PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 15 de Diciembre de 23

Señor (a)
David Alberto Ortega Mejía
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1. PCCNTR.5448057**
Coordinador Académico
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

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

Referencia: CO1. PCCNTR.5448057 del año 2023

Jeiner Manuel Rivero Quiñonez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 78032358 de Cereté, 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 SIETE MILLONES TREINTA MIL PESOS M/CTE ($7.330.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un (1) pago por el mes de octubre de 2023 por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS TREINTA MIL PESOS M/CTE ($3.330.000); b) UN (1) pago por el mes noviembre de 2023, por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE. ($3.700.000). Que, según lo estipulado en del contrato, el valor total del mismo asciende a la suma de **Siete Millones Treinta Mil de Pesos 0mcte ($ 7.030.000) 4.** Que DAVID ALBERTO ORTEGA MEJIA, supervisor del contrato, mediante justificación de fecha 17 de noviembre de 2023, solicita y recomienda prorrogar el contrato hasta **el 15 de diciembre de 2023**, y en

consecuencia adicionarlo en la suma de **Un Millón Ochocientos Cincuenta Mil de Pesos mcte. ($1.850.000**)**,** indicando lo siguiente: *"el contratista desarrolla proceso de formación que apoya al cumplimiento de las metas, lo que hace necesario iniciar los trámites pertinentes para garantizar la continuidad de la formación y el cumplimiento del objeto contractual.".* **5.** Que, para amparar la presente modificación, el SENA cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 6723 de 2023, expedido por **Grupo de Apoyo Administrativo Mixto** del **Centro de Formación**, cuyo objeto es atender la contratación de servicios personales en la presente vigencia.

Plazo: Será hasta el 15 de Diciembre 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	Curso manipulación de alimentos con ficha 2899595 (Sabanal) en la competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Curso manipulación de alimentos con ficha 2900349 (San Antero, Vda Santa Cruz 2) en la competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Lista de asistencia, fotografías, diapositivas.

	competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales.		
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 organiza y se diseña el material de estudio en formato PowerPoint y Guías de Aprendizaje en formato Pdf para las competencias: 1) “manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente” para los programas complementarios.	Guías de aprendizaje, diapositivas, lista de asistencia.
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 mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se registro en el aplicativo SOFIA PLUS, las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales para las fichas 2899595 y 2900349. Juicios evaluativos de las fichas 2888955, 2888972 y 2896156.	Se crearon rutas de aprendizaje, se asociaron aprendices y se realiza respectivos juicios evaluativos de las fichas mencionadas.
4	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	En el mes de ejecución no se recibió llamado de parte de los líderes de ficha para participar en cierre de etapa lectiva.	Mes de ejecución no se recibió llamado para participar en etapa lectiva; por tanto, no existe evidencia.
5	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se han presentado novedades en el periodo	No se han presentado novedades en el periodo; por tanto, no existe evidencia.
6	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con	No se han presentado novedades en el periodo	No se han presentado

	lo establecido en el reglamento del aprendiz		novedades en el periodo; por tanto, no existe evidencia
7	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Se elaboran las Guías de Aprendizaje en formato pdf para la competencia: “manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente” para los cursos complementarios.	Formatos GFPI-F-135 – (Guías de Aprendizaje).
8	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	Actualmente no participo de eventos, como apoyo a investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional	Dado que no participo de dichas actividades, no se presentan evidencias
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 realizo el cargue de los documentos soporte del pago en el aplicativo SECOP II, las carpetas GF_78032358 y GC_78032358 y el informe de ejecución mensual	Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V09 mes Diciembre 2023, GF_ 78032358_ 30023_DIC_2023; GC_ 78032358_ 30023_DIC_2023
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.	Durante el periodo no se presentaron anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante el periodo no se presentaron anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. Por tanto, no se anexa evidencia.
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias,	Aplica para el mes de diciembre, por presentarse novedades en el contrato, en la adición o prorroga de 15 días de contracción hasta el 15 de diciembre del presente año.	Durante el periodo presentaron, novedades de contrato. Por tanto, se anexa

	novedades del Contrato (cesión -Terminación).		evidencia. Acta de adición del contrato.
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 cumple con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19.	Se cumple con el lavado de manos y uso de mascarilla en caso de ser necesario.
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atiende llamado del Supervisor de Contrato de enviar Reporte de mensual de eventos; entregar y cargar presente informe al SECOP II; además se atiende reunión con asunto correo Reunión cambio de coordinador.	Se reportan Pantallazos, evidencias fotográficas, presente informe.
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.	Hasta el momento no se reporta colocación de aprendices en etapa productiva.	No se reporta evidencia para este mes.

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.				

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. **4531956587** de la planilla, SOI y periodo Noviembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (75) folios

Cordialmente,



JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONEZ

Contratista

C.C. No. 78032358

Recibí a satisfacción:

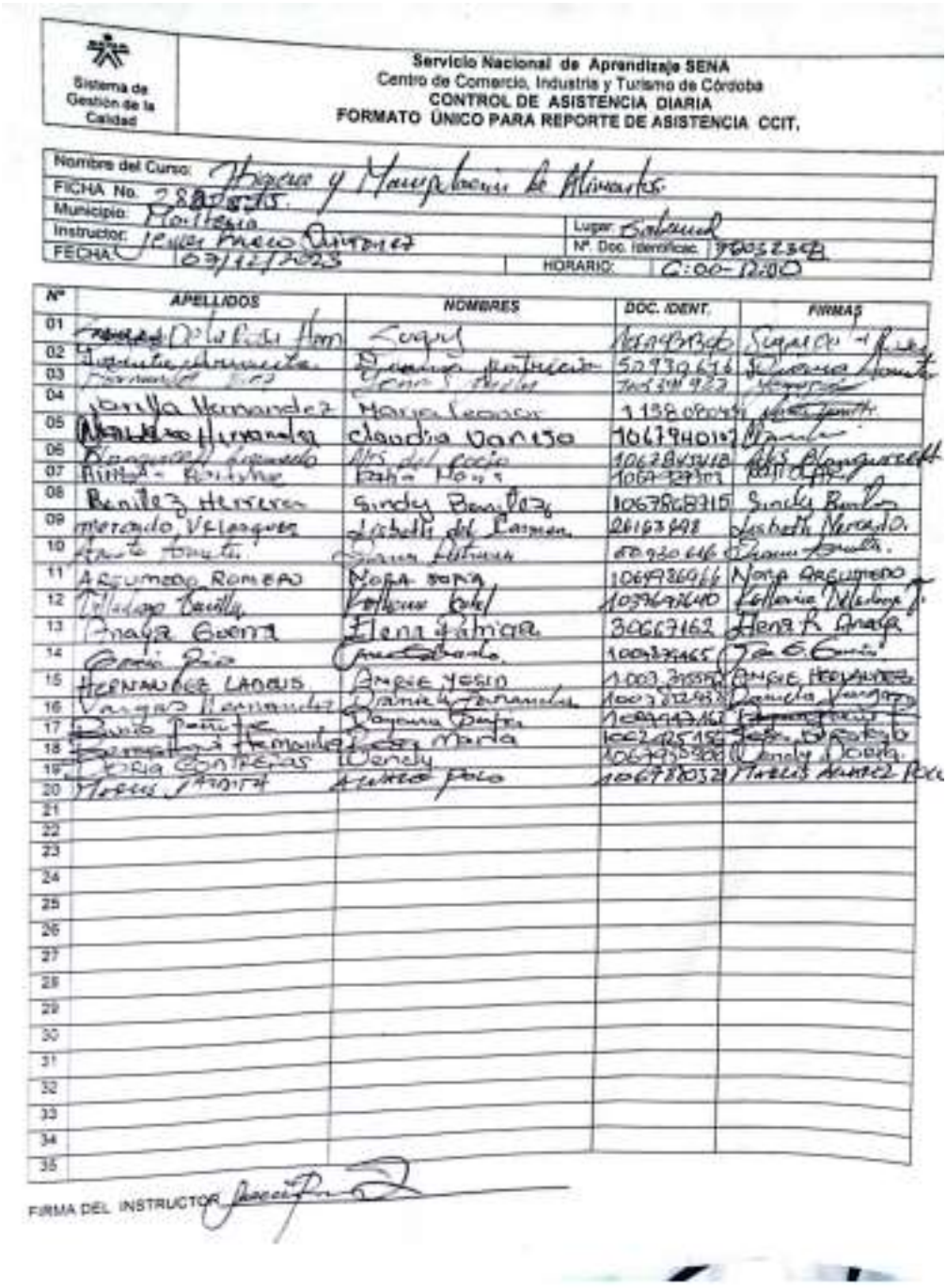
Firma

David Alberto Ortega Mejía

Supervisor(a) Contrato Nº . **CO1. PCCNTR.5448057** de 2023

Coordinador Académico

ASISTENCIAS



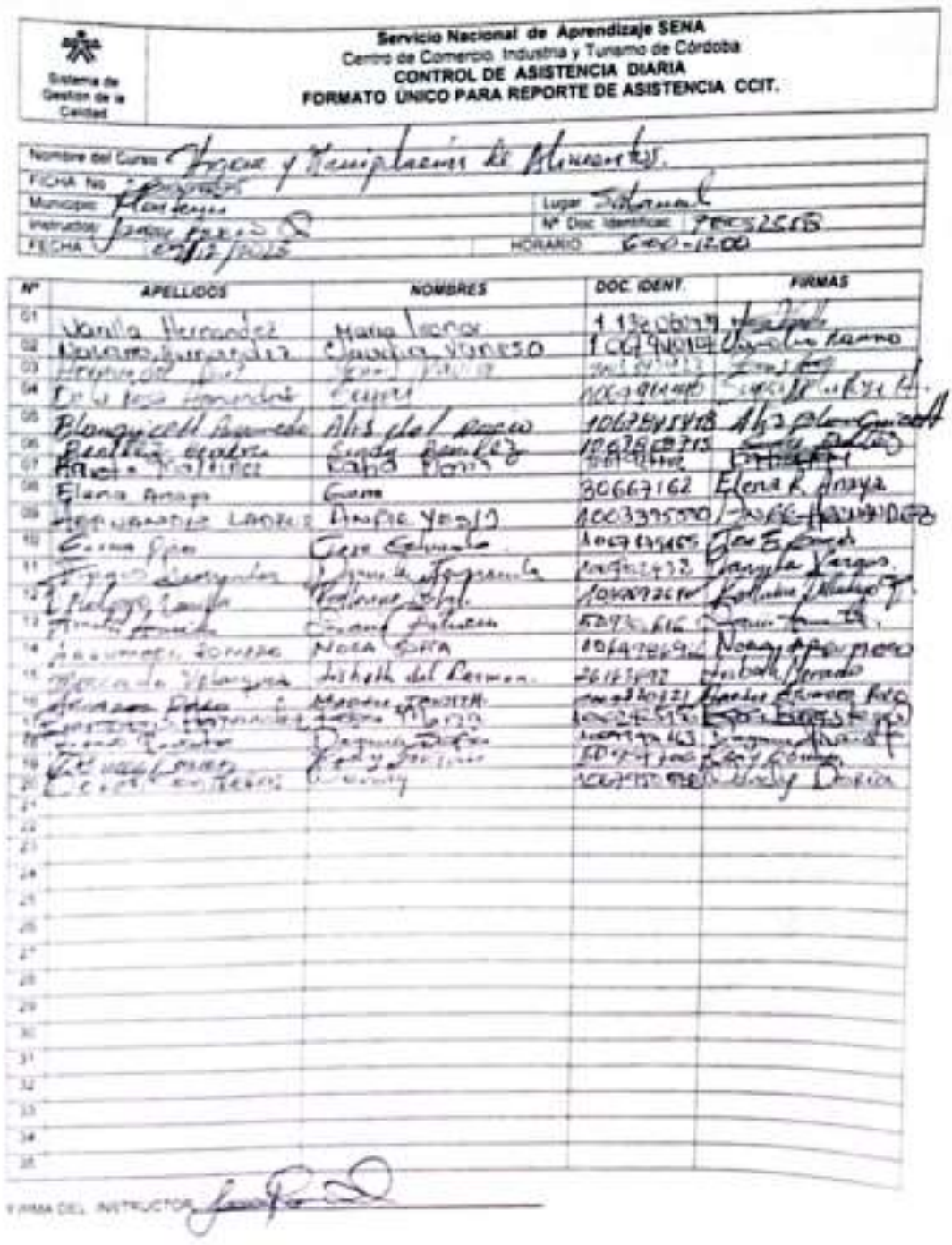
Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Finanzas y Mercadeo de Almacenes
FICHA No. 2882575
Municipio: Montería
Instructor: [illegible] Mario Quintero
Lugar: Bataclan
Nº. Doc. Identificac.: 78052368
FECHA: 03/12/2023
HORARIO: 6:00-12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
02	[illegible]	[illegible]	52930676	[illegible]
03	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
04	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
05	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
06	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
07	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
08	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
09	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
13	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
14	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
15	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
16	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
17	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
18	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
20	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR



Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Higiene y Manipulación de Alimentos.
FICHA No.:
Municipio: Montería — Lugar: Sistemas
Instructor: — Nº Doc. Identificac.:
FECHA: 07/12/2023 — HORARIO: 6:00-12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Varilla Hernandez	Maria Isaac	1132	
02	Navarro Hernandez	Daniela Vanesa	1061	
03				
04				
05	Blanquicett Acevedo	Alis del Carmen	1062	
06	Beatriz Acosta	Sindy Benitez	1062	
07				
08	Elena Araya	Elena	30667162	Elena R. Araya
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Higiene y Manipulación de Alimentos
FICHA No. 2889858
Municipio: Montería — Lugar: Sabanal
Instructor: James Pérez Quintero — Nº. Doc. Identificac.: 78032458
FECHA: 02/12/2023 — HORARIO: 6:00 – 12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Blanquicett Acevedo	Luis del Pacio	1067851412	Luis Blanquicett
02	Hernández Díaz	Yomi Paola	1003306923	Yomi Hernández
03	Vasquez Hernandez	Maira Alejandra	1138075398	
04	Arrieta Martinez	Katin Maria	1067977702	
05	Benitez Herrera	Sindy Patricia	1067866836	Sindy Benitez
06	Morillo Hernandez	Maria Leonor	1.138.080	
07	Molero Hernandez	Claudia Vanessa	1067911707	
08	Hernandez Lagos	Angie Yesica	1003397650	Angie Hernandez
09	Acosta Tomeu	Diana Arnulfo	80.900.896	
10	Anaya Guerra	Elena Patricia	30667167	Elena R Anaya
11	Vargas Hernandez	Yamely Fernanda	1003822458	Yamely Vargas
12	Cerpa Pinto	Jose Gabriel	1-0787662	
13	Mercado Velasquez	Isabella del Carmen	1061893933	Isabella Mercado
14	Bacumero Romero	Nora Sofia	1064982966	Nora Bacumero
15	Valdeblanco Bailly	Katherine Gabriela	1038901620	Katherine Valdeblanco
16	Pacheco Hernandez	Rosa Patricia	1062925852	Rosa Pacheco
17	Vasquez Tejada	Yaquelin Sofia	1064983162	Yaquelin Vasquez
18	Doria Contreras	Wendy	1067905885	Wendy Doria
19	Alvarez Polo	Yuleidis Jhoana	1067880521	Yuleidis Alvarez Polo
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CGIT.

Nombre del Curso: Higiene y Manipulación de Alimentos
FICHA No. 2670705
Municipio: Montería
Instructor: Julio Manuel Flores Quintana
Lugar: Sahagun
N° Doc. Identificac.: 78062358
FECHA: 05/12/2023
HORARIO: 6:00 - 12:00

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Varilla Hernandez	Maria Leona	1 138 088 98	Maria Varilla
02	Benitez Herrera	Sindy Patricia	1063868756	Sindy Benitez
03	Arrieta Molina	Karla Maria	1063093344	Karla Arrieta
04	Varilla Hernandez	Mayra Alejandra	1138035556	Mayra Varilla
05	Hernandez Diaz	Yenis Paola	1063896922	Yenis Hernandez
06	Blanquett Acuña	Ilis del Rocio	1064811418	Ilis Blanquett
07	Alvarez Hernandez	Claudia Patricia	1061940107	Claudia Alvarez
08	Cerra Pino	Jose Eduardo	1064941615	Jose Cerra
09	ARGUMEDO ROMERO	NOHA SOFIA	1064986946	Noha Argumedo
10	Villalba Varilla	Katherine Yesenia	1003963610	Katherine Villalba
11	Mercado Velasquez	Isabella del Carmen	26163698	Isabella Mercado
12	HERNANDEZ LADEUS	HUGO NERIO	1003995550	Hugo Hernandez
13	Anaya Guerra	Elena Patricia	30664162	Elena Anaya
14	Acosta Acosta	Yeimis Paulina	50.930.616	Yeimis Acosta
15	Vargas Hernandez	Daniela Fernanda	1-1037243	Daniela Vargas
16	Borja Contreras	Dandy	1064950588	Dandy Borja
17	Duarte Peñata	Dayana Sofia	1-1037810	
18	Barrientos Hernandez	Perla Maria	1062425156	
19	Alvarez Pino	Marlis Samantha	1067811092	Marlis Alvarez
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Higiene y Manipulación de Alimentos
FICHA No: 2900879
Municipio: San Antero
Lugar: Sandra Cra 2
Instructor: Juan Pablo Durán
Nº. Doc. Identificac.: 1003227AB
FECHA: 06/12/2023
HORARIO: 7:00 - 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Diaz Tapias	Yuris Esther	1012524949	Yuris Diaz
02	Gaspar Hernandez	Katherine Maria	1007065 [illegible]	Katherine M.H
03	Nunez Morelo	Yeris [illegible]	1068152531	[illegible]
04	Escobar Tapia	Claudia	1072523153	[illegible]
05	Martinez Martinez	Odelis	1003069807	Odelis
06	Yanes Martinez	Yudis Elvira	1072577303	[illegible]
07	Diaz Tapia	Delsy del Carmen	26.005967	Delsy Diaz
08	Navidad	Diaz Hernandez	509 8x 859	Navidad
09	Martinez Tapia	Rafaela Martinez	1003062987	Rafaela Martinez
10	Diaz Vellojin	Jeana Maria	1003063083	Jeana Diaz
11	Martinez Sierra	Sandra Marcela	1795161381	Sandra M.S
12	Escobar Garcia	Dugleis del Carmen	26.116976	Dugleis Escobar G
13	Ladeu Polanco	Andres Felipe	1003345111	[illegible]
14	Bolaños Genes	Adela Maria	30656126	[illegible]
15	Hernandez Suarez	Yina Paola	1.063.139011	[illegible]
16	Meza Polanco	Marisol	1072526978	[illegible]
17	Diaz Tapias	Osleidis	1073211511	Osleidis
18	Tapias Polanco	Miguel Antonio	1003685485	Miguel Tapias.
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Higiene y Manipulación de Alimentos
FICHA No. 2900399
Municipio: San Antero
Lugar: Santa Cruz
Instructor: Jenor Rivero Quintero
N°. Doc. Identificac.: 78052868
FECHA: 09/12/2022
HORARIO: 10:00 - 12:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Hernández suárez	Yma Paola	1063139011	
02	Escobar Cogrés	Angie Dayana	26116736	
03	Escobar Tapia	Claudia	1075223132	
04	Martínez Tapia	Rafaela	1003162997	
05	Díaz Hernandez	Natividad	50787859	
06	Hoyla Martínez	Maria Alejandra	1078222739	
07	Julieth patricia	Maria Paula	1003613018	
08	Díaz tapia	Delsy del Carmen	26008907	
09	Martínez seña	Sandra Marcela	1143281381	
10	Diaz Lizarda	Vanessa	1063142858	
11	Cuas par Hernandez	Katherine M	1007065144	
12	Tapia martinez	Evangelina	26117522	
13	Diaz tapia	Yuma Esther	1003284949	
14	Diaz tapias	Osleida	1078311811	
15	Torres Martinez	Yudit E.	1075273072	
16	Hernandez Bolaños	Andrea Carolina	1063169835	
17	Yuna Bolaños	Marisol	1073258924	
18	Ubaldo Bolaños Flores		50656126	
19	Yanes morelo	Yeris	1063152535	
20	Tapias parrado	Miguel Ramon	1003616461	
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Higiene y Manipulación de Alimentos
FICHA No: 2900398
Municipio: San Antero
Lugar: San Antero
Instructor: Jaime Rivera Quintana
Nº. Doc. Identificac: 78062588
FECHA: 03/12/2018
HORARIO: 14:00 - 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Diaz Tapias	Osleido	1.073.8[illegible]11	Osleido
02	Meza Polanios	Marisol	1078528[illegible]	
03	Diaz Tapias	Yuris Esther	1072.52.4949	
04	Gaspar Bermudez	Katherine Maria	1003.065.144	Katherine M.G.B
05	Flames morelo	Meris	1066.152.535	
06	Escobar Tapia	Alejandra	1072523[illegible]	Alejandra
07	Hunhart Hdz	Odalis	1003069[illegible]	Odalis
08	Flores Martinez	Yudis Elvira	1072527[illegible]	Yudis E.
09	Diaz Tapia	Delsy del Carmen	26.008909	Delsy Diaz
10	Diaz Hernandez	Navidad	50987859	Navidad
11	Martinez Tapia	Rafaela del Carmen	1003062987	Rafaela M.T.
12	Diaz Ustariz	Juana Maria	1003063001	Juana Diaz
13	Molina Seña	Sandra Marcela	1193262381	Sandra M.S
14	Escobar Garces	Dulfis del carmen	26116976	Dulfis Escobar G
15	Tapia martinez	Esperanza maria	26.117.522	Esperanza
16	Yadir Colon	Angel Jesus	1003893441	
17	Bolaños Flores	Adela Rosa	80.056.026	
18	Hernandez Beatriz	Ana Maria	1.063.1340[illegible]	
19	Tapias Paloma	Angela Teresa	1003.072.461	Angel Tapias
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Figurin y Manipulacion de Alimentos
FICHA No. 2900549
Municipio: San Andres
Lugar: Santa Cruz San Andres.
Instructor: Jaime Rivera Jimenez
Nº. Doc. Identificac. 78052518
FECHA: 09/02/2023
HORARIO: 14:00 - 20:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	MEJIA BAÑOS	MARISOL	1072528922	
02	Hernandez Balanos	Andrea Carolina	1063169638	
03	Andres P. Madera Balano		1037776111	
04	Dugleis Escobar Garces	Dugleis	26116976	Dugleis Escobar
05	Diaz Tapias	Dalsy del Carmen	26003909	
06	Balaño Gomez	Adelba Maria	30656126	
07	Diaz Tapias	Yuris Esther	1002524949	Yuris Diaz
08	Caspar Hernandez	Katherine Maria	1003065144	
09	Diaz Tapias	Osleida	1.073511814	Osleida
10	Yanes morelo	yeris	1063152555	
11	Gomez Gonzalez	Kuren Margarita	1103100057	Kuren Gomez
12	Mello Bosio	Yuleth Patricia	1003063077	Yuleth Mello.
13	Mendo Martinez	Maria Alejandra	1072514278	Maria
14	Martinez Sera	Sandra Marcela	1.193262281	Sandra M.S
15	Escobar Tapia	Clemencia	1072523132	Clemencia
16	Martinez Tapia	Rafaela	1003062987	Rafaela
17	Hernandez	Eufemia	26117522	Eufemia
18	Angel Martinez	Yudel Elyse	1072627302	Yudel Angel M
19	Diaz Hernandez	Navidad	50988859	Navidad
20	Diaz Jellomin	Tiana Maria	1.003062007	Tiana Diaz
21	Tapias Pacheco	Miguel Ramon	1003554983	Miguel Tapias
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Higiene y Manipulación de Alimentos.
FICHA No: 2940497
Municipio: San Pelayo — Lugar: Sendero Cra 2 Sin Nombre.
Instructor: Jaimes Pérez Quintero — Nº Doc. Identificac.: 78032558
FECHA: 10/11/2023 — HORARIO: 14:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gómez González	Karen Margarita	1083000337	Karen Gómez
02	Morelo Ester	Yuleth Patricia	1003083027	Yuleth Morelo
03	Yanez morelo	Yeris	1063158333	YERIS
04	Maicla Martinez	Maira Alejandra	1.072527778	Maira Martinez
05	Caspar Hernandez	Katherine M	1003065144	Katherine M
06	Diaz Tapias	Yuris Esther	1003064949	Yuris Diaz
07	Yuriel Martinez	Yuriel E Torres M.	1092628602	Yuriel E Torres
08	Rafaela martinez	Rafaela Martinez A.	1003062987	Rafaela M.
09	claudia Escobar	Tapias	1077523132	claudia
10	Diaz Tapias	Osleido	1.073511911	Osleido
11	Martinez Seña	Sandra Marcela	1.193411587	Sandra M.S
12	Espinata pole	Ingrid Martinez	26105228	
13	Bolaños Lopez	Magda Maira	30656	Magda Bolaños
14	Mejia Bolaños	Yamil	1072578922	
15	Ladeu Bolaños	Andres Felipe	1003345111	
16	Hernandez Bolaños	Andrea Catalina	1063116935	
17	Diaz Tapia	Delsy del Carmen	26008909	Delsy Diaz
18	Escobar Garces	Douglis del Carmen	26116976	Douglis Escobar
19	~~Tapia Mejia~~	~~Yeraldin Patricia~~	~~1077~~	~~Yeraldin Patricia~~
20	Escobar Tapia	Claudia	1072523132	Claudia
21	Diaz Hernandez	Navidad	50.722859	Navidad Diaz H.
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR












1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Servicio Restaurante y Bar
- Código del Programa de Formación: 635301
- Competencia: ***Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.***
- Código Norma de Competencia Laboral: ***(NSCL 290801023)***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ***Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminación (físicos, químicos y biológicos).***
- Creditos: **1**
- Duración de la Guía: **16 horas.**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta nueva competencia, a partir de ahora iras afianzando y complementando más los conocimientos adquiridos durante la formación de la etapa electiva.

En esta guía de aprendizaje se abordarán elementos que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: ***Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminación (físicos, químicos y biológicos).***

Antes de conocer los marcos legales o normatividad vigente que rigen en la manipulación de alimentos debemos apropianor de conceptos básicos y 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.

Con esta guía de Aprendizaje se pretende que usted amigo aprendiz, desarrolle los aspectos necesarios para que logre los resultados de aprendizaje de formación al cual se circunscribe la guía.

Se desea que realice 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… por el Aprendizaje! ¡Bienvenido!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

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

a. Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este disponible a trabajar con otroscompañeros que muy poco conforma grupo, invitelo con buena actitud a conformarlo en elnúmero de integrantes que confirme 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. ¿Cómo define usted un alimento?
2. ¿Cuál es la función de un alimento? Explique
3. ¿Considera que las bebibas carbonatadas, las bebidas alcoholicas y las bebidas energizantes son alimentos? Argumente

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.

"La inteligencia consiste no solo en el conocimiento, sino también en la destreza de aplicar los conocimientos en la práctica". Aristóteles.

3.2 Actividad de Contextualización

En toda la historia de la humanidad la alimentación ha tenido, y continúa teniendo, un valor agregado, no sólo sirve para mantener la vida, sino que se le atribuye capacidad preventiva en algunas enfermedades crónicas y capacidad curativa.

A través de los alimentos, los seres vivos obtenemos los nutrientes necesarios para que el organismo realice su metabolismo.

Para crecer saludables y fuertes, debemos consumir diferentes tipos de alimentos. Un alimento es saludable cuando favorece el buen estado de la salud y evita que nos enfermemos frecuentemente

Se ha demostrado que muchos alimentos tradicionales como las frutas, las verduras, el pescado y la leche contienen componentes que resultan beneficiosos para nuestro organismo.

3.3 Actividades 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.

- Investiga en varias fuentes bibliográficas acerca de los siguientes temas:

  - Definición de Alimento, Alimentación y Nutrición según:
    - Estado Colombiano
    - Organización Panamericana de Salud (OPS)
    - Organización Mundial de la Salud (OMS).

  - Clasificación de los alimentos según su:
    - Origen;
    - Función
    - Calidad

  - Diferencias entre alimentos climatéricos y no climatéricos y su importancia en el Servicio de Restaurante y Bar

  - ¿Concepto, por qué y cómo surgen los alimentos funcionales?

  - Diferencias entre alimentos alérgicos y alimentos intolerantes (exponga varios ejemplos detallando las consecuencias de su ingesta)

  - Actividad de Agua en los alimentos Aw (concepto, importancia y medición)

  - Potencial de Hidrogeno pH (concepto, clasificación, medición e importancia)

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

Realice de las siguientes actividades:

1. Elabore un mapa conceptual sobre la clasificación de los alimentos según su origen, su funcionalidad y calidad

2. Dibuje en el siguiente cuadro tres alimentos para cada columna según la función del alimento en el organismo.

Para crecer: CONSTRUCTORES	Para estar sanos y el cuerpo funcione bien: REGULADORES	Para tener energía: ENERGÉTICOS

3. Documente en una lista los alimentos que existen en el ambiente de formación o en el contexto productivo donde se desempeña o en su hogar y detalle al maximo la clasificación en que se encuentra.(origen, función, calidad, propiedades nutricionales, pH y Aw (Minimo 10 alimentos))

4. Clasifica las siguientes frutas o frutos según su actividad respiratoria:

5. Analisis por competencia:

   Usted es el Chef Ejecutivo de la empresa **White Gloves**, una empresa dedicada al servicio de Caterigh. Le solicitan organizar en base a un presupuesto del cliente, un evento que incluya Buffet y Canapé.

   La política organizacional y de calidad de **White Gloves** es la satisfacción plena del cliente, estableciendo como prioridad la exclusividad en todos sus servicios a partir de las necesidades y deseos de los clientes. El evento se trata de un matrimonio y necesitan brindar alimentos y bebidas a todos los invitados

   Quien se responsabiliza del pago o el costo para el evento, se llama Luis Carlos Sarmiento Angulo, él consigna un monto bastante considerable a la cuenta bancaria de **White Gloves**, con el cual usted podrá alistar la parte del servicio de alimentación.

   El servicio es para 320 invitados, dentro de los cuales la mitad son invitados respectivos de cada uno de los novios.

   La mayoría de la familia de la novia sufren de hipertensión arterial alta, existen 10 familiares con intolerancia a la lactosa, una alérgica a cereales y dos personas con celiaquía. La mitad de la familia del novio sufren de diabetes tipo II (2) y la otra de obesidad grado 3 y otras dos más son alérgica a los mariscos

Dentro de la totalidad de los invitados se han contado los niños, que son aproximadamente 76 niños, donde el menor tiene 3 meses y el mayor tiene 17 años, y cuya edad promedio son los 8 años.

Quien paga la cuenta le manifiesta a usted que desea que todos los invitados queden satisfechos, es la primera vez que utiliza los servicios de **White Gloves**, y dependiendo de lo bien que le vaya con la empresa, la recomendara y seguirá utilizándolo para sus eventos corporativos

Haga un análisis de la situación y exponga los criterios y propuestas que haría en materia de alimentos para el evento matrimonial

6. Conteste:
   1. ¿Qué importancia tiene la Aw y el pH en la higiene y manipulación de alimentos?
   2. ¿Qué cree usted que pasaría si solo comiéramos alimentos energéticos?
   3. ¿Cuál es su visión a partir del desarrollo de la presente guía acerca del concepto de los alimentos?

El SENA le extiende la invitación para que realice las actividades propuestas, con interés y esfuerzo

"Las personas nunca aprenden nada al ser informadas, tiene que descubrirlo por sí misma."- Paulo Coelho

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas-químicas y grupos de inventario	Ejercicio practico

Evidencia de Desempeño: **Actividades de apropiación del conocimiento**	Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.	Entregable

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Alimento:** sustancia natural o artificial que al ingerir aporta nergia y nutrientes al organismo.
- **Alimentación:** proceso voluntario y consisente de ingerir alimentos.
- **Nutrición:** proceso en el que se aprovechan los nutrientes de los alimentos.
- **Aw:** Actividad de agua, es la cantidad de agua libre o disponible de un alimento y en el que es suceptible al ataque de microoorganismos
- **pH:** Potencial de Hidrogeno indica el grado de acidez o basicidad de una solución acuosa.

6. REFERENCIAS

Consultado 13 Febrero 2023. https://www.ejemplos.co/ejemplos-de-alimentos-constructores-reguladores-y-energeticos/

Barberas J, et all. Alimentos Funcionales: aproximación a una nueva alimentación. Inutcam (Instituto de Nutrición y Transtornos Alimentarios), Madrid España, 2018.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Rivero QUiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	14-02-2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

3. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Servicio Restaurante y Bar
- Código del Programa de Formación: 635301
- Competencia: ***Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.***
- Código Norma de Competencia Laboral: ***(NSCL 290801023)***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ***Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo encuenta los tipos de contaminación (físicos, químicos y biológicos).***
- Creditos: **1**
- Duración de la Guía: **16 horas.**

4. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta nueva Guia de Aprendizaje. Si has realizado la guía de aprendizaje anterior a consciencia y responsabilidad, has logrado afianzar y enriquecer los conocimientos en la Higiene y Manipulacion de Alimentos, esto es solo un comienzo para sensibilizarnos de su importancia

En esta guía de aprendizaje se seguirá abordando elementos que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: ***Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminación (físicos, químicos y biológicos).***

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.

Con la presente guía de aprendizaje, vas a seguir desarrollando los aspectos necesarios para lograr los resultados de aprendizaje de formación el contiene la guía.

Se desea que realices las actividades que propone la guía y presentes 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.

¡Bienvenido!

La calidad nunca es un accidente, siempre es el resultado de un esfuerzo de la inteligencia – Jhon Ruskiin

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

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

b. Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este disponible a trabajar con otros compañeros que muy poco conforma grupo, este dispuesto a trabajar en equipo, a compartir el conocimiento y a colaborar en el desarrollo de la guía.
.

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:

4. ¿Cómo define usted inocuidad alimentaria?
5. ¿Qué importancia tiene para usted la Higiene Alimentaria? Argumente

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.

3.2 Actividad de Contextualización

Las primeras prácticas de higiene alimentaria las realizó el hombre primitivo cuando aprendió a distinguir alimentos tóxicos o contaminados, su consumo era con frecuencia causa de alteraciones gastrointestinales. Tal vez fuese la mujer, que en épocas primitiva era la encargada de la recolección de frutos y bayas para la alimentación, la primera en realizar un control de los alimentos, diferenciando de forma intuitiva los alimentos dañinos de los que no lo eran y estableciendo una relación causa-efecto entre la ingestión de un alimento determinado y el malestar digestivo producido al cabo de cierto tiempo.

Ante la necesidad de una mayor cantidad de alimentos, se desarrollaron actividades como la caza y la domesticación de animales que supusieron un cambio de la tradicional dieta vegetariana (recolección frutas y semillas) a un mayor consumo de

carnes y otros productos de origen animal. El descubrimiento del fuego tuvo consecuencias importantes en la higiene alimentaria desde el punto de vista de la conservación de los alimentos. El desarrollo de la agricultura en el cercano Oriente supuso avances en la producción y obtención de alimentos y obligaron al hombre a iniciarse en el campo del procesado y conservación de los mismos.

En este contexto, el hombre comienza a preocuparse por la relación consumo de alimentos y la aparición de enfermedades, empezando a reconocer empíricamente los alimentos con sustancias nocivas responsables de intoxicaciones alimentarias

La religiones jugaron un importante papel al preocuparse en la practica de ofrecer sacrificios de animales, se legislaron acciones que llevaban al sacrificio a ofrecerse en condiciones higiénicas y proceder al posterior reconocimiento de las carnes, los sacerdotes se convertían en la máxima autoridad sanitaria.

Es a partir de los siglos XVII y XVIII, que se dearrolla la mayor preocupación social frente a la teniasis, triquinosis y tuberculosis, que junto con los avances en Química y Microbiología, originó una etapa sanitaria en el control de los alimentos y un importante empuje al desarrollo de la Higiene alimentaria. Pero también se dio lugar a un campo abonado para la adulteración fraudulenta de los alimentos. Estos hechos complicaban la labor de inspección y control sanitario de los mismos, las prácticas fraudulentas o adulteraciones se limitaban a la sustracción de parte del peso o del volumen del alimento comprado, a la incorporación de sustancias inertes para aumentar su peso y volumen, a la venta de carne de animales muertos de enfermedades esporádicas o infecciosas y a la de alimentos descompuesto, cuyo sabores y olores repugnantes se enmascaraban.

En el siglo XIX comenzaron a sucederse hechos que identificaban la relación entre la alimentación y el estado de salud y a explicarlos no empíricamente sino a través de la observación y experimentación. A medida que se profundiza en el conocimiento de la patología humana y animal, se llega a la conclusión de que ciertas enfermedades podrían transmitirse de los animales al hombre por el consumo de carnes procedentes de animales enfermos.

Los consumidores comprendieron la gravedad de la adulteración y el riesgo toxicológico de algunas sustancias fraudulentas, el cual junto con los nuevos conocimientos de Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, dieron lugar a un

aumento progresivo de las medidas de protección y se comprendió la importancia de establecer sistemas de inspección y control alimentarios, por parte de las entidades gubernamentales, como medio de salvaguardar la Salud Pública.

Entre las acciones tomadas, destaca el desarrollo de una legislación o normativa que endureció las medidas frente a la adulteración y el gran esfuerzo de los científicos para establecer las propiedades inherentes de los alimentos, las sustancias químicas empleadas como adulterantes y la forma de detectarlas.

Hoy en día, el avence de la industria alimentaria, la evolución de los métodos de análisis, la aparición de productos nuevos (alimento o ingrediente) y la modernización de los canales de comercialización exigen una mayor intervención gubernamental que asegure la higiene de los alimentos.

3.3 Actividades 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.

- Ingrese a la red social YouTube y busque en su buscador interno de la red:

  Titulo: “OMS: Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos”
  Canal: World Health Organization (WHO)
  link: https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ

  Titulo: “Contaminantes y enfermedades transmitidas por alimentos”
  Canal: SENA
  link: https://www.youtube.com/watch?v=7lMJ0BLeEQE

  Titulo: “Cuidado con comida callejera: más de 250 enfermedades se transmiten por alimentos | Noticias Caracol”
  Canal: Noticias Caracol
  Link: https://www.youtube.com/watch?v=ABKD9Q9_ujQ

Titulo: “Alimentos contaminados enferman a más de 600 millones de personas en el mundo”
Canal: Noticias Caracol
Link: https://www.youtube.com/watch?v=VOyWSju8oTQ

Titulo: “HACCP Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control”
Canal: PAHO TV
Link: https://www.youtube.com/watch?v=iYnIunoZ934

- Investiga en varias fuentes bibliográficas acerca de los siguientes temas:

  ETAS: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
  Historia de la Higiene y Manipulación de Alimentos
  Historia, principios, retos y tendencias del HACCP

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

Realice de las siguientes actividades:

1. En un cuadro comparativo clasifique las ETAS por bacterias, virus, hongos y parasitos. Además defina en cada columna tiempo de incubación, signos o síntomas y plasme a través de un dibujo los alimentos más representativos o acciones que origine la ETA.

2. Lea detenidamente la siguiente noticia extraido de el periódico El Heraldo con fecha del 9 de abril de 2016:

CASI 100 NIÑOS INTOXICADOS, EN ZONA RURAL DE MONTERÍA

La angustia se apoderó al mediodía de este viernes de los padres de familia del corregimiento Tres Palmas, en zona rural de Montería, luego que al menos 100 niños presentaran síntomas de intoxicación cuando llegaron a sus casas, después de haber consumido agua y la minuta en la institución educativa Santa Fe, que se estrena en jornada continua.

Así lo corroboró el inspector de esa zona en Montería, Bibaldo Arrieta, tras hacer un llamado urgente a las autoridades locales y al Icbf, para que realicen una inmediata investigación al operador que suministra la alimentación en ese plantel.

"Los pequeños llegaron a sus casas y empezaron a presentar dolor abdominal, vómito, fiebre y adormecimiento de las manos", narró el inspector Arrieta mientras ayudaba a coordinar desde Tres Piedras el traslado hacia Montería.

Los pequeños fueron internados de urgencia en varios centros asistenciales de Montería, entre ellos el Camu el Amparo en la margen izquierda y la Clínica del Niño.

En esta última entidad Ana Fernández, tía de uno de los niños enfermos, narró que algunos casos empezaron a presentarse desde el jueves, después de recibir el almuerzo cuyo menú fue de fríjoles, arroz, carne y jugo de piña, pero ayer, después de ingerir agua en una formación varios estudiantes empezaron a presentar dolor en el estómago, incluso a desmayarse.

El director médico de la Clínica del Niño, Iván Darío Real Ortega, dijo que a esa entidad al cierre de esta edición habían ingresado 20 niños, en edades entre los 9 y los 12 años, desde ese mismo corregimiento con síntomas de intoxicación, "al parecer por ingesta de alimentos".

"Lo que expresan la mayoría de los pacientes es que el jueves después de la comida del mediodía empezaron a manifestar una sintomatología en la noche que se acentuó en la mañana, además del reporte de ingesta de agua en la institución. Lo que hemos hecho es clasificación para identificar a los pacientes en peores condiciones de salud, el plan a seguir ha sido la hidratación, la observación y la valoración por nuestro pediatra de turno, desplegamos el equipo de enfermería y tenemos a nuestro epidemiólogo, y equipo de psicología apoyándonos", explicó el galeno.

Entre tanto el coordinador médico del Camu El Amparo, Marcos Támara, confirmó que a esa entidad ingresaron otros 36 niños que anoche permanecían en observación.

"Se les ha brindado los primeros auxilios con el fin de estabilizarlos, algunos han manifestado antecedentes de diarrea abundante, otros solo dolores abdominales, es decir, con so no hay claridad y sería apresurado decir una causa que generó este brote. Al parecer una puede ser por alimento y la otra por agua", sostuvo el médico Támara.

En base a la lectura de la noticia anterior conteste:

a) Siendo usted padre (o madre) de uno de los niños afectados, que acciones tomaría usted ante la situación después de la asistencia medica de su hijo.

b) Siendo usted el inspector sanitario de la zona, que acciones tomaría usted con la institución educativa y el operador del comedor.

c) Siendo usted el rector de la institución educativa, que reacción y acción tomaría usted ante las dos respuestas anteriores (a y b)

d) Siendo usted el propietario y dueño de la razón social que opera en el comedor de la institución, que reacción y acción tomaría usted ante las dos primeras respuestas anteriores (a y b)

e) Siendo usted el Secretario de Educación del municipio que acciones tomaría

f) Siendo usted el jefe de cocina del comedor de la institución como reaccionaria ante el caso y que decisiones tomaría a partir del caso.

g) Siendo usted unos de los manipuladores directo en la preparación de los alimentos y acusado por la sociedad de posible contaminador de los alimentos, como reaccionaria ante las situación y que decisiones tomaría.

h) Siendo usted la máxima autoridad en el municipio y que el rector, dueño operante o jefe de cocina del comedor es un familiar cercano que acciones y decisiones tomaría.

3. Responda de manera individual los siguientes interrogantes.

a) ¿Considera oportuno el tema tratado en esta guía para la función en su contexto productivo? Explique

b) ¿Cree usted que ya ha logrado el primer resultado de aprendizaje y esta listo para empezar el segundo resultado de aprendizaje? Conteste con argumentos

c) ¿De que manera agradecería al SENA el aporte del conocimiento y el logro del resultado de aprendizaje que alcanzo en la presente guía?

4. Teniendo en cuenta los conceptos claros y vistos en el ítem *3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)*, resuelve individualmente la siguiente sopa de letras

I	N	S	C	A	S	C	A	B	E	L	O	T	E	E	N	B	K	L	M
N	I	E	O	N	B	A	R	I	L	R	A	E	U	S	E	P	O	K	O
O	D	E	N	I	X	L	R	K	L	O	I	Ñ	A	T	I	A	O	L	H
C	G	F	G	X	V	O	V	B	A	L	L	C	R	E	T	S	A	S	I
U	V	Y	E	X	R	R	C	Ñ	F	N	I	T	A	R	U	T	U	X	G
I	V	E	L	R	O	E	R	T	U	H	M	M	W	I	H	E	N	H	I
D	J	S	A	A	B	R	I	L	G	X	O	Y	P	L	X	U	O	T	E
A	L	I	C	O	B	W	Ñ	U	K	O	N	M	H	I	C	R	T	E	N
D	E	S	I	N	F	E	C	C	I	O	N	O	R	Z	E	I	R	M	E
E	A	W	O	A	S	T	E	R	I	W	U	L	I	A	L	Z	A	P	P
R	C	U	N	S	U	A	Y	C	O	R	T	U	E	C	E	A	A	E	P
I	A	M	A	R	I	S	U	S	T	T	O	R	O	I	S	C	Z	R	I
S	S	O	P	X	Q	L	R	Y	U	P	X	E	T	O	T	I	S	A	P
A	A	R	B	L	O	Ñ	E	X	E	A	R	T	I	N	E	O	U	T	A
R	E	G	Q	S	Q	U	E	Ñ	A	C	A	L	I	D	A	N	O	U	C
E	J	A	E	T	U	Ñ	O	W	E	Ñ	I	K	A	U	S	M	A	R	R
O	P	R	E	F	R	I	G	E	R	A	C	I	O	N	A	D	R	A	O

INOCUIDAD - TEMPERATURA - REFRIGERACION - CONGELACION - CALOR – PASTEURIZACION - LIMPIEZA ESTERILIZACION – RESOLUCION – DESINFECCION – CALIDAD – HIGIENE – ETAS

5. En el siguiente esquema, identifique y marque las zonas de comportamiento de los microorganismos según la temperatura.



Responda de manera individual:

a) Al comer fuera de casa que tipo de criterios toma usted personalmente en la compra de los alimentos preparados

b) Realice una visita a algún puesto de comida ambulante e informal y de manera prudente observe las condiciones higienicas del puesto, la exhibición o preparación del o los productos y de la condición del o los manipuladores, comparta su experiencia haciendo un análisis de la visita

c) En caso de tener familiares o conocidos que tengan una unidad productiva que consista en la venta de alimentos preparados de manera ambulante e informal como los ayudaría y que estrategias utilizaría para sensibilizarlos en la higiene y manipulación de alimentos en caso de que estos no lo apliquen

d) Suponga que usted es la máxima autoridad de su ciudad o municipio o localidad, que política de higiene implementaría para los servicios de restaurantes,centros gastronomicos y los vendedores de alimentos ambulantes e informales.

6. Busque y una a través de una línea la relación alimento-eta-organismo

Alimento	ETA	Organismo
	Micotoxina	 Bacteria
	Norovirus	 Virus
	Clostridium botulinum (botulismo)	 Parasito
	Taenia solium	 Hongo



Salmonella

7. Conforma equipo de trabajo en el numero de integrantes que indique el instructor y siguiendo las pautas que sugiera, realice una exposición con material didáctico de las ETAS que sugiera el instructor

Dime y lo olvido, enséñame y lo recuerdo, involúcrame y lo aprendo - Benjamin Franklin

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividades de apropiación del conocimiento**	Define puntos críticos a controlar en el servicio de alimentos y bebidas según fuentes yfactores de contaminación, después de cumplir a cabalidad con bpm.	Investigación y observación
Evidencia de Desempeño: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Clasifica los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que los generan..	Entregable

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**: Son los principios básicos y Practicas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- ✓ **DESINFECCION - DESCONTAMINACION**: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables
- ✓ **INOCUIDAD**: estar libre de contaminantes o peligro físico, quimico, bilógico, microbiologico. No causa daño a la salud humana.

- ✓ **INTOXICACION**: contaminación por un agente toxico por producto quimico o generación de una toxina producida por microorganismos.

- ✓ **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

- ✓ **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

6. REFERENCIAS

AMARO, M. Higiene, Inspección y Control de los Alimentos: Historia, Presente y Futuro. Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba, Monteria Colombia, 2019

GARCIA, E. (9 abril 2016). Casi 100 niños intoxicados, en zona rural de Monteria. El Heraldo. https://www.elheraldo.co/cordoba/100-ninos-con-sintomas-de-intoxicacion-en-monteria-253405

Imagen termómetro: https://www.freepik.es/vector-gratis/termometros-celcius-tres-grados_5983890.htm#query=termometro%20dibujo&position=9&from_view=keyword

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	28-02-2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

5. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Servicio Restaurante y Bar
- Código del Programa de Formación: 635301
- 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.***
- Creditos: **0.5**
- Duración de la Guía: **16 horas.**

6. 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.***

Conoceras 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 apropianoremos 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!

Invertir en conocimientos produce siempre los mejores beneficios - Benjamin Franklin (1706-1790).

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades 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:

6. ¿Qué diferencia hay entre un jabon y un detergente?
7. ¿Cuál seria 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.

3.2 Actividad 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 habitos culturales e higienizar superficies y ambientes.

Los costos de un deficiente proceso de Limpieza y Desinfección conllevan a la perdida 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 estan 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 organicas en presencia de calor para generar jabon, 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 desinfectantes 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 formula 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 Millon (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.

3.3 Actividades 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.

- Investiga en varias fuentes bibliográficas acerca de los siguientes temas:

  - Definición de Mezcla, clasificación, ejemplos en cocina:

  - Jabones y Detergentes:
    - Definición;
    - Función
    - Diferencias
    - Presentaciones
    - Criterios de selección
    - Clasificación
    - Tipos que se usan en cocina

  - Desinfectantes:
    - Definición;
    - Función
    - Presentaciones
    - Criterios de selección
    - Tipos que se usan en cocina y sus características

  - Metodos de limpieza y Metodos de desinfección empleados en la cocina

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!

El conocimiento es poder - Sir Francis Bacon (1561-1626)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Prepara soluciones de limpieza y desinfección según 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 quimicas.
- **Higiene:** acciones que conducen a prevenir enfermedades y conservar la salud.
- **Jabon:** mezcla de sales potásicas o sódicas con grasas organicas en presencia de calor para generar jabon, 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	Jeiner Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	14-03-2023

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

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

7. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Servicio Restaurante y Bar
- Código del Programa de Formación: 635301
- 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.***
- Creditos: **0.5**
- Duración de la Guía: **16 horas.**

8. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, en esta guía seguiremos en el segundo resultado de aprendizaje, pero esta vez vamos a conocer la normatividad vigente, los programas y procedimientos que debes conocer para que puedas lograr el resultado de aprendizaje.

Los elementos que se emplearan en esta guía de aprendizaje 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.***

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.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, seguir las sugerencias del instructor, y realizar consultas investigativas.

¡Ánimo, tu puedes!

Mientras los necios deciden, los inteligentes deliberan - (Plutarco)

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

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:

8. ¿Cuál es la normatividad vigente que rige ls BPM (Buenas Practicas de Manufacturas)?
9. ¿Cuál serian las exigencias del Estado en la Manipulación e Higiene de Alimentos?

Nota: El anterior ejercicio 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.

3.2 Actividad de Contextualización

En nuestro Estado Colombiano, quien rige las normas higienico sanitaria en el sector gastronómico y de la industria de alimentos es el Ministerio de Salud y Protección Social.

Dentro de las principales marcos legales que debe tener en cuenta una razón social o una persona natural que fabrique, procese, prepare, envase, almacene, transporte, distribuya, comercialice, exporte o importe alimentos o materias primas de alimentos, esta la **Resolución 2674 del 2013**, donde abarca aspectos desde la localización, instalación, equipos y personal manipulador entre otros temas.

Un aspecto fundamental en la manipulación de alimentos a tener en cuenta con respecto a la comercialización, distribución, almacenamiento y transporte de los alimentos procesados o transformados, es que todos deben contar con la identificación detallada del producto, por lo tanto la **Resolución 5109 del 2005** , detalla la manera correcta con que debe identificarse el producto alimenticio a través del rotulado, junto a la **Resolucion 333 del 2011**, que hace referencia a los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

No debemos olvidar que el pasar por alto ciertas normas y obligaciones higienicos sanitarias, como también hacer predeterminadamente malas acciones en la manipulación de alimentos, conlleva a actos disciplinarios legales, que pueden terminar en sanciones, multas y encarcelamiento, tal como lo dictamina la **Ley 1220 de 2008**.

Como futuros Cocineros o Chef de cocina, no debemos desconocer las normas vigentes, y debemos estar dispuesto a cumplirlas, esto nos hara competente y efectivos en nuestro contexto productivo.

3.3 Actividades 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.

- Descarga y realiza una lectura de los siguientes marcos legales:

- Resolucion 2674 del 2013
- Resolucion 5109 del 2005
- Resolución 333 del 2011
- Ley 1220 del 2008.

❖ Investiga acerca de:

- Flujograma de proceso de un alimento:
  - Definicion
  - Funcion
  - Importancia
  - Diseño y elaboración

- Ficha técnica de un alimento:
  - Definición;
  - Función
  - Importancia
  - Diseño y elaboración

- Tabla Nutricional:
  - Definición;
  - Función
  - Importancia
  - Interpretación
  - Diseño y elaboración

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

1. Conforma equipo de trabajo en el numero de integrantes que indique el instructor y siguiendo las pautas realice:

a) Escogencia u opción de los artículos o capítulos de la Resolucion 2674/2013
b) Idear una empresa de alimentos y definir un producto estrella de la empresa.
c) Aplicar los artículos o capítulos de la Resolucion 2674/2013 del ítem a) a la empresa ideada
d) Desarrollar la actividad en la dinámica Café del Mundo

2. Una vez finalizada la anterior actividad realice:

a) Diseñe la etiqueta del producto estrella de la empresa ideada, aplicando la Resolucion 5109/2005
b) Copie y elabore la tabla nutricional de un producto simil en el mercado y aplíquelo al producto estrella

3. Realice el flujograma de proceso o elaboración del producto estrella de la empresa ideada.

4. Realice una ficha técnica para el producto estrella de la empresa ideada.

5. Exponga la aplicación de la Resolución 5109/2005 y la Resolución 333/2011 en el producto estrella de la empresa ideada y exponga la ficha técnica donde incluya el flujograma de proceso.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento.	Exposición Producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Etiqueta o Rotulado:** un material escrito que permite ller las bondades que tiene el producto alimenticio**.**
- **Ficha tecnica:** documento que describe las caracteristicas de un producto para ser aceptable o dar un criterio de calidad.
- **Flujograma de proceso:** un diagrama o esquema o representación grafica secuencial del proceso de la elaboración de un alimento
- **Marco legal:** conjunto de leyes y reglamentos.

6. REFERENCIAS

Min Salud y Proctección Social. Resolucion 2674 del 2013

Min Salud y Proctección Social. Resolucion 5109 del 2005

Min Salud y Proctección Social. Resolución 333 del 2011

Min Salud y Proctección Social. Ley 1220 del 2008.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	28-03-2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

9. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Servicio Restaurante y Bar
- Código del Programa de Formación: 635301
- Competencia: ***Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.***
- Código Norma de Competencia Laboral: ***(NSCL 290801023)***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ***Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento***
- Creditos: **0.5**
- Duración de la Guía: **16 horas.**

10. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, en esta guía entramos al ultimo resultado de aprendizaje, vamos aplicar los programas y procedimientos de la Higiene y Manipulación de Alimentos que debes conocer para que puedas lograr el resultado de aprendizaje.

Los elementos que se emplearan en esta guía de aprendizaje son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: ***Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento***

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, seguir las sugerencias del instructor, y realizar consultas investigativas.

¡Estamos llegando al final, no bajemos la guardia!

"Cuando pienses en rendirte, recuerda la razón por la que comenzaste."

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

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. ¿Cuál es la forma apropiada de preparar una solución desinfectante?
2. ¿Qué son los POES?

Nota: El anterior ejercicio 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.

3.2 Actividad de Contextualización

La frase “la costumbre hace el habito”, nos da entender cuando una persona hace algo de la misma manera y en el mismo lugar una y otra vez hasta que lo realiza automáticamente sin esfuerzo o planeación. No podemos caer en ese error si somos responsable de un servicio gastronómico, podríamos atentar con la salud de los consumidores.

En la Higiene y Manipulación de Alimentos, al momento de realizar la actividad de Limpieza, se debe encaminarla a estar bajo los lineamientos de un Plan de Saneamiento Basico, que lo descripbe en el articulo 26 de la Resolución 2674/2013, y entender de que sin una buena limpieza efectuada, organizada y bajo planeación, no se logra el objetivo de la desinfección, es decir no hay una buena desinfección si no hay una buena limpieza.

Dentro de las sugerencias del Plan de Saneamiento, esta realizar distintas concentraciones de soluciones de limpieza y desinfección para aplicarlas en superficies y ambiente, teniendo en cuenta la naturaleza de la superficie.

A continuación se muestra una tabla de las concentraciones de Limpieza y Desinfección para aplicarlas en las diferentes superficies.

DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACION DE LA DILUCIÓN CON HIPOCLORITO DE SODIO (5.25%)			
ELEMENTO	**VOLUMEN FINAL**	**CONCENTRACION FINAL**	**TIEMPO EXPOSICION**
Frutas	1 Litro de agua	50 ppm	3 a 5 minutos
Vegetales corteza gruesa	1 Litro de agua	100 ppm	3 a 5 minutos
Menaje	1 Litro de agua	150 ppm	5 minutos
Equipos y Superficies	1 Litro de agua	200 ppm	10 – 15 minutos
Paredes, techos y pisos	1 Litro de agua	300 ppm	10 – 15 minutos
Baños	1 Litro de agua	400 ppm	10 – 15 minutos
Ambiente	1 Litro de agua	300 ppm	NA

Tabla 1 – Desinfeccion con Hipoclorito de Sodio al 5,25%

3.3 Actividades 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.

- Ingrese a la red social YouTube y busque en su buscador interno de la red:

  Titulo: “Limpieza y desinfección – servicio de comida”
  Canal: Food Safety - Foodservice
  link: https://www.youtube.com/watch?v=fchpjr84icE

  Titulo: “POES – Sistema de Limpieza y Desinfección para Restaurantes ”

Canal: Normas de Calidad de Alimentos y Bebidas
link: https://www.youtube.com/watch?v=TsD1Ej2SB7c

- Investiga acerca de:

  - POES:
    - Definicion
    - Importancia
    - Implementación

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

1. Conforma equipo de trabajo en el numero de integrantes que indique el instructor y siguiendo las pautas realice:

e) Seleccionar un vegetal que se utilice en el ambiente de aprendizaje
f) Seleccionar un alimento empacado o procesado que se utilice en el ambiente de aprendizaje
g) Seleccionar un elemento del menaje que se utilice en el ambiente de aprendizaje
h) Seleccionar un equipo que se utilice en el ambiente de aprendizaje
i) Seleccionar un área física del ambiente de aprendizaje

2. Una vez seleccionado los elementos del paso 1, determine la técnica y formule en un litro de agua la preparación del desinfectante teniendo en cuenta la concentración inicial que mencione la etiqueta.

3. Realice un video de menos de 2 minutos detallando solamente un elemento del primer paso.

4. Envie o cargue el video a la plataforma o red social que indique el instructor.

Siempre parece imposible hasta que se hace - Anonimo

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Asume prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos y bebidas de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, de acuerdo con la legislación vigente.	Desempeño Producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Limpieza:** retirar la suciedad visible.
- **Desinfección:** reducir o eliminar carga microbiana
- **Higienización:** realizar actividades de higiene.
- **Higiene:** habitos y acciones para prevenir enfermedades y conservar la salud
- **POES:** Procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento
- **Procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento:** lineamientos de limpieza y desinfección

6. REFERENCIAS

INVIMA - Programas Pre-requisitos. Consultado de: https://www.invima.gov.co/documents/20143/352609/2POESOS.pdf/7e3143f4-e126-534f-cb45-5e751b61accc. (Recuperado 10 Abril de 2023)

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	11-04-2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

11. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Servicio Restaurante y Bar
- Código del Programa de Formación: 635301
- Competencia: ***Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.***
- Código Norma de Competencia Laboral: ***(NSCL 290801023)***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ***Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento***
- Creditos: **0.5**
- Duración de la Guía: **16 horas.**

12. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, en esta ultima guía vamos a seguir aplicando los programas y procedimientos de la Higiene y Manipulación de Alimentos que debes conocer para que puedas lograr el resultado de aprendizaje.

Los elementos que se emplearan en esta guía de aprendizaje son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: ***Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento***

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, seguir las sugerencias del instructor, y realizar consultas investigativas.

¡Estamos en el final, no te rindas!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

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:

3. ¿Qué es una plaga?
4. ¿Cómo elimino y evito una plaga?

Nota: El anterior ejercicio 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.

3.2 Actividad de Contextualización

El manejo integrado de plagas combina diferentes técnicas para prevenir el daño que causan las plagas sin dañar el medio ambiente. Combate las plagas de insectos, comején, roedores, entre otros. El manejo integrado de plagas consiste en diversas prácticas: controles, modificación del hábitat de la plaga, protección de enemigos naturales y, si es necesario fumigación con pesticidas.

Las plagas pueden ocasionar grandes pérdidas económicas por alimentos contaminados, además de los daños en las estructuras físicas y el riesgo en procesos y en la salud de los colaboradores.

Además, las plagas actúan como vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). Es

decir, son capaces de llevar consigo microorganismos tales como bacterias, virus y protozoos, convirtiéndose en los responsables de un sin número de afecciones en el hombre.

Dentro de las sugerencias del Plan de Saneamiento, esta realizar un control sobre las plagas y monitorear, de tal manera se garanticen las BPM.

3.3 Actividades 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.

- Ingrese a la red social YouTube y busque en su buscador interno de la red:

  Titulo: “Plagas en el menu”
  Canal: ShesmarBrito
  link: https://www.youtube.com/watch?v=m-Kdm2f7dPA

- Investiga acerca de:

  Comportamiento de las ratas y ratones
  Comportamiento de las moscas
  Comportamiento de las cucarachas

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

1. A nivel personal realice un ensayo máximo de 2 hojas acerca del video “Plasgas en el menú”

2. Descripba cuales son las enfermedades que causan: los roedores, cucarachas y moscas.

3. Mencione medidas que emplearan en su contexto productivo para el control de plagas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Asume prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos y bebidas de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, de acuerdo con la legislación vigente.	Desempeño Producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Fumigación:** Procedimiento para controlar o eliminar vectores mediante la aplicación de sustancias químicas. Se considera como fumigación las técnicas consistentes en la utilización de agentes químicos destinados al control de vectores y microrganismos con efectos nocivos para la salud del hombre y/o su entorno. En la fumigación se aplican técnicas como la aspersión, la gasificación y la nebulización.

- **Insecticidas:** Son plaguicidas que controlan y destruyen artrópodos (insectos) voladores o rastreros.

- **MIP:** manejo integrado de plagas

- **Plaga:** Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a las poblaciones, a animales y/o cultivos y están implicadas en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y el daño o deterioro del hábitat y su bienestar.

- **Rodenticidas:** Plaguicidas que eliminan ratas y otros roedores.

6. REFERENCIAS

INVIMA - Programas Pre-requisitos. Consultado de: https://www.invima.gov.co/documents/20143/352609/2POESOS.pdf/7e3143f4-e126-534f-cb45-5e751b61accc. (Recuperado 24 Abril de 2023)

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Jeiner Rivero Quiñonez	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	25-04-2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PRESENTACIONES









El personal encargado de la manipulación de los alimentos en establecimientos como restaurantes, panaderías, comedores escolares, expendio de alimentos debe conocer y acatar la normatividad vigente, ya que aquellas entidades que no cumplen con lo exigido por la ley están obligados a implementar planes de medidas como el Plan Operativo Estandarizado (POES). Como mínimo el POES debe contener los siguientes puntos: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y roedores, abastecimiento o suministro de agua potable, programa de capacitación permanente.





ARTICULO 11°.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS. Las características microbiológicas del agua para consumo humano deben enmarcarse dentro de los siguientes valores máximos aceptables desde el punto de vista microbiológico, los cuales son establecidos teniendo en cuenta los límites de confianza del 95% y para técnicas con habilidad de detección desde 1 Unidad Formadora de Colonia (UFC) ó 1 microorganismo en 100 cm^3 de muestra:

Cuadro N° 3 Características microbiológicas

Técnicas utilizadas	Coliformes Totales	Escherichia coli
Filtración por membrana	0 UFC/100 cm^3	0 UFC/100 cm^3
Colima Sustrato	1 de 1 microorganismo en 100 cm^3	1 de 1 microorganismo en 100 cm^3
Sustrato Definido	1 microorganismo en 100 cm^3	1 microorganismo en 100 cm^3
Presencia - Ausencia	Ausencia en 100 cm^3	Ausencia en 100 cm^3

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

¿ Qué es una plaga?

Todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua, alimentos invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyendo uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades y causales de contaminaciones.



MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Plagas más usuales en la Industria Agroalimentaria

TIPO	CARACTERISTICAS
INSECTOS	rastreros(cucarachas, hormigas,gorgojos)
ROEDORES	Alta adaptabilidad al medio ambiente Prolíficos, VORACES Comen durante la noche
AVES	Voraces, Rezvadez.

MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS

ALMACENAMIENTO. Es el depósito temporal de residuos o desechos peligrosos en un espacio físico definido y por un tiempo determinado con cualquier previo a su aprovechamiento y/o valorización, tratamiento y/o disposición final.





DISPOSICIÓN FINAL. Es el proceso de aislar y confinar los residuos o desechos peligrosos, en especial los no aprovechables, en lugares especialmente seleccionados, diseñados y debidamente acondicionados, para evitar la contaminación y los daños o riesgos a la salud humana y al ambiente.

Algunas definiciones

ALIMENTO
• Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
•Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
•Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

ALIMENTO CONTAMINADO
•Alimento que presenta o 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.

Peligro Biológico
•Bacterias, virus, hongos, parásitos, priones

Peligro químico
• Toxinas de origen natural, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, contaminantes ambientales

Peligro físico
•Vidrio, piedras, astillas de huesos, limaduras de metales

Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA)

ORGANISMO INTERNACIONAL DE REFERENCIA PARA EL CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CODEX ALIMENTARIUS

- Organismo intergubernamental que coordina las normas alimentarias en el plano internacional.
- Sus principales objetivos son proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.
- Contiene más de 200 normas, códigos de prácticas y directrices relacionadas con etiquetado, aditivos, sustancias contaminantes, métodos de análisis y pruebas, higiene alimentaria y nutrición, entre otros.
- Aunque estas normas no son de obligado cumplimiento, sirven de referencia y de base para que los países establezcan su legislación.

DE LA GRANJA A LA MESA



"La introducción de medidas preventivas en todas las fases de la cadena de producción y distribución de los alimentos, en vez de limitarse a la inspección y rechazo en la fase final, tiene más sentido económico, ya que los productos inadecuados pueden localizarse en un punto anterior de la cadena"

FAO. Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos.

CAPÍTULO I. Edificación e Instalaciones

Artículo 6. Condiciones generales.



CAPÍTULO III. Personal manipulador de alimentos



Estado de salud:
Contar con una certificación médica. Reconocimiento médico cada vez que se considere necesario.
La empresa es responsable de que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente.

Educación y capacitación:
Formación en educación sanitaria, principios básicos de BPM y BPH en manipulación de alimentos.

Plan de capacitación:
De contener metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos y impartir.

ADICIÓN Y PRÓRROGA Nº 01 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. CO1.PCCNTR.6448067 DE 11 de octubre de 2023, SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA Y JEINER MANUEL RIVERO QUIÑONES

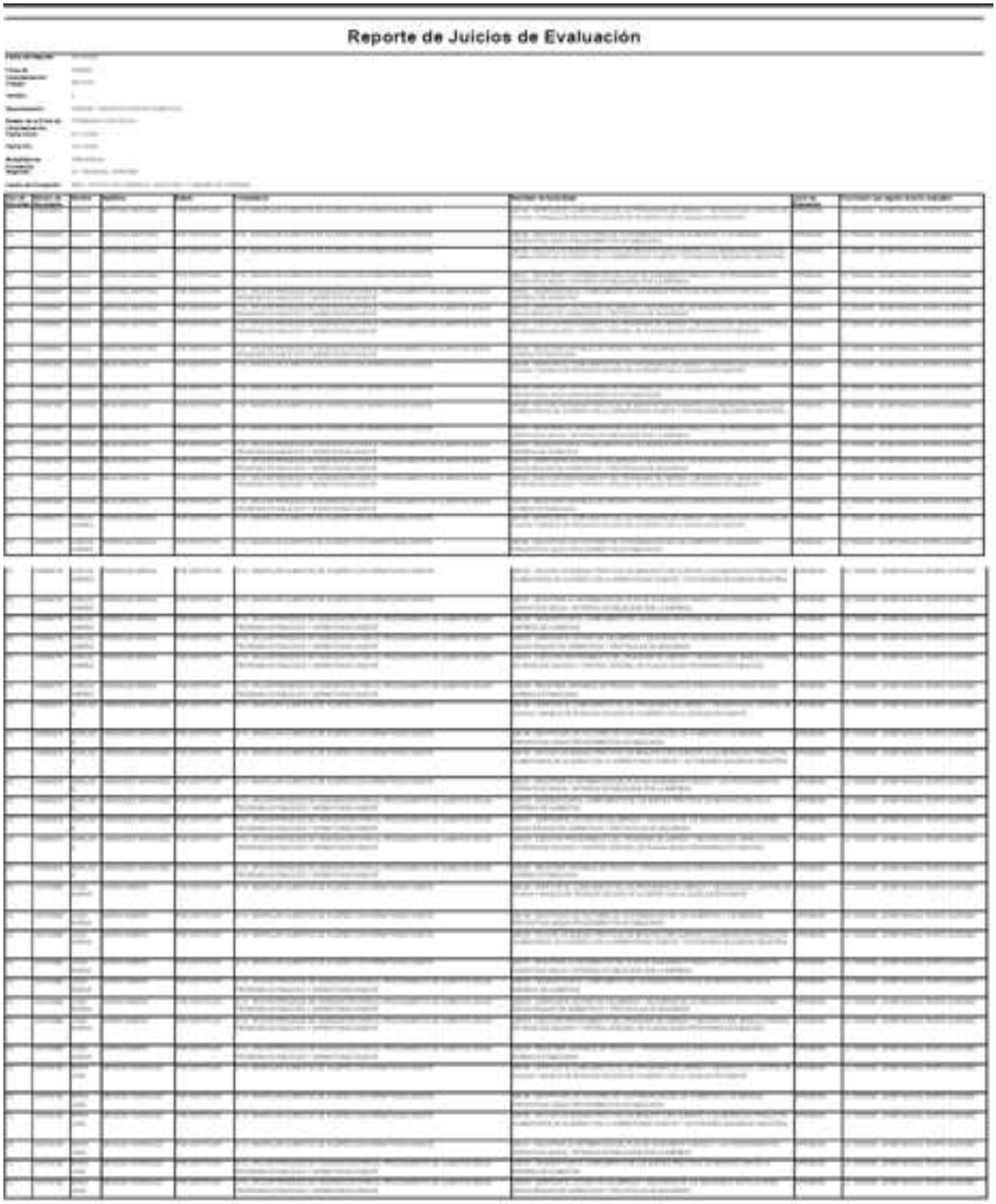
CONSIDERACIONES: 1. Que el 11 de octubre de 2023, las partes suscribieron el contrato electrónico de prestación de servicios de la referencia, cuyo objeto es: *CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA O CDIT.* **2.** Que el plazo se pactó hasta el 30 de noviembre de 2023, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en el contrato. **3.** Que, según lo estipulado en del contrato, el valor total del mismo asciende a la suma de **Siete Millones Treinta Mil de Pesos 0mote ($ 7.030.000) 4.** Que DAVID ALBERTO ORTEGA MEJIA, supervisor del contrato, mediante justificación de fecha 17 de noviembre de 2023, solicita y recomienda prorrogar el contrato hasta **el 15 de diciembre de 2023**, y en consecuencia adicionarlo en la suma de **Un Millón Ochocientos Cincuenta Mil de Pesos mote. ($1.860.000)**, indicando lo siguiente: *"el contratista desarrolla proceso de formación que apoya al cumplimiento de las metas, lo que hace necesario iniciar los trámites pertinentes para garantizar la continuidad de la formación y el cumplimiento del objeto contractual."* **5.** Que, para amparar la presente modificación, el SENA cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 6723 de 2023, expedido por **Grupo de Apoyo Administrativo Mixto del Centro de Formación**, cuyo objeto es atender la contratación de servicios personales en la presente vigencia. **6.** Que el ordenador del gasto **ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO**, luego de verificar la justificación con el equipo de apoyo de contratación, considera viable y en consecuencia da visto bueno a la presente adición y prórroga. **7.** Que en virtud de lo consagrado en el inciso segundo del parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993, los contratos que celebren las Entidades Estatales no pueden adicionarse en más del cincuenta por ciento (50%) de su valor inicial. **8.** Que el valor de la presente adición no supera el porcentaje establecido por la Ley, señalado en el numeral anterior. **9.** Con fundamento en las anteriores consideraciones las partes han convenido adicionar el valor y prorrogar el plazo de ejecución del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, que se regirá por la Ley 80 de 1993, sus disposiciones reglamentarias, las demás normas que regulan la materia y las estipulaciones contenidas en las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA: PRÓRROGA** – Las partes convienen prorrogar el plazo de ejecución del contrato de prestación de servicios de la referencia hasta el 15 de diciembre de 2023, en consecuencia se modifica el plazo del contrato establecido en el contrato electrónico, el cual quedará así: **Plazo**: Hasta el 15 de diciembre de 2023. **CLÁUSULA SEGUNDA: ADICIÓN-** Las partes convienen adicionar el valor del contrato de prestación de servicios de la referencia en la suma de **Un Millón Ochocientos Cincuenta Mil de Pesos 0M/CTE ($ 1.860.000)**, en consecuencia, se modificará el valor y la forma de pago la cual quedará a **Valor y Forma de Pago:** El valor del presente contrato es máximo de ocho millones ochocientos ochenta mil pesos mcte ($8.880.000) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:Un (01) primer pago por valor de tres millones trecientos treinta mil pesos mct ($3.330.000) correspondiente al mes de octubre. b) Un (01) pagos por valor de tres millones seteclentos mil pesos mcte ($3.700.000) correspondiente al mes de noviembre c) un último pago por valor de un millon ochocientos cincuenta mil pesos mcte ($1.850.000) correspondiente al mes de diciembre **CLÁUSULA TERCERA: RECURSOS-** El valor de los honorarios de la presente adición y prórroga del contrato se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No.**6723 de 2023**, expedido por Grupo de Apoyo Administrativo Mixto del Centro de Formación. **CLÁUSULA CUARTA: MODIFICACIÓN GARANTIAS:** EL (LA) CONTRATISTA deberá modificar a su costa y a favor del SENA, la garantía que ampara el contrato de conformidad con las condiciones de este documento, por el valor adicionado y el plazo prorrogado, la cual deberá presentar al SENA mediante le SECOP II. **CLÁUSULA QUINTA: SOPORTES:** Los soportes documentales correspondientes a la presente acta de adición y prórroga se encuentran electrónicamente y pueden ser consultados en el aplicativo SECOP II: Certificado del Registro Presupuestal, Certificado de Disponibilidad Presupuestal, garantía contractual aprobada. Adicionalmente se adjunta a este documento: El documento de justificación y el estado de cuenta del contrato expedido por el Grupo de Contabilidad **CLÁUSULA SEXTA: REMISIÓN:** Remítase la presente acta de adición y prórroga al **Grupo de Apoyo Administrativo Mixto** para lo de su competencia. **CLÁUSULA SÉPTIMA: PUBLICACIÓN** - De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, el presente documento se publicará en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II. **CLÁUSULA OCTAVA:** Las demás cláusulas del Contrato electrónico objeto de la presente adición y prórroga conservan plena vigencia. **CLÁUSULA NOVENA:** La presente adición y prórroga se perfecciona con la firma electrónica de las partes e inicia su ejecución con la aprobación de la garantía y el registro presupuestal.

Proyectó: Yenny Rojas – Técnico grado 01 Contratación
Revisó: Angelica Telles - Profesional grado 01 Contratación

Reporte de Juicios de Evaluación



Reporte de Juicios de Evaluación

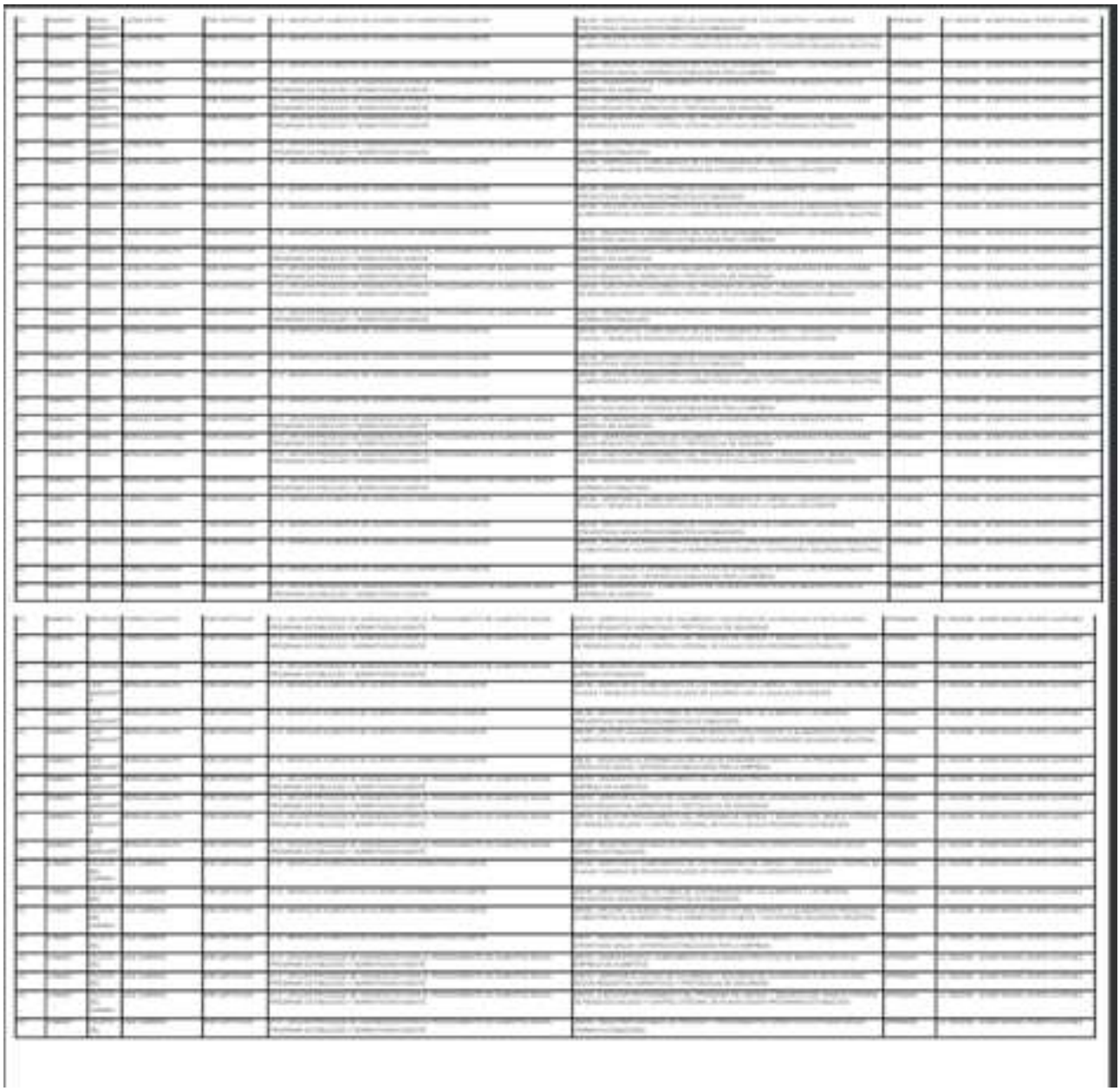






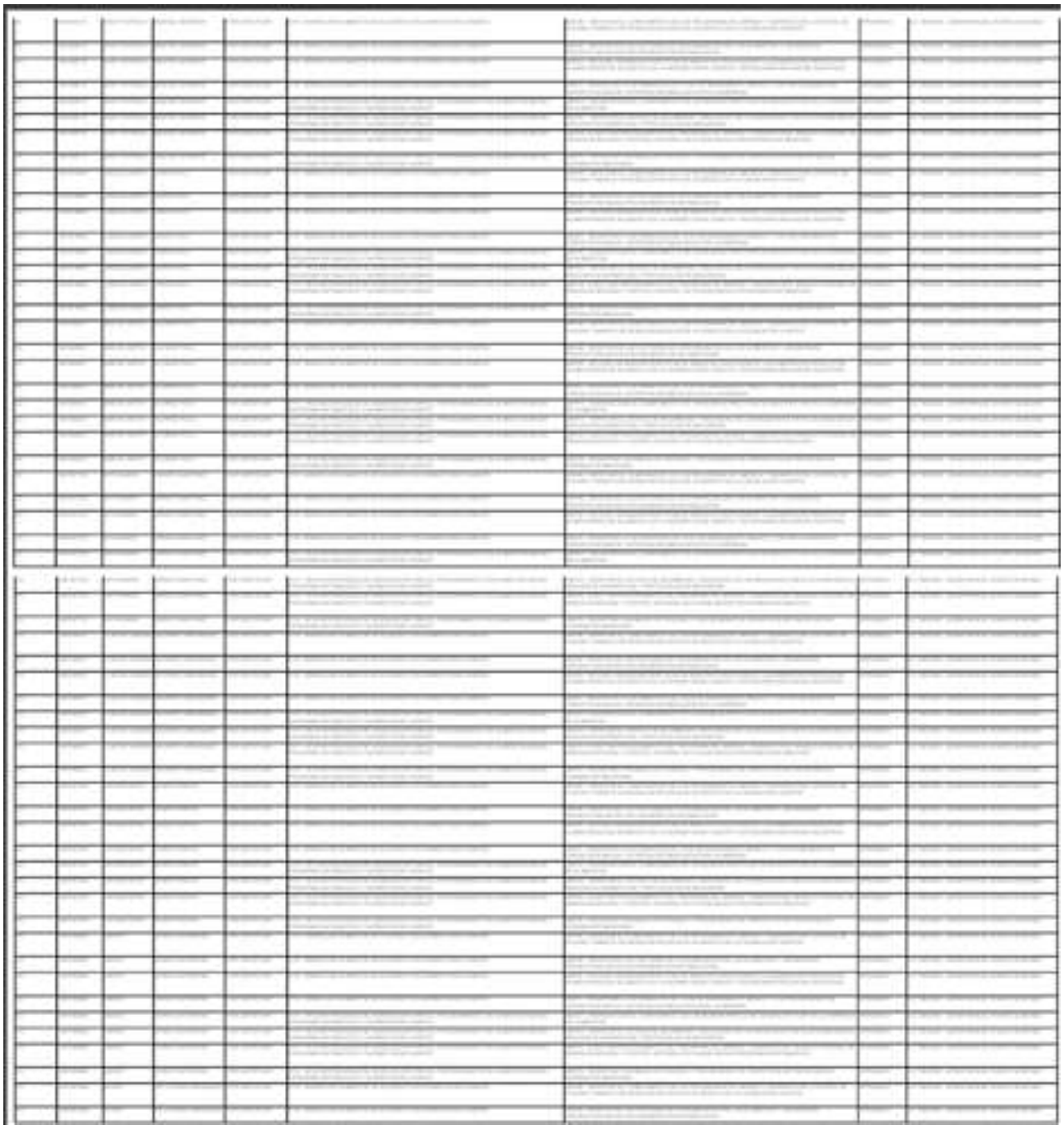


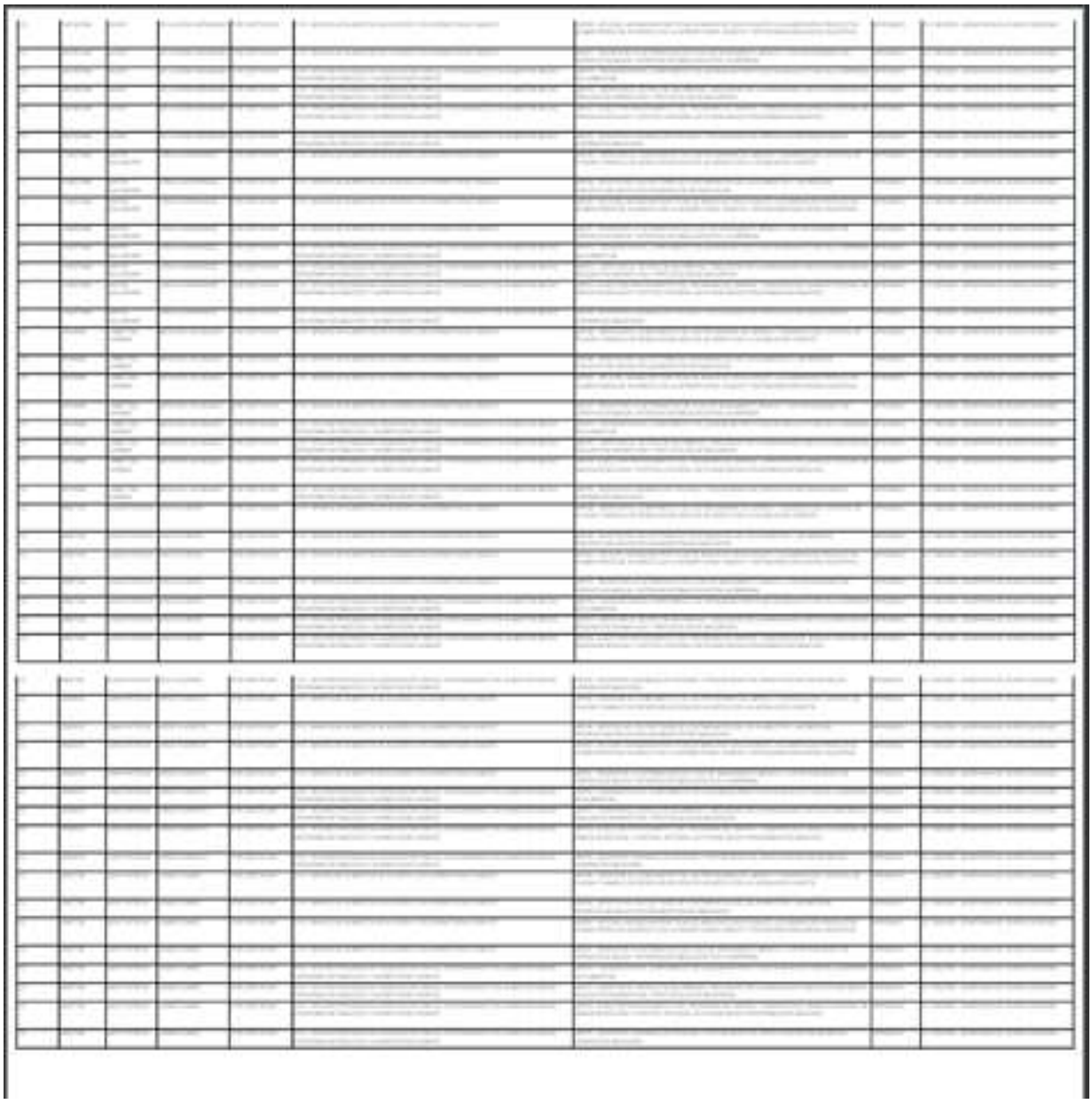




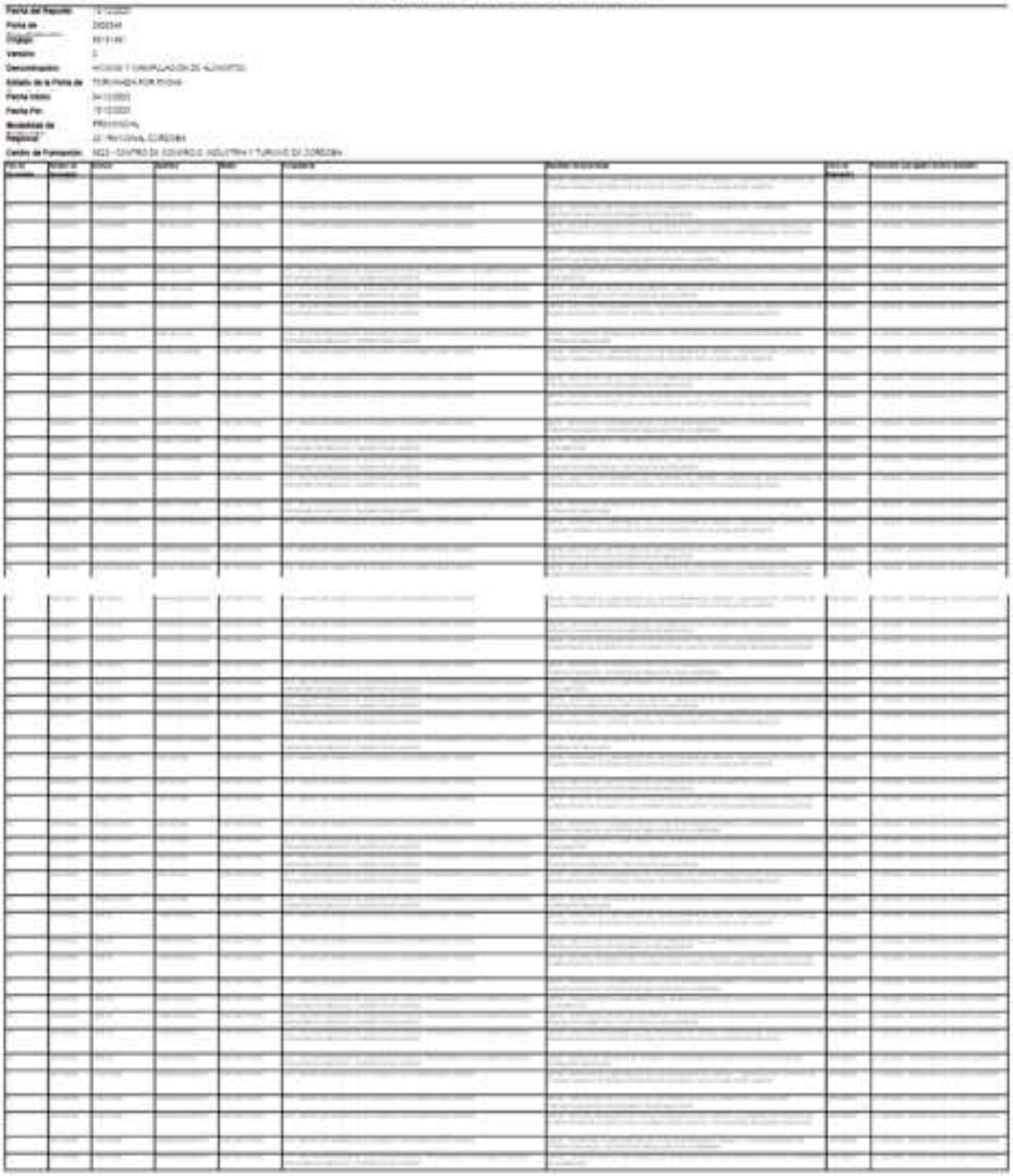


Reporte de Juicios de Evaluación





Reporte de Juicios de Evaluación





de Evaluación



Reporte de Juicios

