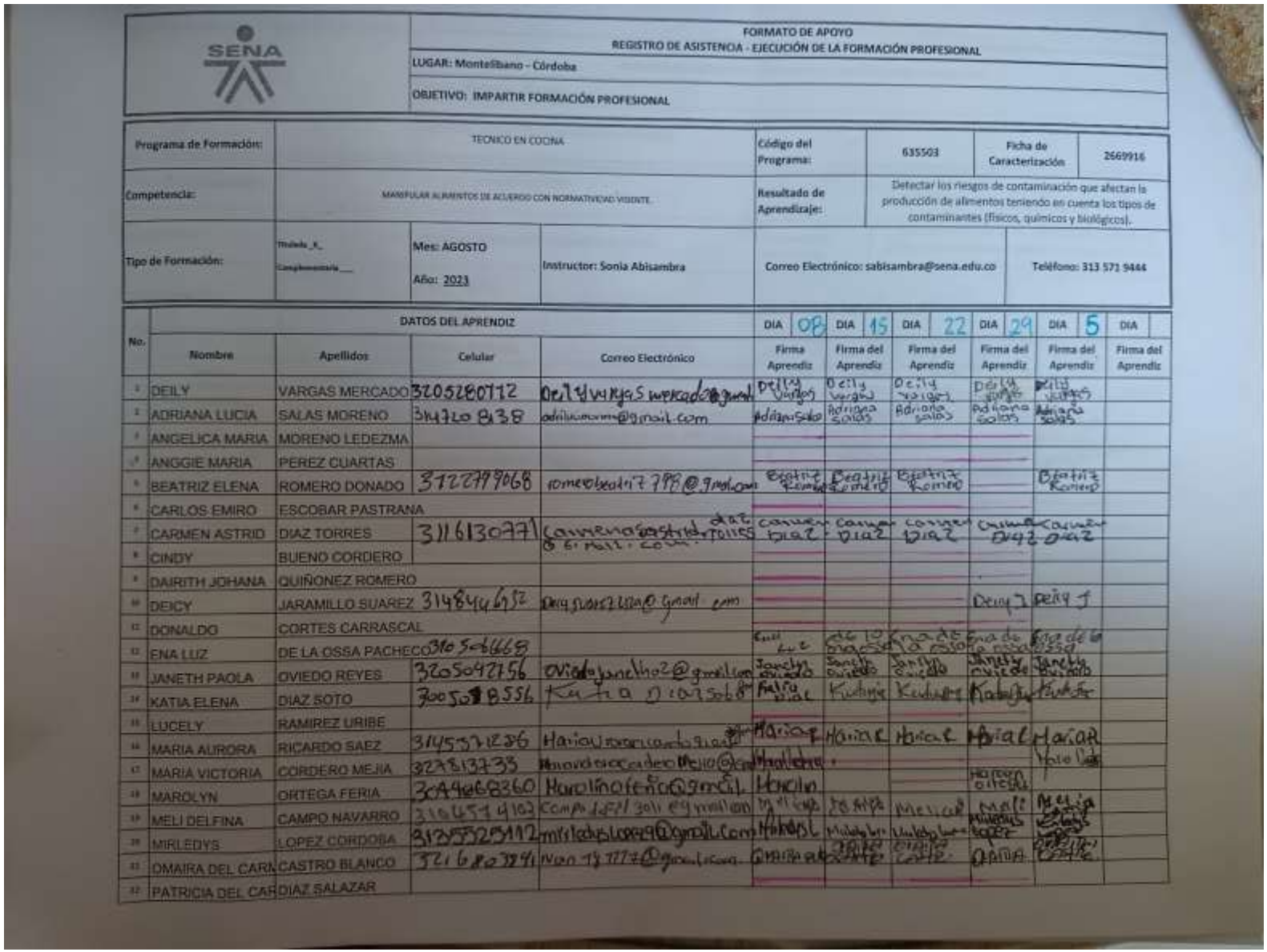

meet.google.com/agh-uvnv-khj?authuser=0
Yoenis Perez
Luz Lopez
Diana carolina Diaz guzman
norma diaz palacios
L
Luisa Hernandez
JOHANA PATRICIA FESTANA DIAZ
juan david guzman
2 más
Sonia Ablesambra
14:03 | agh-uvnv-khj


meet.google.com/agh-uvnv-khj?authuser=0
Lindaraja Polo
Luz Lopez
Diana carolina Diaz guzman
norma diaz palacios
Luisa Hernandez
JOHANA PATRICIA PESTANA DIAZ
juan david guzman
3 más
Sonia Abisambra
Personas
Añadir personas
Angie vanessa pacheco ...
Diana carolina Diaz guz...
JOHANA PATRICIA PEST...
juan david guzman
Lindaraja Polo
Liney Arteaga Martinez
14:04 | agh-uvnv-khj


meet.google.com/agh-uvnv-khj?authuser=0
Sonia Abisambra (Tú, presentando)
Dejar de presentar
RESOLUCIÓN 2674
EDIFICACIONES E INSTALACIONES
Luz Lopez
12 más
Sonia Abisambra
Personas
Añadir personas
Buscar a gente
EN LA REUNIÓN
Colaboradores
Sonia Abisambra (Tú)
Sonia Abisambra
Alexander Romero
Angie vanessa pacheco ...
14:21 | agh-uvnv-khj


Sonia Abisambra (Tú, presentando)
Dejar de presentar
FLUJO DE TRABAJO CORRECTO EN COCINA
Liney Arteaga ...
Keneet Alean
Luisa Hernandez
Luz Lopez
Alexander Rom...
JOHANA PATRI...
norma diaz pal...
6 más
Sonia Abisambra
14:35 | agh-uvnv-khj


Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Social
Notificaciones
Foros
Promociones
Más
Trabajo de Liney Arteaga, programa técnico en cocina SENA ficha 2669900
Liney Arteaga Martinez
inglés
español
Traducir mensaje
Un archivo adjunto · Analizado por Gmail
MAPA 1 MANIPUL...



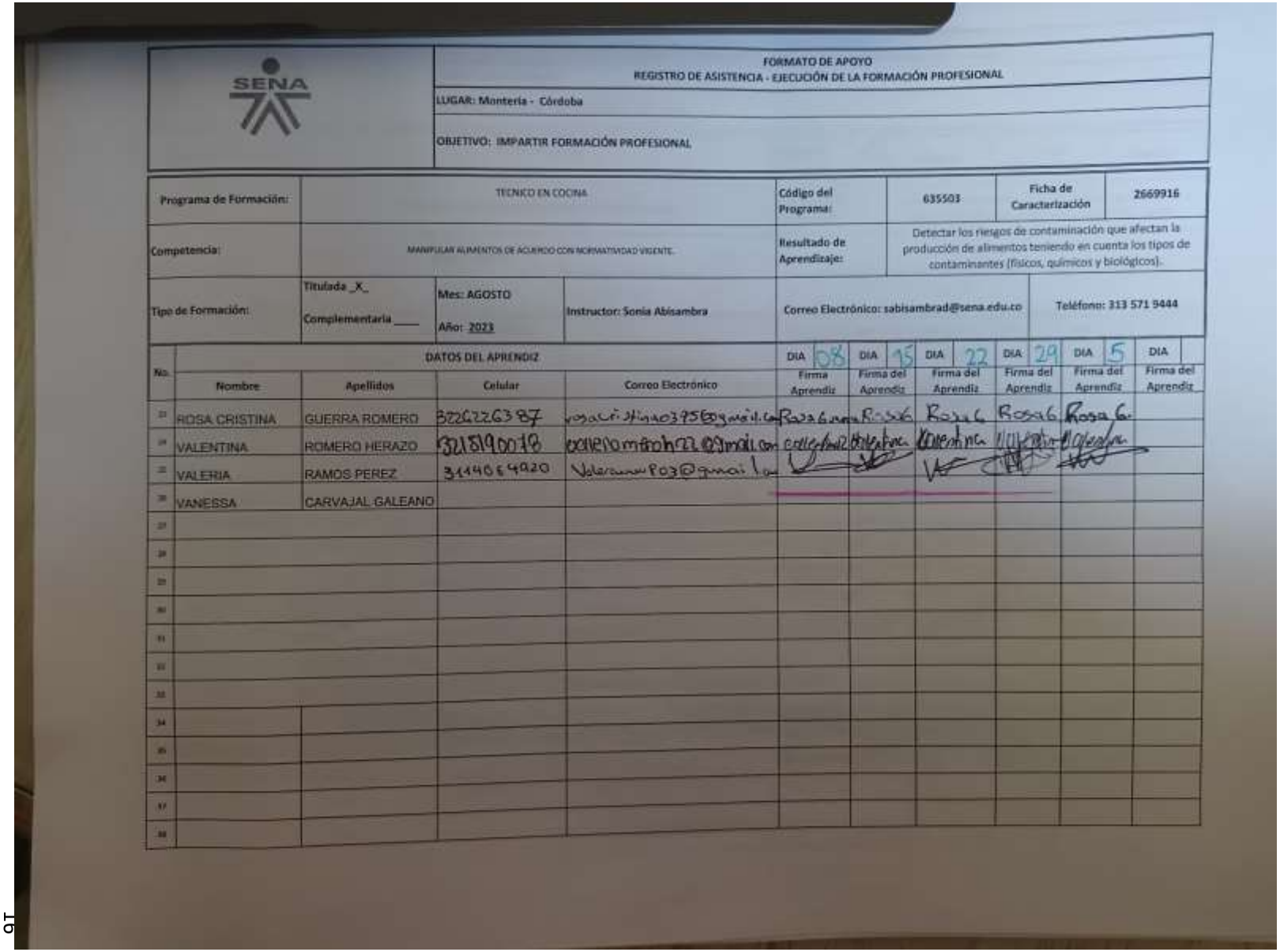
FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Montelíbano – Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Programa de Formación: | TECNICO EN COCINA | | Código del Programa: | 635503 | Ficha de Caracterización: 2669916 |
| Competencia: | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | | Resultado de Aprendizaje: | Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). | |
| Tipo de Formación: | Titulada X<br>Complementaria | Mes: AGOSTO<br>Año: 2023 | Instructor: Sonia Abisambra | Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co | Teléfono: 313 571 9444 |

| No. | DATOS DEL APRENDIZ | | | | DIA 08 | DIA 15 | DIA 22 | DIA 29 | DIA 5 | DIA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nombre | Apellidos | Celular | Correo Electrónico | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz |
| 1 | DEILY | VARGAS MERCADO | 3205280712 | | | | | | | |
| 2 | ADRIANA LUCIA | SALAS MORENO | 3147208138 | | | | | | | |
| 3 | ANGELICA MARIA | MORENO LEDEZMA | | | | | | | | |
| 4 | ANGGIE MARIA | PEREZ CUARTAS | | | | | | | | |
| 5 | BEATRIZ ELENA | ROMERO DONADO | 3122799068 | | | | | | | |
| 6 | CARLOS EMIRO | ESCOBAR PASTRANA | | | | | | | | |
| 7 | CARMEN ASTRID | DIAZ TORRES | 3116130771 | | | | | | | |
| 8 | CINDY | BUENO CORDERO | | | | | | | | |
| 9 | DAIRITH JOHANA | QUIÑONEZ ROMERO | | | | | | | | |
| 10 | DEICY | JARAMILLO SUAREZ | 3148446952 | | | | | | | |
| 11 | DONALDO | CORTES CARRASCAL | | | | | | | | |
| 12 | ENA LUZ | DE LA OSSA PACHECO | 3105066659 | | | | | | | |
| 13 | JANETH PAOLA | OVIEDO REYES | 3205047156 | | | | | | | |
| 14 | KATIA ELENA | DIAZ SOTO | 3005[illegible]8556 | | | | | | | |
| 15 | LUCELY | RAMIREZ URIBE | | | | | | | | |
| 16 | MARIA AURORA | RICARDO SAEZ | 3145521286 | | | | | | | |
| 17 | MARIA VICTORIA | CORDERO MEJIA | 3218313733 | | | | | | | |
| 18 | MAROLYN | ORTEGA FERIA | 3044668360 | | | | | | | |
| 19 | MELI DELFINA | CAMPO NAVARRO | 3136574102 | | | | | | | |
| 20 | MIRLEDYS | LOPEZ CORDOBA | 3135535[illegible]112 | | | | | | | |
| 21 | OMAIRA DEL CARI | CASTRO BLANCO | 321680[illegible]941 | | | | | | | |
| 22 | PATRICIA DEL CAR | DIAZ SALAZAR | | | | | | | | |



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

LUGAR: Montería - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Programa de Formación: | TECNICO EN COCINA | | | Código del Programa: | 635503 | Ficha de Caracterización: 2669916 |
| Competencia: | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | | | Resultado de Aprendizaje: | Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). | |
| Tipo de Formación: | Titulada _X_ Complementaria ____ | Mes: AGOSTO Año: 2023 | Instructor: Sonia Abisambra | Correo Electrónico: sabisambrad@sena.edu.co | | Teléfono: 313 571 9444 |

| No. | DATOS DEL APRENDIZ | | | | DIA 08 | DIA 15 | DIA 22 | DIA 29 | DIA 5 | DIA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nombre | Apellidos | Celular | Correo Electrónico | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz |
| 23 | ROSA CRISTINA | GUERRA ROMERO | 3226226387 | rosacri.ling03758@gmail.com | Rosa G. | Rosa G. | Rosa G. | Rosa G. | Rosa G. | |
| 29 | VALENTINA | ROMERO HERAZO | 3215190018 | valentinaromero22.09@gmail.com | | | | | | |
| 31 | VALERIA | RAMOS PEREZ | 3114064920 | Valeramos703@gmail.com | | | | | | |
| 38 | VANESSA | CARVAJAL GALEANO | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | |
| 32 | | | | | | | | | | |
| 33 | | | | | | | | | | |
| 34 | | | | | | | | | | |
| 35 | | | | | | | | | | |
| 36 | | | | | | | | | | |
| 37 | | | | | | | | | | |
| 38 | | | | | | | | | | |

GTH-F-062 V10















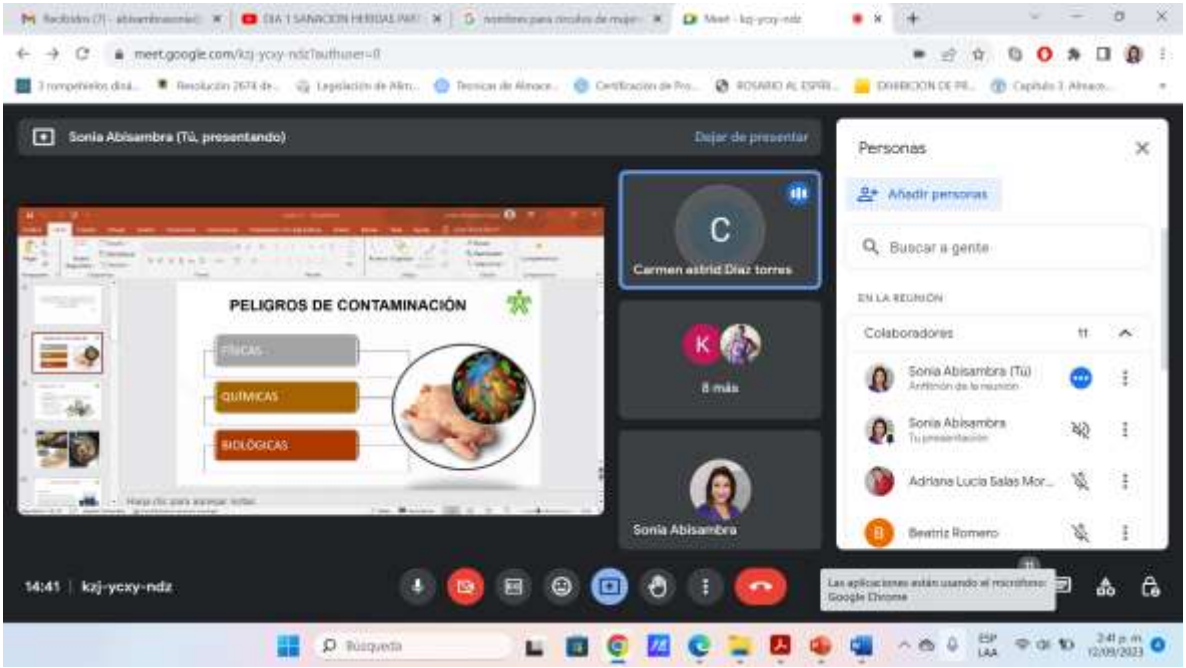


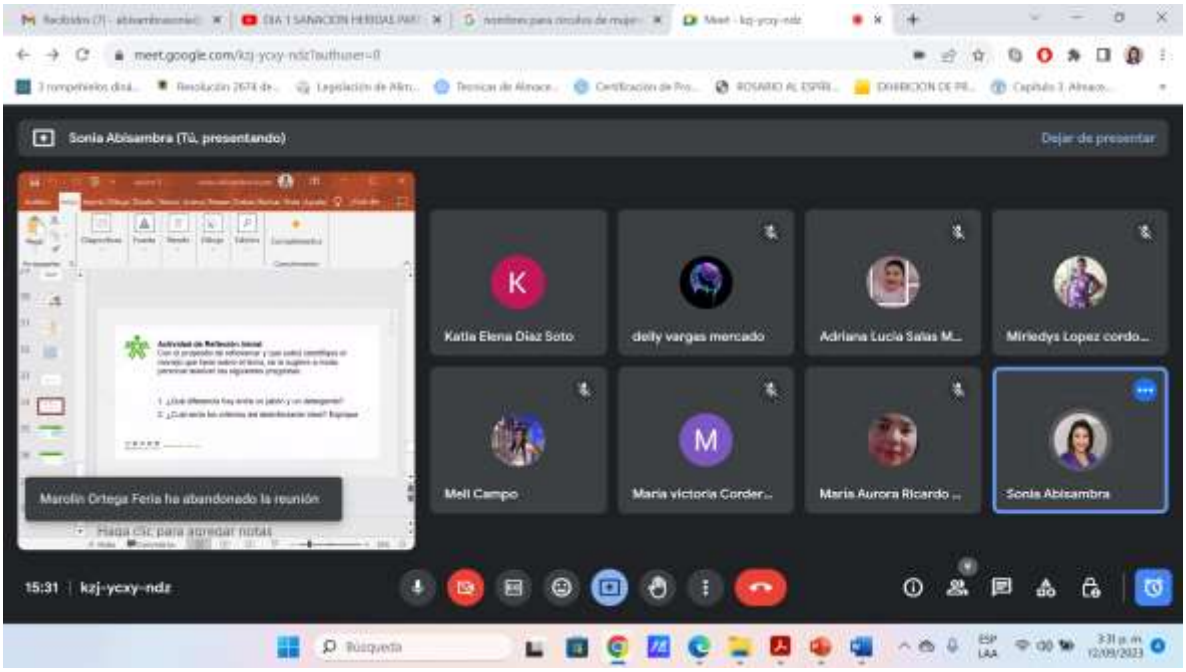


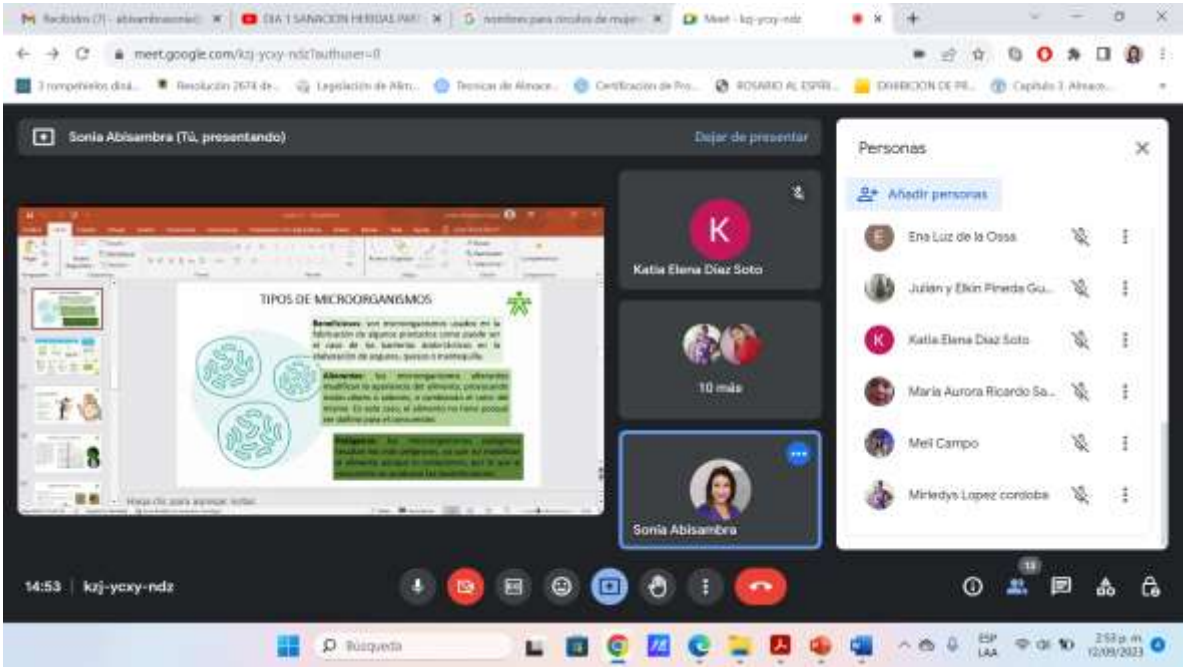



CLOSTRIDIUM PERFRINGS

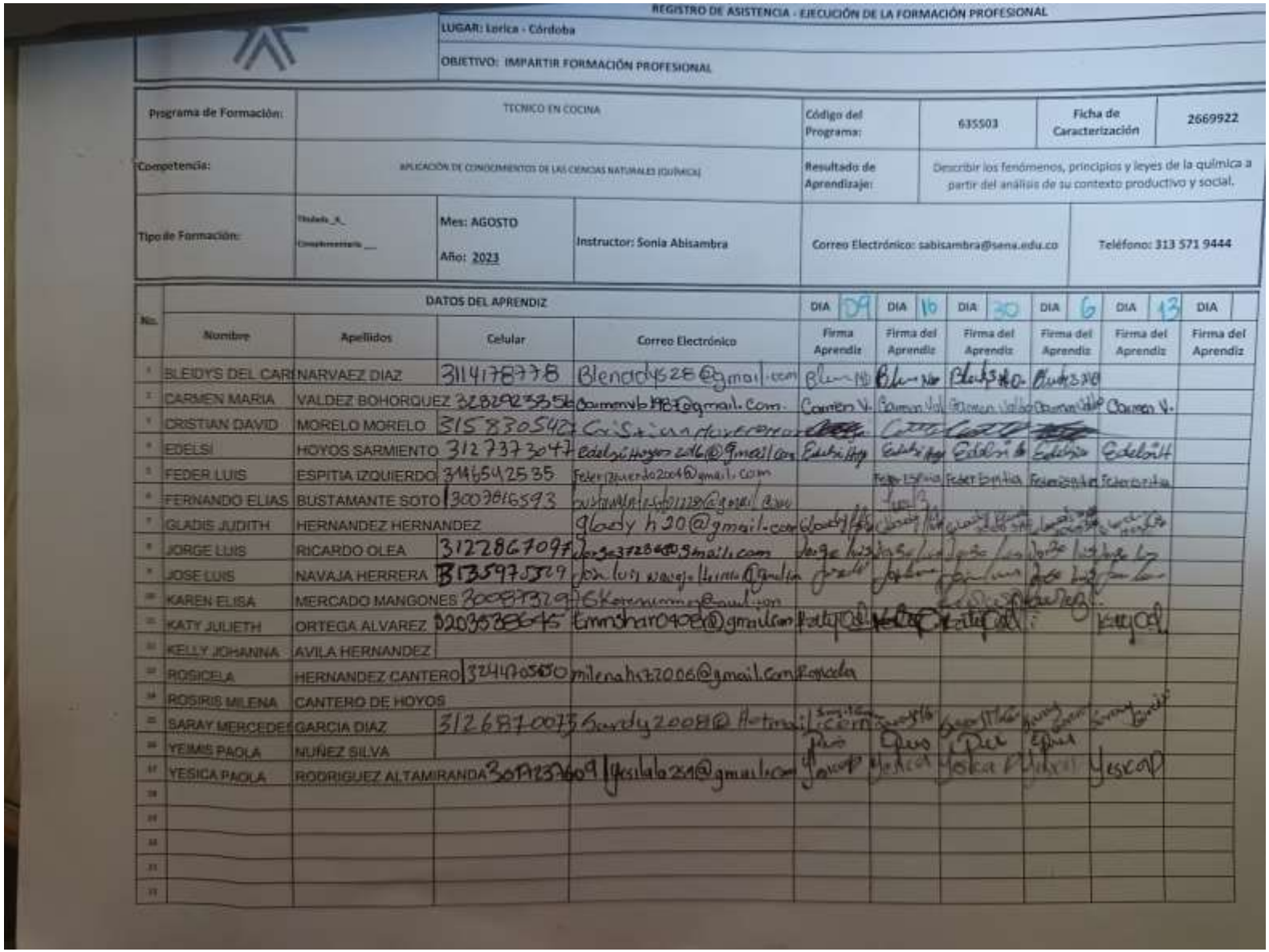



Sonia Abisambra (Tú, presentando)
Dejar de presentar
PELIGROS DE CONTAMINACIÓN
FÍSICAS
QUÍMICAS
BIOLÓGICAS
Carmen astrid Diaz torres
8 más
Sonia Abisambra
Personas
Añadir personas
Buscar a gente
EN LA REUNIÓN
Colaboradores 11
Sonia Abisambra (Tú)
Sonia Abisambra
Adriana Lucia Salas Mor...
Beatriz Romero
14:41 | kzj-ycxy-ndz


Sonia Abisambra (Tú, presentando)
Dejar de presentar
Katia Elena Diaz Soto
delly vargas mercado
Adriana Lucia Salas M...
Mirledys Lopez cordo...
Mell Campo
Maria victoria Corder...
Maria Aurora Ricardo ...
Sonia Abisambra
Marolin Ortega Feria ha abandonado la reunión
15:31 | kzj-ycxy-ndz


Sonia Abisambra (Tú, presentando)
Dejar de presentar
TIPOS DE MICROORGANISMOS
Katia Elena Diaz Soto
10 más
Sonia Abisambra
Personas
Añadir personas
Ena Luz de la Ossa
Julian y Elkin Pineda Gu...
Katia Elena Diaz Soto
Maria Aurora Ricardo Sa...
Mell Campo
Mirledys Lopez cordoba
14:53 | kzj-ycxy-ndz

2669922



REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Lorica - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

| Programa de Formación: | TECNICO EN COCINA | Código del Programa: | 635503 | Ficha de Caracterización | 2669922 |
|---|---|---|---|---|---|
| Competencia: | APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES (QUÍMICA) | Resultado de Aprendizaje: | Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social. | | |
| Tipo de Formación: | Titulada X / Complementaria | Mes: AGOSTO<br>Año: 2023 | Instructor: Sonia Abisambra | Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co | Teléfono: 313 571 9444 |

| No. | DATOS DEL APRENDIZ | | | | DIA 09 | DIA 10 | DIA 30 | DIA 6 | DIA 13 | DIA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nombre | Apellidos | Celular | Correo Electrónico | Firma Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz |
| 1 | BLEIDYS DEL CAR | NARVAEZ DIAZ | 3114178778 | Blenadys28@gmail.com | | | | | | |
| 2 | CARMEN MARIA | VALDEZ BOHORQUEZ | 3208923356 | | | | | | | |
| 3 | CRISTIAN DAVID | MORELO MORELO | 3158305427 | | | | | | | |
| 4 | EDELSI | HOYOS SARMIENTO | 3127737047 | | | | | | | |
| 5 | FEDER LUIS | ESPITIA IZQUIERDO | 3116542535 | | | | | | | |
| 6 | FERNANDO ELIAS | BUSTAMANTE SOTO | 3003016593 | | | | | | | |
| 7 | GLADIS JUDITH | HERNANDEZ HERNANDEZ | | gladyh20@gmail.com | | | | | | |
| 8 | JORGE LUIS | RICARDO OLEA | 3122867097 | | | | | | | |
| 9 | JOSE LUIS | NAVAJA HERRERA | B13597559 | | | | | | | |
| 10 | KAREN ELISA | MERCADO MANGONES | 3008737946 | | | | | | | |
| 11 | KATY JULIETH | ORTEGA ALVAREZ | 1020338645 | | | | | | | |
| 12 | KELLY JOHANNA | AVILA HERNANDEZ | | | | | | | | |
| 13 | ROGICELA | HERNANDEZ CANTERO | 3244705800 | | | | | | | |
| 14 | ROSIRIS MILENA | CANTERO DE HOYOS | | | | | | | | |
| 15 | SARAY MERCEDES | GARCIA DIAZ | 3126870075 | | | | | | | |
| 16 | YEIMIS PAOLA | NUÑEZ SILVA | | | | | | | | |
| 17 | YESICA PAOLA | RODRIGUEZ ALTAMIRANDA | 3017237609 | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | |





















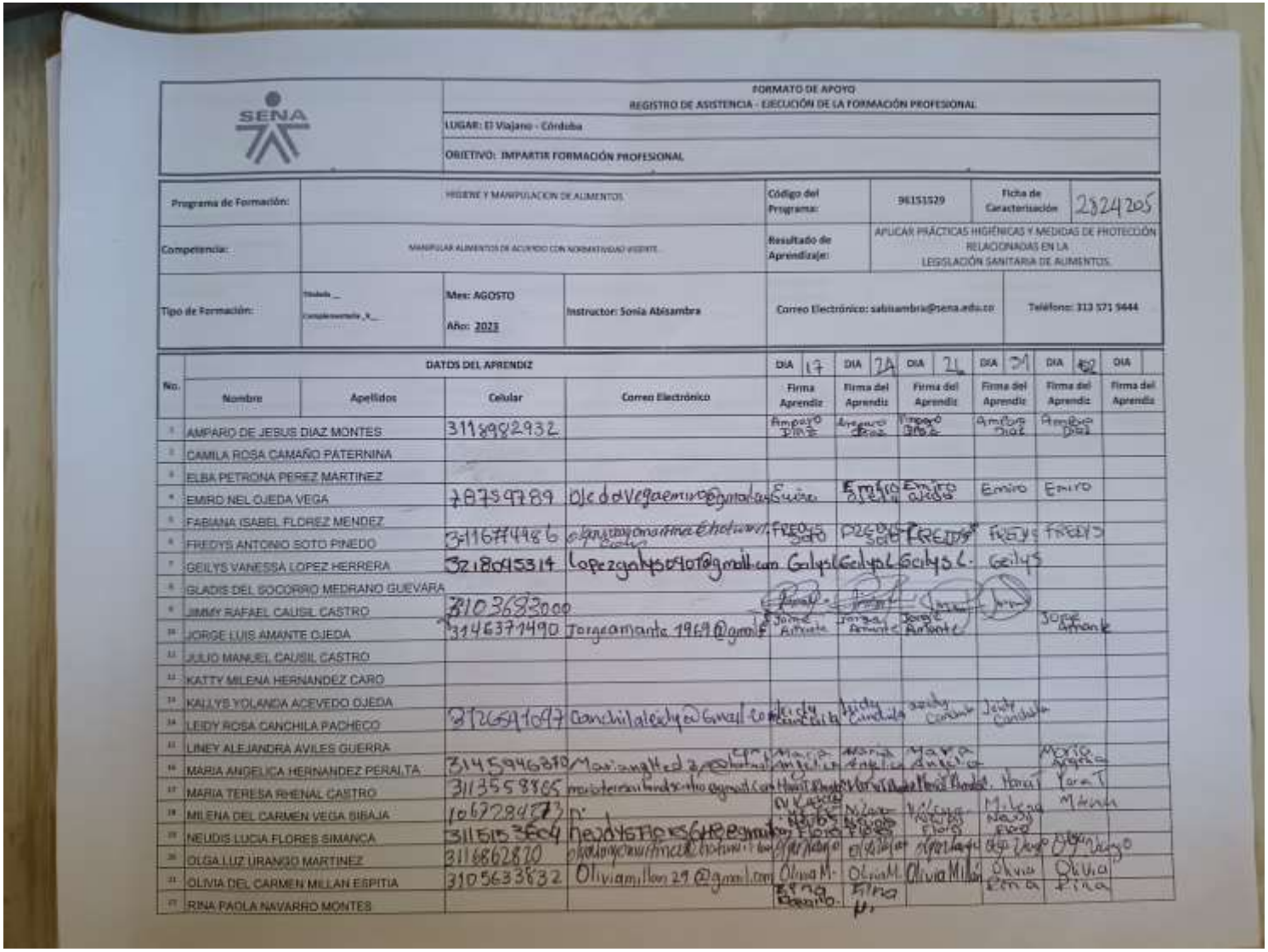












FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

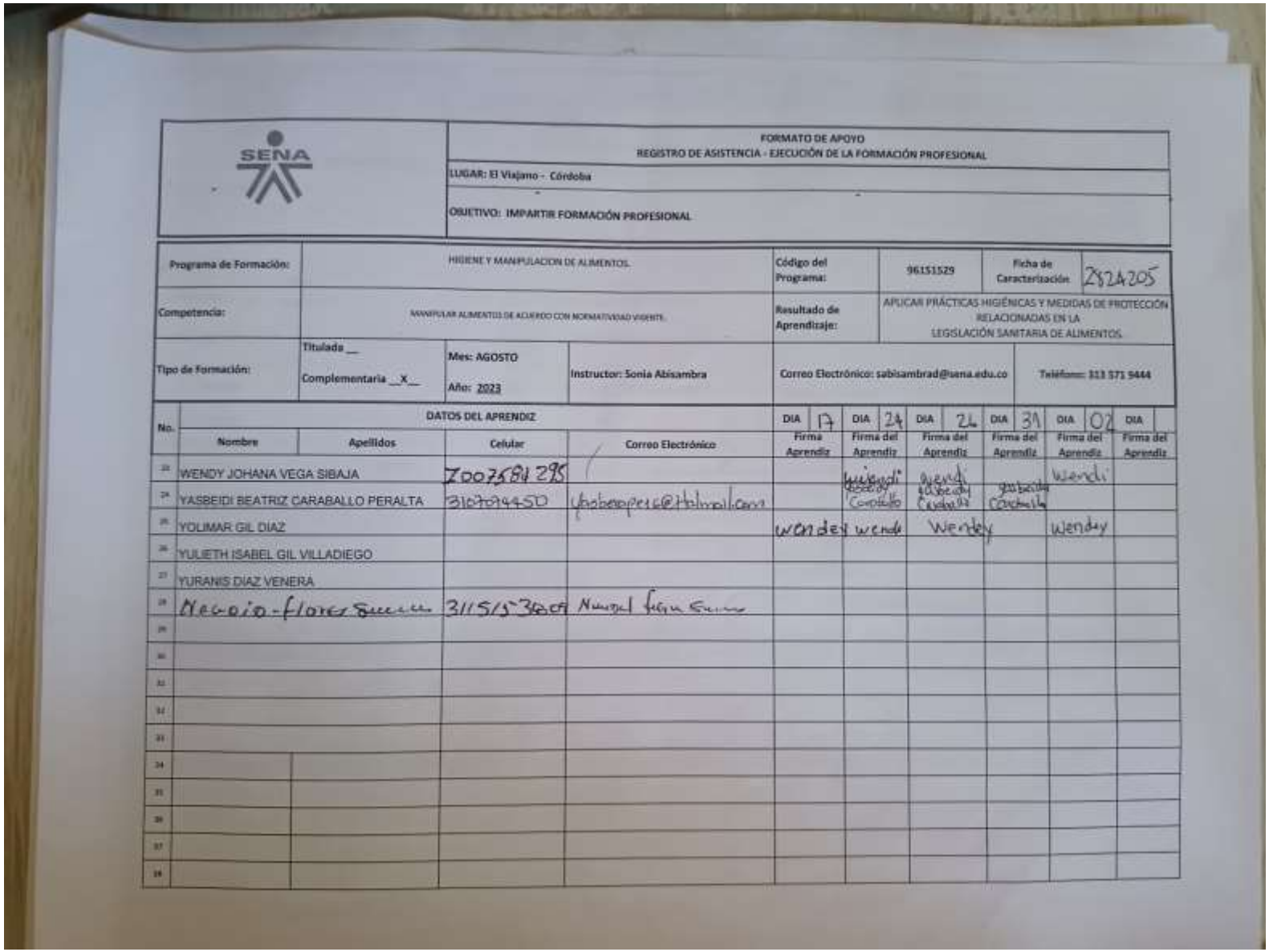
LUGAR: El Viajano - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

| | | | |
|---|---|---|---|
| Programa de Formación: | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Código del Programa: | 96151529 |
| 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: AGOSTO<br>Año: 2023 | Instructor: Sonia Abisambra | Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co / Teléfono: 313 571 9444 |

Ficha de Caracterización: 2824205

| No. | DATOS DEL APRENDIZ | | | | DIA 17 | DIA 18 | DIA 21 | DIA 31 | DIA 02 | DIA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nombre | Apellidos | Celular | Correo Electrónico | Firma Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz |
| 1 | AMPARO DE JESUS | DIAZ MONTES | 3118982932 | | Amparo Diaz | Amparo Diaz | Amparo Diaz | Amparo Diaz | Amparo Diaz | |
| 2 | CAMILA ROSA | CAMAÑO PATERNINA | | | | | | | | |
| 3 | ELBA PETRONA | PEREZ MARTINEZ | | | | | | | | |
| 4 | EMIRO NEL | OJEDA VEGA | 7875789 | OjedaVegaemiro@gmail.com | Emiro Ojeda | Emiro Ojeda | Emiro Ojeda | Emiro | Emiro | |
| 5 | FABIANA ISABEL | FLOREZ MENDEZ | | | | | | | | |
| 6 | FREDYS ANTONIO | SOTO PINEDO | 3116774986 | | FREDYS SOTO | FREDYS SOTO | FREDYS SOTO | FREDYS | FREDYS | |
| 7 | GEILYS VANESSA | LOPEZ HERRERA | 3218045314 | Lopezgailys0407@gmail.com | Geilys L. | Geilys L. | Geilys L. | Geilys | | |
| 8 | GLADIS DEL SOCORRO | MEDRANO GUEVARA | | | | | | | | |
| 9 | JIMMY RAFAEL | CAUSIL CASTRO | 3103683000 | | | | | | | |
| 10 | JORGE LUIS | AMANTE OJEDA | 3146371490 | Jorgeamante1969@gmail.com | Jorge Amante | Jorge Amante | Jorge Amante | | Jorge Amante | |
| 11 | JULIO MANUEL | CAUSIL CASTRO | | | | | | | | |
| 12 | KATTY MILENA | HERNANDEZ CARO | | | | | | | | |
| 13 | KALLYS YOLANDA | ACEVEDO OJEDA | | | | | | | | |
| 14 | LEIDY ROSA | CANCHILA PACHECO | 3126941077 | Canchilaleidy@Gmail.com | Leidy Canchila | Leidy Canchila | Leidy Canchila | Leidy Canchila | | |
| 15 | LINEY ALEJANDRA | AVILES GUERRA | | | | | | | | |
| 16 | MARIA ANGELICA | HERNANDEZ PERALTA | 3145946310 | Mariangelica2[illegible] | Maria Angelica | Maria Angelica | Maria Angelica | | Maria Angelica | |
| 17 | MARIA TERESA | RHENAL CASTRO | 3113558865 | mariateresarhenalcastro@gmail.com | Maria Teresa | Maria Teresa | Maria Teresa | Maria Teresa | Maria Teresa | |
| 18 | MILENA DEL CARMEN | VEGA SIBAJA | 1067284573 | | Milena Vega | Milena Vega | Milena Vega | Milena Vega | Milena | |
| 19 | NEUDIS LUCIA | FLORES SIMANCA | 3115153604 | neudysflores6@hotmail.com | Neudis Flores | Neudis Flores | Neudis Flores | Neudis Flores | | |
| 20 | OLGA LUZ | URANGO MARTINEZ | 3116862870 | olgaluzurango@hotmail.com | Olga Urango | Olga Urango | Olga Urango | Olga Urango | Olga Urango | |
| 21 | OLIVIA DEL CARMEN | MILLAN ESPITIA | 3105633632 | Oliviamillan29@gmail.com | Olivia M. | Olivia M. | Olivia Millan | Olivia | Olivia | |
| 22 | RINA PAOLA | NAVARRO MONTES | | | Rina Navarro | Rina | | Rina | Rina | |



SENA

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

LUGAR: El Viajano - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Programa de Formación: | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. | | | Código del Programa: | 96151529 | Ficha de Caracterización: 2524205 |
| 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 __<br>Complementaria _X_ | Mes: AGOSTO<br>Año: 2023 | Instructor: Sonia Abisambra | Correo Electrónico: sabisambrad@sena.edu.co | | Teléfono: 313 571 9444 |

| No. | DATOS DEL APRENDIZ | | | | DIA 17 | DIA 24 | DIA 26 | DIA 31 | DIA 02 | DIA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nombre | Apellidos | Celular | Correo Electrónico | Firma Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz |
| 23 | WENDY JOHANA VEGA SIBAJA | | 3007584295 | | | | | | | |
| 24 | YASBEIDI BEATRIZ CARABALLO PERALTA | | 3107094450 | yasbeidiperes@hotmail.com | | | | | | |
| 25 | YOLIMAR GIL DIAZ | | | | | | | | | |
| 26 | YULIETH ISABEL GIL VILLADIEGO | | | | | | | | | |
| 27 | YURANIS DIAZ VENERA | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | |
| 32 | | | | | | | | | | |
| 33 | | | | | | | | | | |
| 34 | | | | | | | | | | |
| 35 | | | | | | | | | | |
| 36 | | | | | | | | | | |
| 37 | | | | | | | | | | |
| 38 | | | | | | | | | | |









2712241



SENA

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

LUGAR: Montería - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Programa de Formación: | TECNICO EN COCINA | | | Código del Programa: | 635503 | Ficha de Caracterización: 2712241 |
| Competencia: | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | | | Resultado de Aprendizaje: | Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). | |
| Tipo de Formación: | Titulada X<br>Complementaria ___ | Mes: AGOSTO<br>Año: 2023 | Instructor: Sonia Abisambra | Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co | | Teléfono: 313 571 9444 |

| No. | DATOS DEL APRENDIZ | | | | DIA 04 | DIA 11 | DIA 18 | DIA 25 | DIA 31 | DIA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nombre | Apellidos | Celular | Correo Electrónico | Firma Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz | Firma del Aprendiz |
| 1 | ANA KARINA | HERNANDEZ CAVADIA | | | | | | | | |
| 2 | ANGIE LORENA | FLOREZ SARMIENTO | | | | | | | | |
| 3 | ASTRID CAROLINA | SANCHEZ GONZALEZ | | | | | | | | |
| 4 | CARMEN XILENA | HOYOS ZAPATA | | | | | | | | |
| 5 | CENOVIA MARIA | GOMEZ MARTINEZ | | | | | | | | |
| 6 | CRISTIAN | ALEMAN SEGOVIA | | | | | | | | |
| 7 | CRISTIAN STIVEN | CARVAJAL MUÑOZ | | | | | | | | |
| 8 | DANIA LUZ | CARO DORIA | | | | | | | | |
| 9 | DAYHANA | RIVAS MARTINEZ | | | | | | | | |
| 10 | EFREN DAVIS | PARDO SANCHEZ | | | | | | | | |
| 11 | ISABELLA | ALTAMIRANDA HOYOS | | | | | | | | |
| 12 | JIREH | DÍAZ LOZANO | | | | | | | | |
| 13 | JOEL | RAMIREZ SANTOS | | | | | | | | |
| 14 | JOSE ANGEL | BERROCAL DORIA | | | | | | | | |
| 15 | LAURA XIMENA | RAMOS MORALES | | | | | | | | |
| 16 | LUIS MANUEL | HUERTAS SALGADO | | | | | | | | |
| 17 | MARÍA ANDREA | ORTEGA MACEA | | | | | | | | |
| 18 | MARIA CAMILA | GUEVARA PEREZ | | | | | | | | |
| 19 | ONIX PATRICIA | DUQUE RUIZ | | | | | | | | |
| 20 | SAID ANTONIO | VELASQUEZ BELTRAN | | | | | | | | |
| 21 | SAMANTA | VILLEGAS LUNA | | | | | | | | |
| 22 | SANDY PAOLA | GONZALEZ OSORIO | | | | | | | | |

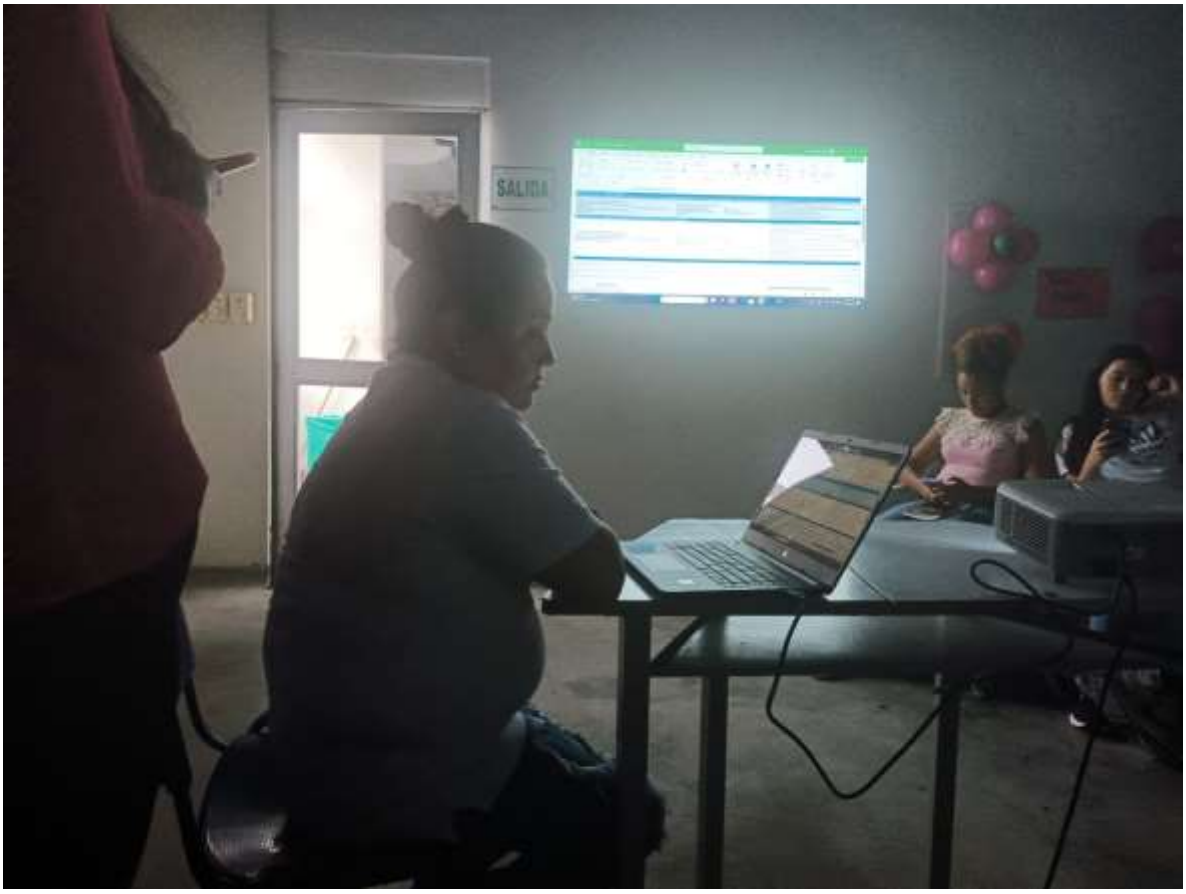


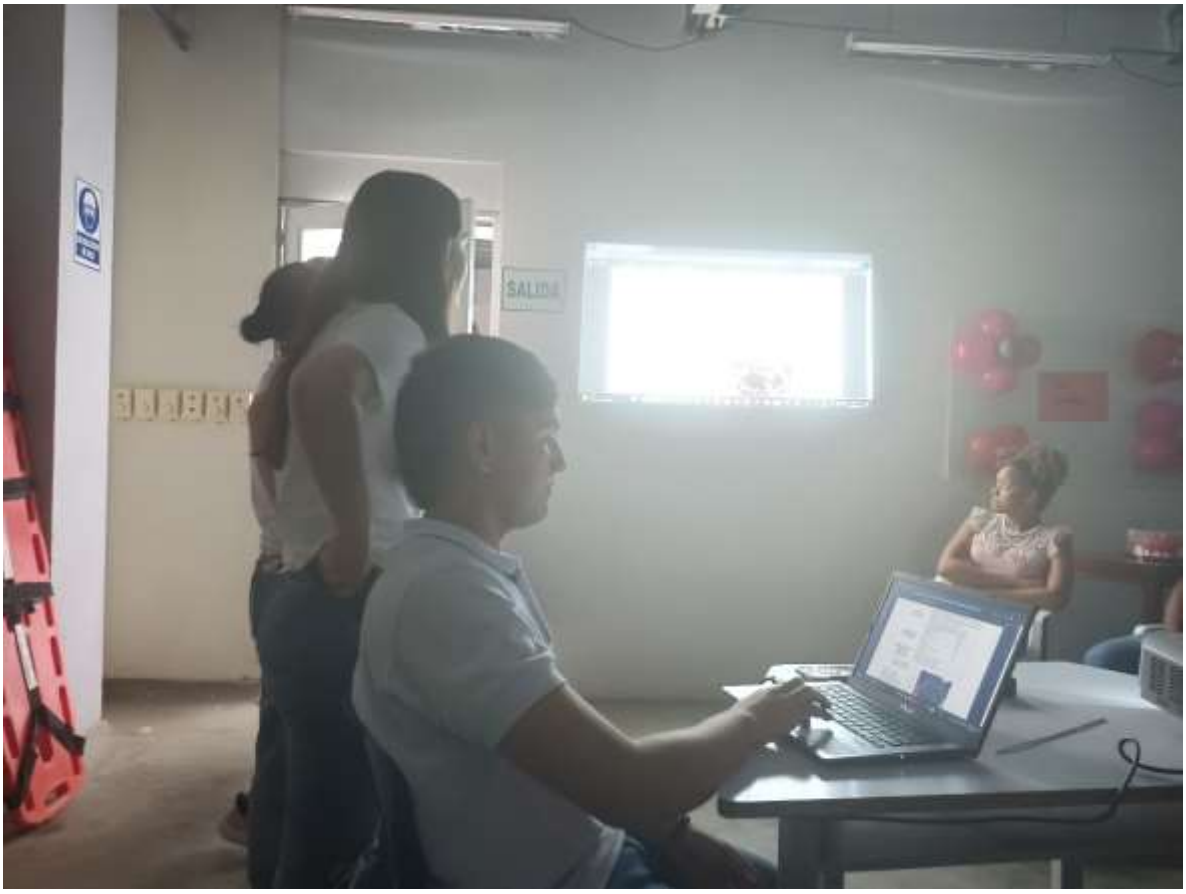


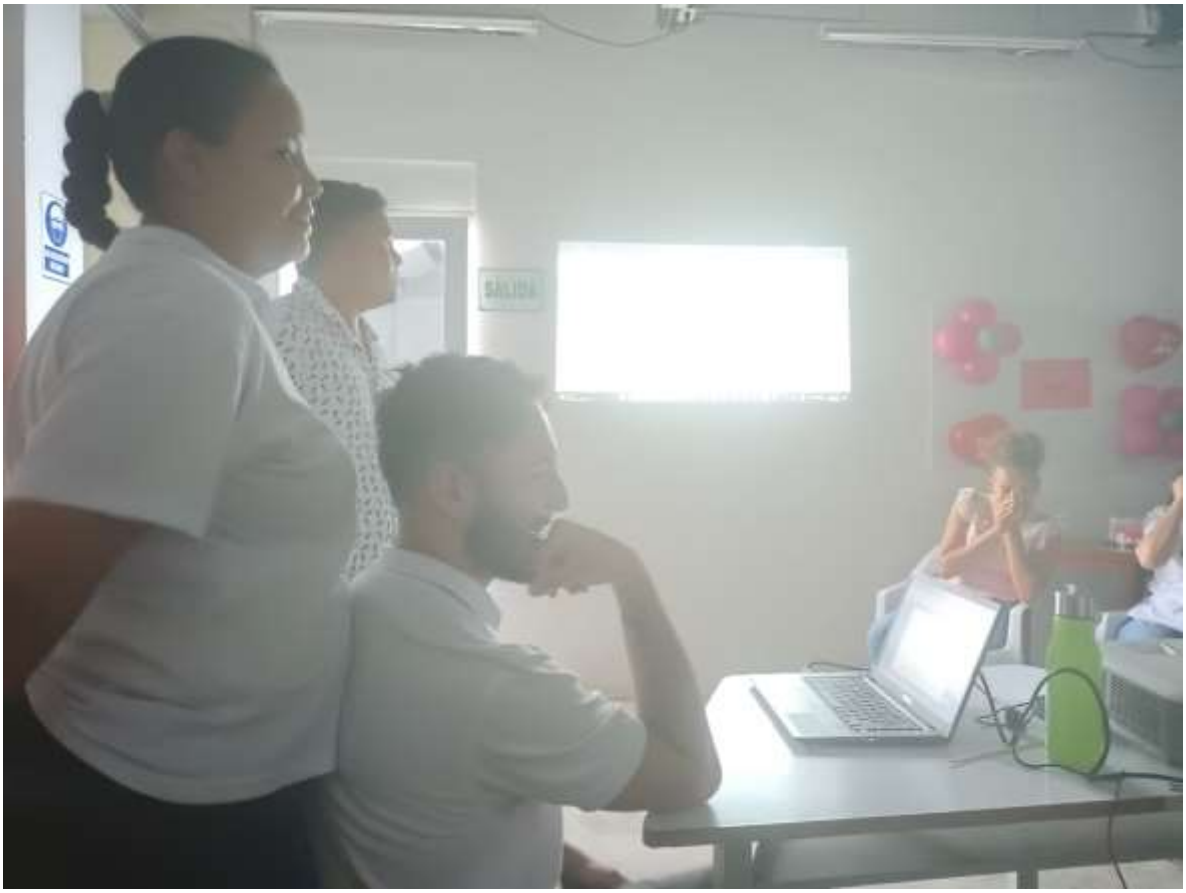


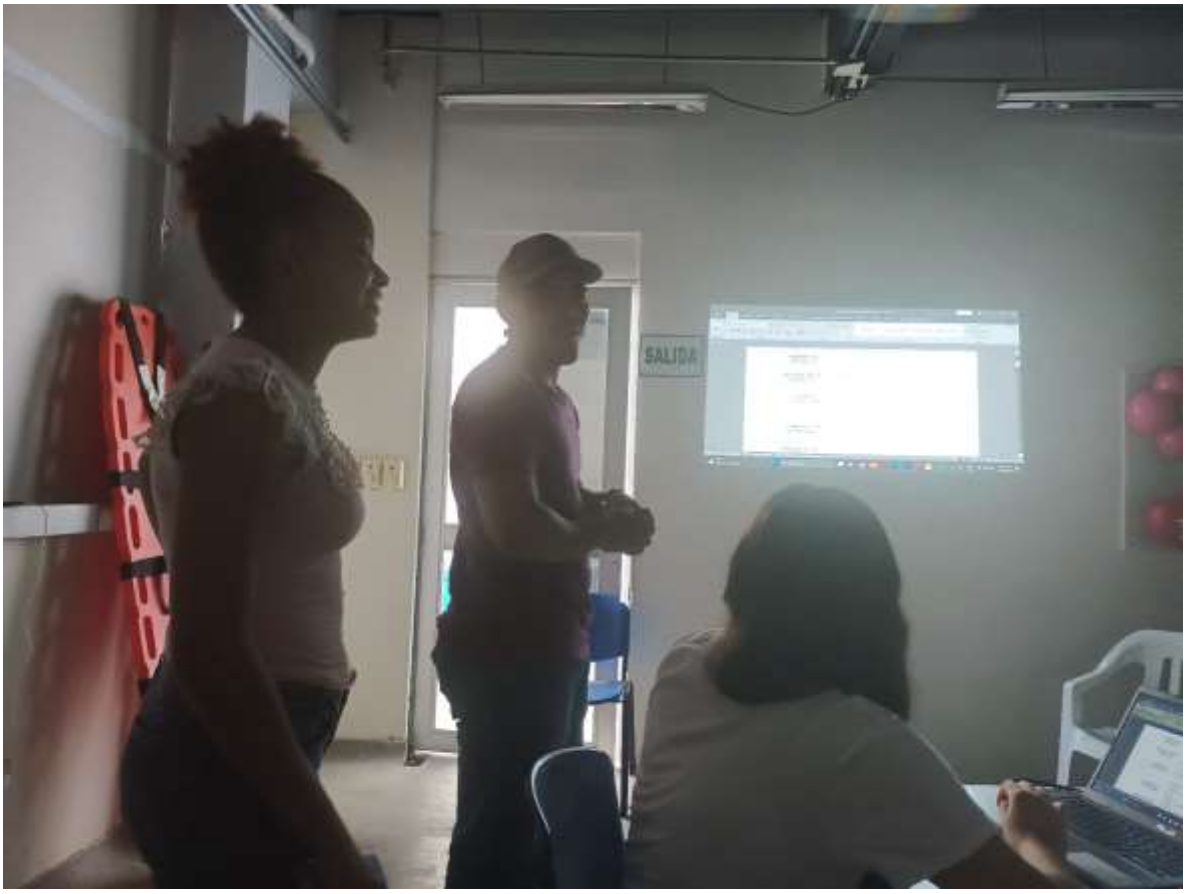


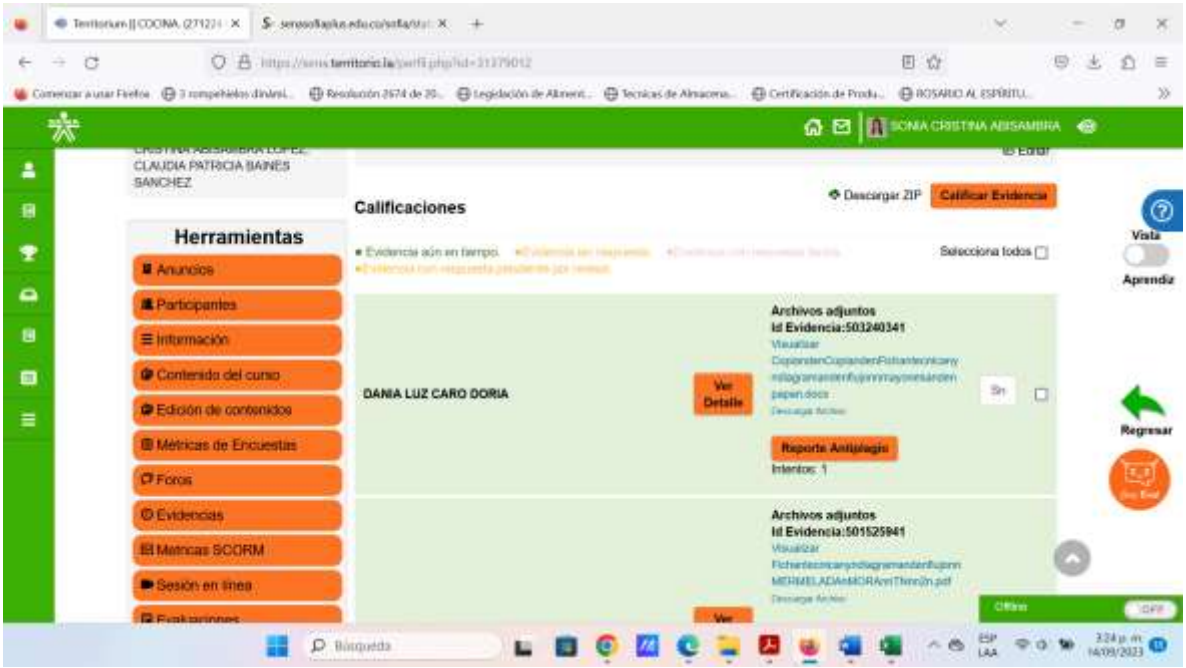



SALIDA






SALIDA


SONIA CRISTINA ABISAMBRA
CLAUDIA PATRICIA BAINES SANCHEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Métricas SCORM
Sesión en línea
Calificaciones
Descargar ZIP
Calificar Evidencia
Selecciona todos
DANIA LUZ CARO DORIA
Ver Detalle
Archivos adjuntos
Id Evidencia:503240341
Reporte Antiplagio
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:501525941
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
Búsqueda

| | |
|---|---|
| SENA | CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN<br>F006-007-25 / Versión 01<br>Proceso: Administraion Educativa<br>Procedimiento: Matrícula |

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2842268 No. SOLICITUD 1939280

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA:_____COMPLEMENTARIA X

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

CONVENIO:_____

PROGRAMA ESPECIAL CAMPESENA

FECHA: INICIO: 09 SEPTIEMBRE 2023 TERMINACIÓN: 28 SEPTIEMBRE 2023 TOTAL HORAS: 48

Nº APRENDICES: 36 MUNICIPIO: SAHAGUN VEREDA: EL VIAJANO DIRECCIÓN:

| HORARIO | | | |
|---|---|---|---|
| DIA | AMBIENTE DE APRENDIZAJE | HORAS (24 horas) INICIO | FIN |
| LUNES | | | |
| MARTES | | | |
| MIERCOLES | SALON COMUNAL, SEPTIEMBRE 20,27 | 8:00 | 16:00 |
| JUEVES | SALON COMUNAL, SEPTIEMBRE 14, 21, 28 | 8:00 | 16:00 |
| VIERNES | | | |
| SABADO | SALON COMUNAL, SEPTIEMBRE 09 | 8:00 | 16:00 |
| 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:

NIT No._____TELÉFONO:_____FAX: _____

DIRECCIÓN:_____APARTADO:_____

E-MAIL:_____

NOMBRE DEL GERENTE:_____

No. DE EMPLEADOS:_____ ACTIVIDAD ECONÓMICA:_____

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: SAHAGUN GREMIO:

TIPO DE EMPRESA

| Ánimo de Lucro | | Solidaria | | Instituciones Educativas |
|---|---|---|---|---|
| Limitada | | Precooperativas | | Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐ |
| Anónima | | Cooperativas | | Otros |
| En Comandita | | Cooperativas Públicas | | |
| 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:

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | | **Socialización en clases** |
| **Evidencias de Producto:**<br><br>Conservar los objetos en condiciones de frío según características de la carga | | **Técnica de Evaluación:**<br><br>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.

• 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.

## 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 2023** |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

1.IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: Cocina Código del Programa de Formación: 635503

Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Código Norma de Competencia Laboral: (NSCL 290801023)

Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.

Créditos: 1

Duración de la Guía: 8 horas.

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, a partir de esta guía abordaremos el segundo resultado de aprendizaje, ya estas preparado para empezar y hemos obtenido las bases en el primer resultado, conceptualizando los temas en relación a los alimentos, su manipulación y su higiene.

En esta guía de aprendizaje se abordarán elementos que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.

Conocerás los criterios para seleccionar agentes limpiadores y desinfectantes, indagaremos acerca de los marcos legales o normatividad vigente que rigen en la manipulación de alimentos y nos apropiaremos de conceptos necesarios para un manipulador de alimentos.

La presente Guía de Aprendizaje tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E) que le permita obtener los conocimientos necesarios, y que debes desarrollar dentro del ambiente de aprendizaje o el entorno de formación.

Bienvenido a esta guía, te invito a que desarrolles las actividades que a continuación se le proponen y presenten las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar sus avances. 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 recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, explorar los materiales de apoyo y realizar consultas investigativas.

¡Ánimo en esta travesía!

3.FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1Actividades de Reflexión inicial. Actividades previas

Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es preciso que realice las siguientes actividades previas:

Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

Actividad de Reflexión Inicial

Con el propósito de reflexionar y que usted identifique el manejo que tiene sobre el tema, se le sugiere a modo personal resolver las siguientes preguntas:

1.¿Qué diferencia hay entre un jabón y un detergente?

2.¿Cuál sería los criterios del desinfectante ideal? Explique

Nota: El anterior ejercicio además de reflexionar y observar su conocimiento respecto al tema, tiene como finalidad motivarlo y encaminarlo en el desarrollo de los temas de la presente actividad de aprendizaje, por tal motivo no tiene calificación y no debe ser entregado solo socializado entre los compañeros y en clase.

3.2Actividad de Contextualización

El proceso de la limpieza y desinfección no se debe considerar una actividad complementaria, debe ser parte del proceso de la transformación de los alimentos. Aunque la Limpieza y la Desinfección son dos acciones diferentes, unidas cumplen el mismo fin:

evitar las ETAS, garantizar la inocuidad, fomentar hábitos culturales e higienizar superficies y ambientes.

Los costos de un deficiente proceso de Limpieza y Desinfección conllevan a la pérdida de empleo, multas y sanciones legales, cierre de establecimientos, mala reputación, indemnizaciones, etc. Mientras que los beneficios de efectuar correctamente un proceso de limpieza y desinfección están el buen rendimiento laboral y de producción, una buena reputación y por ende mayor posibilidad de ingresos o crecimiento económico, la satisfacción de los clientes y de las autoridades sanitarias.

Entre los agentes limpiadores tenemos los Jabones y los Detergentes. Los primeros son la mezcla de sales potásicas o sódicas con grasas orgánicas en presencia de calor para generar jabón, agua y glicerina. Los detergentes son mezclas de tenso-activos derivados de hidrocarburos y otras sustancias como silicatos, perboratos, polifosfatos, carbonatos y hasta colorantes.

Para seleccionar un buen desinfectante debemos tener los siguientes criterios: amplio espectro, acción rápida, activo en presencia de materia orgánica y compatible con detergentes, ambientalmente seguro, no corrosivo, soluble y que sea económico. Se hace

necesario ser exacto en la preparación de los desinfectantes, mediciones por debajo no surten efecto y mediciones por encima pueden ser demasiados peligrosos.

La fórmula para realizar las mediciones es: Ci x Vi = Cf x Vf, donde

Ci : es la concentración inicial Cf : es la concentración final

Vi : es el volumen inicial Vf : es el volumen final

Las medidas de la concentración se dan por porcentaje (%) o por Partes Por Millón (ppm), donde la equivalencia de 10.000 ppm = 1%

Teniendo en cuenta que el contexto productivo por alguna eventualidad se utilice un desinfectante diferente o con una concentración mayor o menor, se necesita realizar el cálculo de cuánto medir del desinfectante concentrado o inicial.

3.3Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

La actividad de apropiación correspondiente a este apartado le permitirá fortalecer y fundamentar su conocimiento respecto a los temas mencionados en el anterior numeral. Para ello, conformara un equipo de trabajo en número de integrantes que sugiera el instructor.

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

Resuelva los siguientes casos:

Caso 1:

Mario termina la jornada en el restaurante, pero debe dejar todo en orden. Resulta que el desinfectante industrial que manejan todos los días se ha agotado y necesita preparar 2 litros de una solución de 200ppm de cloro para desinfectar los utensilios de la cocina.

De un momento a otro recuerda que en el cuarto de aseo existe una botella de cloro que se uso una sola vez y se compro en una tienda. ¿Cuánto cloro tiene que medir Mario de la botella de cloro, si la etiqueta indica que la concentración del cloro es de 3.5%?

Caso 2:

María es la Steward del restaurante. Ella prepara todas las mañanas las soluciones desinfectantes que se van a usar durante el día. Resulta que Chef administrador recibió sin darse cuenta un amonio cuaternario más concentrado que el que normalmente se usa en la empresa.

María se da cuenta que la concentración de la etiqueta no era la misma que la que indica el instructivo. Por lo tanto, hace el cálculo del amonio cuaternario recibido 12%, para obtener 20L (Litros) de solución desinfectante 400 ppm.

¡Que dicha que María se dio cuenta... puesto que, de lo contrario, la solución hubiese quedado con una concentración mayor, provocando daños en los productos y en la salud de las personas!

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| Evidencias de Conocimiento:<br><br>**Actividad de transferencia de conocimiento** | Prepara soluciones de limpieza y desinfecciónsegún tipo de agente y procedimientos establecidos. | Ejercicio practico |

## 5 GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Desinfección:** reducir o eliminar la carga microbiana.
- **Detergentes:** mezclas de tenso-activos derivados de hidrocarburos y otras sustancias químicas.
- **Higiene:** acciones que conducen a prevenir enfermedades y conservar la salud.
- **Jabón:** mezcla de sales potásicas o sódicas con grasas orgánicas en presencia de calorpara generar jabón, agua y glicerina**.**
- **Limpieza:** retirar la suciedad visible
- **Partes por millón:** medida de concentración que representa la unidad de un ingrediente activo disuelta en un millón de unidades de disolvente

## 6 REFERENCIAS

**Regla I, et all (2014).** La química del jabón y algunas aplicaciones. Revista Uman MX.

Recuperado de: https://www.revista.unam.mx/vol.15/num5/art38/art38.pdf

## 7 CONTROL DEL DOCUMENTO

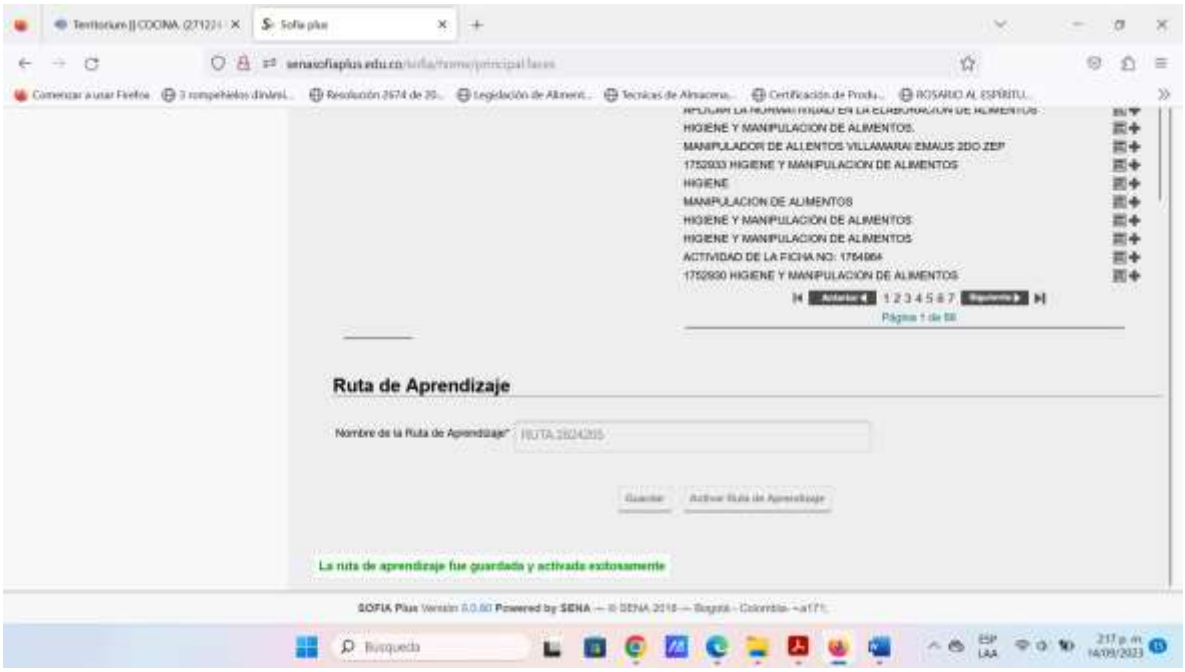
| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor** | Sonia C. Abisambra | Instructor | CCIT SENA regional Córdoba | 20-07-2023 |

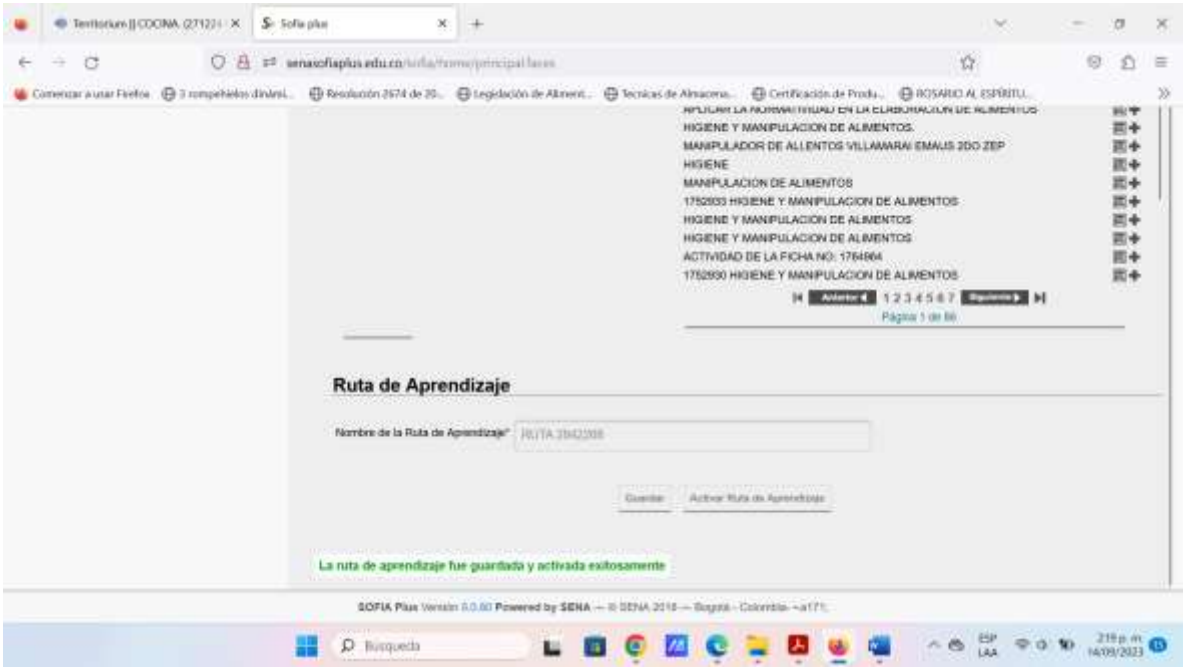
8 **CONTROL DE CAMBIOS** (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

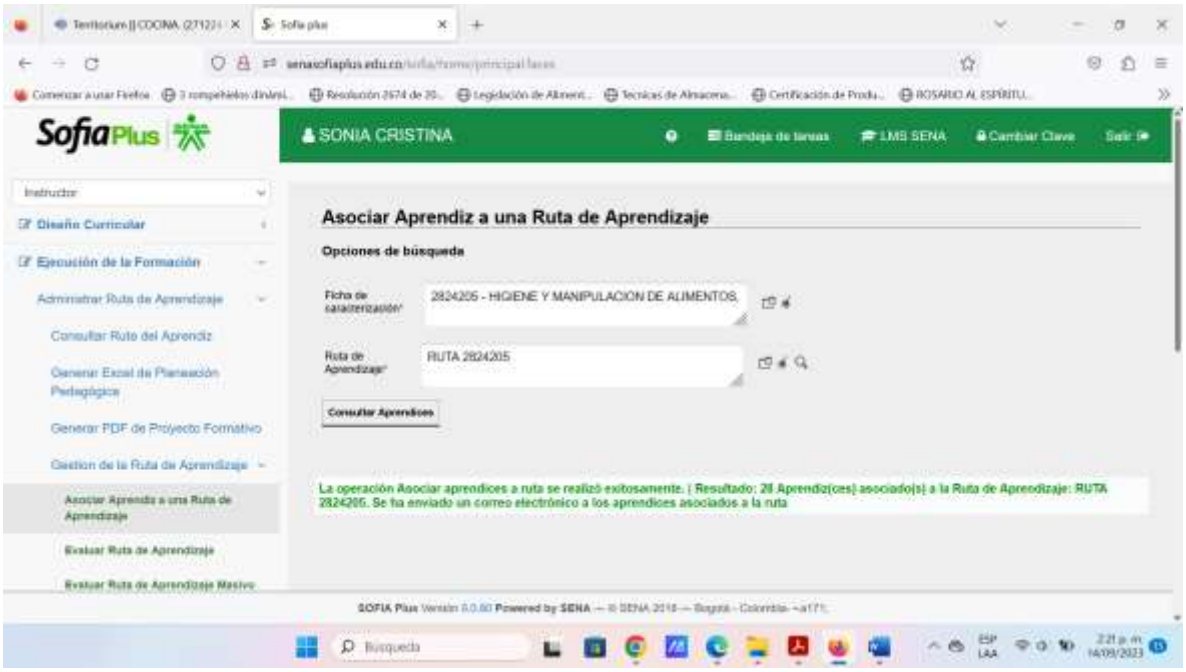
**ANEXO 3**: aplica para obligación 3

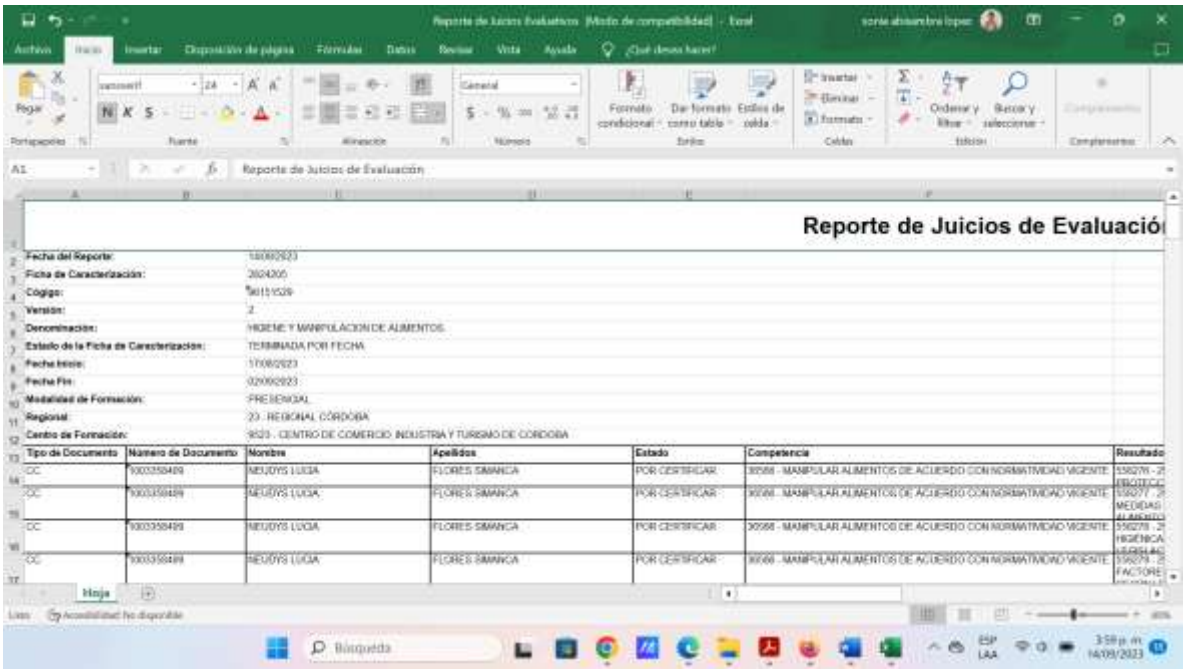
RUTA

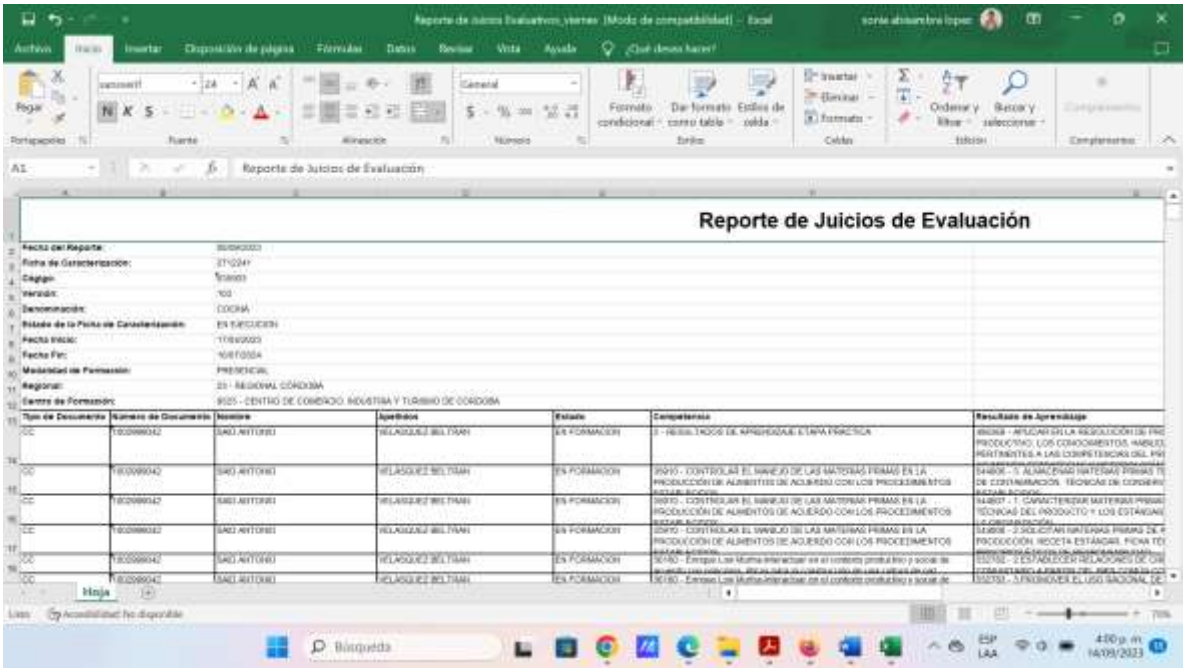


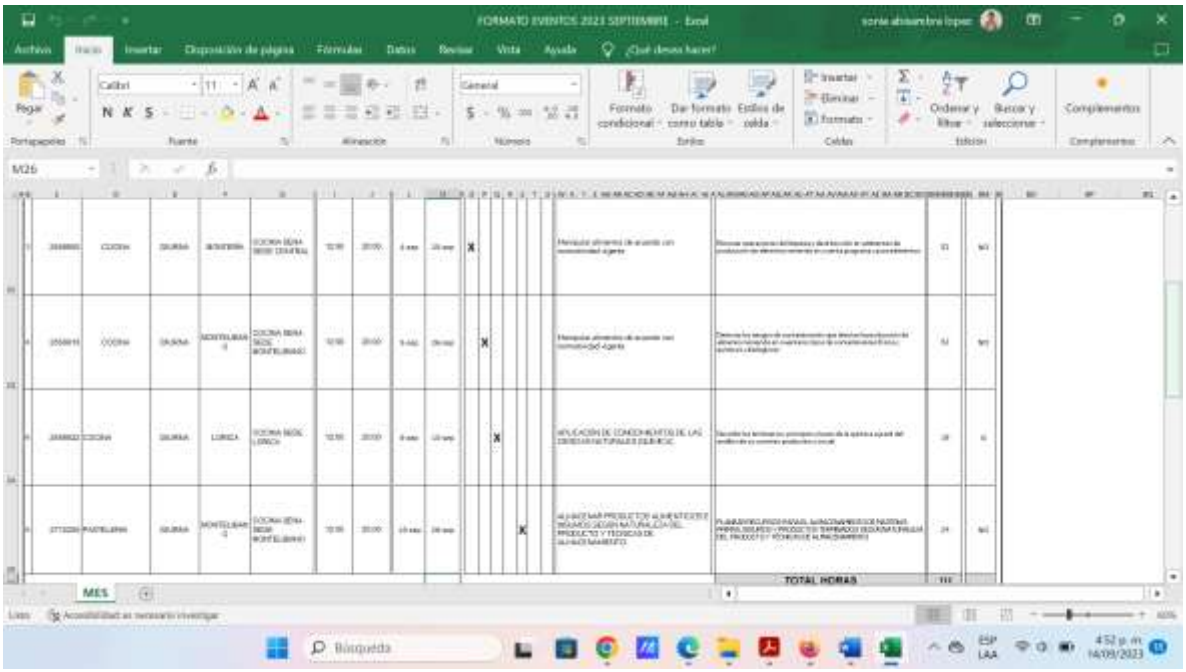
ASOCIAR


SofiaPlus
SONIA CRISTINA
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2824205 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2824205
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 28 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 2824205. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta


Reporte de Juicios de Evaluación
Fecha del Reporte:
Ficha de Caracterización:
Codigo:
Version:
Denominación:
Estado de la Ficha de Caracterización:
Fecha Inicio:
Fecha Fin:
Modalidad de Formación:
Regional:
Centro de Formación:
Tipo de Documento
Número de Documento
Nombre
Apellidos
Estado
Competencia
Resultado




**ANEXO 4**: aplica para obligación 13



# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

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

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

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

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2824205 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 8,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 8,00

## 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:** SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

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