PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca La Guajira, 30 abril de 2024

Señor(a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No CO1_PCCNTR_5870046 del año 2024
Cargo del supervisor
PROFESIONAL Grado 02
Dependencia: **Centro Agroempresarial y Acuícola**
Ciudad: Fonseca – La Guajira

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes abril del año 2024

Referencia: No CO1_PCCNTR_580046 del año 2024

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO, identificada con la cédula de ciudadanía No. **1.100.9960.052** de **San Gil Santander**, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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: **CUARENTA MILLONES CIENTO OCHENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCO MIL PESOS ($40.189.905)** *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 10 Pagos mensuales distribuidos así: Un (1) pago correspondiente a 15 días del mes de febrero de2024 por valor de: Dos Millones doscientos treinta y dos mil setecientos setenta y tres Pesos* ***$ (2.232.773)*** *Mda/Cte; ocho (8) pagos iguales correspondientes a los meses de Marzo a octubre de2024, por valor de: Cuatro Millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos****($4.465.545)*** *Mda/Cte., Cada uno y un último pago correspondiente a 15 días del mes de noviembre de 2024, por un valor de: Dos Millones doscientos treinta y dos mil setecientos setenta y tres Pesos* ***$ (2.232.773)*** *Mda/Cte*

Plazo: Será hasta el 15 de Noviembre de 2024.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
(Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesano, Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas técnicos de Formación Titulada de la Programación de Articulación con la media Formación Profesional Integral en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.)

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía deDesarrollo Curricular GFPI-G- 012 para la elaboración de las Guías de aprendizaje. 7 GTH- F-075 V.06	Elaboración de la planeación Pedagógica, guías de aprendizaje, Plan concertado. Instrumento de evaluación.	**Ver documento adjunto.** Anexo Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación Ilustración 1, 2 y 3
2	Hacer la verificación de las listas oficiales de matriculados expedidas por la plataforma SOFIA, verificar la asistencia registrando las inasistencias en todas las sesiones de formación a partir del listado oficial de matriculados, reportando a tiempo las novedades que surjan al coordinador académico del SENA y/o profesional deapoyo del programa, así como al Establecimiento Educativo.	Generar listado oficial de matriculados, de la plataforma Sofiaplus; registrar las y reportar las novedades a la Coordinación Académica de la institución educativa de aprendices matriculados	Para este mes no se realizo esta actividad
3	Elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo.	Elaboración de Guías de aprendizaje con sus respectivos instrumentos de evaluación: Conocimiento, Desempeño y productos y cargarlas en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico.	**Ver Evidencia 2 y 3.** **Ver documento adjunto.** Anexo guías e instrumentos de evaluación Ilustración 4, 5, 6, 7, 8 y 9
4	Redactar las actividades de formación propuestas en la guía de aprendizaje debe ser claras para que pueda ser desarrollada por cualquiera de los docentes o instructores encargados. Las variaciones	Redactar de manera clara las actividades en las guías de aprendizaje teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje: Reflexión Inicial, Contextualización e identificación de conocimientos	**Ver Evidencia 2 y 3.** **Ver documento adjunto** Anexo guías e instrumentos de evaluación Ilustración 4, 5 y 6

	En la manera en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase van a depender de la didáctica del formador que los orienta bien sea del colegio o del instructor SENA. En caso de procesos de comunicación especializados, será el colegio a través de sus docentes especializados, guías y/o interpretes los encargados de hacer las modificaciones para lenguajes y/o pedagogías especializadas de las actividades de las guías en 90 GFPI-M-004 V.02 caso de que haya lugar, resguardando en todo momento el propósito de la formación técnica para el trabajo y la vida laboral. e. Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.	necesarios para el aprendizaje, Apropiación del Conocimiento y transferencia del conocimiento, donde se reflejen los momentos del aprendizaje e incluir en la bibliografía de las mismas el catalogo vigente del https://biblioteca.sena.edu.co	
5	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según Página 2 de 8 GTH-F-077 V.13 ANEXO DEL CONTRATO procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	Elaborar los instrumentos de apoyo para el conocimiento y manejar el buen desempeño	**Ver Evidencia 4.** **Ver documento adjunto.** Anexo juicios evaluativos Ilustración 10
6	Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico –pedagógico) con el par académico del	Elaborar los listados de asistencias y presentar las novedades para los comités de Evaluación y Seguimiento con el establecimiento educativo.	**Ver Evidencia 5.** Anexo evidencias de la reunión de seguimiento del mes anterior Ilustración 11

	Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.		
7	Realizar la gestión, ejecución y cargue de las evaluaciones de conocimiento, desempeño, producto y reportar las novedades de estas a través del LMS, para los comités de seguimiento y evaluación.	Realizar el cargue de la guía de aprendizaje en el aplicativo del LMS	Para este mes no se realizó esta actividad
8	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las Obligaciones contractuales del convenio.	Se realizó transferencia técnico y pedagógica con los rectores y coordinadores de las instituciones educativas	Para este mes no se realizó esta actividad
9	El informe debe estar soportado en la información gestionada en el LMS. En caso de indisponibilidad tecnológica, el instructor podrá presentar las evidencias de manera física con el compromiso de cargarlas posteriormente en el aplicativo. Es indispensable que toda actividad gestionada por el LMS esté debidamente calificada.	Cargar la información de la ejecución de la formación y realizar la respectiva calificación en el aplicativo LMS – Sofía Plus o de manera Física con el compromiso de cargarla posteriormente.	No se realizó actividad durante este mes
10	Evaluar los resultadosde aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa Técnico.	Evaluar los reportes de juicios evaluativos generados de la plataforma de Sofía plus de las FICHAS No.	**Ver Evidencia 4.** **Ver documento adjunto.** Anexo juicios evaluativos Ilustración 10
11	De manera continua deberá tener al día los proceso de la ejecución de la formación y a su vez, cuando se requiera y/o máximo semestralmente, deberá hacer entrega de los informes de ejecución de las fichas asignadas donde contenga como mínimo: Novedades de 8 GTH-F-075 V.06 asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias	Participar en el proceso de certificación de la Norma de Competencia Orientar Procesos Formativos con base en los planes de formación concertados	No se realizó actividad durante este mes

	que requieran de seguimiento bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación producto de la socialización de las novedades en las reuniones ejecutadas en los establecimientos educativos. Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la Actualización. "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma en el caso que se encuentre vencido y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, en el informe de ejecución contractual antes de la terminación del contrato		
12	Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un Alcance mínimo de 160 horas mensuales.	Generar y presentar el informe de ejecución de horas mensuales del aplicativo Sofía Plus.	**Ver Documento adjunto** **Anexo Horas_abril**
13	Desarrollar las actividades adicionales que se requieran para la ejecución del contrato, tales como ajustarse a las políticas de comunicación del SENA y aplicación de las TIC (Manejar los sitios Web oficiales, Manejo Secop II, utilizar correctamente los correos electrónicos, revisarlos periódicamente y contestar requerimientos); El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema	Se desarrollaron de manera exitosa acciones tales como: Manejo de Secop II, Correos Electrónicos, Sitios Web Oficiales, respuestas oportunas a requerimientos dispuestos en el Contrato conforme al SIGA, todos los documentos y formatos fueron descargados de la Plataforma CompromISO.	NO APLICA

	Integrado de Gestión y Autocontrol “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromISO, para lo cual deberá conocer apoyar y participar en las actividades propias del SIGA y del MIPG, velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación.		
14	Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Las que sean necesarias para alcanzar el cumplimiento total de esta contratación.	No se realizó actividad durante 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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el **No. 76145545** de la planilla, de **MI PLANILLA** correspondiente al **mes de marzo del año 2024**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Anti trámites"*)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
Contratista
C.C. No. 1.100.960.052

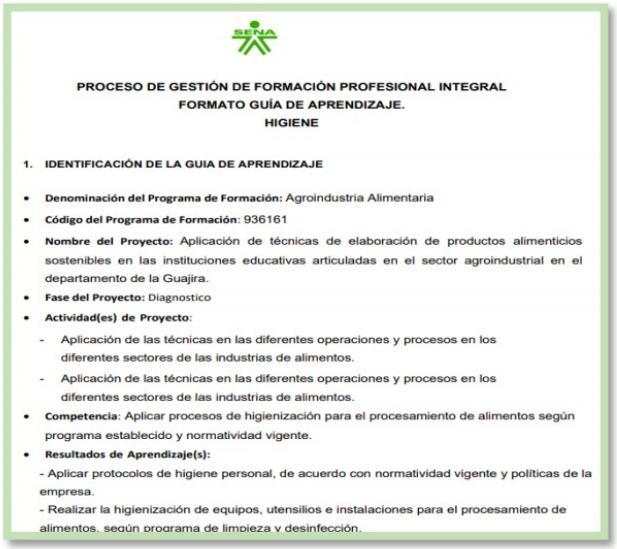
Recibí a satisfacción:

Firma
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR. 580046 del año 2024
PROFESIONAL Grado 02

EVIDENCIAS

Evidencia 1

Ilustracción 1, 2 y 3: Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación



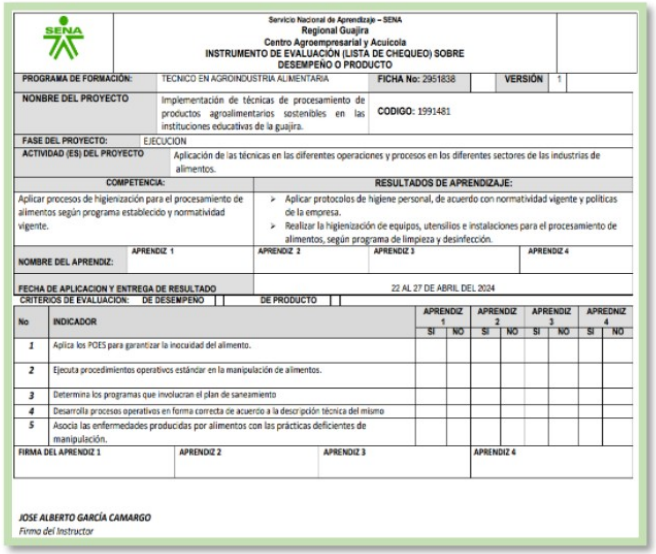
PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE.
HIGIENE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- **Denominación del Programa de Formación:** Agroindustria Alimentaria
- **Código del Programa de Formación**: 936161
- **Nombre del Proyecto:** Aplicación de técnicas de elaboración de productos alimenticios sostenibles en las instituciones educativas articuladas en el sector agroindustrial en el departamento de la Guajira.
- **Fase del Proyecto:** Diagnostico
- **Actividad(es) de Proyecto**:
  - Aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de alimentos.
  - Aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de alimentos.
- **Competencia**: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje(s):**

- Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.
- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección.

Guía



Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Regional Guajira
Centro Agroempresarial y Acuícola
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN (LISTA DE CHEQUEO) SOBRE DESEMPEÑO O PRODUCTO

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	FICHA No: 2951838	VERSIÓN 1
NOMBRE DEL PROYECTO	Implementación de técnicas de procesamiento de productos agroalimentarios sostenibles en las instituciones educativas de la guajira.	CODIGO: 1991481	
FASE DEL PROYECTO:	EJECUCION		
ACTIVIDAD (ES) DEL PROYECTO	Aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de alimentos.		

COMPETENCIA:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	➢ Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. ➢ Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	APRENDIZ 1	APRENDIZ 2	APRENDIZ 3	APRENDIZ 4
FECHA DE APLICACION Y ENTREGA DE RESULTADO	22 AL 27 DE ABRIL DEL 2024			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: DE DESEMPEÑO | DE PRODUCTO

No	INDICADOR	APRENDIZ 1 SI	APRENDIZ 1 NO	APRENDIZ 2 SI	APRENDIZ 2 NO	APRENDIZ 3 SI	APRENDIZ 3 NO	APREDNIZ 4 SI	APREDNIZ 4 NO
1	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento.								
2	Ejecuta procedimientos operativos estándar en la manipulación de alimentos.								
3	Determina los programas que involucran el plan de saneamiento								
4	Desarrolla procesos operativos en forma correcta de acuerdo a la descripción técnica del mismo								
5	Asocia las enfermedades producidas por alimentos con las prácticas deficientes de manipulación.								

FIRMA DEL APRENDIZ 1	APRENDIZ 2	APRENDIZ 3	APRENDIZ 4

JOSE ALBERTO GARCÍA CAMARGO
Firma del Instructor

Instrumento de evaluación de la guía



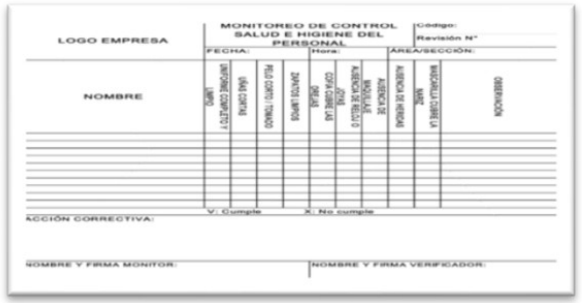
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Regional Guajira
Centro Agroempresarial y Acuícola
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN (LISTA DE CHEQUEO) SOBRE DESEMPEÑO O PRODUCTO

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	FICHA No: 2951838	VERSIÓN 1

COMPETENCIA:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	➢ Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. ➢ Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	APRENDIZ 1	APRENDIZ 2	APRENDIZ 3	APRENDIZ 4
FECHA DE APLICACION Y ENTREGA DE RESULTADO	22 AL 27 DE ABRIL DEL 2024			

JOSE ALBERTO GARCÍA CAMARGO
Firma del Instructor



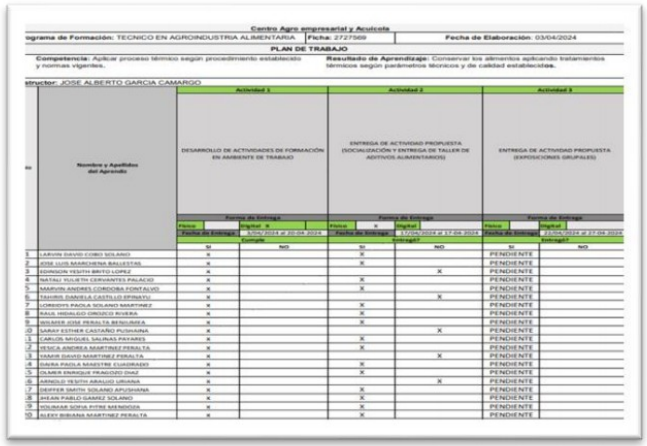
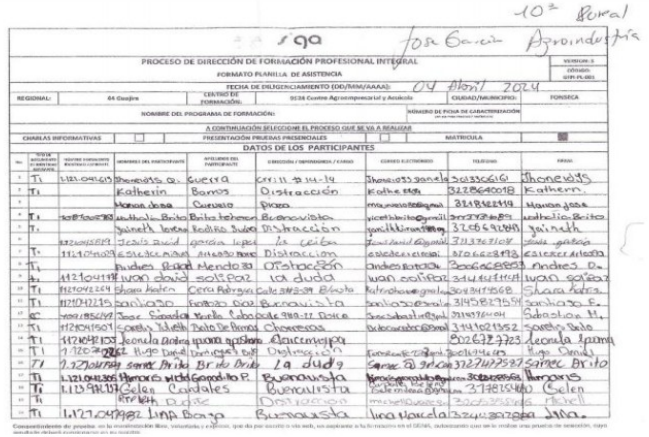
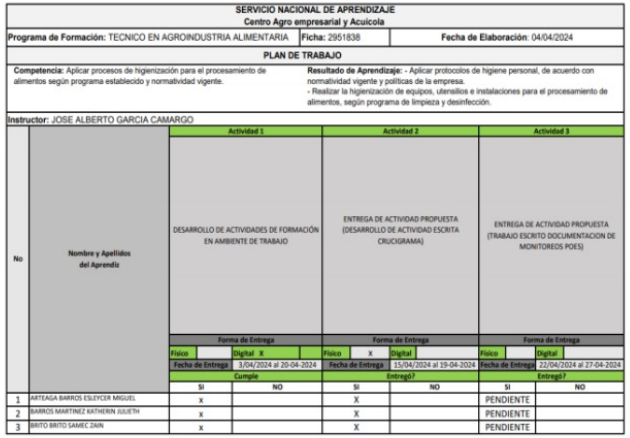
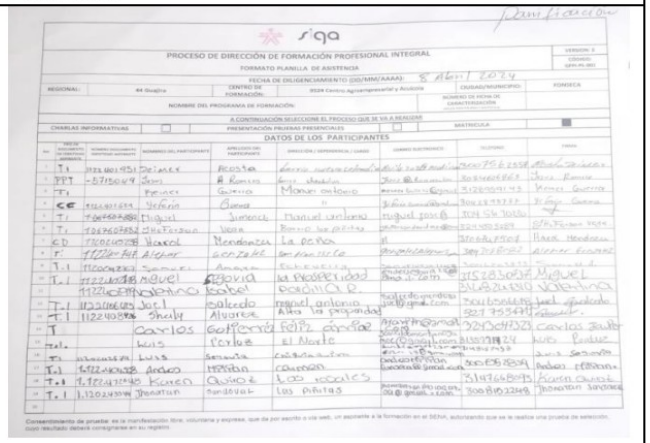
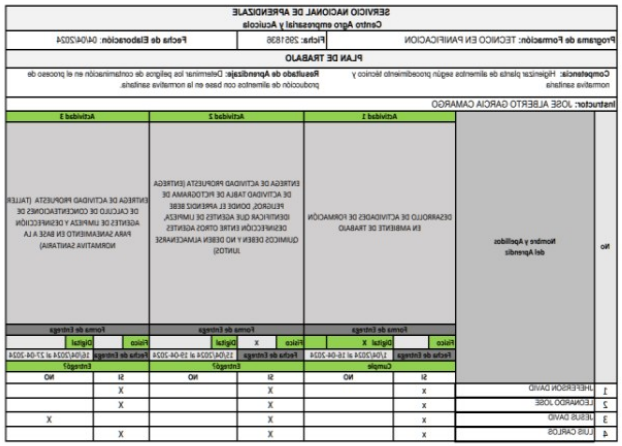
LOGO EMPRESA
MONITOREO DE CONTROL SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL
Código:
Revisión N°
FECHA:
Hora:
ÁREA/SECCIÓN:
NOMBRE
UNIFORME COMPLETO Y LIMPIO
USO CHANCLA
USO TAPABOCA
USO GUANTES
USO GORRO
USO DELANTAL
ACCESORIOS PRODUCTO
ACCESORIOS MANILLAS
ACCESORIOS ROPA
UÑAS CORTAS Y LIMPIAS
OBSERVACIÓN
V: Cumple X: No cumple
ACCIÓN CORRECTIVA:
NOMBRE Y FIRMA MONITOR:
NOMBRE Y FIRMA VERIFICADOR:

Instrumento de evaluación de la guía

Fuente: José Alberto García Camargo
Lugar: Institución Educativa Rural de Buenavista

Evidencia 2 y 3.

Ilustracción 4, 5, 6, 7, 8 y 9: Anexo firmas de asistencias y plan de trabajo concertados por fichas

Firma de asistencia y plan concertado ficha 2727569	Firma de asistencia y plan concertado ficha 2951838	Firma de asistencia y plan concertado ficha 2951836
 	 	 

Evidencia 4.

Ilustracción 10: Anexo evidencias de juicios evaluados.

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 22/04/2024
Ficha de Caracterización: 2951838
Cógigo: 936161
Versión: 1
Denominación: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 21/03/2024
Fecha Fin: 12/12/2025
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 44 - REGIONAL GUAJIRA
Centro de Formación: 9524 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación
TI	1023528065	MARIA JOSE	CURVELO OSORIO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1073820152	YAINETH LORENA	RODIÑO SUAREZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1081002963	NATAHALIA GERLEINS	BRITO TEHERAN	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1091356147	JOSE SEBASTIAN	MURILLO COBO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1118842772	SHARA SILENA	GONZALEZ ASPUSHAINA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1120243110	JAIDELIS SHARITH	RUBIO BRITO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1120243670	KATHERIN JULIETH	BARROS MARTINEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1120742262	HUGO DANIEL	DOMINGUEZ BRITO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1120743864	ANDRES RAFAEL	MENDOZA ORTIZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121040971	OLAYA ENRIQUE	PITRE GAMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121041029	ESLEYCER MIGUEL	ARTEAGA BARROS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121041310	YERALDIN ESTEFANY	IPUANA PUSHAINA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121041613	JHONEIDYS DANIELA	QUIROGA GUERRA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121041777	IVAN DAVID	SOLIPAZ BRITO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121041819	SAMEC ZAIN	BRITO BRITO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121041982	LINA MARCELA	MONTERO BORJA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121042155	LEONELA ANDREA	IPUANA APUSHANA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121042264	SHARA KATRIN	CERA RODRIGUEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121042275	SANTIAGO ANDRES	FRAGOZO DIAZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121042305	HIMARIS MICHEL	GRANADILLO PALENCIA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121042314	HEVANYERITH YULIETH	GAMEZ PUSHAINA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121042501	SARELY YULIETH	BRITO DE ARMAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121042542	FANNY LUCIA	FRAGOZO RODRIGUEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121042816	ANELETH MICHELL	DUARTE PALACIO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1121045819	JESÚS DAVID	GARCÍA LOPEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1122404034	LEYLIS MARIA	TORREGROSA GAMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO
TI	1123972137	GELEN MILENA	CARDALES BELEÑO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES	APROBADO

Evidencia 5.
Ilustracción 11: Anexo evidencias de la reunión de seguimiento del mes anterior.



Fuente: José Alberto García Camargo
Lugar: Institución Educativa María Emma Mendoza

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 01/04/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2951838 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727569 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 52,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 116,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE.

HIGIENE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Agroindustria Alimentaria
- **Código del Programa de Formación**: 936161
- **Nombre del Proyecto:** Aplicación de técnicas de elaboración de productos alimenticios sostenibles en las instituciones educativas articuladas en el sector agroindustrial en el departamento de la Guajira.
- **Fase del Proyecto:** Diagnostico
- **Actividad(es) de Proyecto**:
  - Aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de alimentos.
  - Aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de alimentos.
- **Competencia**: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje(s):**

  - Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.

  - Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección.
- **Duración de la Guía**: 40 Horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz; En esta guía de aprendizaje lo invito a desarrollar las actividades descritas con el fin de lograr alcanzar los resultados de aprendizajes propuesto. Para este se deben conocer los criterios para la selección de los elementos e insumos que se requierenen el proceso de alistamiento de elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Mediante el desarrollarlo de esta

guía usted también aprenderá a realizar el cálculo de las cantidades de insumos requeridos para la preparación de la solución de limpieza y desinfectante.

Al finalizar esta guía usted será capaz de identificar, controlar y riesgos potenciales en la calidad de los alimentos y sus consumidores mediante el uso correcto de agentes de limpieza y desinfección.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

Reflexione acerca de los siguientes temas.

¿Normatividad alimentaria en Colombia?

¿Tipos de alimentos según su vida útil?

¿Fundamentos de procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento (POES)?

Para ello lo invitamos a ver los siguientes videos.

Ver video1: Normatividad alimentaria en Colombia

https://www.youtube.com/watch?v=hvr8Jq1OnBs

Ver video2: Tipos de alimentos según su vida útil y clasificación de riesgo en alimentos.

https://www.youtube.com/watch?v=0ZVVnb-7vyA

Ver video3: Procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento (POES).

https://www.youtube.com/watch?v=VsmkHAW1Kpo&t=62s

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Comparta experiencias sobre o su punto de vistas que puedan precisar sobre los siguientes las preguntas:

1. ¿Conoce usted alguna norma alimentaria en Colombia, en caso de ser si descríbala?
2. ¿Conoce usted alguna institución reguladora de alimentos en Colombia, en caso de ser si descríbala?
3. ¿Qué es para usted un alimento de riesgo alto, riesgo medio y riesgo bajo, descríbalo?

4. ¿Qué es para usted un registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria, descríbalo?
5. ¿Qué significado tiene para usted las siglas POES?
6. ¿Alguna vez a realizado una limpieza de algún equipo y/o utensilio de alimentos, describa su experiencia mencionado el método de limpieza utilizado?

Nota: Los conceptos deben ser de carácter personal por lo que se le recomiendo no usar equipos tecnológicos, libros y/o ayuda de terceros.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y teorización).

Las siguientes actividades serán realizadas con el propósito de apropiarlo del conocimiento de estos temas:

Actividad 1: Para realizar una comprensión más amplia de legislación alimentaria y las normas de nuestro interés seleccione con la flecha a que casilla corresponde la respuesta correcta.

Ejemplo:

SENA	→	Servicio Nacional De Aprendizaje

Resolución 2505 de 2004	Establece los requisitos sanitarios y BPM
Resolución 5109 de 2005	Establece el reglamento técnico de productos cárnicos, comestibles y derivados.
Resolución 719 de 2015	Establece los requisitos sanitarios de Miel de Abejas
Resolución 2674 de 2013	Establece las características que tiene que tener el agua para consumo humano
Resolución 2115 de 2007	Reglamenta las condiciones que debe cumplir los vehículos de transporte de alimentos
Resolución 1057 de 2010	Establece la clasificación de los alimentos para consumo humano
Decreto 1500 de 2007	Establece los requisitos de Rotulado o Etiquetado de alimentos

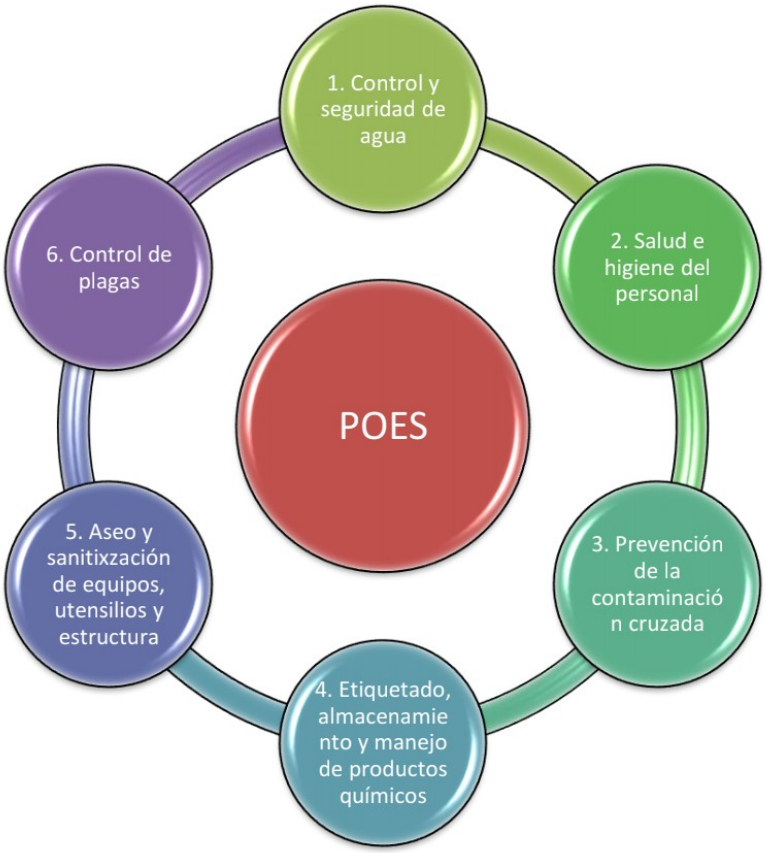
Fuente propia: *José Alberto García Camargo*

Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES).

Para el diseñar, desarrollo e implementación de los hay que tener en cuenta dos aspectos fundamentales.

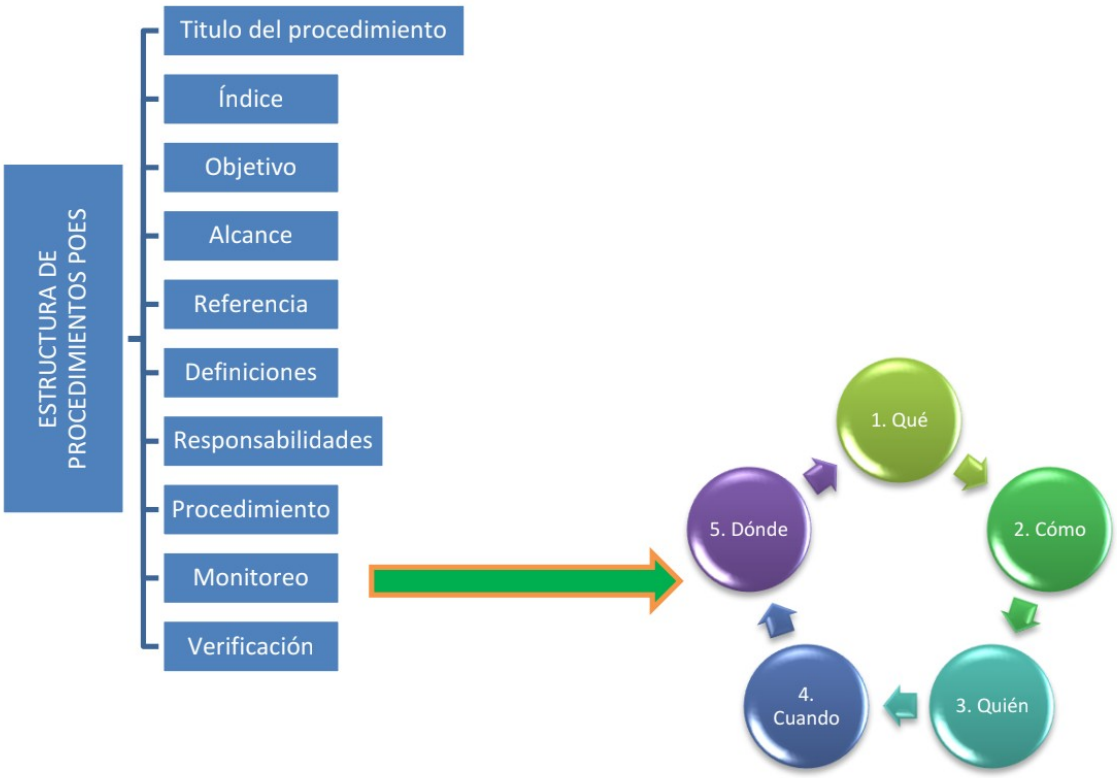
1. Los programas requisitos POES mínimos que un establecimiento debe implementar son 6.

REQUISITOS DE PROGRAMAS MINIMOS PARA POES



Fuente propia: *José Alberto García Camargo*

2. Estructura de un procedimiento



Fuente propia: *José Alberto García Camargo*

Ejemplo1 "Monitoreo aplicado a la salud e higiene del personal": Teniendo claro los programas mínimos de un programa POES, a continuación desarrollaremos un ejemplo del monitoreo aplicado a la salud e higiene del personal utilizando el esquema de responsabilidades y acciones correctivas.

TEMA: Aplicación de POES al procedimiento de Monitoreo de la Salud e higiene del personal manipulador.

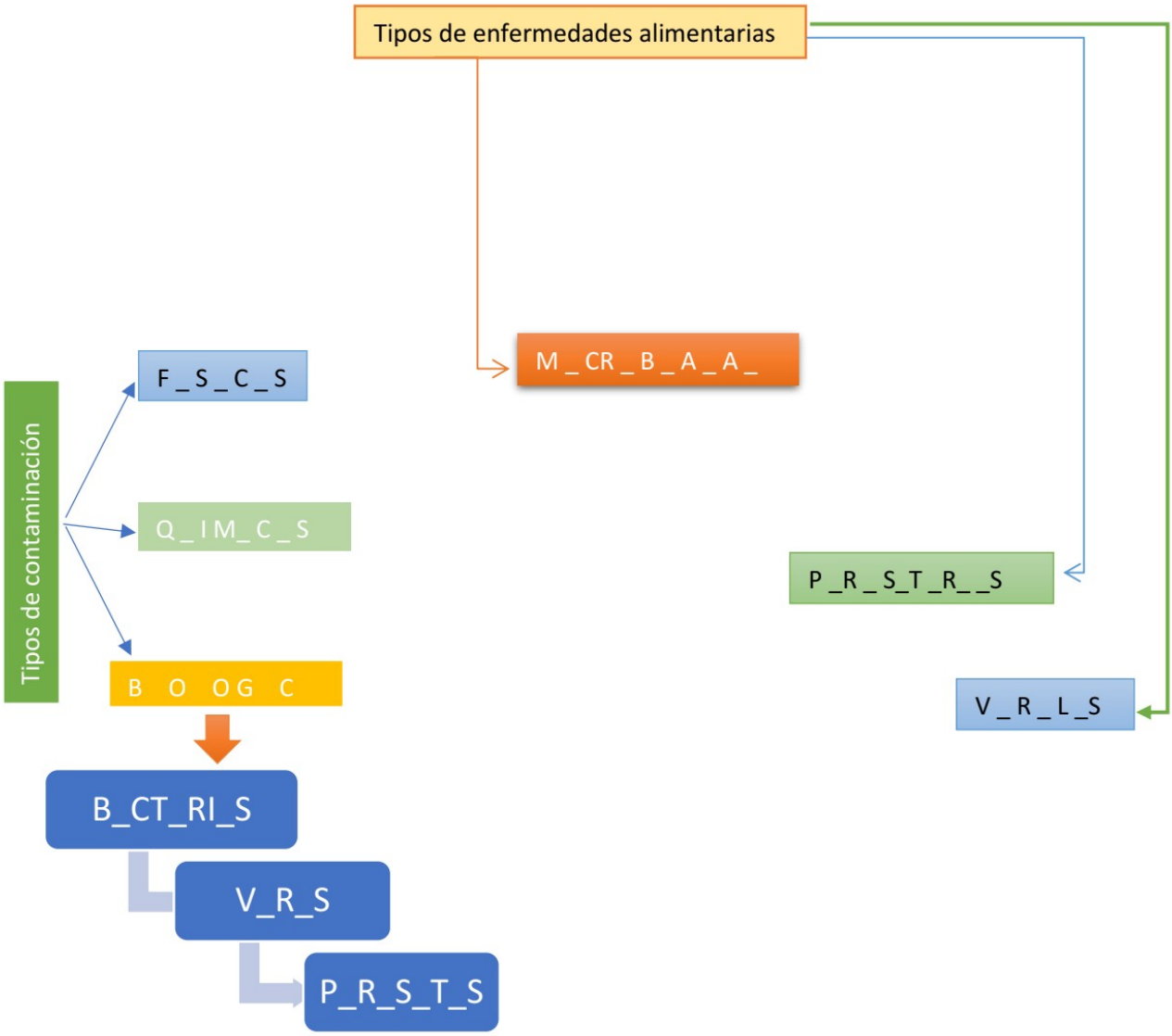
Para controlar que se cumple el procedimiento, se deberían monitorear los siguientes aspectos: Presentación personal, síntomas de enfermedad o heridas y el funcionamiento de los servicios higiénicos.

Paso a paso para el desarrollo del monitoreo:

Qué	Presentación e higiene del personal, estado de salud de los manipuladores, hábitos higiénicos y tránsito del personal.
Cómo	En general los aspectos considerados se pueden monitorear mediante la observación visual.
Quién	Persona asignada. Por ejemplo: Supervisor de producción o Jefe de cocina.
Cuándo	**Presentación personal y estado de salud:** Se evalúa en forma diaria, al inicio de la jornada de trabajo, al momento del ingreso del personal al área de trabajo. **Hábitos higiénicos y tránsito del personal:** Durante toda la jornada de trabajo.
Dónde se registra	Registro de monitoreo de Salud e Higiene del Personal.
Acciones correctivas	Si el manipulador, visitas y/o contratistas no cumplen con las exigencias de presentación y estado de salud, no podrán ingresar al área de producción hasta que no corrijan su deficiencia. En cuanto a los hábitos y movimientos de personal, si éstos no son adecuados durante el turno, el monitor debe informar al jefe directo del personal que no cumple lo establecido para que se realice capacitación al personal. Si persisten desviaciones en un mismo manipulador, su jefe directo deberá evaluar si es idóneo para el cargo. Las acciones correctivas deberán quedar registradas en el registro de monitoreo y deberá comprobarse que éstas sean cumplidas.

3.4 . Actividades de transferencia del conocimiento.

ACTIVIDAD 1. Complete el siguiente crucigrama



Complete el siguiente crucigrama

Actividad 2:

Según tus conocimientos, realiza la sopa de letras y define cada uno de los conceptos con sus propias palabras, los cuales serán socializados en el ambiente.



Fuente propia: *José Alberto García Camargo*

ACTIVIDAD 3. Según el Ejemplo1 "Monitoreo aplicado a la salud e higiene del personal", y con las orientaciones del instructor Documente el monitoreo de control de salud e higiene del personal en el modelo plantilla entregado.

LOGO EMPRESA	MONITOREO DE CONTROL SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL							Código:		
								Revisión N°		
	FECHA:				Hora:			ÁREA/SECCIÓN:		
NOMBRE	UNIFORME COMPLETO Y LIMPIO	UÑAS CORTAS	PELO CORTO / TOMADO	ZAPATOS LIMPIOS	COFIA CUBRE LAS OREJAS	AUSENCIA DE RELOJ O JOYAS	AUSENCIA DE MAQUILLAJE	AUSENCIA DE HERIDAS	MASCARILLA CUBRE LA NARIZ	OBSERVACIÓN
V: Cumple X: No cumple										
ACCIÓN CORRECTIVA:										
NOMBRE Y FIRMA MONITOR:					NOMBRE Y FIRMA VERIFICADOR:					

Fuente: Guía-Manual-de-implementación-de-POES.

- **Ambiente Requerido:** Ambiente de Formación con equipos de computación y comunicación con Internet, que le permitirá el proceso de investigación y aplicación de los conocimientos con talleres aplicados al proceso formativo y /o salón de clase de la Institución Educativa.

- **Materiales**: Ingreso a la página http://biblioteca.sena.edu.co/ y /o utilización de la bibliografía referenciada en la Bibliografía sobre Costos ubicados en la biblioteca del Centro Agroempresarial Acuícola.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de conocimiento Taller escrito.	• Cumple con las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados. • Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento, utilizando la dotación de seguridad F11industrial según normas de salud y seguridad industrial vigente. • Desarrolla procesos operativos y en forma secuencial de acuerdo con la descripción técnica del mismo.	Técnica: Pruebas y comprobaciones. Instrumento de evaluación: Prueba escrita desarrollo de crucigrama.
Evidencias de Desempeño Prueba oral, socialización de conceptos.		Técnica: Sopa de letras Instrumento de evaluación: Lista de chequeo.
Evidencias de Producto: Repuesta del Estudio de caso: Documente el monitoreo de control de salud e higiene del personal en el modelo plantilla entregado.		Técnica: Estudio de caso Instrumento de evaluación: Trabajo escrito Documentación de registro

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.

b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se

denomine como éste, sin serlo.

d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

MICROORGANISMO. También llamado microbio o microbionte, es un ser vivo o un sistema biológico que solo puede visualizarse con el microscopio Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental.

PARASITO. Dicho de un organismo animal o vegetal: Que vive a costa de otro de distinta especie, alimentándose de él y depauperándolo sin llegar a matarlo.

VIRUS. Organismo de estructura muy sencilla, compuesto de proteínas y ácidos nucleicos, y capaz de reproducirse solo en el seno de células vivas específicas, utilizando su metabolismo.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Resolución 2674 de 2013. https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf
- file:///C:/Users/ASUS/Documents/ARTICULACI%C3%93N/GUIA%20HIEGENIZACI%C3%93N%20AGROINDUSTRIA/Agentes%20contaminantes%20%20%20peligros%20en%20los%20alimentos.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JOSE ALBERTO GARCIA	INSTRUCTOR	C.A.A.	15/02/2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
AUTOR(ES)	JOSE ALBERTO GARCIA	INSTRUCTOR	C.A.A.	01/03/2024	Actualización de formato

	Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA **Regional Guajira** **Centro Agroempresarial y Acuícola** **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN (LISTA DE CHEQUEO) SOBRE DESEMPEÑO O PRODUCTO**	

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	**FICHA No:** 2951838		**VERSIÓN**	1
NONBRE DEL PROYECTO	Implementación de técnicas de procesamiento de productos agroalimentarios sostenibles en las instituciones educativas de la guajira.	**CODIGO:** 1991481			
FASE DEL PROYECTO:	EJECUCION				
ACTIVIDAD (ES) DEL PROYECTO	Aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de alimentos.				

COMPETENCIA:	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**
Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	➢ Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. ➢ Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	**APRENDIZ 1**	**APRENDIZ 2**	**APRENDIZ 3**	**APRENDIZ 4**
FECHA DE APLICACION Y ENTREGA DE RESULTADO	22 AL 27 DE ABRIL DEL 2024			

CRITERIOS DE EVALUACION: **DE DESEMPENO** | | **DE PRODUCTO** | |

No	**INDICADOR**	**APRENDIZ 1**		**APRENDIZ 2**		**APRENDIZ 3**		**APREDNIZ 4**	
		SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**
1	Aplica los POES para garantizar la inocuidad del alimento.								
2	Ejecuta procedimientos operativos estándar en la manipulación de alimentos.								
3	Determina los programas que involucran el plan de saneamiento								
4	Desarrolla procesos operativos en forma correcta de acuerdo a la descripción técnica del mismo								
5	Asocia las enfermedades producidas por alimentos con las prácticas deficientes de manipulación.								

FIRMA DEL APRENDIZ 1	**APRENDIZ 2**	**APRENDIZ 3**	**APRENDIZ 4**

JOSE ALBERTO GARCÍA CAMARGO
Firma del Instructor

	Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA **Regional Guajira** **Centro Agroempresarial y Acuícola** **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN (LISTA DE CHEQUEO) SOBRE DESEMPEÑO O PRODUCTO**	

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	**FICHA No:** 2951838		**VERSIÓN**	1

COMPETENCIA:	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**
Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	➢ Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. ➢ Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	**APRENDIZ 1**	**APRENDIZ 2**	**APRENDIZ 3**	**APRENDIZ 4**
FECHA DE APLICACION Y ENTREGA DE RESULTADO	22 AL 27 DE ABRIL DEL 2024			

JOSE ALBERTO GARCÍA CAMARGO
Firma del Instructor

LOGO EMPRESA	MONITOREO DE CONTROL SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL							Código:		
								Revisión N°		
	FECHA:				Hora:			ÁREA/SECCIÓN:		
NOMBRE	UNIFORME COMPLETO Y LIMPIO	UÑAS CORTAS	PELO CORTO / TOMADO	ZAPATOS LIMPIOS	COFIA CUBRE LAS OREJAS	AUSENCIA DE RELOJ O JOYAS	AUSENCIA DE MAQUILLAJE	AUSENCIA DE HERIDAS	MASCARILLA CUBRE LA NARIZ	OBSERVACIÓN
V: Cumple X: No cumple										
ACCIÓN CORRECTIVA:										
NOMBRE Y FIRMA MONITOR:					NOMBRE Y FIRMA VERIFICADOR:					

Fuente: Guía-Manual-de-implementación-de-POES.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE.
HIGIENE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Panificación
- **Código del Programa de Formación**: 635200
- **Nombre del Proyecto:** Elaboración de productos de panificación en las instituciones educativas articuladas en el departamento de la guajira
- **Fase del Proyecto:** Diagnostico
- **Actividad de Proyecto**: Identificar la estructura de una planta de alimentos en el procesamiento de panadería teniendo en cuenta la normativa vigente
- **Competencia**: Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.
- **Duración de la Guía**: 30 Horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz; En esta guía de aprendizaje lo invito a desarrollar las actividades descritas con el fin de lograr alcanzar los resultados de aprendizajes propuesto. Para este se deben conocer los criteriospara la selección de los elementos e insumos que se requierenen el proceso de alistamiento de elementose insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Mediante el desarrollarlo de esta guía usted también aprenderá a realizar el cálculo de las cantidades de insumos requeridos para la preparación de la solución de limpieza y desinfectante.

Al finalizar esta guía usted será capaz de identificar, controlar y riesgos potenciales en la calidad de los alimentos y sus consumidores mediante el uso correcto de agentes de limpieza y desinfección.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

Reflexione acerca del uso de los conceptos de eficiencia, eficacia y efectividad en los elementos e insumos para el proceso de limpieza y desinfección.

Ver video: Limpieza y desinfección de instalaciones

https://www.youtube.com/watch?v=yYcJlIqiZ3c&feature=youtu.be

Ver video: Limpieza y desinfección; observe este video después del segundo 25.

https://www.youtube.com/watch?v=OayvRJTUYF0

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Comparta experiencias sobre o puntos de vistas que puedan precisar sobre los siguientes las preguntas:

1. ¿Que es Limpiar?
2. ¿Que es Desinfectar?
3. ¿Que es un agente detergente?
4. ¿Que es un agente desinfectante?
5. ¿Describa cuales métodos para realizar limpieza usted conoce?
6. ¿Describa cuales métodos para realizar desinfección que usted conoce?

Nota: Los conceptos deben ser propios, lo que puedas entender, no se requiere consultar en libros o internet.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y teorización).

Actividad 1:

Para realizar el alistamiento de elementos e insumos requeridos para los procesos de higienizacióndebemos familiarizarnos con los símbolos de pictograma de peligrosidad de agentes de limpieza y desinfección, ya que por temas económicos en la industria de alimentos todas las empresas no manejan productos biodegradables.

Tabla: Pictograma de peligro

Indicación de peligro	Símbolo	Pictograma de peligro
Corrosivos	C	
Inflamables	F	
Explosivo	E	
Tóxico	T	
Comburentes	O	
Nocivos / Irritantes	Xn / Xi	
Peligrosos para el ambiente	N	

Fuente Propia: *Instructor José Alberto García Camargo*

En relación a la tabla anterior y tomando como ejemplo la fila número que se indica qué productos se puede almacenar juntos y cuáles no deben almacenarse juntos y otros que deben almacenarse adoptando ciertas medidas preventivas donde:

+ Se pueden almacenar juntos
0 Solamente podrán almacenarse juntos adoptando ciertas medidas
- No deberán almacenarse juntos

Complete la siguiente tabla de pictograma de peligro

					
	+	-	-	-	+
					
					
					
					

Fuente Propia: *Instructor José Alberto García Camargo*

3.4 . Actividades de transferencia del conocimiento.

Actividad 1:

Según tus conocimientos, realiza la sopa de letras y define cada uno de los conceptos

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

1. **LIMPIEZA**
2. **DESINFECCION**
3. **DETERGENTE**
4. **DESINFECTANTE**
5. **HIGIENE**
6. **ETA**
7. **BPM**
8. **ALIMENTO**

Fuente Propia: *Instructor José Alberto García Camargo*

Para calcular concentraciones se utiliza la siguiente fórmula matemática:



$$Ci \times Vi = Cf \times Vf$$

Donde:

- **Ci**: Es la "concentración inicial" del desinfectante, es decir la concentración que indica la etiqueta. Si esta concentración está dada en porcentaje (%), debe convertirse a ppm, multiplicando el valor del porcentaje por 10000. De esta manera la concentración inicial pasa a ppm.
- **Vi**: Es el "volumen" que debe medirse del desinfectante concentrado. Este volumen, según la cantidad que sea, puede medirse con jeringa, probeta u otro recipiente de mayor capacidad.
- **Cf**: Es la "concentración final" que se desea obtener para la solución desinfectante. Normalmente se da en ppm y varía según el tipo de superficie que se va a desinfectar o si se va a enjuagar, o no.
- **Vf**: Es el "volumen" que se desea tener de la solución desinfectante. Es importante verificar que las unidades de este volumen sean iguales que las del Vi, es decir, si este volumen está en mililitros, el Vi debe también estar en mililitros

La fórmula se puede despejar para averiguar el dato que se necesita.

Si se requiere conocer el Vi (volumen inicial):

$$Vi = \frac{Vf \ x \ Cf}{Ci}$$

Si se requiere conocer el Vf (volumen final):

$$Vf = \frac{Vi \ x \ Cf}{Cf}$$

Si se requiere conocer la Ci (concentración inicial):

$$Ci = \frac{Vf \ x \ Cf}{Vi}$$

Si se requiere conocer la Cf (concentración final):

$$Cf = \frac{Vi \ x \ Cf}{Vf}$$

EJEMPLO CASO1.

Caso 1.



Marielos necesita preparar 2 litros de una solución de 200ppm de cloro para desinfectar los utensilios de la cocina. ¿Cuánto cloro tiene que medir Marielos de la botella de cloro que compró, si la etiqueta indica que la concentración del cloro es de 3.5%?

Tenemos los siguientes datos:

- El volumen de solución desinfectante que se debe preparar= **2 litros, esto corresponde al Volumen final (Vf)**
- La concentración deseada en la solución desinfectante= **200ppm, esto corresponde a la Concentración Final (Cf)**
- La concentración de cloro en el producto que compró Marielos= **3,5%, esto corresponde a la Concentración Inicial (Ci)**
- Se debe averiguar cuanta cantidad de cloro de la botella debe medir Marielos, es decir, **se debe calcular el Volumen Inicial (Vi)**

Caso 1.



1- Planteo:

$$Vi = \frac{Vf\ x\ Cf}{Ci}$$

2- Verificar que ambas concentraciones se expresen en ppm, para convertir los 3,5% de cloro a ppm, multiplicaremos 3,5% X 10000

$$3,5\%\ x\ 10000 = 35000\ ppm$$

3- Verificar que los volúmenes se expresen en mililitros (ml). Para convertir los 2 litros a mililitros multiplicamos por 1000

$$2l\ x\ 1000 = 2000\ ml$$

4- Sustituimos los datos en la fórmula

$$Vi = \frac{2000\ ml\ x\ 200\ ppm}{35000\ ppm}$$

$$Vi = \frac{400000}{35000}$$

$$Vi = 11,5\ ml$$

Caso 1.



Respuesta

Marielos tiene que medir 11.5 ml de cloro al 3.5%, y verter esta cantidad en un recipiente limpio, para esto puede utilizar una jeringa de 10 mL.

Luego debe agregar agua potable hasta que llegue al nivel que indica que hay 2 Litros.

Puede verificar si la concentración es la requerida, introduciendo un pedazo de cinta medidora de cloro residual, cuyo rango de medición contemple la concentración de 200 ppm.

El color que adquiere el papel se puede comparar con las referencias que están en el envase de las cintas y así determinar si la medición fue correcta. De lo contrario, Marielos debe recalcular para ajustar la solución desinfectante.

Estudio de Caso.

En base al ejemplo anterior a usted le asignan preparar las siguientes soluciones de agente desinfectante con una concentración de “CLOROX” 5,35%.

Tabla 1: Concentración trabajada de hipoclorito de sodio en las diferentes áreas.

AREAS	Concentración trabajada	Cantidad de solución	Cantidad Cloro	Cantidad Agua
MANOS	50 ppm	5 litros		
Frutas y verduras	60 ppm	120 litros		
Utensilios, equipos y herramientas	150 ppm	40 litros		
paredes, ventanas y techos	150 ppm	30 litros		
Pisos	200 ppm	60 litros		
Cepillos y traperos	450 ppm	10 litros		
Ambiente	500 ppm	8 litros		
Tanque de almacenamiento de Agua potable	800 ppm	15 litros		
TOTAL				

- **Ambiente Requerido:** Ambiente de Formación con equipos de computación y comunicación con Internet, que le permitirá el proceso de investigación y aplicación de los conocimientos con talleres aplicados al proceso formativo y /o salón de clase de la Institucion Educativa.

- **Materiales**: Ingreso a la página http://biblioteca.sena.edu.co/ y /o utilización de la bibliografía referenciada en la Bibliografía sobre Costos ubicados en la biblioteca del Centro Agroempresarial Acuicola .

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Completar tabla de pictograma de peligro, trabajo escrito, folletos, Juegos de roles o cuadro comparativo. sobre la elección de detergentes, desinfectantes para la higienización de instalaciones, herramientas, equipos e utensilios empleados en plantas procesadora de alimentos.	Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la legislación vigente. prepara las soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección de acuerdo de acuerdo con el programa de higienización establecido Y normatividad vigente.	Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo
Evidencias de Desempeño check list para la selección del detergente y el desinfectante		Técnica: Observación directa. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Repuesta del Estudio de caso: alistar los insumos para el proceso de limpieza y desinfección.		Técnica: Estudio de caso. Instrumento de evaluación: Taller escrito

5. GLOSARIO DE TERMINOS

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.

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;

b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;

c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;

d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;

b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

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.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Detergente: Producto diseñado para remover y eliminar la suciedad de una superficie, lo cual se logra gracias a su propiedad de ser tensoactivo o surfactante, es decir que reducen la tensión superficial entre dos fases, la superficie y la suciedad, facilitando su remoción. Se utilizan en limpieza de equipos, superficies entre otros.

Desinfección (Sanitización): Es el tratamiento, con un agente químico, biológico o físico, de una superficie que ya ha sido sometida a limpieza, para reducir o eliminar los microorganismos que pueden causar enfermedades al consumidor o deterioro al producto**.**

Sanizante (Desinfectantes): Producto que tiene acción sobre los microorganismos cuyo resultado es eliminar o disminuir los microorganismos que se encuentran presente en una áreas como superficies, equipos o utensilios entre otras. Ejemplo los productos que contienen hipocloritode sodio, amonios cuaternarios, triclosán, soluciones yodóforas, ácidos peracéticos, dióxido de cloro, glutaraldehído entre otros. Algunos textos legales re refieren a estos productos como “desinfectantes”. Según EPA, se clasifican como sanitizantes todos los productos químicos utilizados sobre objetos o superficies en contacto con alimentos, con el objetivo de reducir carga microbiana.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

RESOLUCIÓN 2674 DE 2023
https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030

CALCULO DE SOLUCIONES DESINFECTANTES:
file:///C:/Users/ASUS/Documents/ARTICULACI%C3%93N/GUIA%20HIEGENIZACI%C3%93N/MAP%20Desinfeccion.pdf

GUÍA PARA LA SELECCIÓN Y USO DE DETERGENTES Y SANITIZANTES EN CENTRALES FRUTÍCOLAS https://www.asoex.cl/images/documents/guiasBPA/2_SELECCION_SANTIZ_v4.pdf ;consultado: 18/03/2023.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
AUTOR(ES)	JOSE ALBERTO GARCIA	INSTRUCTOR	C.A.A.	15/03/2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
AUTOR(ES)					

SENA	**Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA** **Regional Guajira** **Centro Agroempresarial y Acuícola** **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN (LISTA DE CHEQUEO) SOBRE DESEMPEÑO O PRODUCTO**	

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	TECNICO EN PANIFICACIÓN	**FICHA No:** 2951836	**VERSIÓN**	1
NONBRE DEL PROYECTO	Elaboración de productos de panificación en las instituciones educativas articuladas en el departamento de la guajira.	**CODIGO:** 2894498		
FASE DEL PROYECTO:	Diagnostico			
ACTIVIDAD (ES) DEL PROYECTO	Identificar la estructura de una planta de alimentos en el procesamiento de panadería teniendo en cuenta la normativa			

COMPETENCIA:	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**
Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria	➢ Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	**APRENDIZ**
FECHA DE APLICACION Y ENTREGA DE RESULTADO	01 AL 08 DE ABRIL DEL 2024

CRITERIOS DE EVALUACION: **DE DESEMPEÑO** | **DE PRODUCTO**

No	**INDICADOR**
1	Prepara las soluciones de higienización en las condiciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección.
2	Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la legislación vigente.
3	Participación del debate grupal en reconocer la normatividad vigente
4	Identifica las diferentes métodos de limpieza y desinfección

FIRMA DEL APRENDIZ

JOSE ALBERTO GARCÍA CAMARGO
Firma del Instructor

SENA	**Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA** **Regional Guajira** **Centro Agroempresarial y Acuícola** **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN (LISTA DE CHEQUEO) SOBRE DESEMPEÑO O PRODUCTO**	

ESTUDIO DE CASO

Pedro es el encargado de la bodega de limpieza en la empresa "Gusto y Gusto". Él debe preparar todas las mañanas las diferentes soluciones desinfectantes que se van a usar durante el día.

Resulta que Marvin, el encargado de bodega recibió el día anterior un amonio cuaternario que era más concentrado que el que normalmente se usa en la empresa. Cuando Pedro se preparaba para hacer la solución, se dio cuenta que la concentración de la etiqueta no era la misma que la que indicaba el instructivo.



Por lo tanto, tuvo que hacer el cálculo de cuánto medir del amonio cuaternario al 12%, para obtener 20L(Litros)de solución desinfectante 400 ppm.

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

SOLUCCIÓN

	Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA **Regional Guajira** **Centro Agroempresarial y Acuícola** **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN (LISTA DE CHEQUEO) SOBRE DESEMPEÑO O PRODUCTO**	

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	TECNICO EN PANIFICACIÓN	**FICHA No:** 2951836		**VERSIÓN**	1
NONBRE DEL PROYECTO	Elaboración de productos de panificación en las instituciones educativas articuladas en el departamento de la guajira.	**CODIGO:** 2894498			
FASE DEL PROYECTO:	Diagnostico				
ACTIVIDAD (ES) DEL PROYECTO	Identificar la estructura de una planta de alimentos en el procesamiento de panadería teniendo en cuenta la normativa Vigente.				

COMPETENCIA:	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**
Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria	➢ Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.

NOMBRE DEL APRENDIZ:	**APRENDIZ 1**	**APRENDIZ 2**	**APRENDIZ 3**	**APRENDIZ 4**
FECHA DE APLICACION Y ENTREGA DE RESULTADO		01 AL 08 DE ABRIL DEL 2024		

CRITERIOS DE EVALUACION: **DE DESEMPENO** | | **DE PRODUCTO** | |

No	**INDICADOR**	**APRENDIZ 1**		**APRENDIZ 2**		**APRENDIZ 3**		**APREDNIZ 4**	
		SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**
1	Prepara las soluciones de higienización en las condiciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección.								
2	Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la legislación vigente.								
3	Participación del debate grupal en reconocer la normatividad vigente								
4	Identifica las diferentes métodos de limpieza y desinfección								

FIRMA DEL APRENDIZ 1	**APRENDIZ 2**	**APRENDIZ 3**	**APRENDIZ 4**

JOSE ALBERTO GARCÍA CAMARGO
Firma del Instructor

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | **Ficha:** 2727569 | **Fecha de Elaboración**: 03/04/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia: Aplicar proceso térmico según procedimiento establecido y normas vigentes**.**

Resultado de Aprendizaje: Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecid**os.**

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3	
		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO		ENTREGA DE ACTIVIDAD PROPUESTA (SOCIALIZACIÓN Y ENTREGA DE TALLER DE ADITIVOS ALIMENTARIOS)		ENTREGA DE ACTIVIDAD PROPUESTA (EXPOSICIONES GRUPALES)	
		Forma de Entrega		Forma de Entrega		Forma de Entrega	
		Físico	Digital X	Físico X	Digital	Físico	Digital
		Fecha de Entrega	3/04/2024 al 20-04-2024	Fecha de Entrega	17/04/2024 al 17-04-2024	Fecha de Entrega	22/04/2024 al 27-04-2024
		Cumple		Entregó?		Entregó?	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	LARVIN DAVID COBO SOLANO	x		X		PENDIENTE	
2	JOSE LUIS MARCHENA BALLESTAS	x		X		PENDIENTE	
3	EDINSON YESITH BRITO LOPEZ	x			X	PENDIENTE	
4	NATALI YULIETH CERVANTES PALACIO	x		X		PENDIENTE	
5	MARVIN ANDRES CORDOBA FONTALVO	x		X		PENDIENTE	
6	TAHIRIS DANIELA CASTILLO EPINAYU	x			X	PENDIENTE	
7	LOREIDYS PAOLA SOLANO MARTINEZ	x		X		PENDIENTE	
8	RAUL HIDALGO OROZCO RIVERA	x		X		PENDIENTE	
9	WILMER JOSE PERALTA BENJUMEA	x		X		PENDIENTE	
10	SARAY ESTHER CASTAÑO PUSHAINA	x			X	PENDIENTE	
11	CARLOS MIGUEL SALINAS PAYARES	x		X		PENDIENTE	
12	YESICA ANDREA MARTINEZ PERALTA	x		X		PENDIENTE	
13	YAMIR DAVID MARTINEZ PERALTA	x			X	PENDIENTE	
14	DAIRA PAOLA MAESTRE CUADRADO	x		X		PENDIENTE	
15	OLMER ENRIQUE FRAGOZO DIAZ	x		X		PENDIENTE	
16	ARNOLD YESITH ARAUJO URIANA	x			X	PENDIENTE	
17	DEIFFER SMITH SOLANO APUSHANA	x		X		PENDIENTE	
18	JHEAN PABLO GAMEZ SOLANO	x		X		PENDIENTE	
19	YOLIMAR SOFIA PITRE MENDOZA	x		X		PENDIENTE	
20	ALEXY BIBIANA MARTINEZ PERALTA	x		X		PENDIENTE	

Observasión:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN PANIFICACION	**Ficha:** 2951836	**Fecha de Elaboración**: 04/04/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia: Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria

Resultado de Aprendizaje: Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3	
		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO		ENTREGA DE ACTIVIDAD PROPUESTA (ENTREGA DE ACTIVIDAD TABLA DE PICTOGRAMA DE PELIGROS, DONDE EL APRENDIZ BEBE IDENTIFICAR QUE AGENTES DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN ENTRE OTROS AGENTES QUIMICOS DEBEN Y NO DEBEN ALMACENARSE JUNTOS)		ENTREGA DE ACTIVIDAD PROPUESTA (TALLER DE CALCULO DE CONCENTEACIONES DE AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIIÓN PARA SANEAMIENTO EN BASE A LA NORMATIVA SANITARIA)	
		Forma de Entrega		Forma de Entrega		Forma de Entrega	
		Físico	Digital X	Físico X	Digital	Físico	Digital
		Fecha de Entrega	1/04/2024 al 16-04-2024	Fecha de Entrega	15/04/2024 al 19-04-2024	Fecha de Entrega	16/04/2024 al 27-04-2024
		Cumple		Entregó?		Entregó?	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	JHEFERSON DAVID	x		X		X	
2	LEONARDO JOSE	x		X		X	
3	JESUS DAVID	x		X			X
4	LUIS CARLOS	x		X		X	

5	SAMUEL ANDRES	x			X	X	
6	JHONATAN DAVID	x		X		X	
7	KEINER DAVID	x		X			X
8	MARCOS ALCIDES	x		X		X	
9	HAROL YESITH	x		X		X	
10	RENDY PAUL	x		X		X	
11	CARLOS JAVIER	x			X	X	
12	SERGIO LUIS	x			X		X
13	YEFERIN DAVID	x			X	X	
14	DEIMER YESID	x		X		X	
15	MIGUEL ESTEBAN	x		X			X
16	VALENTINA ISABEL	x		X		X	
17	LUIS DAVID	x		X		X	
18	MAIKHELL SANTIAGO	x		X		X	
19	JUAN CARLOS	x		X			X
20	ANDRES RICARDO	x		X		X	
21	LUIS CARLOS	x		X		X	
22	YOEL JESUS	x		X		X	
23	SHEILY CAROLAY	x		X		X	
24	MIGUEL JOSE	x		X		X	
25	JESUS ALFREDO	x		X			X
26	EDUWIN	x		X		X	

Observasión:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	**Ficha:** 2951838	**Fecha de Elaboración**: 04/04/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje: - Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.
- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección.

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3	
		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO		ENTREGA DE ACTIVIDAD PROPUESTA (DESARROLLO DE ACTIVIDAD ESCRITA CRUCIGRAMA)		ENTREGA DE ACTIVIDAD PROPUESTA (TRABAJO ESCRITO DOCUMENTACION DE MONITOREOS POES)	
		Forma de Entrega		**Forma de Entrega**		**Forma de Entrega**	
		Físico	**Digital X**	**Físico** X	**Digital**	**Físico**	**Digital**
		Fecha de Entrega	3/04/2024 al 20-04-2024	**Fecha de Entrega**	15/04/2024 al 19-04-2024	**Fecha de Entrega**	22/04/2024 al 27-04-2024
		Cumple		**Entregó?**		**Entregó?**	
		SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**
1	ARTEAGA BARROS ESLEYCER MIGUEL	x		X		PENDIENTE	
2	BARROS MARTINEZ KATHERIN JULIETH	x		X		PENDIENTE	
3	BRITO BRITO SAMEC ZAIN	x		X		PENDIENTE	

4	BRITO DE ARMAS SARELY YULIETH	x		X		PENDIENTE	
5	BRITO GARCIA EHIKELL XAID	x			X	PENDIENTE	
6	BRITO TEHERAN NATHALIA GERLEINS	x		X		PENDIENTE	
7	CARDALES BELEÑO GELEN MILENA	x		X		PENDIENTE	
8	CERA RODRIGUEZ SHARA KATRIN	x		X		PENDIENTE	
9	CURVELO OSORIO MARIA JOSE	x		X		PENDIENTE	
10	DOMINGUEZ BRITO HUGO DANIEL	x		X		PENDIENTE	
11	DUARTE PALACIO ANELETH MICHELL	x			X	PENDIENTE	
12	FRAGOZO DIAZ SANTIAGO ANDRES	x			X	PENDIENTE	
13	FRAGOZO RODRIGUEZ FANNY LUCIA	x			X	PENDIENTE	
14	GAMEZ PUSHAINA HEVANYERITH YULIETH	x		X		PENDIENTE	
15	GARCIA LOPEZ JESUS DAVID	x		X		PENDIENTE	
16	GONZALEZ ASPUSHAINA SHARA SILENA	x		X		PENDIENTE	
17	GRANADILLO PALENCIA HIMARIS MICHELL	x		X		PENDIENTE	
18	IPUANA APUSHANA LEONELA ANDREA	x		X		PENDIENTE	
19	IPUANA PUSHAINA YERALDIN ESTEFANY	x		X		PENDIENTE	
20	MENDOZA ORTIZ ANDRES RAFAEL	x		X		PENDIENTE	
21	MONTERO BORJA LINA MARCELA	x		X		PENDIENTE	
22	PITRE GAMEZ OLAYA ENRIQUE	x		X		PENDIENTE	
23	QUIROGA GUERRA JHONEIDYS DANIELA	x		X		PENDIENTE	
24	RODIÑO SUAREZ YAINETH LORENA	x		X		PENDIENTE	
25	RUBIO BRITO JAIDELIS SHARITH	x		X		PENDIENTE	
26	SOLIPAZ BRITO IVAN DAVID	x		X		PENDIENTE	
27	TORREGROSA GAMEZ LEILYS MARIA	x		X		PENDIENTE	
28	MURRILLO COBO JOSE SEBASTIAN	x		X		PENDIENTE	
29		x				PENDIENTE	
30		x				PENDIENTE	

Observasión:

Planificación

siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 8 Abril 2024

REGIONAL:	44 Guajira	CENTRO DE FORMACIÓN:	9524 Centro Agroempresarial y Acuícola	CIUDAD/MUNICIPIO:	FONSECA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:

NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	■

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	TI	1122401951	Deimer	Acosta	barrio nueva colombia	Avila2278@hotmail.com	3007562557	Acosta Deimer
2	PPT	-5715049	Jesus	A Romero	barrio chapalun	Jesus@Romero.com	3024606863	Jesus Romero
3	TI		Reiner	Guerra	Manuel antonio	reiner guerra@gmail	3128999143	Reiner Guerra
4	CC	1122401639	Yeferin	Guerra	"	yeferin.guerra@gmail.com	3042898737	Yeferin Guerra
5	TI	1067607382	Miguel	Jimenez	Manuel antonio	Miguel jose@	304 56 70230	
6	TI	1067607382	YHeFerson	Vega	Barrio los piñitas	yHeFersondavidvega@gmail	3244505289	yHeFerson Vega.
7	CD	1120245238	Harol	Mendoza	La peña	El	3106747507	Harol Mendoza
8	TI	1122400747	Alepar	Gonzalez	San francisco	gonzalezAlepar@	3043078082	Alepar Gonzalez
9	T.I	1120242367	Samuel	Amaya	Echeverry	Samuelvasquez@	3046203813	Samuel A.
10	T.I	1122402748	Miguel	Segovia	la Prosperidad	endersegovia2@gmail.com	3152830737	Miguel
11		1122402999	Valentina	Isabel	Padilla R.		3163247310	Valentina
12	T.I	1122406415	Joel	Salcedo	manuel antonio	salcedomendoza joel@gmail.com	3046556618	Joel Salcedo
13	T.I	1122408426	Shaly	Alvarez	Alta la propiedad		3217534711	Shaly.
14	T		Carlos	Gutierrez	Feliz armiaz	Ayanpth@gmail.com	3243047323	Carlos Javier
15	T.I.		Luis	Perez	El Norte	Soscuidamontanoju moe@gmail.com	8135779424	Luis Perez
16	TI	1120242579	Luis	Segovia	Chiquinquira	Luisramos23@hotmail.com	3149357458	Luis Segovia
17	T.I	1.122.404.588	Andres	Millan	carmen.	andresmillan fonseca@gmail.com	3005528839	Andres Millan.
18	T.I	1.122.472.048	Karen	Quiroz	Los rosales		3147668093	Karen Quiroz
19	T.I	1.120243044	Jhonatan	Sandoval	Las piñitas	jhonatansandoval1012@gmail.com	3008152248	Jhonatan Sandoval
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Rural 10

José Ga

siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL | VERSION: 3

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL:	44 Guajira	CENTRO DE FORMACIÓN:	9524 Centro Agroempresarial y Acuícola	CIUDAD/MUNICIPIO:	FONSECA
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)	

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	■

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.	1121042816	Arleth Duarte	Palacio	Distracción	arleth@alcaldia.gov	3205[illegible]446	Arleth
2	T I	1121041089	Esiel Cer Arteaga	Arteaga	Distraccion	esielcercarteaga@	3106623895	Esiel Cer A.
3	ti	1121240262	Hugo Daniel	Dominguez	Distracción	Hugo@gmail.com	3021674645	Hugo Daniel
4	TI	1120142542	Andres Rafael	Mendoza	Distraccion	Andre@gmail.com	3006568853	Andres Rafael
5	TI	1121042264	Shara Katin	Cera R	cll3#3-39 Bivota	Katin.Shara@gmail	3043474568	Sharakatin.
6	T.		Maria Jose	Curvelo	Buenavista	mariajose@gm	3218122714	Mariajose
7	T I	1085[illegible]983	Kathalia Gabriela	Brito Iglesias	Buenavista	[illegible]@gmail	3773281089	Kathalia Brito
8	T I	1120402233	Ehikell Brito	Brito Garcia	Distraccion	Ehikell@gmail.com	3216571865	Ehikell Brito
9	T I		Kathemn B	Barros M	Distracción	Kathemn@gmail	3228640018	Kathemn B.
10	T. I		Yaineth Pedro	Socarret	Distracción	yaineth@gmail.com	3265691843	yaineth Pedro
11	T. I	1121040778	Olaya Pitre	Pitre	La duda	olayapitre@gmail.com	3236389533	olaya Pitre
12	T I	1121042314	Heranyeth G.	Gamez	Caicemapa	Heranyeth@gmail.com	3203603251	Heranyeth G.
13	ti	1121041777	Juan Solipa	brito	la duda	juandavidsolipa@gmail	3144471146	Juan Solipa
14	TI	1121041813	Sameck Brito	brito	La duda	Sameck@gmail.com	3127477581	Sameck Brito
15	T I	1118880276	Shara Silena	Gonsalez	la ceiba	Sharasilena@gmail.com	3147130773	Shara Gonsalez
16	TI	1122[illegible]155	Luisa Fernanda	Apshana	El Colmito	luisafernanda@gmail.com	3026777723	Luisa Fernanda
17	ti	1.122.045.884	yesus David	garcia lopez	La ceiba	yesusgarcia@gmail	3113077[illegible]07	[illegible]
18	CC	1091356147	Jose Ricardo	Murillo Tobo	Distracion	Murillotobo@gmail.com	3[illegible]364	Jose M
19	T I	1.121.041.318	Yeraldin	Epiayou P	El Colmito	Yeraldin@gmail	3205944550	Yeraldin
20	TI	1.122.40[illegible]	Leilys	Torregroza	Sitio Nuevo	leilystorregroza@gm	3235120641	Leilys

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL | VERSION: 3

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 03 Abril de 2024

REGIONAL:	44 Guajira	CENTRO DE FORMACIÓN:	9524 Centro Agroempresarial y Acuícola	CIUDAD/MUNICIPIO:	FONSECA
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)	

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	■

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	To		Sosé Luis	Marchena	marchenabastidaslus		3143599508	José
2	T.T	1.121-044446	Yesica	Martinez	Buenavista		312 256 3115	Yesica
3	C.C	1121044[illegible]	Yamir	martinez	Buena vista		3246112209	Yamir
4	T.1	1121044782	Yolimar	Pitre	Buenavista		3246112253	Yolimar
5	T.L	1120741478	Marvin	Cordoba	Buenavista		3122041594	Marvin
6	T.T		Alexy	Martinez	Distracion		3015983867	Alexy Martinez
7	C.C	1006121457	Larvin	COBO	Buenavista		3216658549	Larvin COBO
8	T.I		Nately	Cervantes	Distraccion		3011901748	Nately
9	C.C	1121046916	Raul	orozco	Distracción		3242936455	Raul
10	T.1	1122047652	Deise smith	solano	caicemapa		3027387478	Deisi solano
11	C.C.	1121046883	Thuris	Castillo	Caicemapa		3127497722	Thuris.
12	T.I	1121041190	sara9	castaño	caicemapa		3028159714	Sara9 castaño
13	T.1	1120417 13	Jhean	Gamez	Caicemapa		3027794406	Jhean Gamez
14	T.I	1121041477	Deivis	Maestre	Buenavista		3215781525	Deivis M.
15	T.1	1123049214	carlos	Miguel	caicemapa		3128230455	carlos
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.