PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San gil- Santander octubre del 2023

Señor (a)
OSCAR WILLIAM VERGARA MORENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4954066
Instructor Grado 19
Coordinador de programa especiales
Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.4954066 del año 2023

(ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA), identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.694.641 de AGUACHICA-CESAR, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Regular titulada y/o complementaria,, 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 de Veintiocho millones seiscientos setenta y siete mil ochocientos diez pesos m/cte (28.677.810). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a)Un primer pago proporcional a los dias ejecutados durante el mes de mayo de 2023 b) Seis (6) pagos iguales por los meses de junio a noviembre de 2023, por valor de Cuatro millones noventa y seis mil ochocientos treinta pesos m/cte ($4.096.830). c)Un ultimo pago proporcional a los dias ejecutados durante el mes de diciembre de 2023.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2023

OBJETO Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS para impartir formación profesional integral presencial y/o virtualen los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del Centro Agroturistico del SENA en el Departamento del Santander.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Se realizó planeación de las actividades a realizar con los programa: **1. Ficha:** 2841456 Higiene y Manipulacion de alimentos	Ver evidencia Ficha: **2841456**

		2. **Ficha:** 2841194 Higiene y Manipulacion de alimentos 3. **Ficha:** 2848937 Elaboracion de Conservas de Frutas y Hortalizad 4. **Ficha:** 2863068 Higiene y Manipulacion de alimentos 5. **Ficha:** 2863027 Higiene y Manipulacion de alimentos	Ver evidencia Ficha: **2841194** Ver evidencia Ficha: **2848937** Ver evidencia Ficha: **2863068** Ver evidencia Ficha: **2863027**
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	**N/A**	**N/A**
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Actividad no realizada en este mes.	**N/A**
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Se ejecutó formación profesional en los siguientes programas: 1. **Ficha:** 2841456: Higiene y Manipulacion de alimentos 2. **Ficha:** 2841194: Higiene y Manipulacion de alimentos 3. **Ficha:** 2848937: Higiene y Manipulacion de alimentos. 4. **Ficha:** 2863068: Higiene y Manipulacion de alimentos. 5. **Ficha:** 2863027: Higiene y Manipulacion de alimentos.	Firma en el formato de asistencia entregado para tal fin. Guías de aprendizaje, plicación de instrumentos de evaluación evidenciados en los aplicativos Sofía Plus, así como las evidencias de las actividades de

			aprendizaje y demás formatos FPI.
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Este proceso es continuo, dado que inicia en la planeación y se evidencia durante la formación.	Formatos de planeación y ejecución de las actividades de formación.
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	**N/A**	**N/A**
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula,· fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Se realizo el proceso de ficha de matricula para la formación complementaria con los aprendices.	Se realizo el proceso de ficha de matricula para la formación complementaria con los aprendices.
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que	Registrar en la plataforma Sofía Plus los proyectos, rutas de aprendizaje, juicios de evaluación y registro de inasistencia de los aprendices de las fichas asociadas. Reporte de deserciones de aprendices	Proyectos de Formación, Rutas de aprendizaje, inasistencias registradas en Sofía Plus, juicios de evaluación.

	la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	**N/A**	**N/A**
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Divulgación del reglamento del aprendiz y manual de convivencia a los aprendices en las actividades de inducción.	Evidencias de apropiación del reglamento del aprendiz y manual de convivencia por parte de los aprendices
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	**N/A**	**N/A**
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Utilización de formatos que requiere la Institución para cumplir con este ítem.	Utilización de formatos que requiere la Institución para cumplir con este ítem.

14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Se dio apoyo a la oferta virtual del Centro para la conformación y consolidación de los grupos en esa modalidad de formación.	-Redes sociales y voz a voz con Aprendices y público en general.
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	**N/A**	**N/A**
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	**N/A**	**N/A**
17	Acompañar a /os aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	**N/A**	**N/A**
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	**N/A**	**N/A**
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	**N/A**	**N/A**
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	**N/A**	**N/A**
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Se hace participe en la reunió en la reunión 17 de octubre por el coordinador académico	Ver Fotografia
22	Ejecutar la formación profesional integral en los	**Formación Complementaria Presencial.**	Ver evidencia Ficha: **2841456**

	diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Ficha:** 2841456 **Programa:** Higiene y Manipulacion de alimentos **Actividad de Aprendizaje:** 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Fechas Inicio y Fin de Ejecución Mensual:** Del 01 al 06 de Octubre. **Horas totales mensuales de la ficha: 24** Hrs.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 2841194 **Programa:** Higiene y Manipulacion de alimentos **Actividad de Aprendizaje:** 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Fechas Inicio y Fin de Ejecución Mensual:** Del 01 al 06 Octubre. **Horas totales mensuales de la ficha:** 24 Hrs.	Ver evidencia Ficha: **2841194**
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 2848937 **Programa:** Elaboracion de Conservas de Frutas y Hortalizas **Actividad de Aprendizaje:** ELABORAR CONSERVAS DE	Ver evidencia Ficha: **2848937**

		FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. **Competencia:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN **Fechas Inicio y Fin de Ejecución Mensual:** Del 05- 06, 20-21, 27-28 de octubre **Horas totales mensuales de la ficha:** 24 Hrs.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 2863068 **Programa:** Higiene y Manipulacion de alimentos **Actividad de Aprendizaje:** 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Fechas Inicio y Fin de Ejecución Mensual:** Del 19 al 31 Octubre **Horas totales mensuales de la ficha:** 48 Hrs.	Ver evidencia Ficha: **2863068**
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 2863027 **Programa:** Higiene y Manipulacion de alimentos **Actividad de Aprendizaje:** 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN	Ver evidencia Ficha: **2863027**

		LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Fechas Inicio y Fin de Ejecución Mensual:** Del 19 al 31 Octubre **Horas totales mensuales de la ficha:** 48 Hrs.	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	En la plataforma Territorium se llevará a cabo cargue de las evidencias del área cuando se requiera para cumplir satisfactoriamente con esta obligación.	Actividad si Realizo en este mes.
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromiso - Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	**N/A**	**N/A**
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	**N/A**	**N/A**
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	**N/A**	**N/A**
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y	**N/A**	**N/A**

	definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.		
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	**N/A**	**N/A**
29	En aplicación de la Ley 147 4 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	Actividad realizada a través del portal del Modelo Integrado de Planeación y Gestión.	MIPG - Función Pública
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	**N/A**	**N/A**
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas1 estudios de mercado1 análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	Actividad no realizada en este mes.	**N/A**
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Este proceso se realiza mes a mes.	-SECOP II.
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Se realiza actividades formativas por dar el cumplimento del objeto contractual	Sofía plus – Formato de evidencias.
Total de Actividades académicas desarrolladas: 168 Horas.			

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.				
2.				

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. 1740614842** de la planilla,**SOI** del mes de **Septiembre**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (41) folios

Cordialmente,

Firma
ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
Contratista
C.C. No. 9.694.641

Recibí a satisfacción:

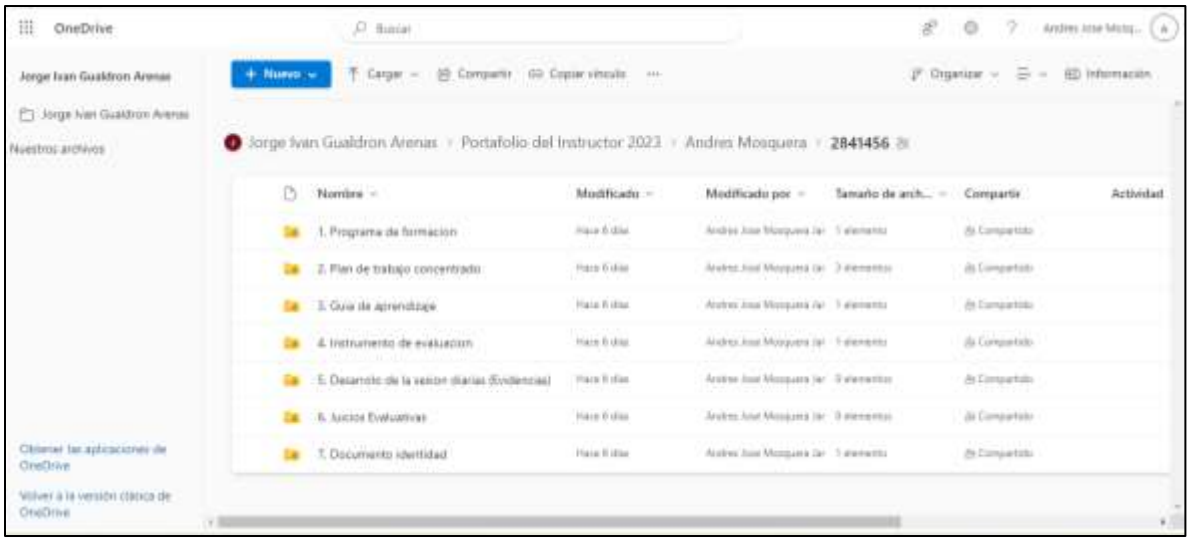
Firma
OSCAR WILLIAM VERGARA MORENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4954066 del 2023
Instructor Grado 19

EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL
ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4954066 del 2023
MES DE OCTUBRE

1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

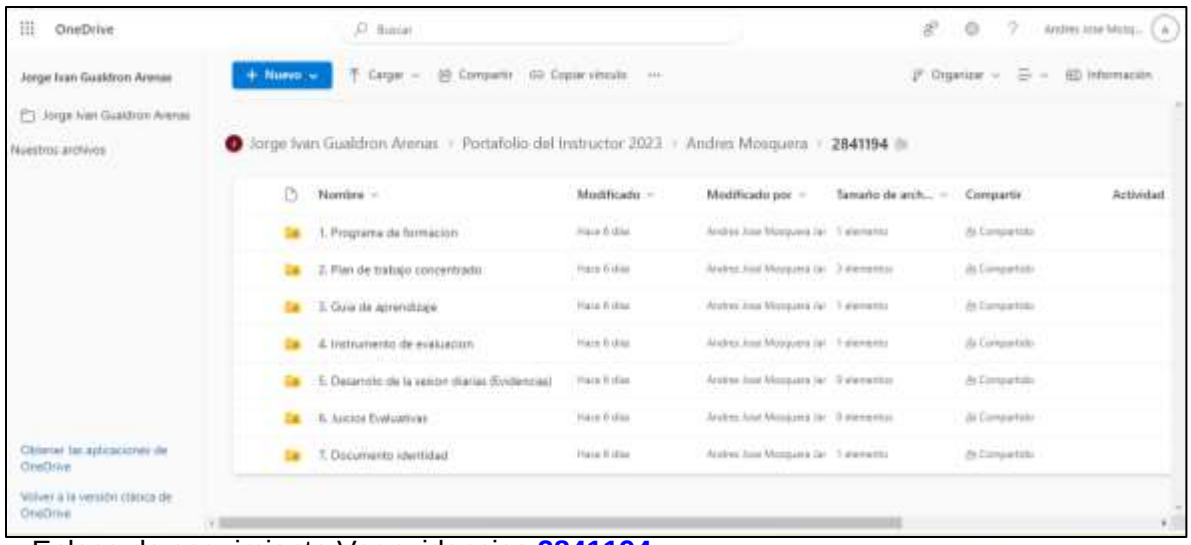
- ✓ Realizar alistamiento de formación, de los programas descritos a continuación.

Ficha No: 2841456– Higiene y Manipulación de alimentos



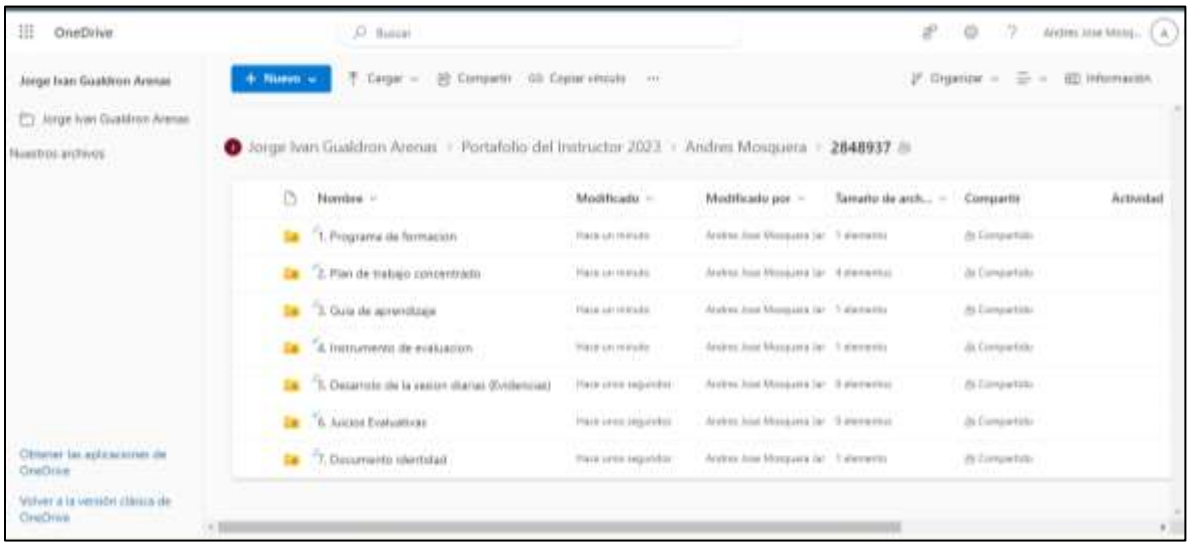
Enlace de seguimiento Ver evidencias **2841456**

Ficha No: 2841194– Higiene y Manipulación de alimentos



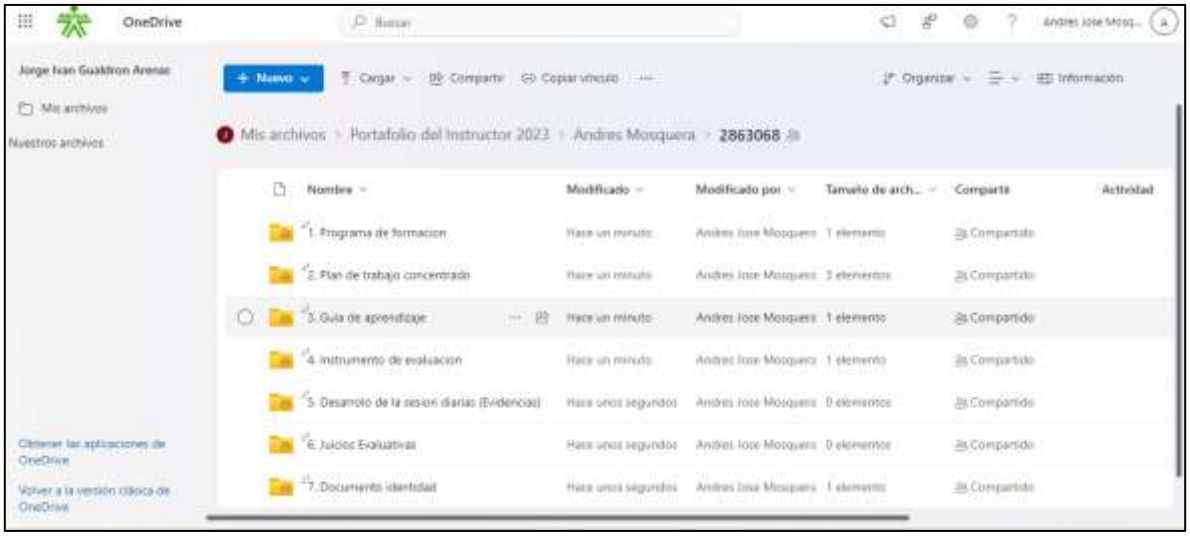
Enlace de seguimiento Ver evidencias **2841194**

Ficha No: 2848937– Elaboración de Conservación de Frutas y Hortalizas



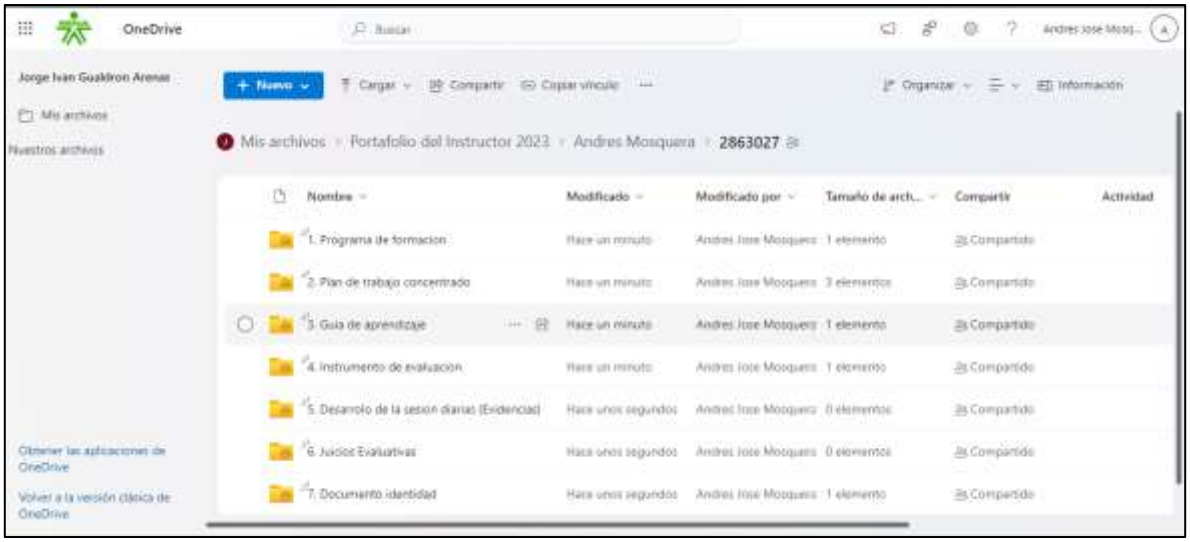
Enlace de seguimiento Ver evidencias **2848937**

Ficha No: 2863068– Higiene y Manipulación de alimentos



Enlace de seguimiento Ver evidencias **2863068**

Ficha No: 2863027– Higiene y Manipulación de alimentos

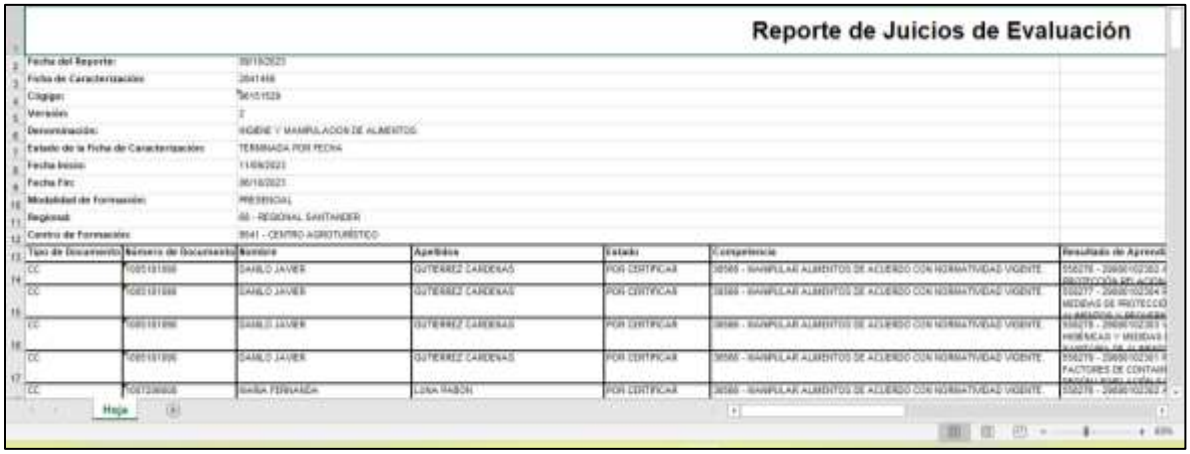


Enlace de seguimiento Ver evidencias **2863027**

2. Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina

Se emitieron juicios evaluativos en los programas: 2841456-2841194

Ficha No. **2841456**

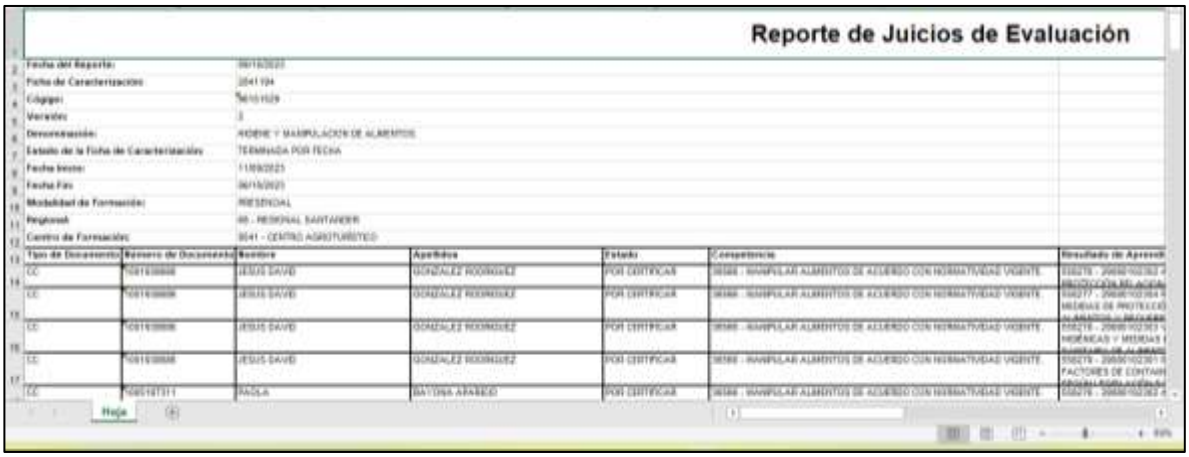


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	30/10/2023
Ficha de Caracterización:	2841456
Código:	9610.1529
Versión:	2
Denominación:	ASEAR Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	11/09/2023
Fecha Fin:	30/10/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	3041 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendi
CC	1005151890	DANILO JAVIER	GUTIERREZ CARDENAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550278 - 2066010236
CC	1005151888	DANILO JAVIER	GUTIERREZ CARDENAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550277 - 2066010236
CC	1005151890	DANILO JAVIER	GUTIERREZ CARDENAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550278 - 2066010236
CC	1005151890	DANILO JAVIER	GUTIERREZ CARDENAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550278 - 2066010236
CC	1067238808	MARIA FERNANDA	LUNA RABON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550278 - 2066010236

Ficha No. **2841194**



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	30/10/2023
Ficha de Caracterización:	2841194
Código:	9610.1529
Versión:	2
Denominación:	ASEAR Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	11/09/2023
Fecha Fin:	30/10/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	3041 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendi
CC	1081838808	JESUS DAVID	GONZALEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550278 - 2066010236
CC	1081838808	JESUS DAVID	GONZALEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550277 - 2066010236
CC	1081838808	JESUS DAVID	GONZALEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550278 - 2066010236
CC	1081838808	JESUS DAVID	GONZALEZ RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550278 - 2066010236
CC	1005157311	PAOLA	BATTINA ARABEDO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	550278 - 2066010236

3. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Se impartió formación en los siguientes programas de formación: 2841456-2841194

Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Juicios Evaluativos **2841456** Ver evidencia
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Juicios Evaluativos **2841194** Ver evidencia

4. Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, · fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

Se realizó la entrega de documentos ingreso de los aspirantes matriculados en los siguientes programas de formación 2841456-2841194-2848937-2863068-2863027

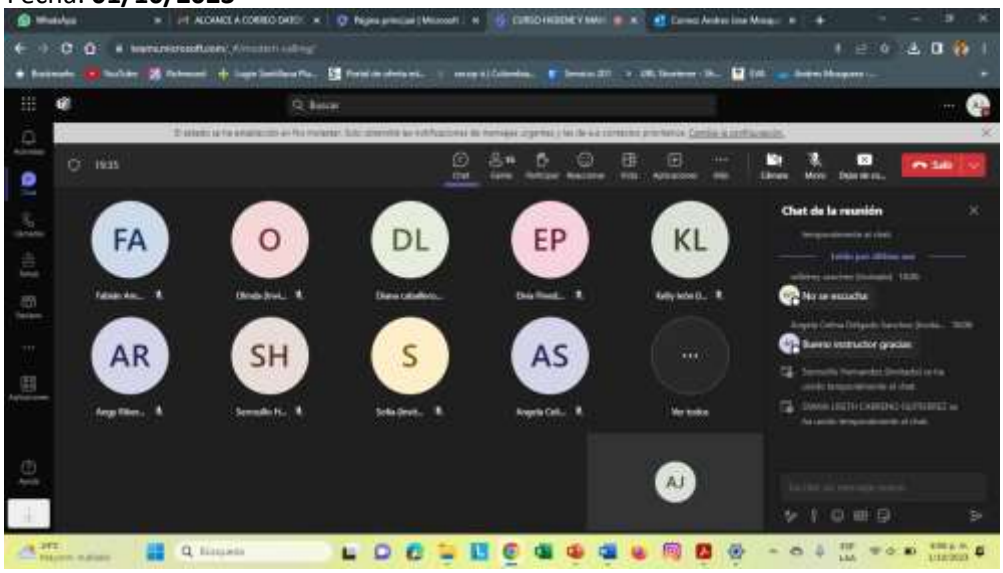
Evidencias 2817815 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia – 2841456**
Evidencias 2817875 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia – 2841194**
Evidencias 2817837 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia – 2848937**
Evidencias 2863068 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia – 2863068**
Evidencias 2863027 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia – 2863027**

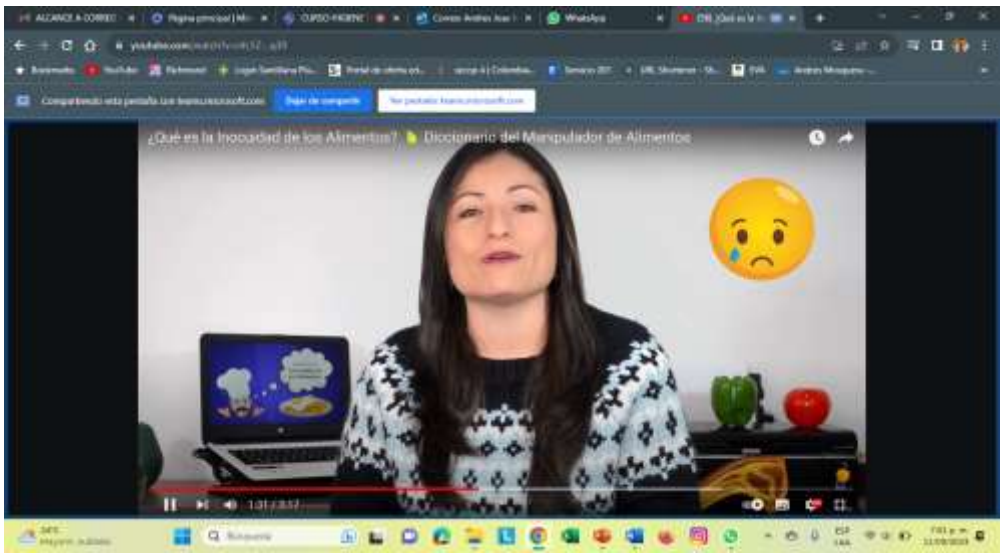
5. Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación

EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL
ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4954066 del 2023
MES DE OCTUBRE

Evidencias 2841456 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San gil No 1 por medio TIC y Presencial. Fecha: 01 al 06 octubre

Fecha: **01/10/2023**

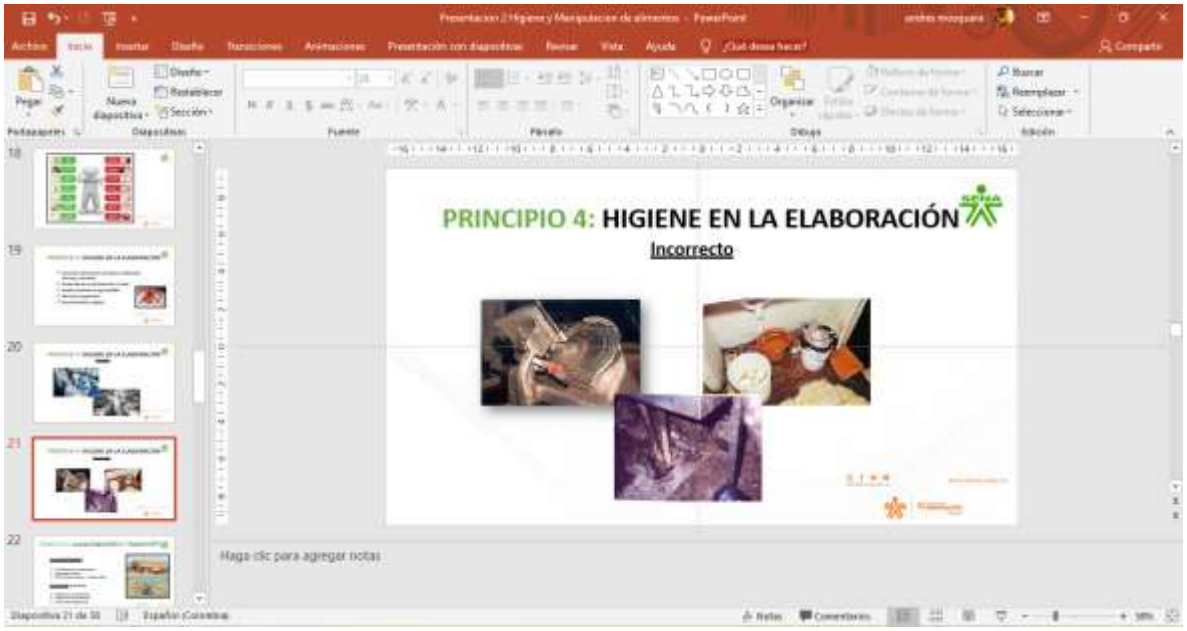




https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EVjHNqHmcgJLtUcXPisHx-cBoWsSVEV0IE0L8Qk6bOKR5Q

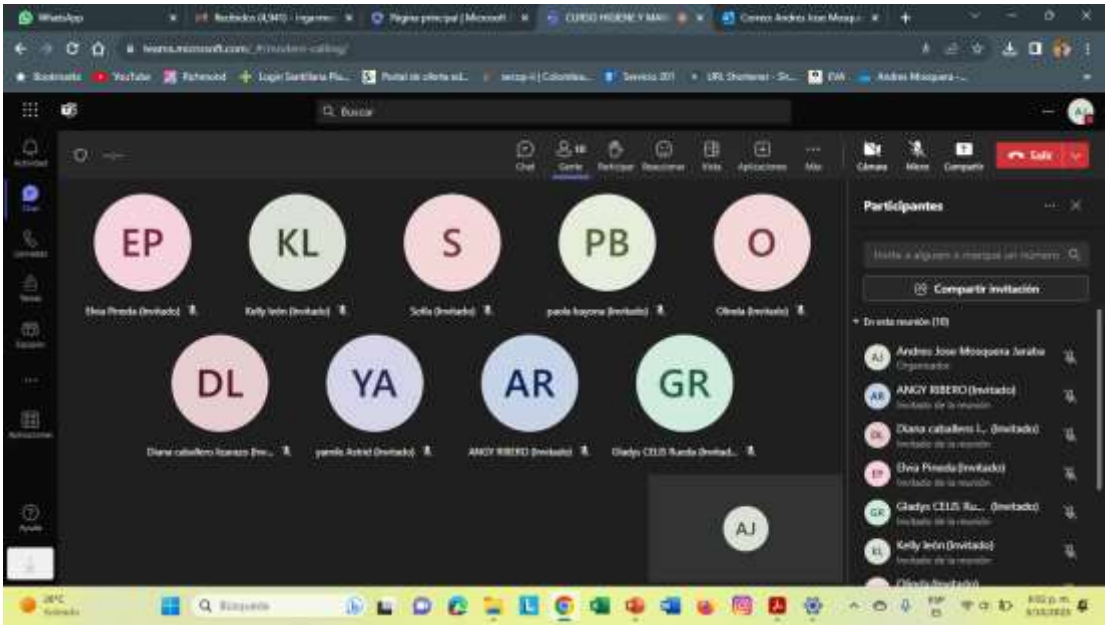
Fecha: **02/10/2023**





https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EcuW4rM8vD1Bn5diCc2FfDkBT6RijbeOwjUT-n6tBOUW1g

Fecha: **03/10/2023**

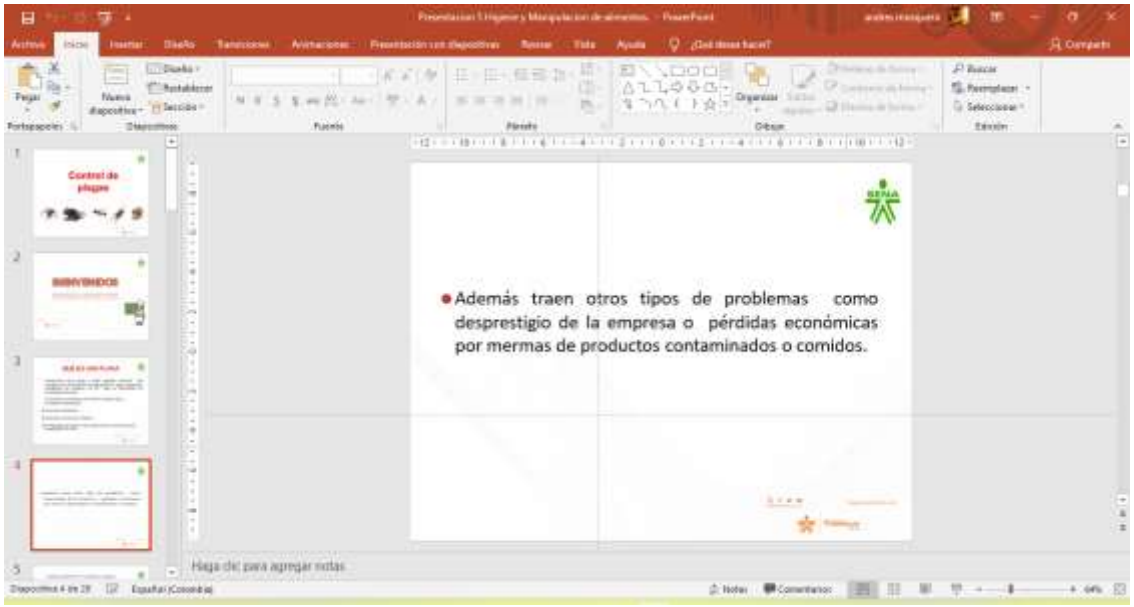




https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EcuW4rM8vD1Bn5diCc2FfDkBT6RijbeOwjUT-n6tBOUW1g

Fecha: **04/10/2023**





https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/Ee_LA4mHKb1Fr9XWnO8c0BcBPGN43fARvW2EgLcr1la5PA

Fecha: **05/10/202**

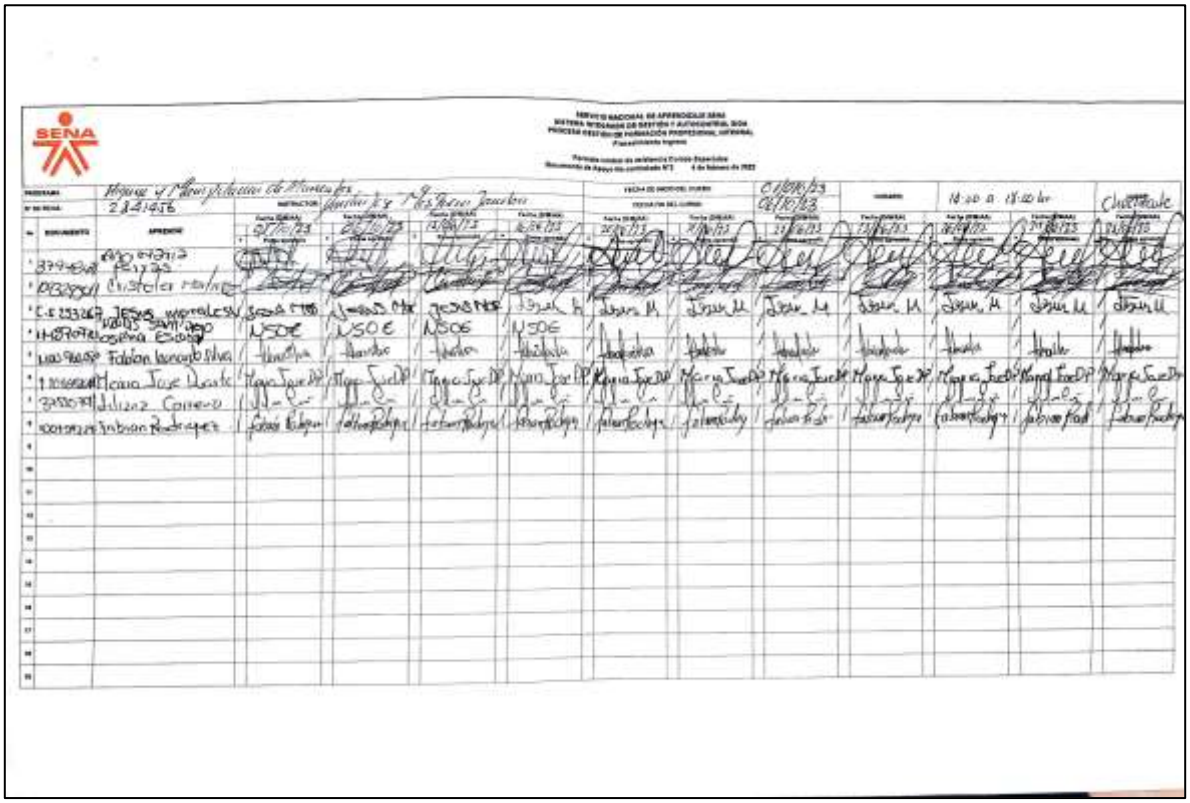




Fecha: **06/10/2023**

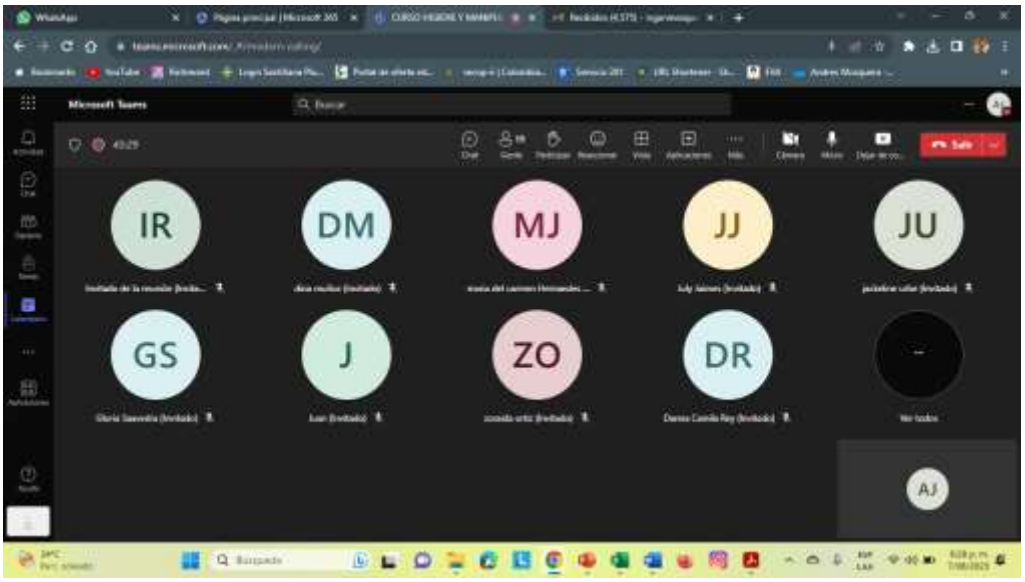






Evidencias 2841194 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San gil No 2 por medio TIC y Presencial. Fecha: 01 al 06 octubre

Fecha: **01/10/2023**

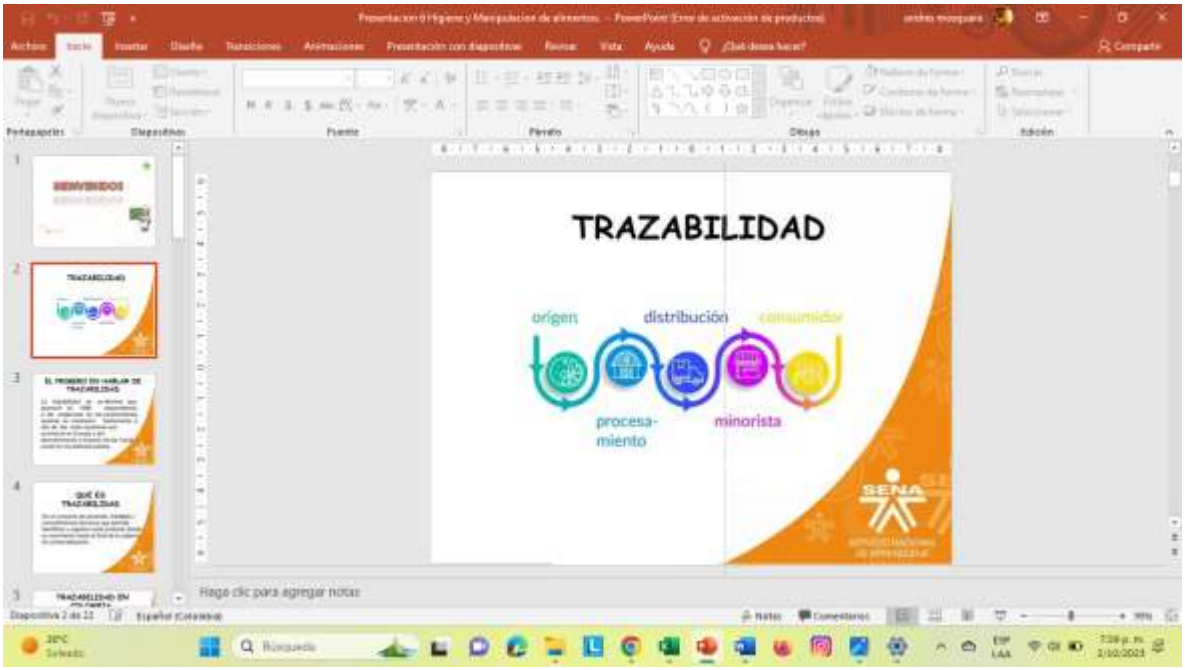




https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EVjHNqHmcgJLtUcXPisHx-cBoWsSVEV0IE0L8Qk6bOKR5Q

Fecha: **02/10/2023**

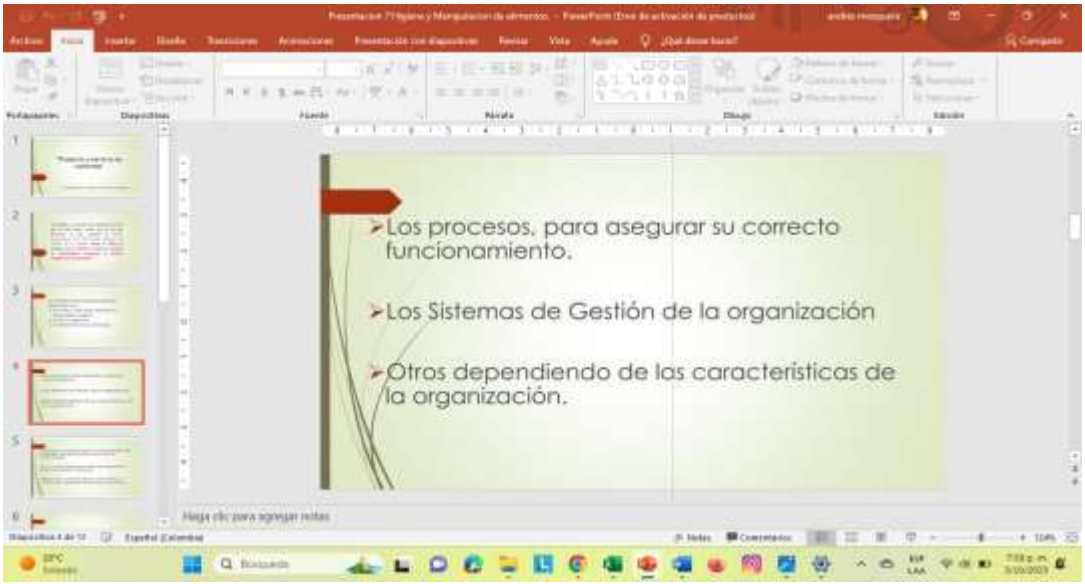




https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EcuW4rM8vD1Bn5diCc2FfDkBT6RijbeOwjUT-n6tBOUW1g

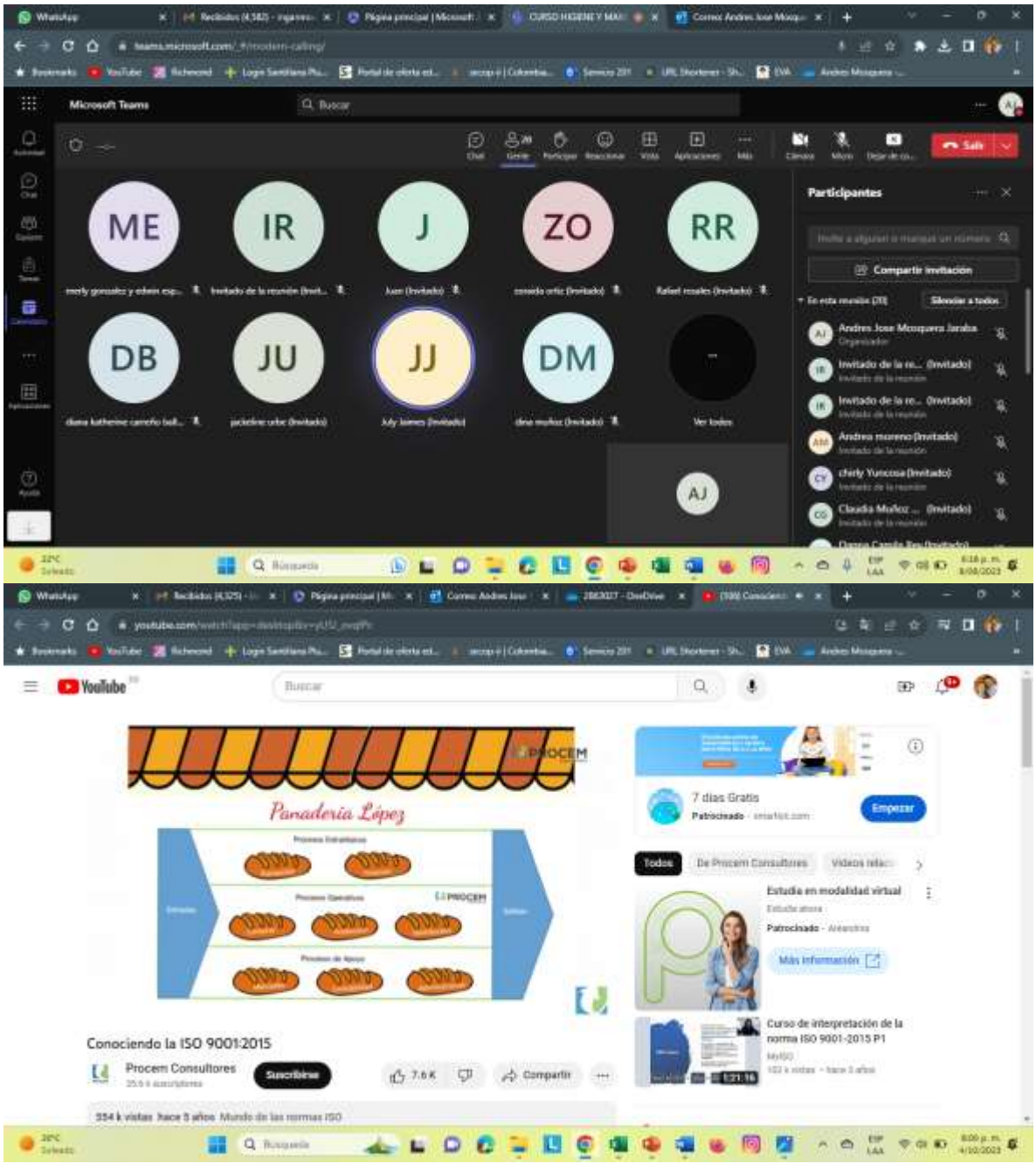
Fecha: **03/10/2023**





https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EcuW4rM8vD1Bn5diCc2FfDkBT6RijbeOwjUT-n6tBOUW1g

Fecha: **04/10/2023**



https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/Ee_LA4mHKb1Fr9XWnO8c0BcBPGN43fARvW2EgLcr1la5PA

Fecha: **05/10/202**

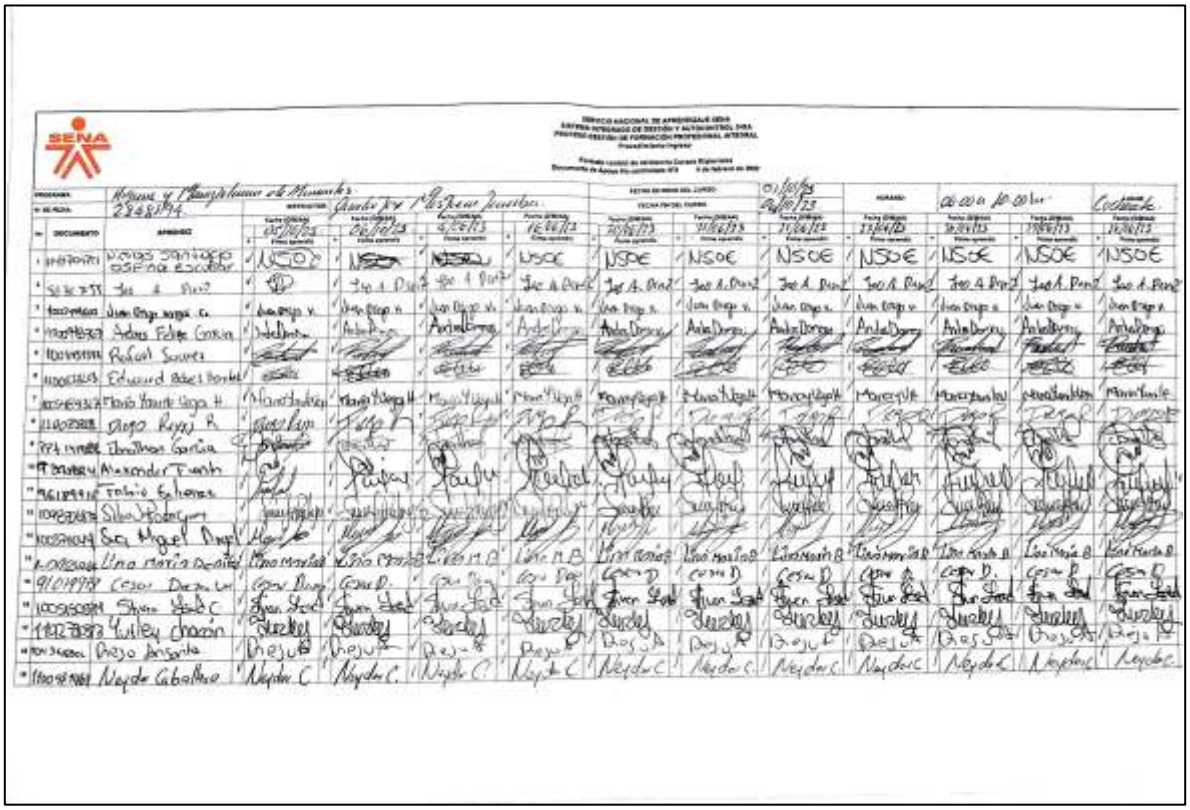




Fecha: **06/10/2023**

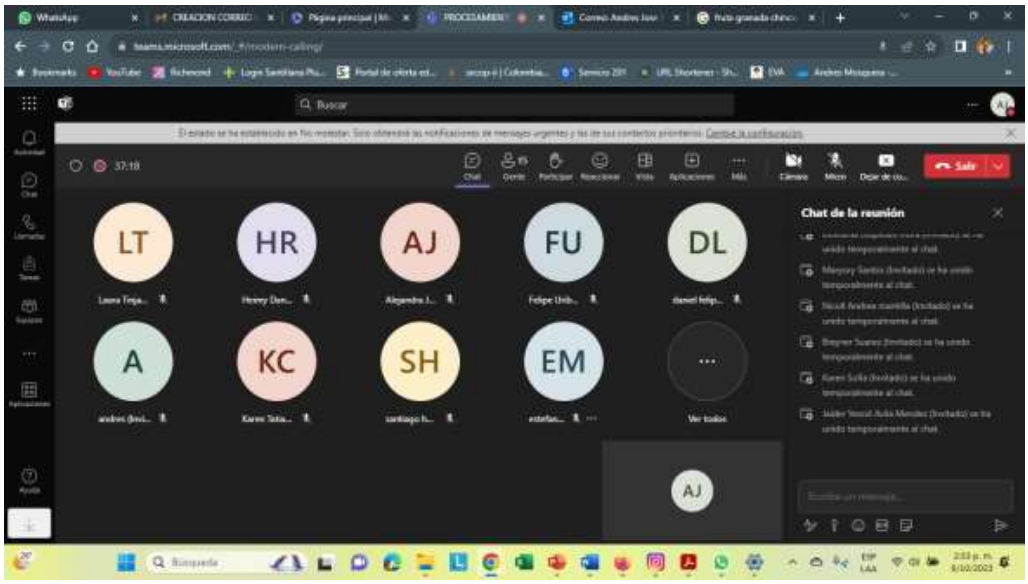


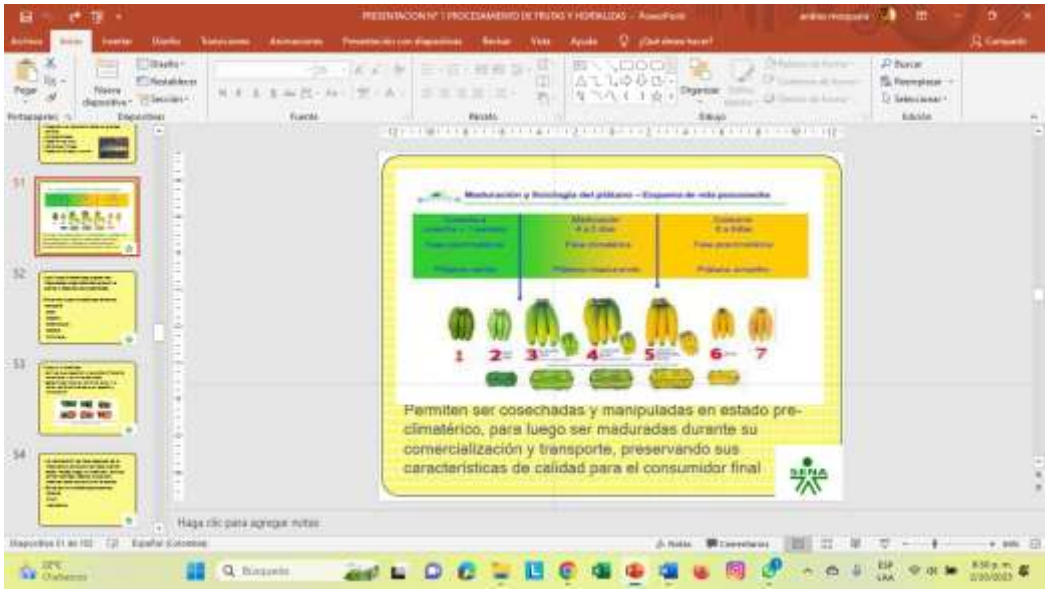




Evidencias 2848937 Curso Elaboración de Conservas de Frutas y Hortalizas San Gil No 3 por medio TIC. Fecha: 05-06,20-21, 27- 28 Octubre

Fecha: **05/10/2023**





https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EXxtF4K6_x1Jojo_7wnQNZQBCrfubvbRIhI06H8_LsBgqQ

Fecha: **06/10/2023**





https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EXxtF4K6_x1Jojo_7wnQNZQBCrfubvbRIhI06H8_LsBgqQ

Fecha: **20/10/2023**







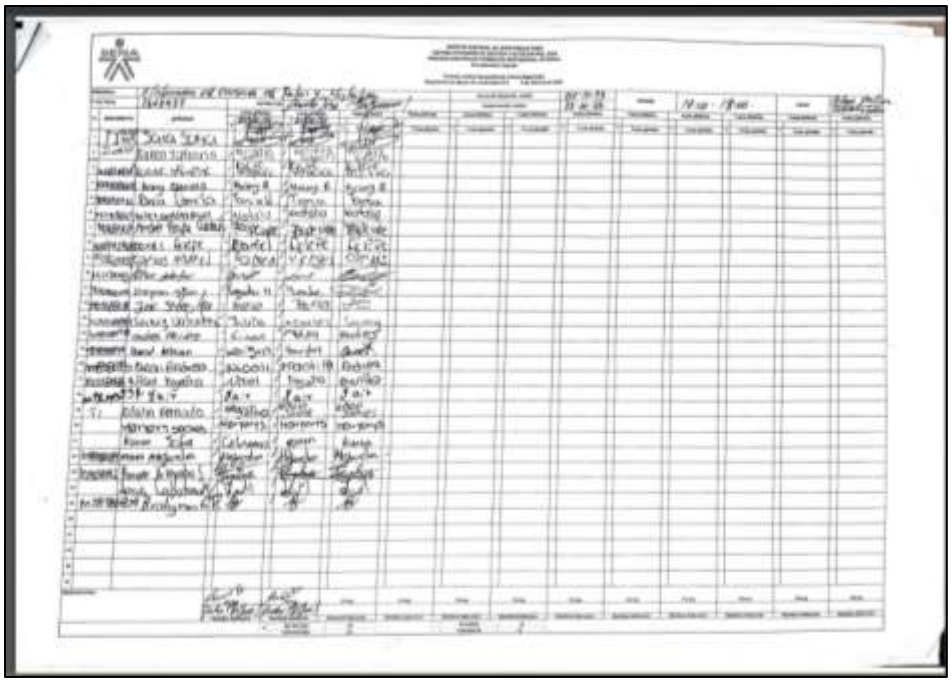


Fecha: **21/10/2023**





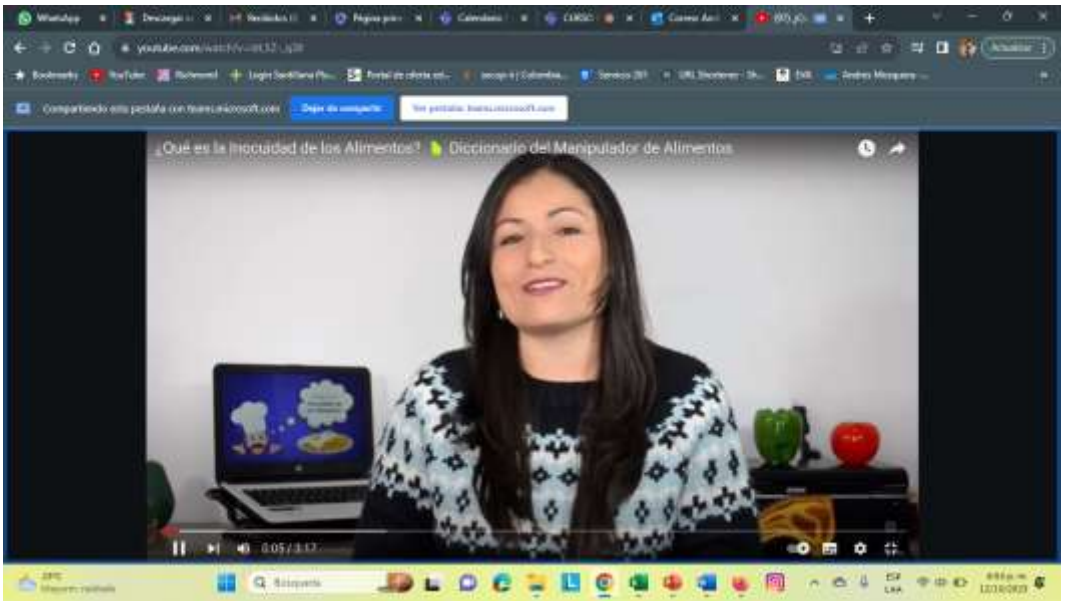




Evidencias 2863068 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil No 4 por medio TIC y Presencial. Fecha: 19 al 31 octubre

Fecha: **19/10/2023**

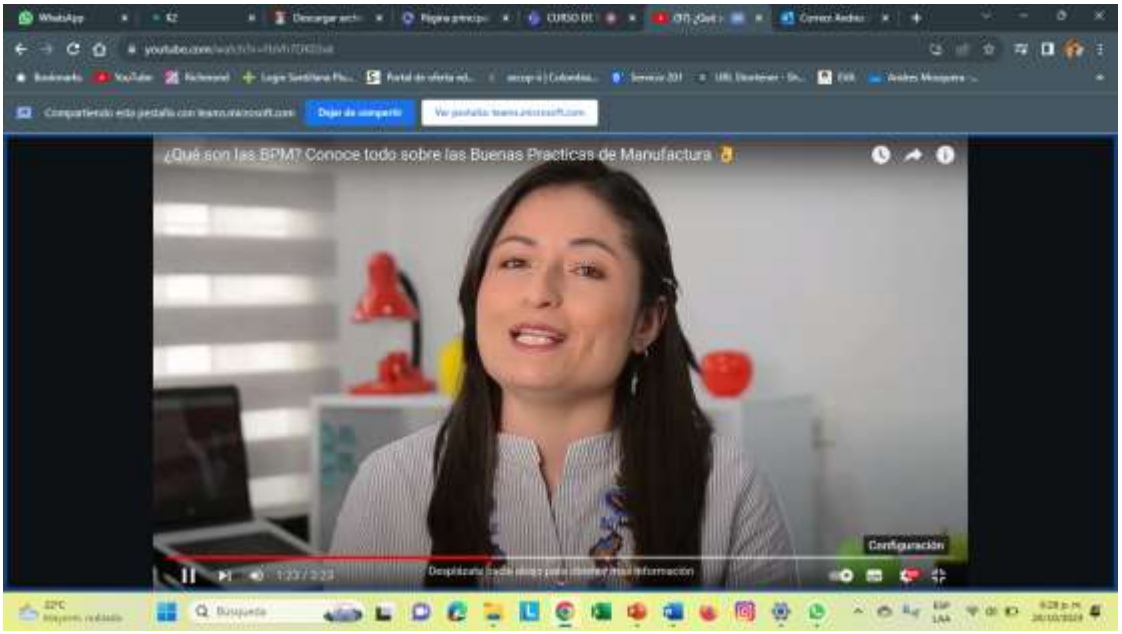




https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EYCX4eaiBo9Lnx_se-UlZQcBUDnqnEc445IwNVuqugg41w

Fecha: **20/10/2023**

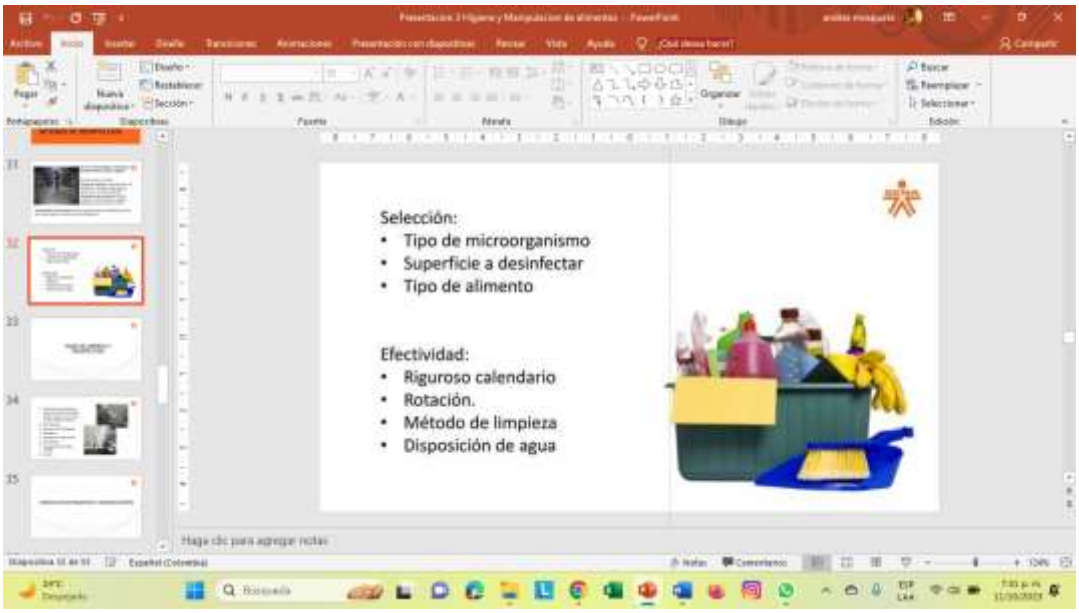




https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EWE6WiIijCtPq5OCNqr6zZkBjCY-SUFkb2AZn2HvBvxEMA

Fecha: **21/10/2023**





https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EenZftAnBitMj3-p-Kq-IO8BryakyoiXDR5cxDRUD9fgRQ

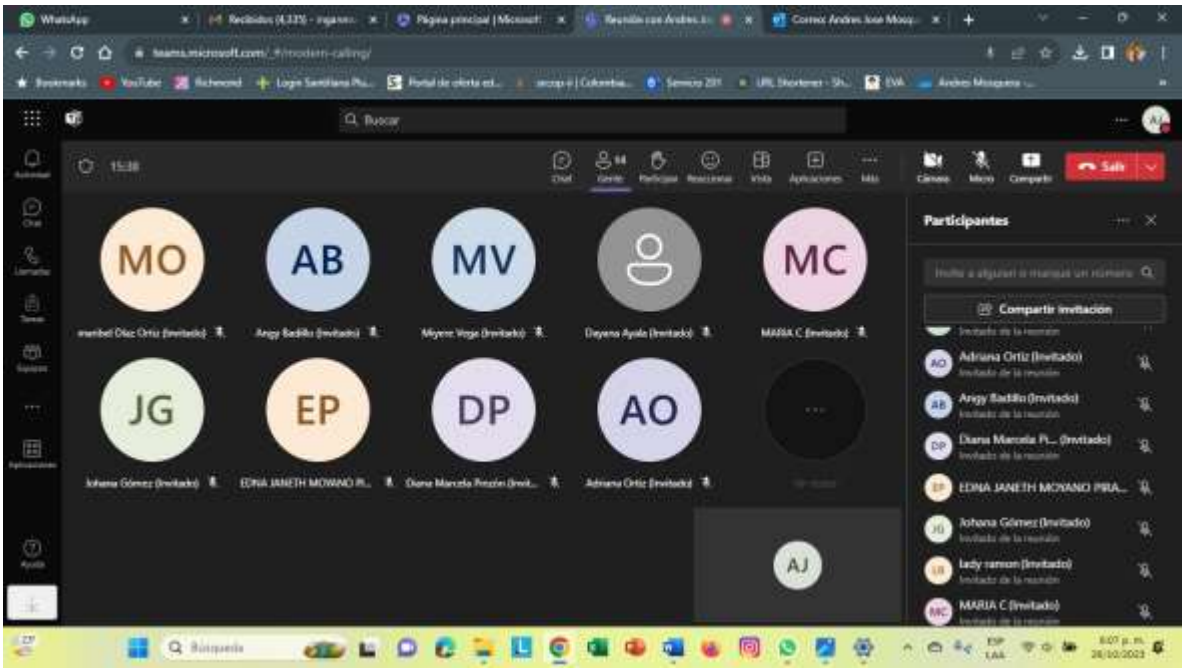
Fecha: **22/10/2023**

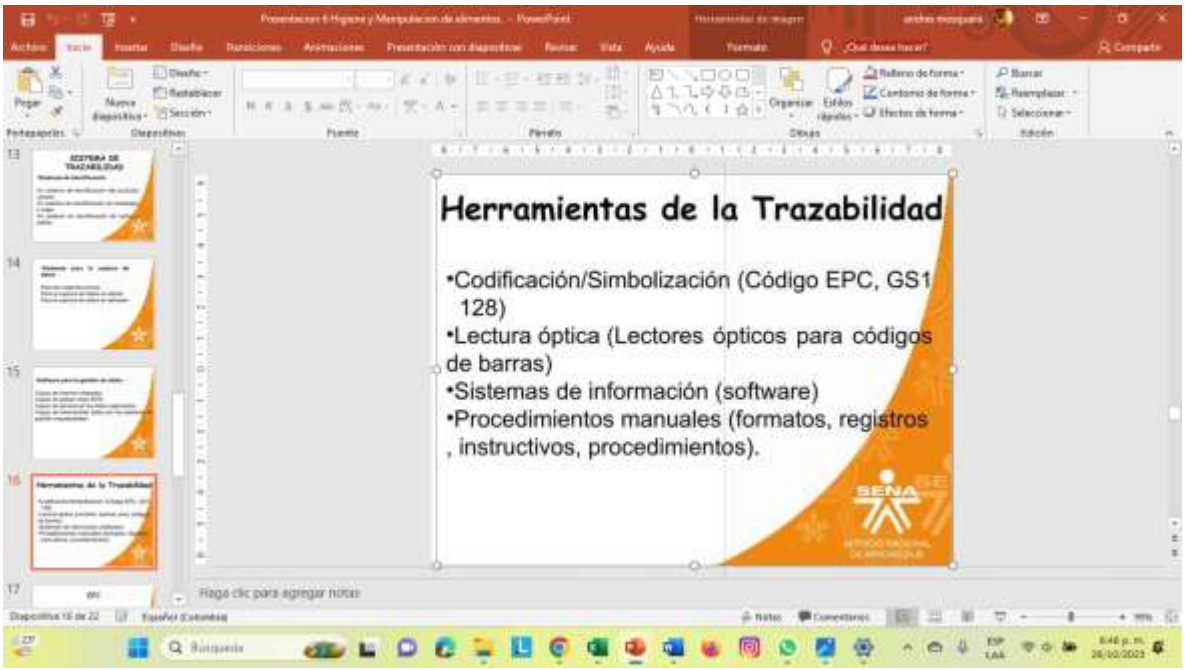




https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EenZftAnBitMj3-p-Kq-IO8BryakyoiXDR5cxDRUD9fgRQ

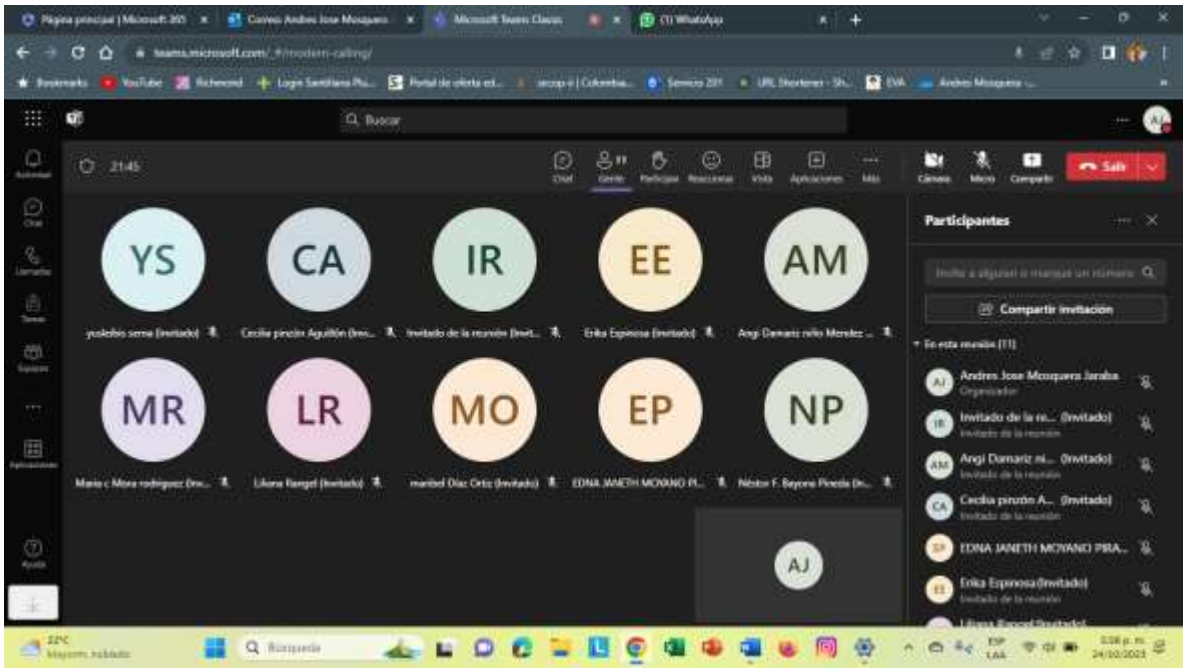
Fecha: **23/10/2023**





https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/ETQS5wTL7LxClw7FGBju9EwBOpt_ljonAi9i4URTVYkbMQ

Fecha: **24/10/2023**

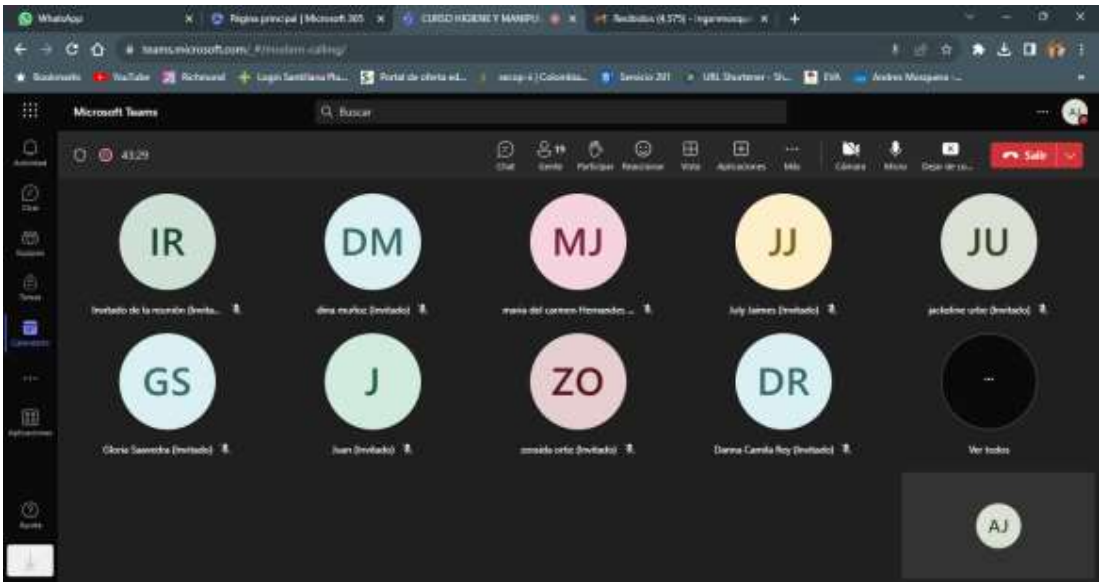




https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EaFyqaJprqFNsbMKWOaYyDEBgYfkW2ag-gRe7ThlgO61xg

Evidencias 2863027 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil No 5 por medio TIC y Presencial. Fecha: 19 al 31 octubre

Fecha: **19/10/2023**





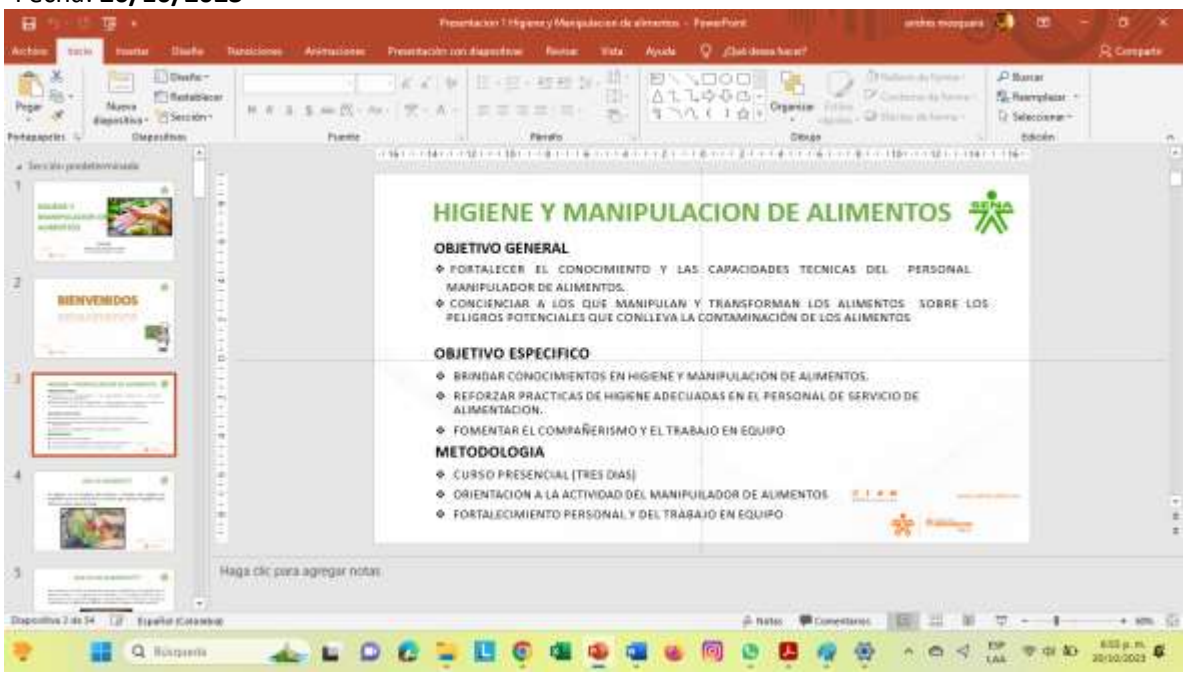
LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

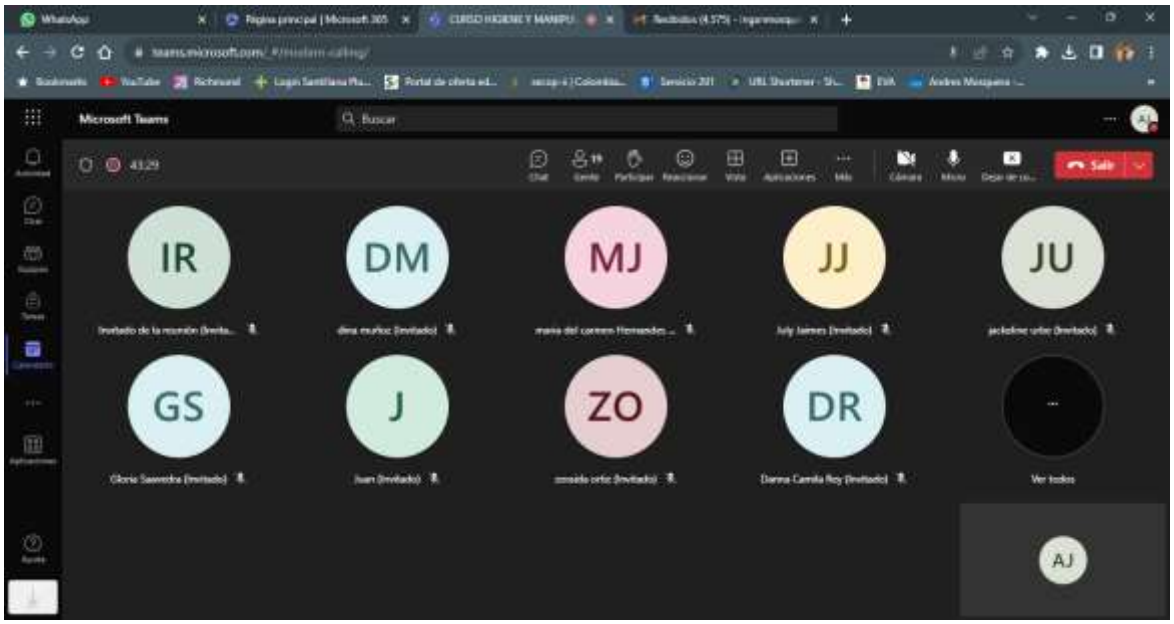
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha Inicio Programa: 31/07/2018 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
	Asegurar la higiene de los alimentos es un objetivo de obligatorio cumplimiento para la industria de alimentos dedicada al procesamiento. Por lo tanto, el talento humano que manipula alimentos debe aportar para que las empresas productoras entreguen al mercado productos que garanticen condiciones inocuas para el consumidor, manteniendo las características físicas químicas, microbiológicas y sensoriales. Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toma un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública. Las razones expuestas determinan la necesidad de contar con un programa de formación que

https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EenZftAnBitMj3-p-Kq-IO8BryakyoiXDR5cxDRUD9fgRQ

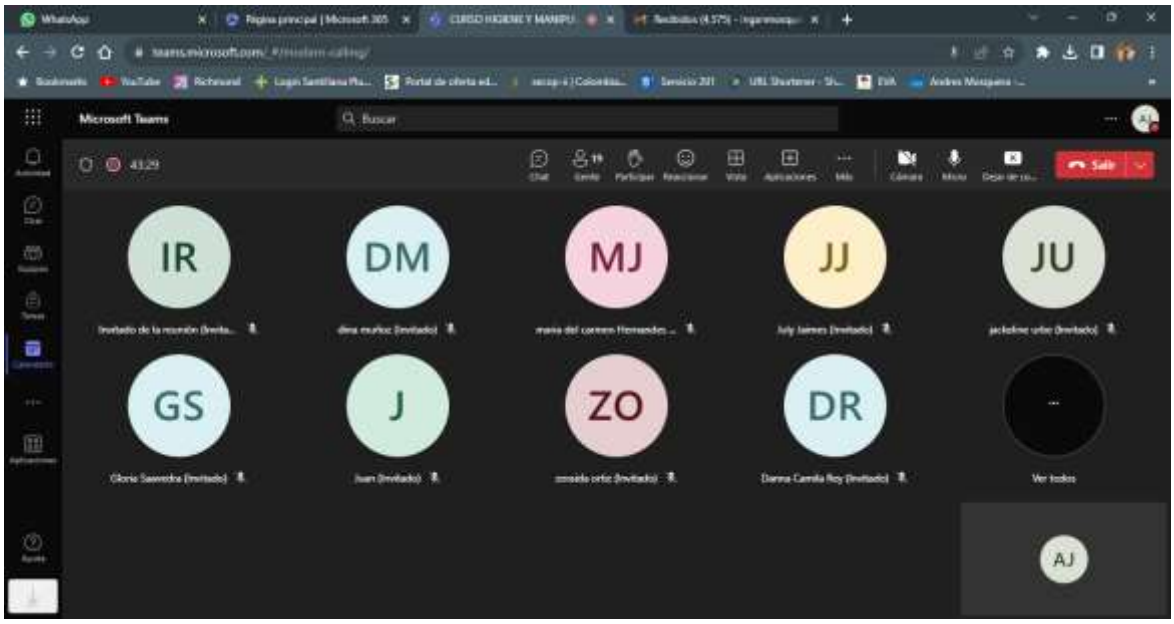
Fecha: **20/10/2023**

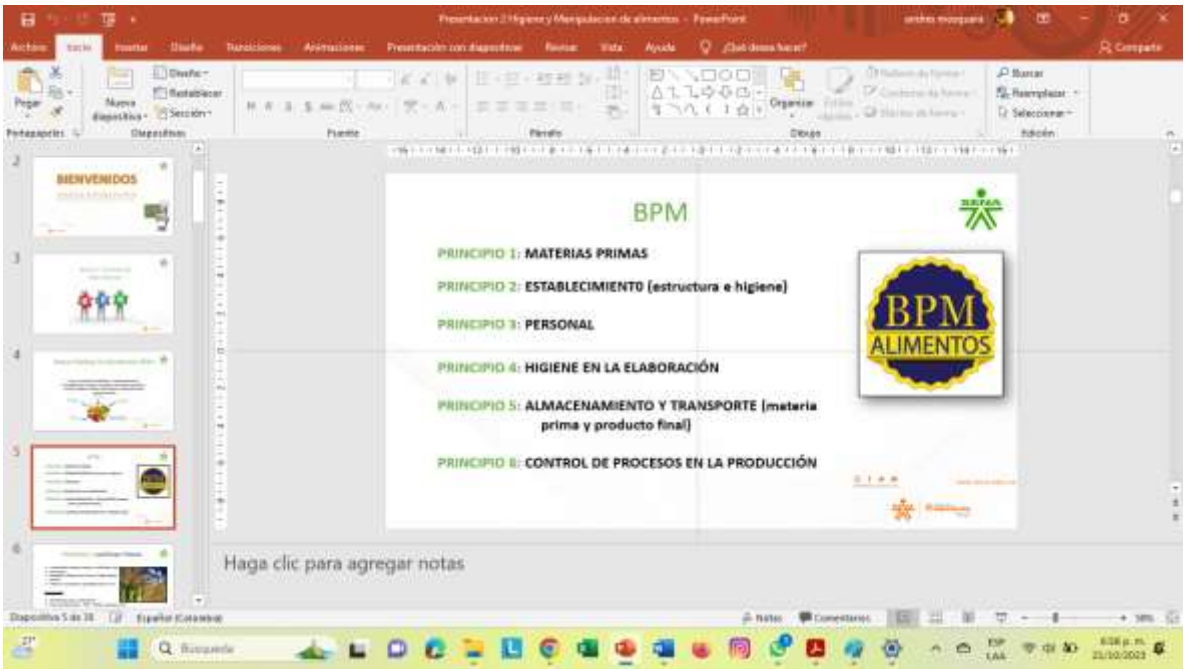




https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EenZftAnBitMj3-p-Kq-IO8BryakyoiXDR5cxDRUD9fgRQ

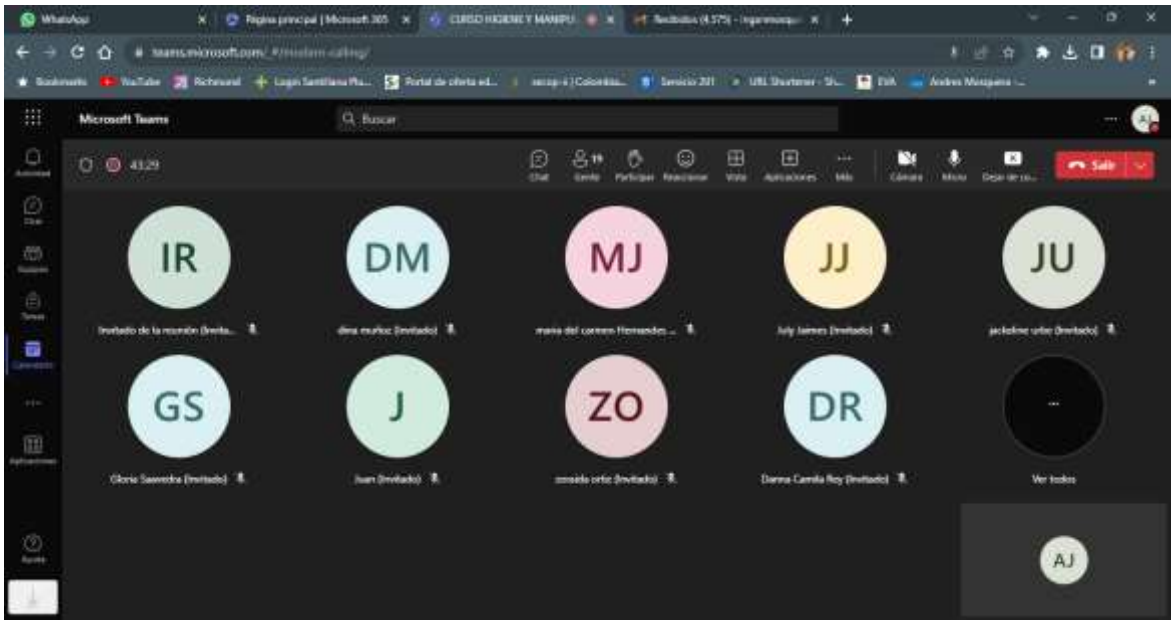
Fecha: **21/10/2023**

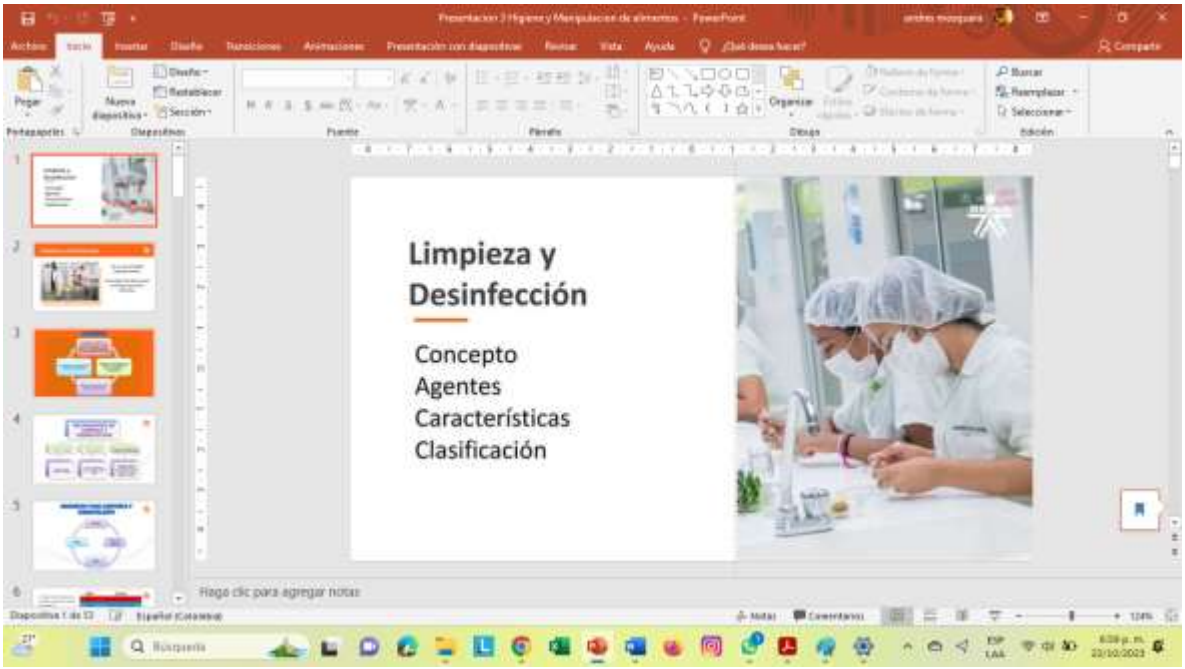




https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EenZftAnBitMj3-p-Kq-IO8BryakyoiXDR5cxDRUD9fgRQ

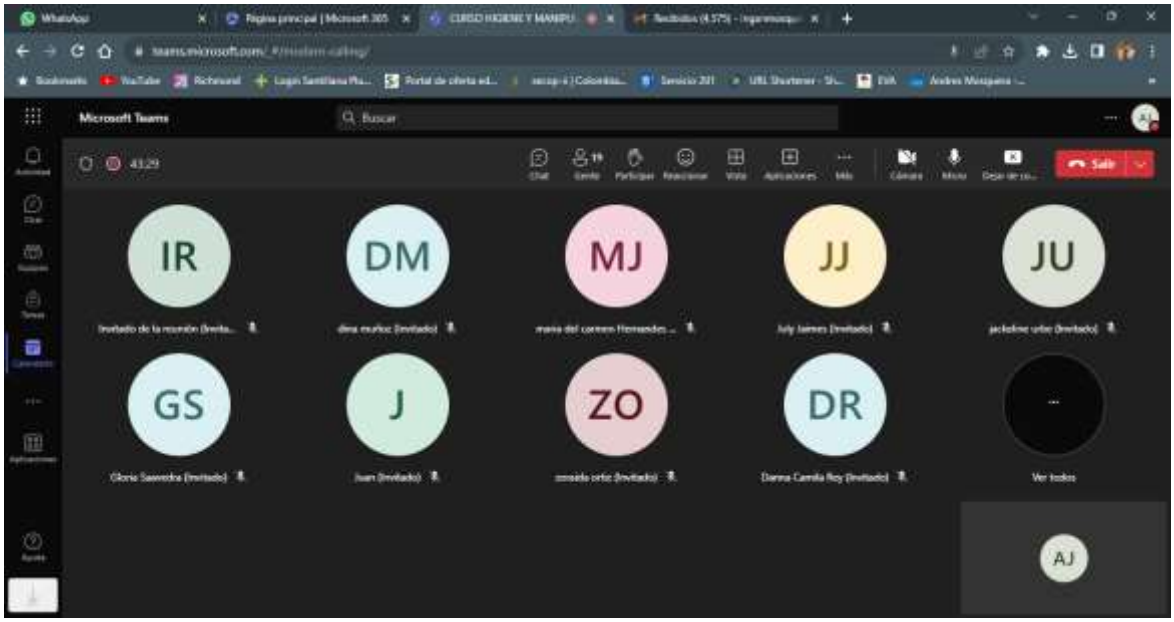
Fecha: **22/10/2023**





https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EenZftAnBitMj3-p-Kq-IO8BryakyoiXDR5cxDRUD9fgRQ

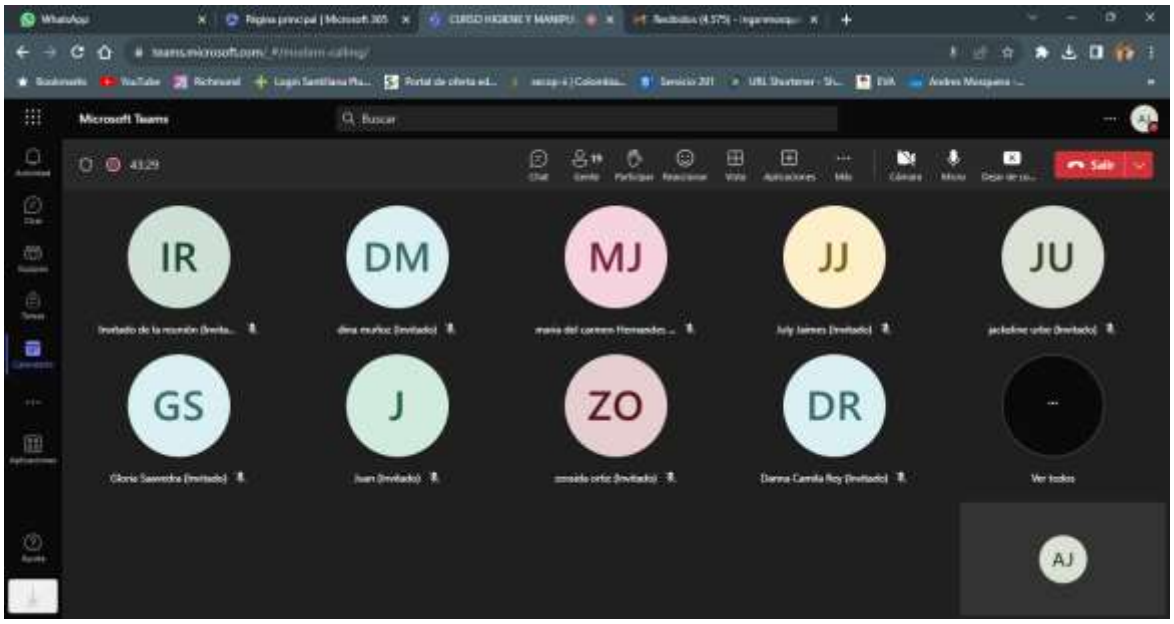
Fecha: **23/10/2023**

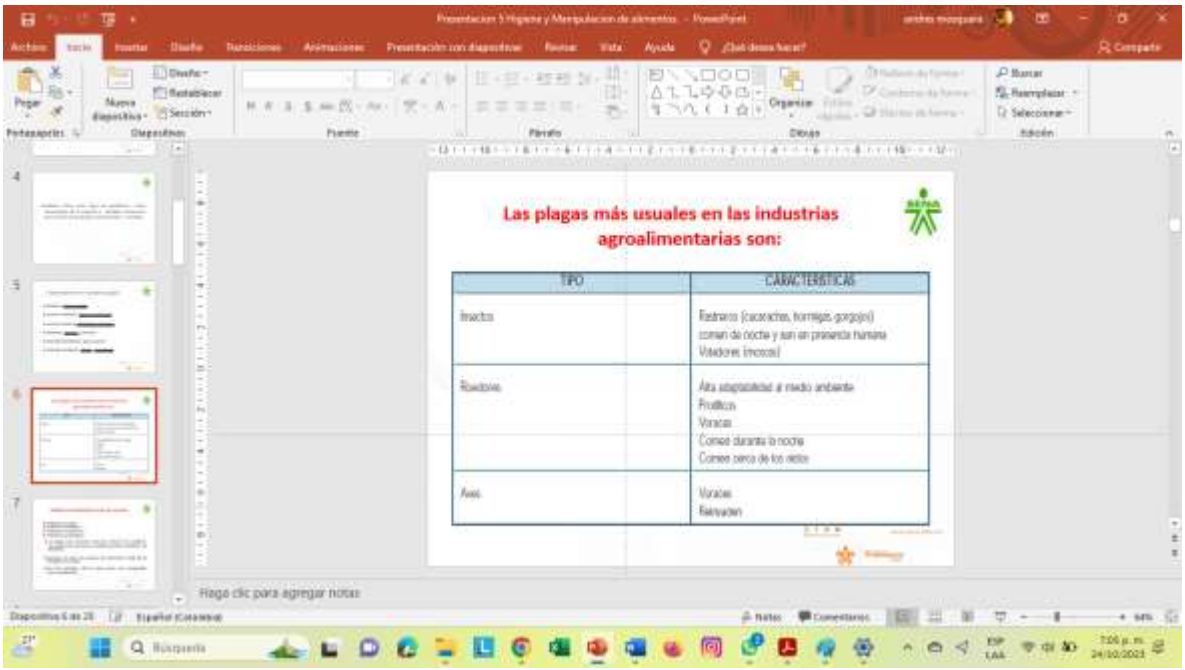




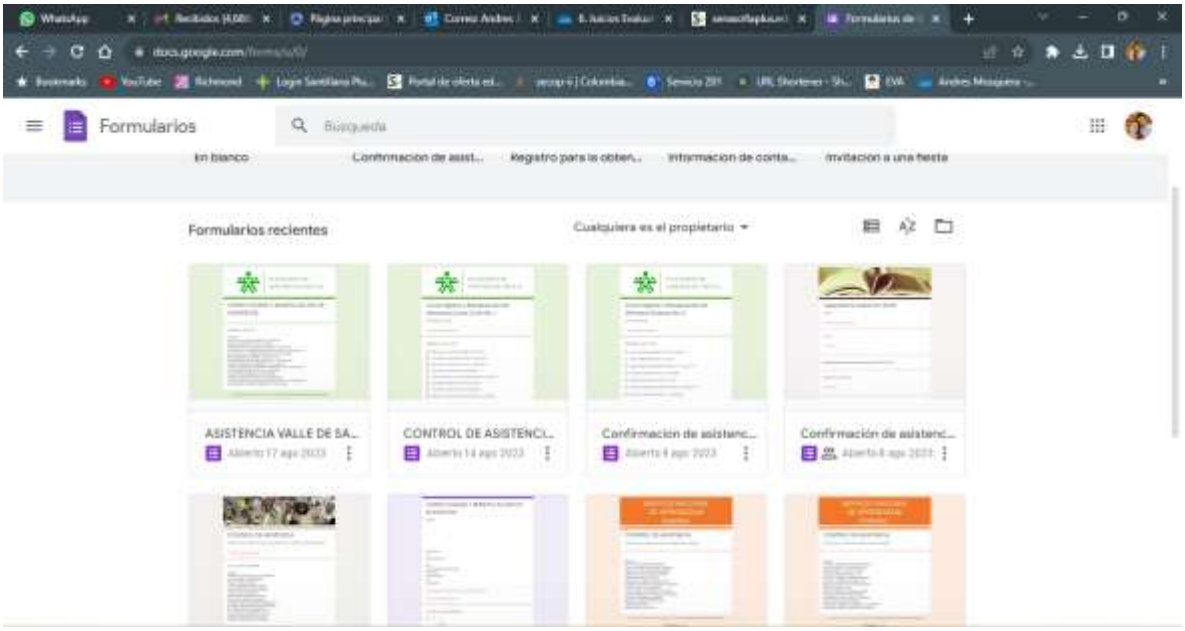
https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EenZftAnBitMj3-p-Kq-IO8BryakyoiXDR5cxDRUD9fgRQ

Fecha: **24/10/2023**



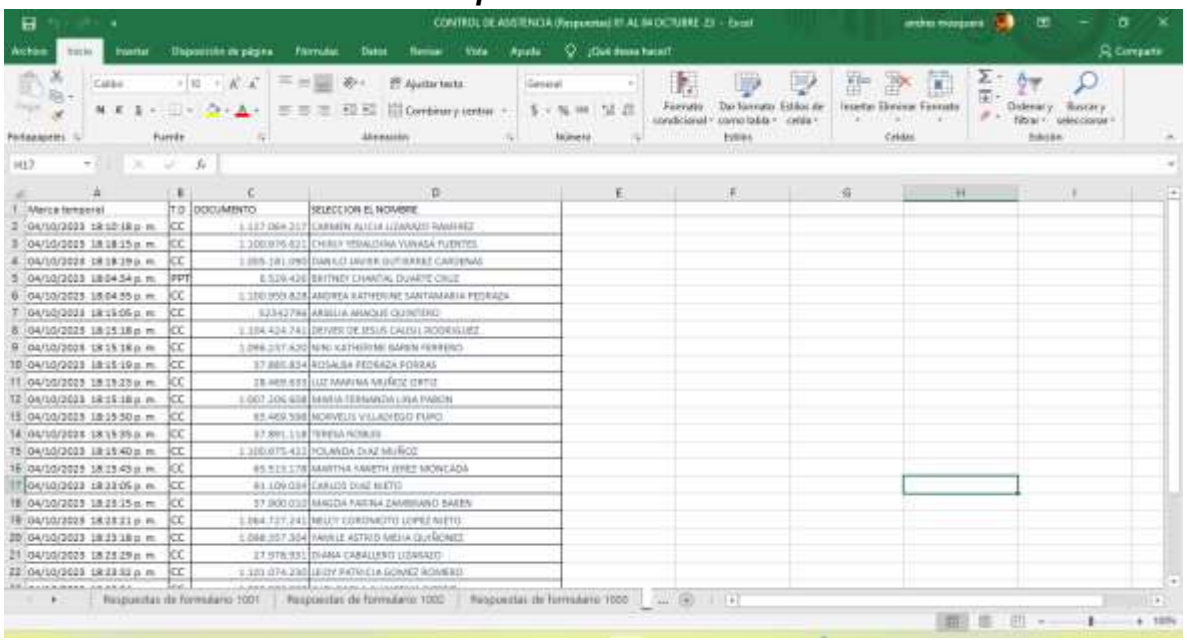


https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/g/personal/ajmosqueraj_sena_edu_co/EenZftAnBitMj3-p-Kq-IO8BryakyoiXDR5cxDRUD9fgRQ


Formularios
Búsqueda
En blanco
Confirmación de asist...
Registro para la obten...
Información de conta...
Invitación a una fiesta
Formularios recientes
Cualquiera es el propietario
ASISTENCIA VALLE DE SA...
CONTROL DE ASISTENCI...
Confirmación de asistenc...
Confirmación de asistenc...

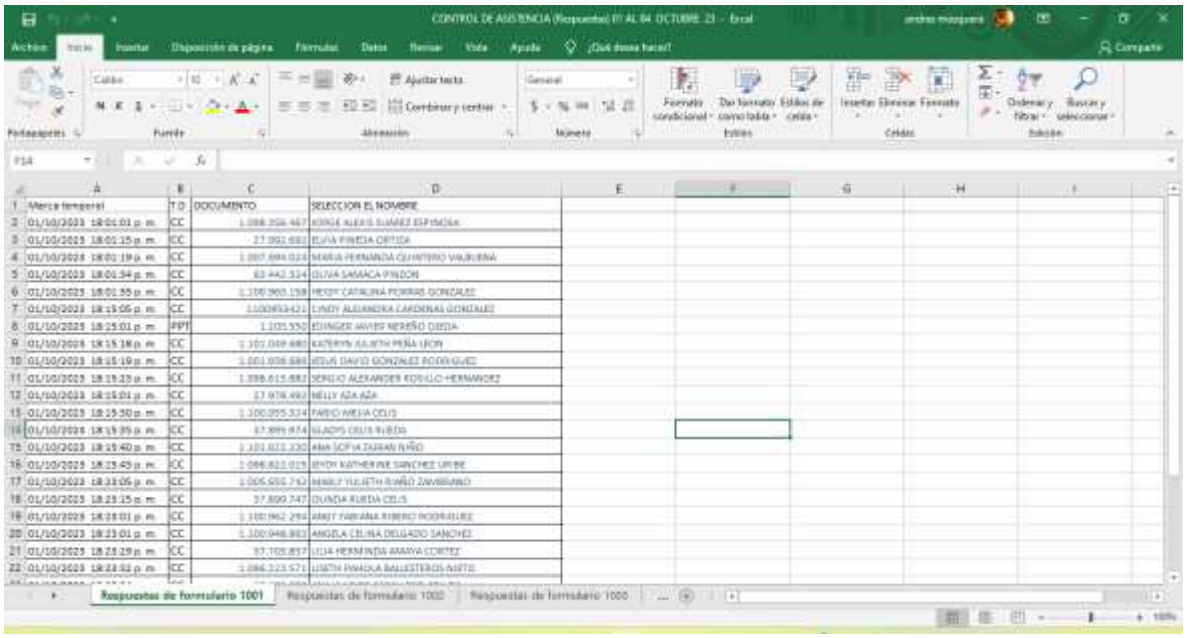
Listado de asistencias del programa de formación orientados en el mes de agosto

Evidencias asistencia de la ficha No. 2841456 curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil No 1 por medio TIC. Fecha:01 al 06 octubre

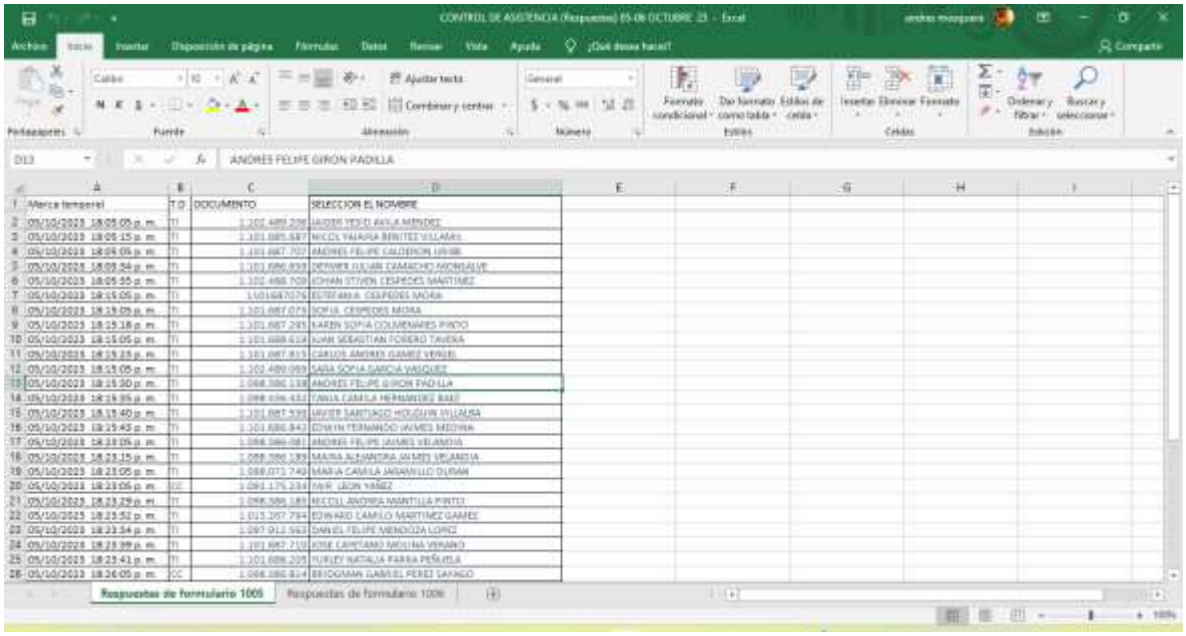


	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	Marca temporal	T D	DOCUMENTO	SELECCION EL NOMBRE					
2	04/10/2023 18:10:18 p. m.	CC	1.127.064.217	CARMEN ALICIA LIZARAZO RAMIREZ					
3	04/10/2023 18:18:15 p. m.	CC	1.100.976.621	CHERLY YESALDINA YUNASA FUENTES					
4	04/10/2023 18:18:19 p. m.	CC	1.005.181.095	DARLIT JAVIER GUTIERREZ CARDENAS					
5	04/10/2023 18:04:54 p. m.	PPT	6.526.426	BRITNEY CHANTAL DUARTE CRUZ					
6	04/10/2023 18:04:55 p. m.	CC	1.100.959.828	ANDREA KATHERINE SANTAMARIA PEDRAZA					
7	04/10/2023 18:15:06 p. m.	CC	63342794	ARBELIA AMAQUE QUINTERO					
8	04/10/2023 18:25:18 p. m.	CC	1.104.424.741	DRIVER DE JESUS CALDU RODRIGUEZ					
9	04/10/2023 18:15:18 p. m.	CC	1.098.237.420	NINI KATHERINE BARON FERRERO					
10	04/10/2023 18:15:19 p. m.	CC	37.885.834	ROSALBA PEDRAZA FORRAS					
11	04/10/2023 18:19:23 p. m.	CC	28.469.693	LUZ MARINA MUÑOZ ORTIZ					
12	04/10/2023 18:15:18 p. m.	CC	1.007.206.608	MARIA FERNANDA LIMA PABON					
13	04/10/2023 18:19:50 p. m.	CC	63.469.598	NORVELIS VILLADIEGO EMPO					
14	04/10/2023 18:19:35 p. m.	CC	37.891.118	TERESA ROBLES					
15	04/10/2023 18:19:40 p. m.	CC	1.100.075.422	YOLANDA DIAZ MUÑOZ					
16	04/10/2023 18:23:43 p. m.	CC	63.519.178	MARITZA YAMETH PEREZ MONCADA					
17	04/10/2023 18:23:06 p. m.	CC	91.109.034	CARLOS DIAZ NIETO					
18	04/10/2023 18:23:15 p. m.	CC	37.900.033	MAGDA PATRICIA ZAMBRANO BAREN					
19	04/10/2023 18:23:21 p. m.	CC	1.094.727.241	MELLY CORONADO LOPEZ NIETO					
20	04/10/2023 18:23:18 p. m.	CC	1.098.357.304	FANNLE ASTRID MEDIA QUIÑONEZ					
21	04/10/2023 18:23:29 p. m.	CC	37.978.931	DIANA CABALLERO LIZARAZO					
22	04/10/2023 18:23:33 p. m.	CC	1.101.074.230	LEIDY PATRICIA GOMEZ ROMERO					

Evidencias asistencia de la ficha No. 2841194 curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil No 2 por medio TIC. Fecha:01 al 06 octubre

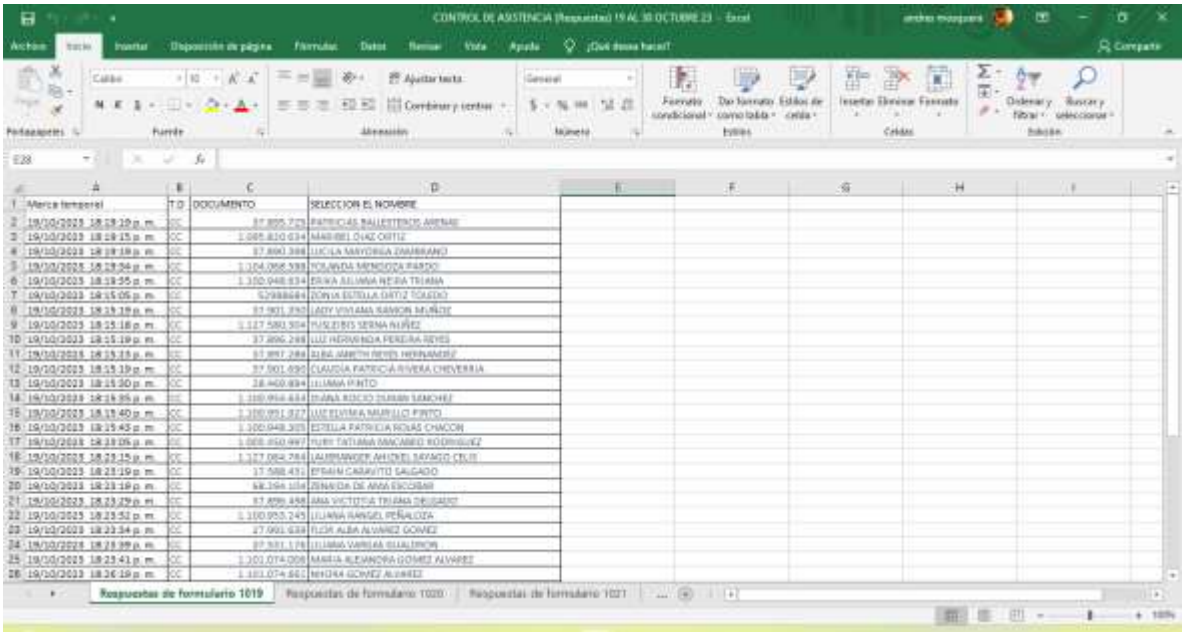


Evidencias asistencia de la ficha No. 2848937 curso Elaboración de Conserva de fruta y hortalizas Confines por medio TIC. Fecha: 05- 06, 20-21, 27-28 octubre



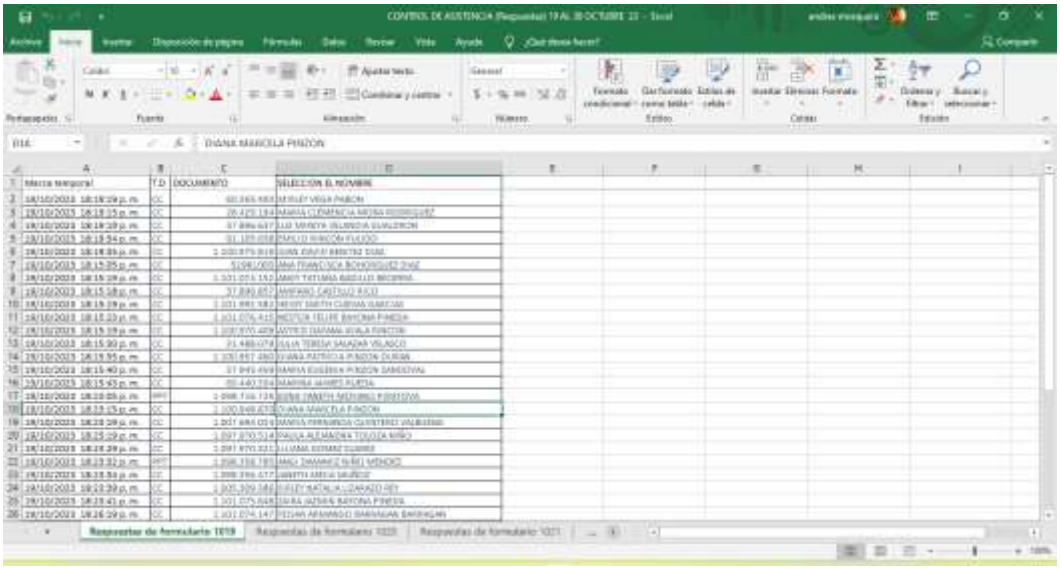
Marca temporal	T.D	DOCUMENTO	SELECCION EL NOMBRE
05/10/2023 18:05:05 p. m.	TI	1.102.489.206	JAIDER TEJEDO AVILA MENDEZ
05/10/2023 18:05:15 p. m.	TI	1.101.885.587	NICOLL YAIRSA BENITEZ VILLAMIL
05/10/2023 18:05:05 p. m.	TI	1.101.887.707	ANDRES FELIPE CALDERON URIBE
05/10/2023 18:05:54 p. m.	TI	1.101.886.858	DEYMER JULIAN CAMACHO MONSALVE
05/10/2023 18:05:55 p. m.	TI	1.102.488.709	JOHAN STIVEN CESPEDES MARTINEZ
05/10/2023 18:15:05 p. m.	TI	1.101687076	ESTEFANIA CESPEDES MORA
05/10/2023 18:15:05 p. m.	TI	1.101.887.075	SOFIA CESPEDES MORA
05/10/2023 18:15:18 p. m.	TI	1.101.887.285	KAREN SOFIA COLMENARES PINTO
05/10/2023 18:15:05 p. m.	TI	1.101.688.614	JUAN SEBASTIAN FORERO TAVERA
05/10/2023 18:15:23 p. m.	TI	1.101.887.815	CARLOS ANDRES GAMEZ VERGEL
05/10/2023 18:15:05 p. m.	TI	1.102.489.089	SARA SOFIA GARCIA VASQUEZ
05/10/2023 18:15:30 p. m.	TI	1.098.386.138	ANDRES FELIPE GIRON PADILLA
05/10/2023 18:15:35 p. m.	TI	1.098.694.453	TANIA CAMILA HERNANDEZ BAEZ
05/10/2023 18:15:40 p. m.	TI	1.101.887.539	JAVIER SANTIAGO HOLGUIN VILLAMIL
05/10/2023 18:15:43 p. m.	TI	1.101.886.843	EDWIN FERNANDO JAIMES MEDINA
05/10/2023 18:23:05 p. m.	TI	1.098.386.081	ANDRES FELIPE JAIMES VILLAMIZA
05/10/2023 18:23:15 p. m.	TI	1.098.386.189	MARIA ALEJANDRA JAIMES VILLAMIZA
05/10/2023 18:23:05 p. m.	TI	1.098.073.749	MARIA CAMILA JARAMILLO DURAN
05/10/2023 18:23:05 p. m.	CC	1.092.175.234	IVER LEON YAÑEZ
05/10/2023 18:23:29 p. m.	TI	1.098.386.189	NICOLL ANDREA MANTILLA PINTO
05/10/2023 18:23:52 p. m.	TI	1.013.297.784	EDWARD CAMILO MARTINEZ GAMEZ
05/10/2023 18:23:34 p. m.	TI	1.097.911.563	DANIEL FELIPE MENDOZA LOPEZ
05/10/2023 18:23:39 p. m.	TI	1.101.887.710	JOSE CAYETANO MOLINA VIVIANO
05/10/2023 18:23:41 p. m.	TI	1.101.686.205	YURLEY NATALIA PARRA PEÑUELA
05/10/2023 18:26:05 p. m.	CC	1.098.386.814	BRIDGMAN GABRIEL PEREZ SAYAGO

Evidencias asistencia de la ficha No. 2863068 curso Higiene y Manipulación de Alimentos San gil No 4 por medio TIC. Fecha: 19 al 30 octubre



Marca temporal	T.D	DOCUMENTO	SELECCION EL NOMBRE
19/10/2023 18:19:10 p. m.	CC	37.895.725	PATRICIA MILLESTEROS ARENAS
19/10/2023 18:19:15 p. m.	CC	1.095.810.634	MARIBEL DIAZ ORTIZ
19/10/2023 18:19:19 p. m.	CC	37.890.398	LUCILA MAYORGA ZAMBRANO
19/10/2023 18:19:54 p. m.	CC	1.104.068.588	YOSLANDA MENDOZA PARDO
19/10/2023 18:19:55 p. m.	CC	1.100.948.634	ERIKA JULIANA NEIRA TRIANA
19/10/2023 18:15:05 p. m.	CC	52988684	ZONIA ESTELLA ORTIZ TOASIJO
19/10/2023 18:15:19 p. m.	CC	37.901.292	LADY VIVIANA RAMON MUÑOZ
19/10/2023 18:15:18 p. m.	CC	1.127.580.304	YUSLEIDIS SERNA NUÑEZ
19/10/2023 18:15:19 p. m.	CC	37.896.248	LUZ HERMINDA PEREIRA REYES
19/10/2023 18:15:33 p. m.	CC	37.897.284	ELBA JANETH REYES HERNANDEZ
19/10/2023 18:15:19 p. m.	CC	37.901.695	CLAUDIA PATRICIA RIVERA CHIVERRIA
19/10/2023 18:15:30 p. m.	CC	28.460.884	LILIANA PINTO
19/10/2023 18:15:35 p. m.	CC	1.100.954.654	DIANA ROCIO DURAN SANCHEZ
19/10/2023 18:15:40 p. m.	CC	1.100.951.827	LUZ ELVIRA MURILLO PINTO
19/10/2023 18:15:43 p. m.	CC	1.100.948.305	ESTELLA PATRICIA ROJAS CHACON
19/10/2023 18:19:06 p. m.	CC	1.065.650.997	RUBY TATIANA MACAREO RODRIGUEZ
19/10/2023 18:23:15 p. m.	CC	1.127.084.784	LAURIANGER AMADEL SAYAGO CELIS
19/10/2023 18:23:19 p. m.	CC	37.588.451	EFRAIN CARVAJO SALGADO
19/10/2023 18:23:19 p. m.	CC	68.394.104	ZENAYDA DE ANNA ESCOBAR
19/10/2023 18:23:29 p. m.	CC	37.899.498	ANA VICTOTIA TRIANA DELGADO
19/10/2023 18:23:52 p. m.	CC	1.100.953.245	LILIANA RANGEL PEÑALOZA
19/10/2023 18:23:34 p. m.	CC	37.901.634	FLOR ALBA ALVAREZ GOMEZ
19/10/2023 18:23:39 p. m.	CC	37.901.178	LILIANA VARGAS GUALDRON
19/10/2023 18:23:41 p. m.	CC	1.101.074.008	MARIA ALEJANDRA GOMEZ ALVAREZ
19/10/2023 18:26:19 p. m.	CC	1.101.074.661	NHORA GOMEZ ALVAREZ

Evidencias asistencia de la ficha No. 2863027 curso Higiene y Manipulación de Alimentos San gil No 5 por medio TIC. Fecha: 19 al 30 octubre



PARTICIPACIÓN EN LA REUNIÓ EN LA REUNIÓN 17 DE OCTUBRE POR EL COORDINADOR ACADÉMICO





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/10/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2841456 - 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 : 24.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2863068 - 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 : 48.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2848937 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2841194 - 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 : 24.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2863027 - 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 : 48.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 168.00

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: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO