PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

QUIBDO NOVIEMBRE 2023

Señor (a)

YILSEN ALEIDA RUIZ CARRILLO
SUPERVISORA CONTRATO No. **5317875**
Cargo de la supervisora: Coordinadora
Dependencia: Formación complementaria
Ciudad: Quibdó

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

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 35895822 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa población víctima, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia 5317875, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de NOVIEMBRE del año 2023 objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada uno de los contratos la suma de ***DOCE MILLONES SEICIENTOS TRES MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE ($12 603 492)*** esta suma será pagada por el Sena al contratista de la siguiente manera a) primer pago correspondiente a 2 días del mes de agosto por un valor de DOSCIENTOS TREINTA Y TRES MIL TRECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS (233 398) b) 3 ***pagos iguales de SEPTIEMBRE a NOVIEMBRE del 2023 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS MCTE ($3.500.970) C/U. c)*** un último pago correspondiente a 16 días del mes de diciembre por

Powered by CamScanner

un valor de un MILLÓN OCHO CIENTO SESENTA Y SIETE MIL CIENTO OCHENTA Y CUATRO PESOS *(1.867.184)*

Será hasta el (16) de (DICIEMBRE) de 2023.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar servicios personales de carácter temporal de dieciséis (16) instructores, para orientar la formación profesional en el nivel complementaria del programa víctima, en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2023, en las Áreas temáticas definidas en el anexo 2

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de Enseñanza-Aprendizaje evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Se elaboran guías de aprendizaje para el desarrollo de las temáticas a impartir.	Desarrollo de las Guías de aprendizajes Registro fotográfico.
2	Orientar los procesos de Enseñanza – Aprendizaje, según las necesidades detectadas e los procesos de evaluación, metodologías de	Se desarrolla la formación de manera presencial de acuerdo con el diseño curricular	registro fotográfico lista de asistencia y guias de aprendizajes.

Powered by CamScanner

	aprendizaje y programas curriculares vigentes.		
3	Programar las actividades de Enseñanza-Aprendizaje evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional	Reporte de planeación pedagógica, para la programación del curso en Sofía plus y elaboración de guías de aprendizaje	Entrega oportuna de la planeación pedagógica para la creación de ficha.
4	Llevar el registro de evidencias de las actividades enseñanza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Se comparte a través de drive las evidencias desarrolladas durante el proceso de formación, de acuerdo con las guías de aprendizaje.	Registro fotográfico y consultar el driver
5	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales	Se realiza el reporte del estado de la formación. La formación se desarrolla de 8am a 12pm	Registro foto gráficos y actividades realizadas

Powered by CamScanner

		De 2pm a 6pm en el municipio de ATRATO (yuto) Numero de fichas 2882579 procesos básicos de panadería 2882583 manipulación de alimento	
6	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Se emiten los juicios evaluativos de los resultados desarrollados durante el mes objeto del contrato	Registro foto gráficos Y evaluación de los aprendices
7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Se realizó el informe correspondiente al mes de NOVIEMBRE	Informe montado en la plataforma secop2
8	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicio, por el conocimiento profesional contratado	No se ha requerido este mes por parte de la supervisión el apoyo en esta obligación	Cuando se requiera instructor

Powered by CamScanner

	previa designación del Director		
9	Reportar 160 horas mes de labores en la formación.	Reporte de las planeaciones, para la programación mensual en Sofía plus	Gestión de tiempo en la plata forma Sofía plus.
10	Aplicar proceso de certificación de norma de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimientos Técnico y Normativo”, según las normas que aplican a la función de instructor.	Cuando se programe procesos de certificación por parte de la regional.	Cuando se requiera instructor
11	Las demás para el cabal cumplimiento de del objeto contractual	No se han solicitado por parte del supervisor.	Cuando se requiera instructor

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			FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS

Powered by CamScanner

	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	INICIO	FINALIZACIÓN
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.**8371906542** de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites*") expedido por el mi planilla correspondiente al mes de **OCTUBRE** del 2023

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO x__ he suscrito otro u otros contratos con entidades(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y

Powered by CamScanner

publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA

Contratista

C.C. No. 35895822

Recibí a satisfacción:

Firma

YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO

Supervisora Contrato 5317875 de 2023

Coordinador.

Powered by CamScanner

Evidencia fotográfica curso de panadería municipio Atrato

ELABORACIÓN DE PAN DE BONO







Powered by CamScanner

ELABORACIÓN DE MUFFÍNS DE CHOCOLATE Y TORTA DE NARANJA









ELABORACIÓN DE PAN COMÚN CON QUESO





Powered by CamScanner





ELABORACION DE PANDERO





Powered by CamScanner

EVIDENCIA CURSO MANIPULACION DE ALIMENTO MUNICIPIO YUTO

HIGIENE PERSONAL





higIENE EN EL SITIO DE TRABAJO





Powered by CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Ayuto Mes Noviembre 2023 Yuto

OBJETIVO/TEMA: Contratar un Grupo de Aprendices de Población Victima y Vulnerable en Riesgo en Paroderia Municipio Ayuto Mes Noviembre 2023

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/ENTIDAD/GERENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
	Maria Achata				Cordmar.orp@gmail.com	3206...	Maria
	Haiber Cordoba Hinestroza	1193325944				3008940923	Martha Cecilia
	Melba Ch. C.	20774562 74					Melba Ch. C.
	Martha cecilia	35898.681	Ama de Casa				
	Daniela Katerine S.	1077.478.072	Ama de Casa		Katerine.sanchez.2005@g	3107736723	Daniela R.
	Yulisa Ibargüen V.	1128724014			Yulisa.ibarguen2015@gmail.com	3105273868	Yulisa I. V
	Hiladys Velasquez C.	1007930209	Ama de casa				Hiladys velasquez
	Zoila, Feliza, ortiz	1007405	Ama de casa		3127041856		Zoila
	Claudia Córdoba R	1078456630	Ama de casa		Claudia.cordoba2004@gmail.com	3146546040	Claudia
	Wisley Rodriguez C.	1084483			wisley.rodriguez@gmail.com	3127428	Wisley
	Carolina Palacios	1077465831			carolinahernandez@hotmail.com	3...	Carolina
	Yina Yineli perez	1077435682			perezyina@gmail.com	3206832	Yina Yineli
	Manuel Palomeque	1143281811			Manuelpalomeque23@gmail.com	3054328	Manuel
	Yuseli Victoria P.	1107...			Yuseli.victoria788@gmail.com	3...	Yuseli
	Sally Cordoba B	1003969...				3102810414	Sally cordoba
	Maria Leidys Asprilla	1007...	Auxiliar de cocina	Seccion		3147754721	Maria

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

SENA

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Ortiguita - Noviembre 2023 Yuto

OBJETIVO/TEMA: Capacitar en Sitio de aprendizaje de Poblaciones victimas en plantas de Alimento Hes No Viernes 2023 Noviembre Ataco

No	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/ORGANIZACION/ENTIDAD	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CEL	FIRMA
1	Rosirds Chala V.	1077463855	operaria	Incibuila	Xuby1994@hotmail.com	3106379513	Rosirds Ch.
2	Anva Rosa Cabrera	1077462646	"	inc. Incibuila	el.pi.la.@gmail.com	3116	Anva
3	CARLINA Rod.	35462565	"	incibuila	carla.1988@live.com	3166	CARLINA R.P.
11	Ang Julia C13	55601580	"	"	Cabrerabecerra Ang plus@yh	3114	
5	NELLYS H. P. P.	35898490	"	"	[illegible]		
6	Damaris Rivas M.	1077433040	" "	" " "	damarisrivas707@gmail	3135	Damaris R.
7	Jeidy Rivas Monero	1077462744	" "	" " "	RivasJeidy1@gmail.com	3167	Jeidy Rivas M.
8	Anadilia	35886149	" "	" " "	anadiliafarro	3136	Anadilia
9	Yusy Valencia.	1003969731	" "	" " "	Yusyvalencia5@gmail.com	3146	Yusy valencia
10	Nayiva Murillo	54253617	" "	" " "		3187	Nayiva
11	Elizabeth Muñoz	54252641	" "	" " "		3175	Eliza

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Abato Mes Noviembre 2023 Yuto

OBJETIVO/TEMA: Capacitar un Grupo de Aprendices de Población Victima y Vulnerable en Basica en Panaderia Municipio Abato Mes Noviembre 2023 Yuto

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA / DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
	Melba Ch. C.	70774567274					Melba Ch.
	Yulisa Noargen V.	1128824044					Yuliza L. V
	Martha Cecilia P.	35898089	Ama De Casa			3108444073	Martha Cecilia
	Daniela Renteria S.	1077479022	Ama de casa		Renteriasanchezdaniela@gmail.com	3107736023	Daniela R.
	Hiladys Velasquez	1003930309	Amadecasa			3117244882	soila
	zoila feisa ortiz	1010073165	Ama de casa				
	Maribel Cordoba H	1193329944	Amade Casa		Carmarango1230@gmail.com	3506325	Maribel
	Hidley Rodriguez C.	1077981046			Hidley1400@gmail.com	3014438442	Hidley
	Hanzol Cordoba	1193281811			HanzelPalomeque2309@gmail.com	3165476448	Hanzol C.P
	Claudia Cordoba palomeque	1078456630			Claudia.lopez2004@gmail.com	3146546440	Claudia
	Carolina Palomeque P	1077481823			Carolinapalomeque@hotmail.com	3146546447	Carolina P.P
	Yina Yineli Perez Ru	1077733682			perezruizyinaindiagon	3206885004	
	Maria Angustina	35910017				3127917258	Maria Angustina
	Maria Ladys Espitia	1010029559	Amadecasa			3147220321	Maria

010.070.064.

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

siga
Un Compromiso de Todos

LISTA DE ASISTENCIA

MUNICIPIO Y FECHA: Arato Noviembre 2023

OBJETIVO/TEMA: capacitar un grupo de Aprendices de Poblacion Victima y Vulnerable en Higiene y Manipulacion de Alimentos

PROGRAMA: Mes Noviembre 2023

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
	Melba angelica ch.c.	1077456274	Aprendiz Aprendiz	Sena Sena		3206622668	Melba ch.c.
	Marcia Lucelly Espitia M	1010079539	Aprendiz	Sena		3147791721	Marcia
	Maria Agustina de la	35.910.077	Aprendiz	Sena		3123[illegible]	Maria de la
	Carolina palomeque	1077460737	Aprendiz	Sena		3216949107	Carolina P.P.
	Marta Cecilia Bonal						
	Diany Marcela V.	1077455409	Aprendiz	Sena		3147253950	Diany Velayos
	Elizabeth Pareja	52153858	Aprendiz	Sena		3218012618	Elizabeth
	Monzol Cordoba	1193281911	" "	" "		3105433648	Monzol
	Misley Rodriguez	1077431046	" "	" "		3127438447	Misley
	Vicenta cordoba M	36893814	" "	" "		3234605363	Vicenta
	Yiflor Rodriguez M.	1060997262	" "	" "		3123749810	Yiflor
	Martha Bercio	1083931387	"	"		3216426129	Martha
	Maria Lucelly Espitia	1010079541	Aprendiz	Sena		3147754721	Maria Espitia
	Yeri Andrea Soto	1078000964				3112257[illegible]	Yeri Andrea
	Yoly Stefany M. Pino	1077469938	Aprendiz	Sena	Smartinez85@misena.edu.co	3115407[illegible]	Yoly Stefany

GD-F-014 V02

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

1. denominación del programa de formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
2. código del programa de formación:63520166
3. nombre del proyecto (si es formación titulada)
4. fase del proyecto (si es formación titulada)
5. actividad de proyecto(si es formación titulada)

6. COMPETENCIA 1 :
   - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

7. Resultados de aprendizaje alcanzar:

   - ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
   - REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
   - UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
   - DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
   - INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS
   - ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN
     ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

Duración de la Guía 100horas

2. PRESENTACION

Este documento tiene como finalidad, servirte de apoyo en el proceso de enseñanza –aprendizaje- evaluación en el área agroindustrial en manipulación de alimentos, desde la perspectiva de la formación basada en competencias laborales.

Debido a la falta de oportunidad laboral de la población desplazada de nuestro departamento, surge la idea de capacitar estas personas en la elaboración de productos de panadería el cual le servirá como fuente de alimentación y adquirir recursos con la venta de excedentes, Al finalizar la actividad de

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

conocimiento, desempeño y producto, los aprendices harán grupos de trabajo, donde elaboran un productos de panadería como (panes dulces, panes de sal , buñuelos , pan de yucas, almojábanas y pan de bono) con el objetivo de aplicar los conocimientos adquiridos durante el proceso de enseñanza y aprendizaje en la vida practica

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Utiliza materias y equipos según ordene de formulación
- Prepara la maza de acuerdo con procedimientos para la producción
- Aplica técnicas de horneo de acuerdo con normas de higiene y seguridad
- Verifica el cumplimiento de los criterios de calidad del producto terminado

- AMBIENTE REQUERIDO
  - Salón amplio dotado de pupitres y tablero acrílico
  - Cocina con hornos

- MATERIALES
  -tableros acrílicos
  -borradores borrables
  -marcadores borrables e industriales
  -papel bond
  -Papel periódico
  -guías de aprendizajes
  -programación de actividades

1. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Su desempeño en las situaciones reales de trabajo.
- Su actuación y motivación en el puesto de trabajo.
- Su evolución como alumno antes y después de la formación.
- Grado de innovación del producto obtenido.

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	• Identificar las condiciones de producto a elaborar. • Establecer los equipos requeridos. • Verificar funcionamiento de los equipos y utensilios. • Identificar características de matéria prima e insumos. • Ubicar materias primas e insumos en el sitio asignado. • Pesar ingredientes según formulación. • Poner en funcionamiento el equipo. • Controlar funcionamiento del equipo. • Controlar temperatura, humedad y tiempo durante el proceso. • Aplicar instrumentos de verificación de los productos de panadería y pastelería. • Identificar características del decorado según orden de producción • Realizar proceso de decoración. • Realizar correctivos en procesos. • Determinar las condiciones de conservación de los productos. Empacar productos • Define los procesos de elaboración de	Talleres grupales ,exposiciones grupales e individuales Evidencias fotos Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: Elabora productos de panadería de excelente calidad Evidencias fotos

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Evidencias de Desempeño	productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de Variables rendimientos, defectos presentados. • Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación. • Identifica los empaques para productos de panificación. • Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación. • Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación. • Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. • Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneo y leudado de acuerdo a especificaciones del producto. • Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto. • Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas. • Evalua los avances tecnológicos. • Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa.	

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Evidencias de Producto:	• Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna. Reportar las no conformidades del proceso de acuerdo con la normatividad • trabajos y talleres realizado, entrega de producto(panes)	Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: aplicar correctamente las B.P.M en un proceso de elaboración de pánes

2. GLOSARIO DE TERMINOS

- **PUNTO CRITICO:** etapa en un protocolo de seguridad alimentaria en que se produce un control que es esencial en la prevención de un riesgo.
- **CONTROL CALIDAD:** son todos los mecanismos, acciones, herramientas realizadas para detectar la presencia de errores.
- **MATERIA PRIMA:** materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes y consumo.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	INSTRUCTOR	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD	

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

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Código del Programa de Formación: 290801023
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia. APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.

  Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  1. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
  2. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.
  3. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.

  4. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

- Duración de la Guía: 20 HORAS

1. PRESENTACION

Esta guía te servirá de apoyo para realizar actividades en el proceso enseñanza- aprendizaje, donde cada uno de ustedes adquirirá los siguientes conocimientos:

- Realizar el proceso de higienización de cada uno de los actores involucrados en el proceso de elaboración de los alimentos
- Desarrollar en grupos un ensayo, y luego exposición sobre: decreto 3075 de 1997, el cual habla sobre las buenas prácticas de manufactura BPM.
- Aplicar en el área de alimentos el decreto 3075 de 1997.

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es):

- Utilizar la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Aplicar la asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos
- Ofrecer un producto inocuo es decir larga vida útil

✓ Ambiente Requerido:

- Salón dotado de sillas, mesas tablero acrílico
- Ambiente de cocina dotado de equipos y utensilios, agua potable

- Materiales:
  - ✓ Papel bond, marcadores borrables, lapiceros, clorox , jeringa de 10 cm detergentes, desinfectantes, escobas traperos, guantes Baldes, tapa bocas

2. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- RECONOCE LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS, MANIPULACIÓN, HIGIENE, INOCUIDAD, LIMPIEZA Y SANIDAD.
- ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- EJECUTA LOS PROTOCOLOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
- IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS.

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	✓ ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIÓN, IMPORTANCIA, DETERIORO, FACTORES CONTAMINACIÓN: TIPOS,RECONTAMINACIÓN, PROLIFERACIÓN, SUPERVIVENCIA, CRECIMIENTO, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN ✓ CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, ALIMENTO ALTERADO,ADULTERADO, HIGIENIZACIÓN, SANITIZACIÓN. ✓ MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, RIESGOS ASOCIADOS. ✓ LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: CONCEPTOS, PRINCIPIOS, ESTRUCTURA. ✓ SANEAMIENTO BÁSICO: DEFINICIÓN, PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS. ✓ DILUCIONES, CONCENTRACIONES, PORCENTAJES. ✓ EQUIPOS DE SEGURIDAD EN PLANTA: TIPOS,	**cuestionario con hoja de respuesta**

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Evidencias de Desempeño	CARACTERÍSTICAS, MANEJO. ✓ SEÑALIZACIÓN VISUAL Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL: CONCEPTO, PRINCIPIOS ALMACENAMIENTO EQUIPOS, CAMBIOS EN EL ALIMENTO, ADITIVOS. ✓ EMPAQUE Y ROTULADO: CONCEPTOS, LEGISLACIÓN, PRINCIPIOS, IDENTIFICACIÓN LOTES DE PRODUCCIÓN. ✓ CÓDIGO DE BARRAS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS. ✓ REGISTRO SANITARIO INVIMA: TRAMITES. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS. ✓ REALIZAR PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO. ✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS	**Lista de chequeo**

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Evidencias de Producto:	DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS ✓ APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIOS DE CASOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. ✓ UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ APLICAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD. ✓ REGISTRAR LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS.	**Lista de chequeo** **ENTREGAR UN PRODUCTO ALIMENTICIO O UNA PREPARACION EN CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS INOCUAS**

Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

	✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS	

5. GLOSARIO DE TERMINOS:

SANITIZACION: Conjunto de procedimientos que tienen por objeto la eliminación total de agentes patógenos.

PROCESO: Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto.

PREPARACION: Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor ulterior para la obtención de un producto. Conjunto de operaciones que se efectúan para obtener una sustancia o un producto.

PUNTO CRITICO: Se refiere a un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto.

LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

DESINFECCION: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

CONTAMINACION CRUZADA: Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN: Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

ADULTERACION: Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquélla con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	DILIA YANETH MORENO-JHORNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ, NAYIBE SANCHEZ, DONALDO PALACIOS CHAVERRA, NESTOR YEUDITH GAMBOA	INSTRUCTORES	CRNIB	31-01-2018

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner