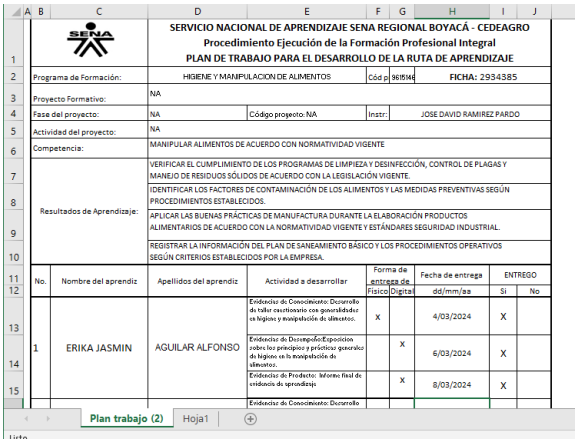
Evidencias 4 al 8 de marzo

Obligación 1

Planear, orientar, realizar seguimiento y evaluar la formación profesional integral

Complementaria 1

Anexo 1.1 Plan de Trabajo

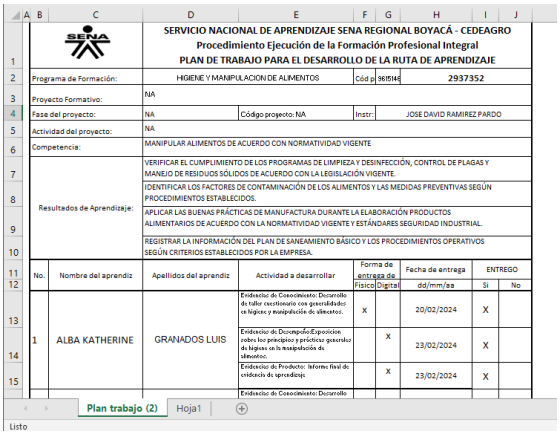


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — Cód p: 96151461 — FICHA: 2934385
Proyecto Formativo:	NA
Fase del proyecto:	NA — Código proyecto: NA — Instr: JOSE DAVID RAMIREZ PARDO
Actividad del proyecto:	NA
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultados de Aprendizaje:	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de: Físico	Forma de entrega de: Digital	Fecha de entrega dd/mm/aa	ENTREGO: Si	ENTREGO: No
1	ERIKA JASMIN	AGUILAR ALFONSO	Evidencias de Conocimiento: Desarrollo de taller escritorario con generalidades e higiene y manipulación de alimentos.	x		4/03/2024	X	
			Evidencias de Desempeño/Exposición sobre los principios y prácticas generales de higiene en la manipulación de alimentos.		x	6/03/2024	X	
			Evidencias de Producto: Informe final de evidencia de aprendizaje		x	8/03/2024	X	
			Evidencias de Conocimiento: Desarrollo					

Plan trabajo (2) | Hoja1



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

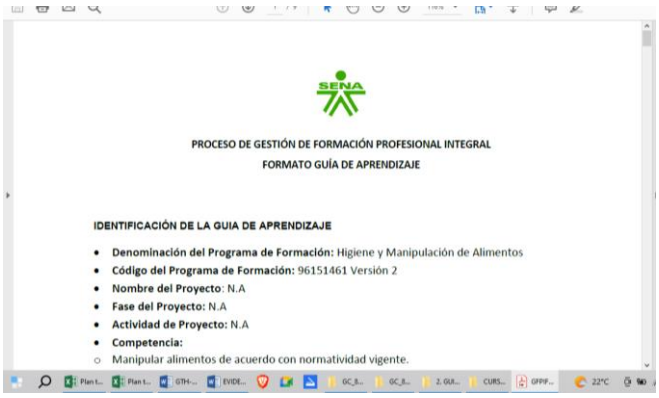
Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — Cód p: 96151461 — 2937352
Proyecto Formativo:	NA
Fase del proyecto:	NA — Código proyecto: NA — Instr: JOSE DAVID RAMIREZ PARDO
Actividad del proyecto:	NA
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultados de Aprendizaje:	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de: Físico	Forma de entrega de: Digital	Fecha de entrega dd/mm/aa	ENTREGO: Si	ENTREGO: No
1	ALBA KATHERINE	GRANADOS LUIS	Evidencias de Conocimiento: Desarrollo de taller escritorario con generalidades e higiene y manipulación de alimentos.	x		20/02/2024	X	
			Evidencias de Desempeño/Exposición sobre los principios y prácticas generales de higiene en la manipulación de alimentos.		x	23/02/2024	X	
			Evidencias de Producto: Informe final de evidencia de aprendizaje		x	23/02/2024	X	
			Evidencias de Conocimiento: Desarrollo					

Plan trabajo (2) | Hoja1

Listo

Anexo 1.2. Guía de Aprendizaje.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

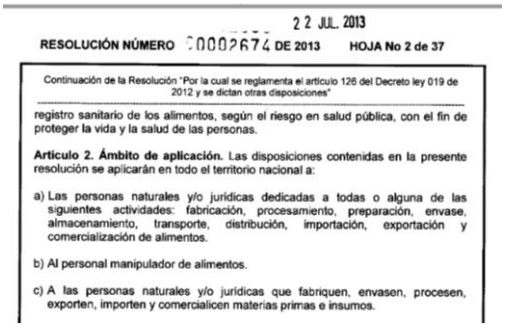
- **Denominación del Programa de Formación:** Higiene y Manipulación de Alimentos
- **Código del Programa de Formación:** 96151461 Versión 2
- **Nombre del Proyecto**: N.A
- **Fase del Proyecto:** N.A
- **Actividad de Proyecto:** N.A
- **Competencia:**
  - Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Anexo 1.3. Material de Apoyo.



¿QUE ES UN ALIMENTO?
Según resolución 2674 de 2013)

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.



22 JUL. 2013
RESOLUCIÓN NÚMERO 0002674 DE 2013 HOJA No 2 de 37

Continuación de la Resolución "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"

registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

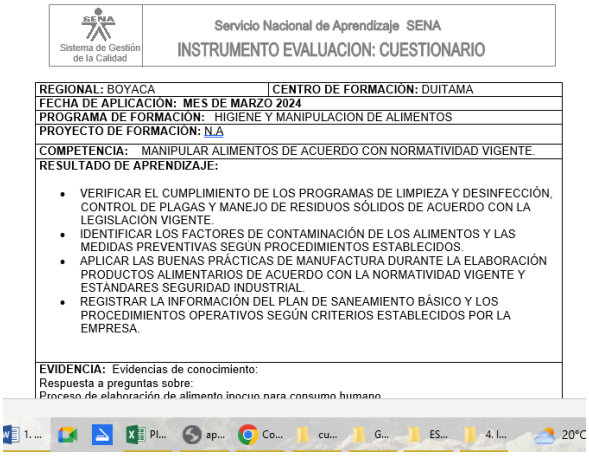
Artículo 2. Ámbito de aplicación. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos.

b) Al personal manipulador de alimentos.

c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos.

Anexo 1.4. Instrumentos de Evaluación



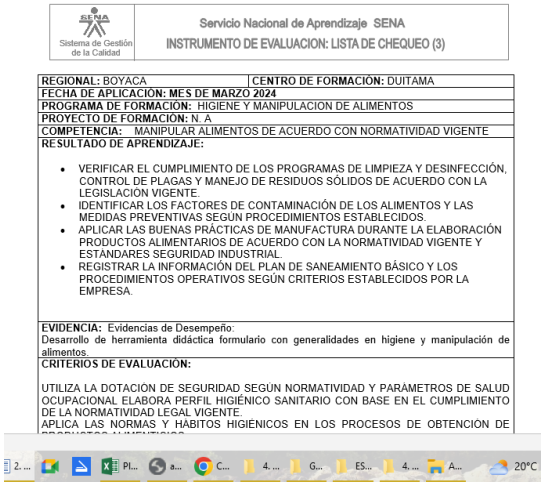
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

INSTRUMENTO EVALUACION: CUESTIONARIO

REGIONAL: BOYACA	**CENTRO DE FORMACIÓN:** DUITAMA
FECHA DE APLICACIÓN: MES DE MARZO 2024	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
PROYECTO DE FORMACION: N.A	
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	

- VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.
- REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

EVIDENCIA: Evidencias de conocimiento:
Respuesta a preguntas sobre:
Proceso de elaboración de alimento inocuo para consumo humano



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO (3)

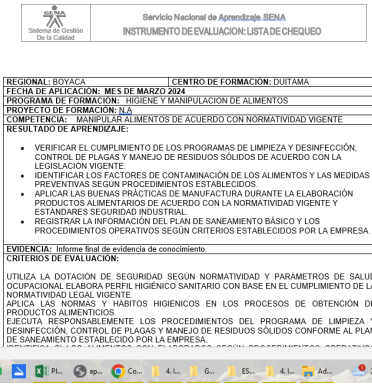
REGIONAL: BOYACA	**CENTRO DE FORMACIÓN:** DUITAMA
FECHA DE APLICACIÓN: MES DE MARZO 2024	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
PROYECTO DE FORMACIÓN: N. A	
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	

- VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.
- REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

EVIDENCIA: Evidencias de Desempeño:
Desarrollo de herramienta didáctica formulario con generalidades en higiene y manipulación de alimentos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO

REGIONAL: BOYACA	**CENTRO DE FORMACIÓN:** DUITAMA
FECHA DE APLICACIÓN: MES DE MARZO 2024	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
PROYECTO DE FORMACIÓN: N.A	
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	

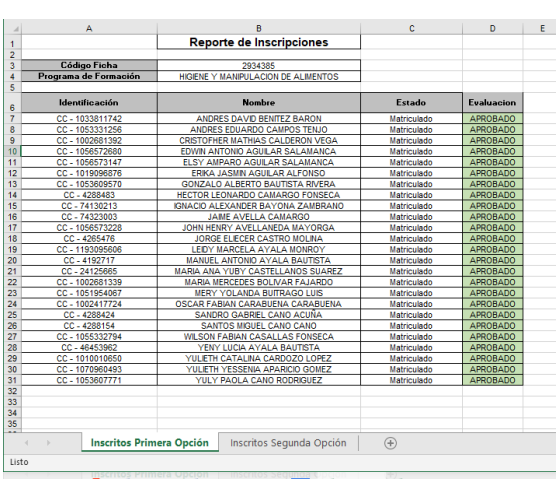
- VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.
- REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

EVIDENCIA: Informe final de evidencia de conocimiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.

Anexo 1.5. Reporte Juicios de Evaluación.



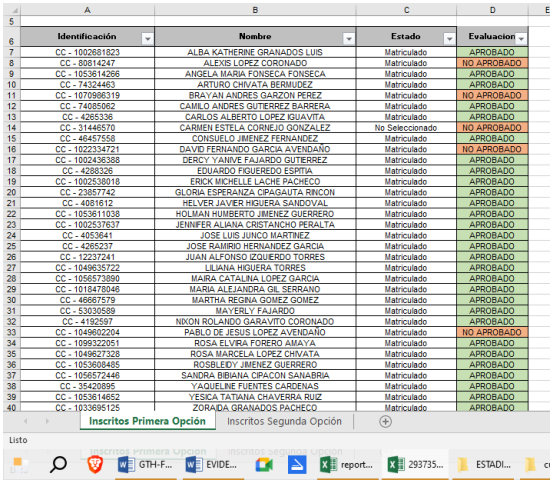
Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2934385
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado	Evaluacion
CC - 1033811742	ANDRES DAVID BENITEZ BARON	Matriculado	APROBADO
CC - 1053331256	ANDRES EDUARDO CAMPOS TENJO	Matriculado	APROBADO
CC - 1002681392	CRISTOFHER MATHIAS CALDERON VEGA	Matriculado	APROBADO
CC - 1056572680	EDWIN ANTONIO AGUILAR SALAMANCA	Matriculado	APROBADO
CC - 1056573147	ELSY AMPARO AGUILAR SALAMANCA	Matriculado	APROBADO
CC - 1019096876	ERIKA JASMIN AGUILAR ALFONSO	Matriculado	APROBADO
CC - 1053609570	GONZALO ALBERTO BAUTISTA RIVERA	Matriculado	APROBADO
CC - 4288483	HECTOR LEONARDO CAMARGO FONSECA	Matriculado	APROBADO
CC - 74130213	IGNACIO ALEXANDER BAYONA ZAMBRANO	Matriculado	APROBADO
CC - 74323003	JAIME AVELLA CAMARGO	Matriculado	APROBADO
CC - 1056573228	JOHN HENRY AVELLANEDA MAYORGA	Matriculado	APROBADO
CC - 4265476	JORGE ELIECER CASTRO MOLINA	Matriculado	APROBADO
CC - 1193095606	LEIDY MARCELA AYALA MONROY	Matriculado	APROBADO
CC - 4192717	MANUEL ANTONIO AYALA BAUTISTA	Matriculado	APROBADO
CC - 24125665	MARIA ANA YUBY CASTELLANOS SUAREZ	Matriculado	APROBADO
CC - 1002681339	MARIA MERCEDES BOLIVAR FAJARDO	Matriculado	APROBADO
CC - 1051954067	MERY YOLANDA BUITRAGO LUIS	Matriculado	APROBADO
CC - 1002417724	OSCAR FABIAN CARABUENA CARABUENA	Matriculado	APROBADO
CC - 4288424	SANDRO GABRIEL CANO ACUÑA	Matriculado	APROBADO
CC - 4288154	SANTOS MIGUEL CANO CANO	Matriculado	APROBADO
CC - 1055332794	WILSON FABIAN CASALLAS FONSECA	Matriculado	APROBADO
CC - 46453962	YENY LUCIA AYALA BAUTISTA	Matriculado	APROBADO
CC - 1010010650	YULIETH CATALINA CARDOZO LOPEZ	Matriculado	APROBADO
CC - 1070960493	YULIETH YESSENIA APARICIO GOMEZ	Matriculado	APROBADO
CC - 1053607771	YULY PAOLA CANO RODRIGUEZ	Matriculado	APROBADO

Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

Listo

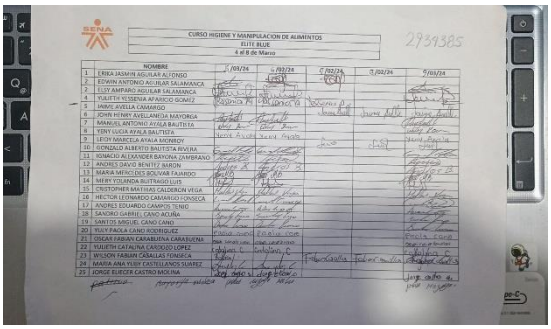


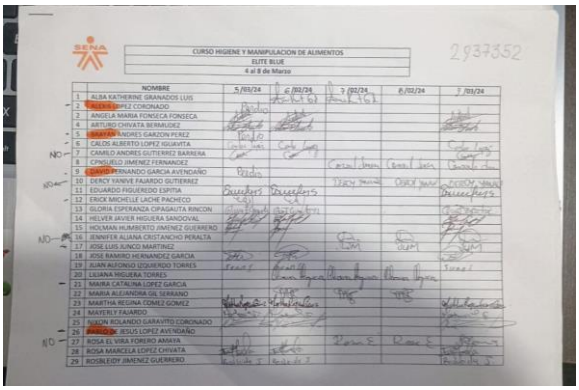
Identificación	Nombre	Estado	Evaluacion
CC - 1002681823	ALBA KATHERINE GRANADOS LUIS	Matriculado	APROBADO
CC - 80814247	ALEXIS LOPEZ CORONADO	Matriculado	NO APROBADO
CC - 1053614266	ANGELA MARIA FONSECA FONSECA	Matriculado	APROBADO
CC - 74324463	ARTURO CHIVATA BERMUDEZ	Matriculado	APROBADO
CC - 1070986319	BRAYAN ANDRES GARZON PEREZ	Matriculado	NO APROBADO
CC - 74085062	CAMILO ANDRES GUTIERREZ BARRERA	Matriculado	APROBADO
CC - 4265336	CARLOS ALBERTO LOPEZ IGUAVITA	Matriculado	APROBADO
CC - 31446570	CARMEN ESTELA CORNEJO GONZALEZ	No Seleccionado	NO APROBADO
CC - 46457558	CONSUELO JIMENEZ FERNANDEZ	Matriculado	APROBADO
CC - 1022334721	DAVID FERNANDO GARCIA AVENDAÑO	Matriculado	NO APROBADO
CC - 1002436388	DERCY YAMIVE FAJARDO GUTIERREZ	Matriculado	APROBADO
CC - 4288326	EDUARDO FIGUEREDO ESPITIA	Matriculado	APROBADO
CC - 1002538018	ERICK MICHELLE LACHE PACHECO	Matriculado	APROBADO
CC - 23657742	GLORIA ESPERANZA CIPAGAUTA RINCON	Matriculado	APROBADO
CC - 4081612	HELVER JAVIER HIGUERA SANDOVAL	Matriculado	APROBADO
CC - 1053611038	HOLMAN HUMBERTO JIMENEZ GUERRERO	Matriculado	APROBADO
CC - 1002537637	JENNIFER ALIANA CRISTANCHO PERALTA	Matriculado	APROBADO
CC - 4053641	JOSE LUIS JUNCO MARTINEZ	Matriculado	APROBADO
CC - 4265237	JOSE RAMIRO HERNANDEZ GARCIA	Matriculado	APROBADO
CC - 12237241	JUAN ALFONSO IZQUIERDO TORRES	Matriculado	APROBADO
CC - 1049635722	LILIANA HIGUERA TORRES	Matriculado	APROBADO
CC - 1056573890	MAIRA CATALINA LOPEZ GARCIA	Matriculado	APROBADO
CC - 1018478046	MARIA ALEJANDRA GIL SERRANO	Matriculado	APROBADO
CC - 46667579	MARTHA REGINA GOMEZ GOMEZ	Matriculado	APROBADO
CC - 53030589	MAYERLY FAJARDO	Matriculado	APROBADO
CC - 4192597	NIXON ROLANDO GARAVITO CORONADO	Matriculado	APROBADO
CC - 1049602204	PABLO DE JESUS LOPEZ AVENDAÑO	Matriculado	NO APROBADO
CC - 1096322051	ROSA ELVIRA FORERO AMAYA	Matriculado	APROBADO
CC - 1049627328	ROSA MARCELA LOPEZ CHIVATA	Matriculado	APROBADO
CC - 1053608485	ROSBLEDY JIMENEZ GUERRERO	Matriculado	APROBADO
CC - 1056572446	SANDRA BIBIANA CIPACON SANABRIA	Matriculado	APROBADO
CC - 35420895	YAQUELINE FUENTES CARDENAS	Matriculado	APROBADO
CC - 1053614652	YESICA TATIANA CHAVERRA RUIZ	Matriculado	APROBADO
CC - 1033695125	ZORAIDA GRANADOS PACHECO	Matriculado	APROBADO

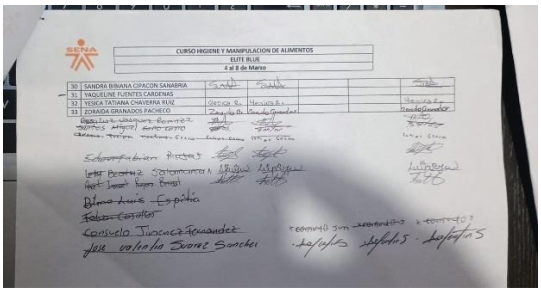
Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

Listo

Anexo 1.6. Listado de Asistencia.

































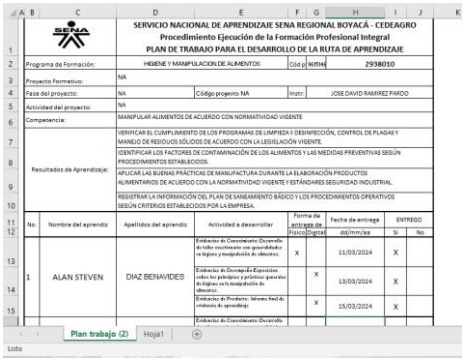
Evidencias 11 al 15 de marzo

Obligación 1

Planear, orientar, realizar seguimiento y evaluar la formación profesional integral

Complementaria 2

Anexo 2.1 Plan de Trabajo



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

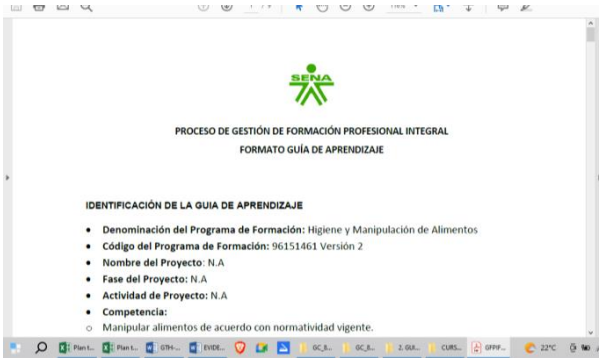
Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Cód p	90774	2938010	
Proyecto Formativo:	NA				
Fase del proyecto:	NA	Código proyecto NA	Instr:	JOSE DAVID RAMIREZ PARDO	
Actividad del proyecto:	NA				
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE				
Resultados de Aprendizaje:	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.				
	IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.				
	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.				
	REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.				

No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de Producto		Fecha de entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1	ALAN STEVEN	DIAZ BENAVIDES	Evidencia de Conocimiento: Desarrollo de taller cuestionario con generalidades e higiene y manipulación de alimentos.	X		11/03/2024	X	
			Evidencia de Desempeño: Exposición sobre los principios y prácticas generales de higiene en la manipulación de alimentos.		X	13/03/2024	X	
			Evidencia de Producto: Informe final de resultados de aprendizaje.		X	15/03/2024	X	
			Evidencia de Conocimiento: Desarrollo					

Plan trabajo (2) | Hoja1

Listo

Anexo 2.2. Guía de Aprendizaje.



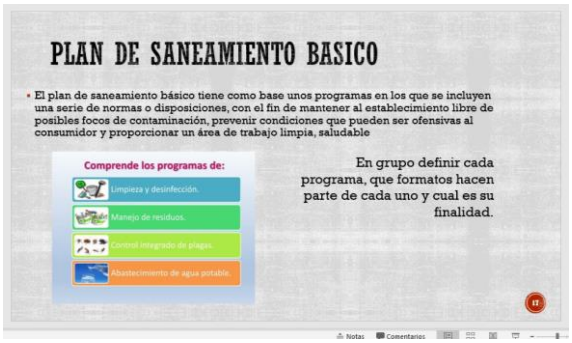
PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Higiene y Manipulación de Alimentos
- **Código del Programa de Formación:** 96151461 Versión 2
- **Nombre del Proyecto**: N.A
- **Fase del Proyecto:** N.A
- **Actividad de Proyecto:** N.A
- **Competencia:**
  - Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Anexo 2.3. Material de Apoyo.



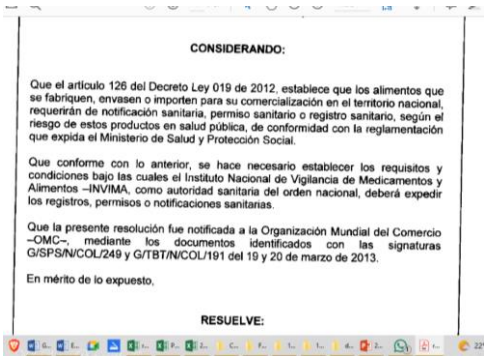
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

- El plan de saneamiento básico tiene como base unos programas en los que se incluyen una serie de normas o disposiciones, con el fin de mantener al establecimiento libre de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable

Comprende los programas de:

- Limpieza y desinfección.
- Manejo de residuos.
- Control integrado de plagas.
- Abastecimiento de agua potable.

En grupo definir cada programa, que formatos hacen parte de cada uno y cual es su finalidad.



CONSIDERANDO:

Que el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

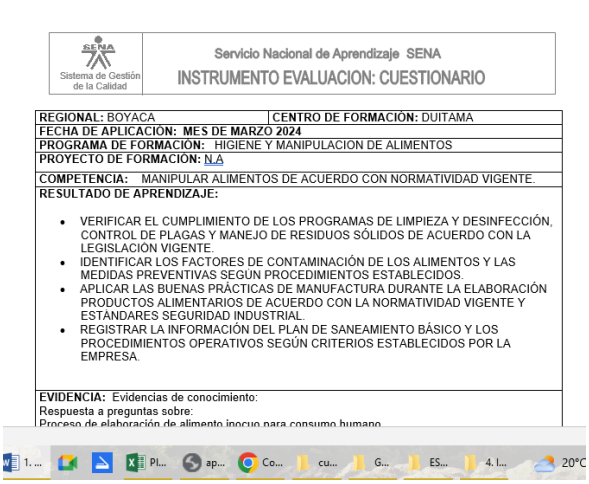
Que conforme con lo anterior, se hace necesario establecer los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias.

Que la presente resolución fue notificada a la Organización Mundial del Comercio –OMC–, mediante los documentos identificados con las signaturas G/SPS/N/COL/249 y G/TBT/N/COL/191 del 19 y 20 de marzo de 2013.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

Anexo 2.4. Instrumentos de Evaluación

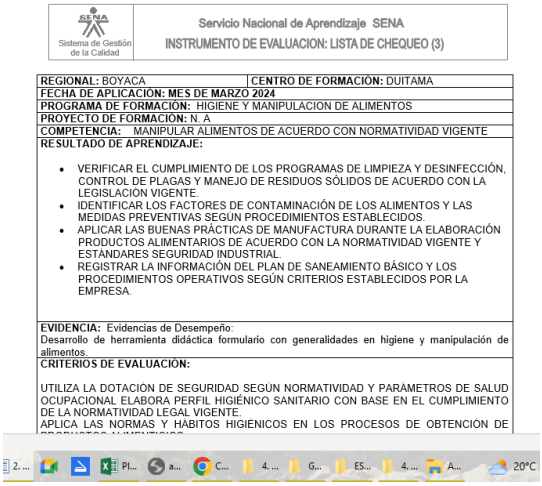


Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

INSTRUMENTO EVALUACION: CUESTIONARIO

REGIONAL: BOYACA	**CENTRO DE FORMACIÓN:** DUITAMA
FECHA DE APLICACIÓN: MES DE MARZO 2024	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
PROYECTO DE FORMACIÓN: N.A	
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
EVIDENCIA: Evidencias de conocimiento: Respuesta a preguntas sobre: Proceso de elaboración de alimento inocuo para consumo humano	



Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO (3)

REGIONAL: BOYACA	**CENTRO DE FORMACIÓN:** DUITAMA
FECHA DE APLICACIÓN: MES DE MARZO 2024	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
PROYECTO DE FORMACIÓN: N.A	
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
EVIDENCIA: Evidencias de Desempeño: Desarrollo de herramienta didáctica formulario con generalidades en higiene y manipulación de alimentos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE	

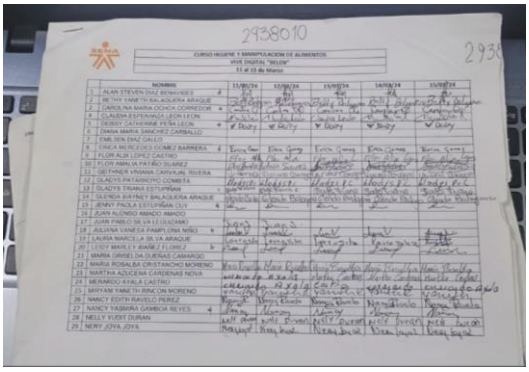
Sistema de Gestión De la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO

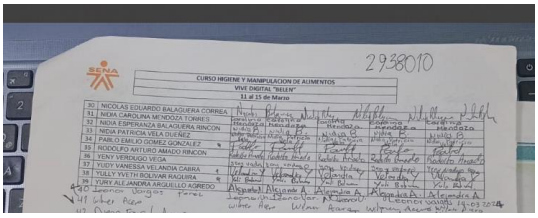
REGIONAL: BOYACA	**CENTRO DE FORMACIÓN:** DUITAMA
FECHA DE APLICACION: MES DE MARZO 2024	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIÉNE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
PROYECTO DE FORMACIÓN: N.A	
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
EVIDENCIA: Informe final de evidencia de conocimiento.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÀMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	

Anexo 2.5. Reporte Juicios de Evaluación.

(En ejecución)

Anexo 2.6. Listado de Asistencia.

















Evidencias 18 al 22 de marzo

Obligación 1

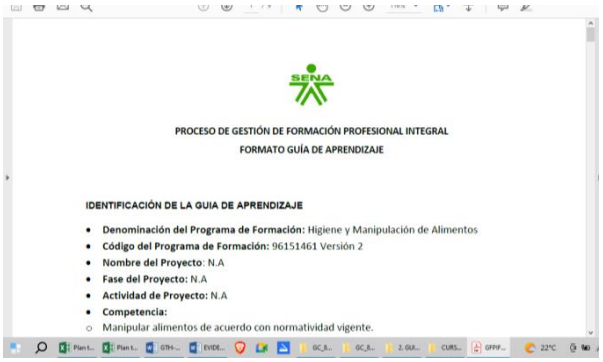
Planear, orientar, realizar seguimiento y evaluar la formación profesional integral

Complementaria 3

Anexo 3.1 Plan de Trabajo

En ejecución

Anexo 3.2. Guía de Aprendizaje.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Higiene y Manipulación de Alimentos
- **Código del Programa de Formación:** 96151461 Versión 2
- **Nombre del Proyecto:** N.A
- **Fase del Proyecto:** N.A
- **Actividad de Proyecto:** N.A
- **Competencia:**
  - Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Anexo 3.3. Material de Apoyo.

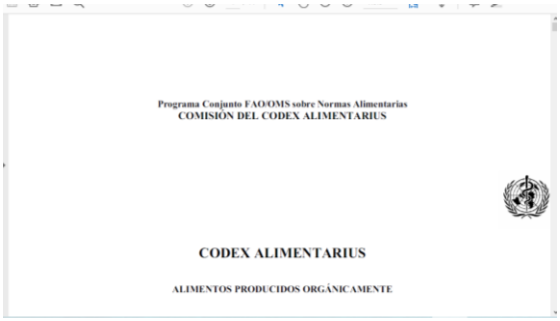


SISTEMAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

e. Conservas

Las conservas son alimentos que se han sometido a un **proceso de esterilización y sellado hermético** en recipientes, generalmente de vidrio o lata. El calor utilizado en el proceso de enlatado destruye los microorganismos y enzimas presentes, lo que permite una larga vida útil sin necesidad de refrigeración.

Sin embargo, es fundamental asegurarse de que las latas estén en buen estado, sin abolladuras o fugas, antes de consumir los alimentos en conserva.



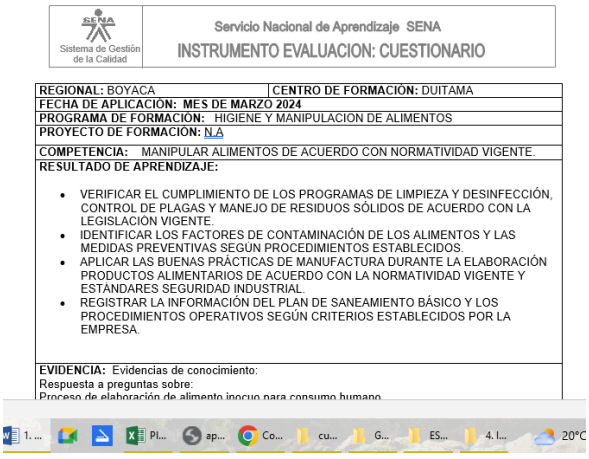
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

CODEX ALIMENTARIUS

ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE

Anexo 3.4. Instrumentos de Evaluación

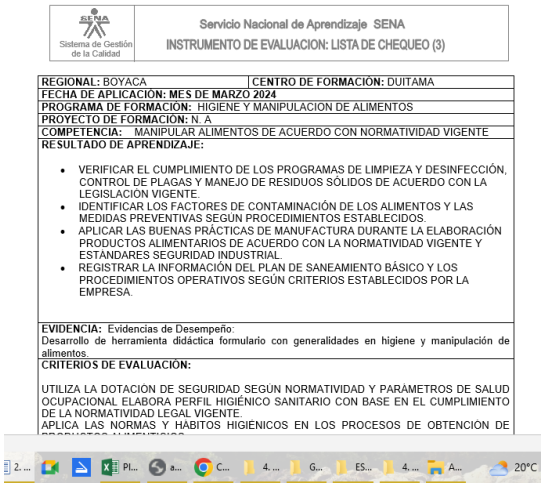


Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

INSTRUMENTO EVALUACION: CUESTIONARIO

REGIONAL: BOYACA	**CENTRO DE FORMACIÓN:** DUITAMA
FECHA DE APLICACIÓN: MES DE MARZO 2024	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
PROYECTO DE FORMACIÓN: N.A	
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
EVIDENCIA: Evidencias de conocimiento: Respuesta a preguntas sobre: Proceso de elaboración de alimento inocuo para consumo humano	



Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO (3)

REGIONAL: BOYACA	**CENTRO DE FORMACIÓN:** DUITAMA
FECHA DE APLICACIÓN: MES DE MARZO 2024	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
PROYECTO DE FORMACIÓN: N. A	
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
EVIDENCIA: Evidencias de Desempeño: Desarrollo de herramienta didáctica formulario con generalidades en higiene y manipulación de alimentos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE	

Sistema de Gestión De la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO

REGIONAL: BOYACA	**CENTRO DE FORMACIÓN:** DUITAMA
FECHA DE APLICACIÓN: MES DE MARZO 2024	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
PROYECTO DE FORMACIÓN: N.A	
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
RESULTADO DE APRENDIZAJE: • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACION VIGENTE. • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
EVIDENCIA: Informe final de evidencia de conocimiento.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE SALUD OCUPACIONAL ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. EJECUTA RESPONSABLEMENTE LOS PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	

Anexo 3.5. Reporte Juicios de Evaluación.

(En ejecución)

Anexo 3.6. Listado de Asistencia.

(En ejecución)

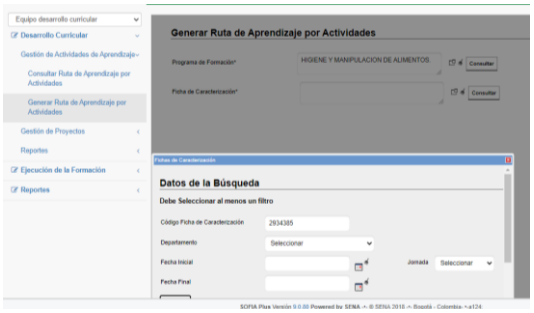
Obligación 2

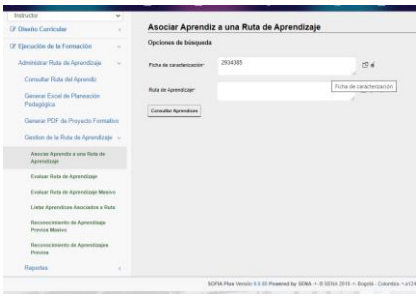
Establecer la ruta de aprendizaje y asociar aprendices en el aplicativo

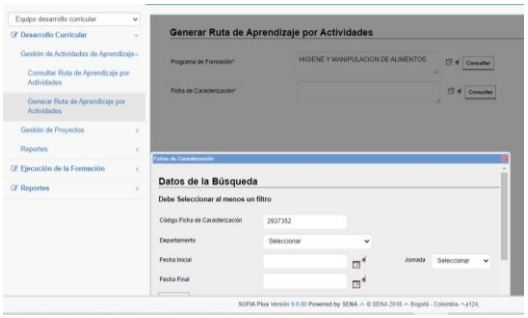
Anexo 2.1

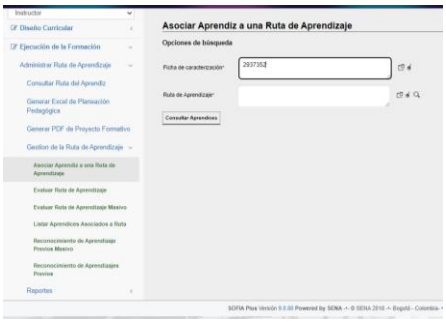
Ficha 2934385 (Sotaquira

Ficha 2937352 (Sotaquira)



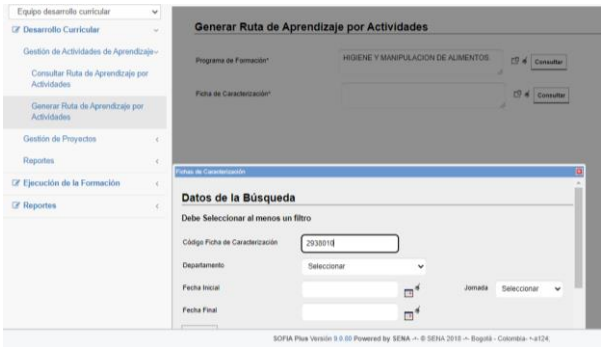


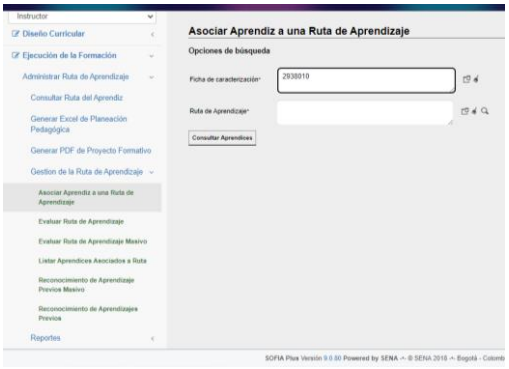




Anexo 2.2

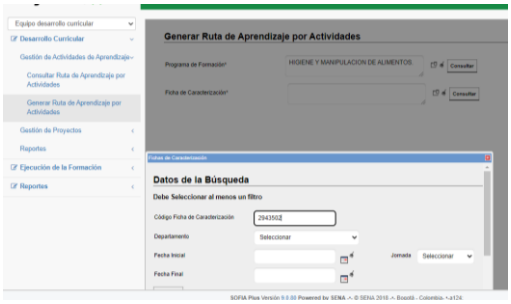
Ficha 2938010 (Belén)

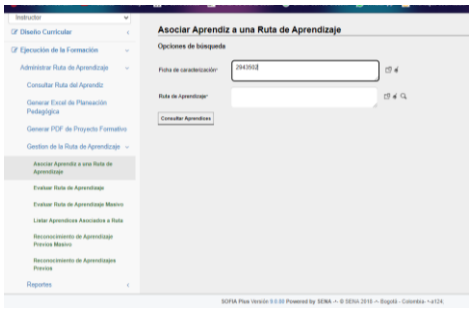




Anexo 2.3

Ficha 2943502 (Duitama)





Obligación 5

Ejecutar y participar de las diferentes actividades a las que sea convocado por la Subdirección de Centro

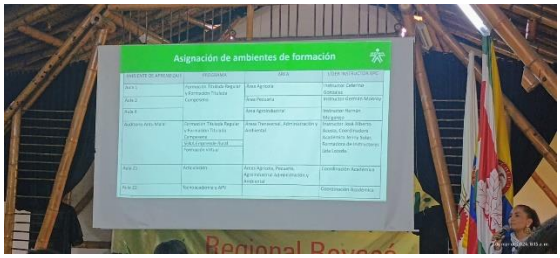
Registro fotográfico

Anexo 1.1











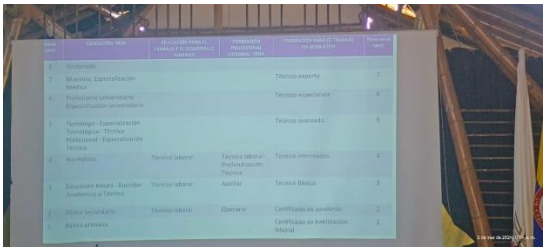
Anexo 1.2











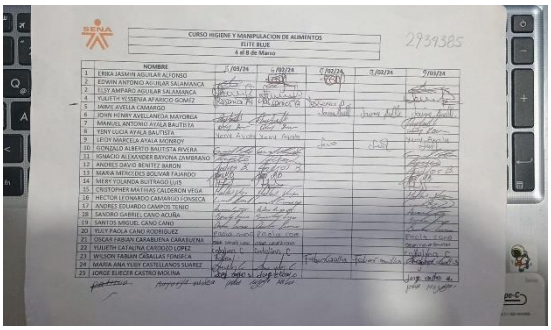


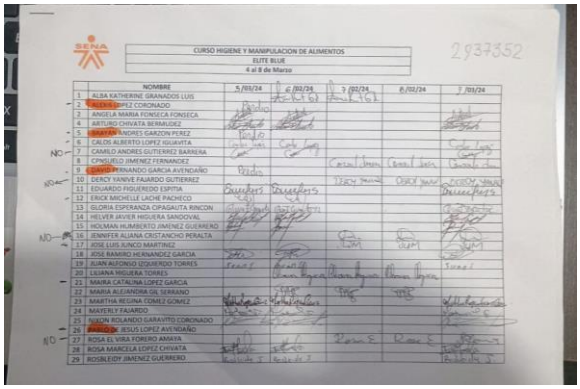
Obligación 9

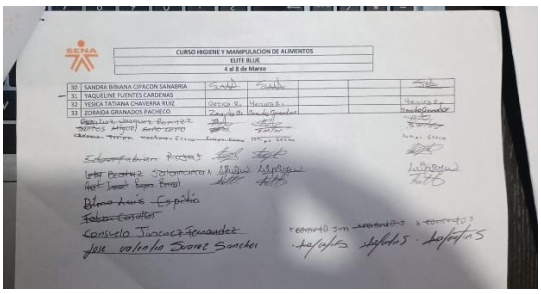
Realizar seguimiento a cadaaprendiz registrando y reportando novedades (deserciones, inasistencias, traslados, entre otras),

Anexo 4.1

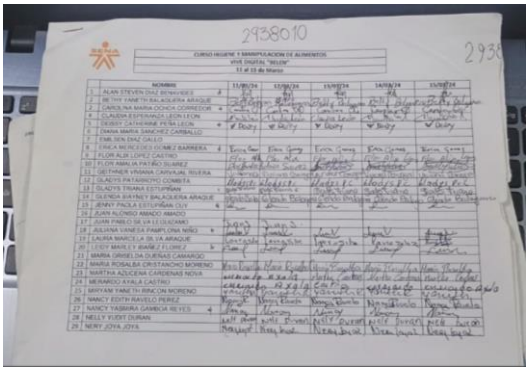
Listado Sotaquira

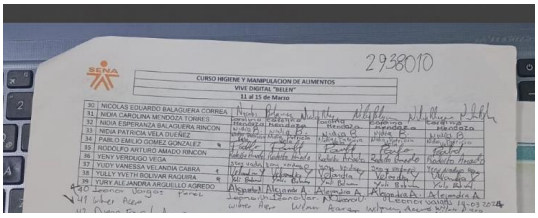






Anexo 4.2
Listado de asistencia Belén





Anexo 4.3
Listado de asistencia Duitama
En ejecución

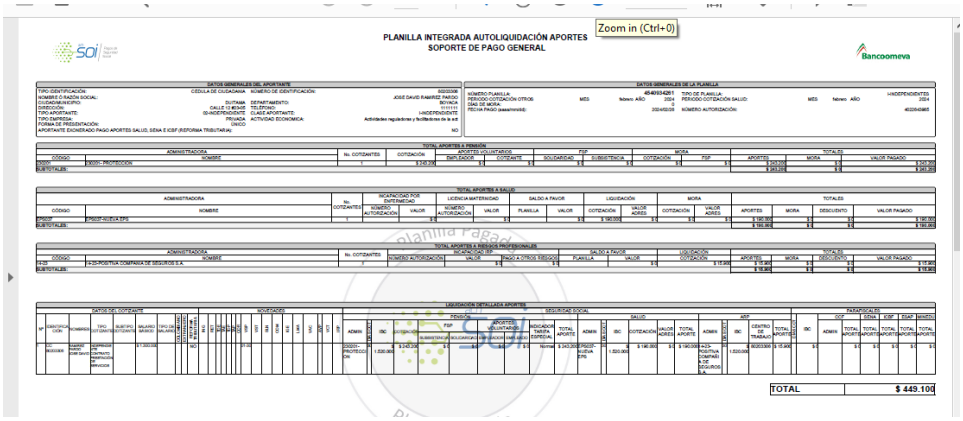
Obligacion 12

Las demás requeridas por la Entidad en coherencia con la naturaleza del objeto

Anexo 5.1 Informe de ejecución contractual mes marzo de 2024.



Anexo 5.2 Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de febrero de 2024



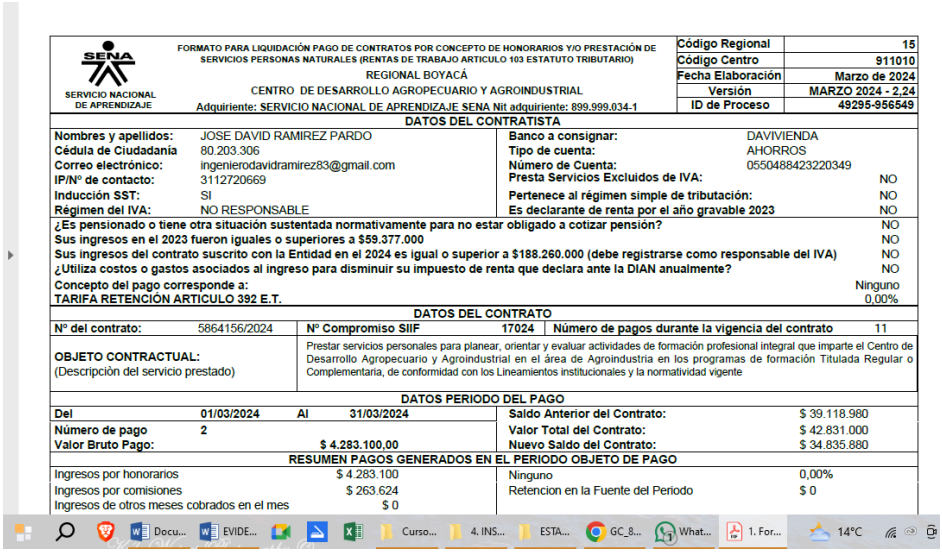
PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Zoom in (Ctrl+0)

Bancoomeva

TOTAL	$ 449.100

Anexo 5.3 Cuenta de cobro mes de marzo 2024.



SENA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)
REGIONAL BOYACÁ
CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	15
Código Centro	911010
Fecha Elaboración	Marzo de 2024
Versión	MARZO 2024 - 2,24
ID de Proceso	49295-956549

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	JOSE DAVID RAMIREZ PARDO	Banco a consignar:	DAVIVIENDA
Cédula de Ciudadanía	80.203.306	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	ingenierodavidramirez83@gmail.com	Número de Cuenta:	0550488423220349
IP/N° de contacto:	3112720669	Presta Servicios Excluidos de IVA:	NO
Inducción SST:	SI	Pertenece al régimen simple de tributación:	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Es declarante de renta por el año gravable 2023	NO

¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?	NO
Sus ingresos en el 2023 fueron iguales o superiores a $59.377.000	NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2024 es igual o superior a $188.260.000 (debe registrarse como responsable del IVA)	NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?	NO
Concepto del pago corresponde a:	Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.	0,00%

DATOS DEL CONTRATO

N° del contrato:	5864156/2024	N° Compromiso SIIF	17024	Número de pagos durante la vigencia del contrato	11
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)	Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria en los programas de formación Titulada Regular o Complementaria, de conformidad con los Lineamientos institucionales y la normatividad vigente				

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	01/03/2024 Al 31/03/2024	Saldo Anterior del Contrato:	$ 39.118.980
Número de pago	2	Valor Total del Contrato:	$ 42.831.000
Valor Bruto Pago:	$ 4.283.100,00	Nuevo Saldo del Contrato:	$ 34.835.880

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 4.283.100	Ninguno	0,00%
Ingresos por comisiones	$ 263.624	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0		