PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, Mayo 16 2024

Señor (a)
David Alberto Ortega Mejía
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5880758**
Coordinador Académico
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Mayo del año 2024

Referencia: CO1.PCCNTR.5880758 del año 2024

Sonia Cristina Abisambra López identificado con la cédula de ciudadanía No. 30.687.389 de Cereté - Córdoba en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($44.655.450) cada uno. esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) cada uno

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre de 2024

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Ejecución del proceso de formación complementaria del programa Manipulación de alimentos con código de programa 96151529 Ficha: 2958348, 2973210, 2985971. Complementario Frutas y hortalizas ficha 2984222 Formación Titulada: técnico Servicio de restaurante y bar, Ficha: 2877829 y 2877834. Técnico cocina ficha: 2877704	Lista de asistencia, Formato Mensual de eventos, fotografías, Anexo 1.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se elaboró la guía de aprendizaje de las fichas: 958348, 2973210, 2985971, 2984222,2877829, 2877834, 2877704	Guías de aprendizaje Anexo 2
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se creo ruta de aprendizaje y se asociaron aprendices de ficha:, 2973210, 2984222 Se realizo registro de juicios evaluativos de fichas: 2973210-2958348	Información registrada en plataforma Sofia plus. Pantallazo de Sofia plus. Anexo 3
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar	Se asistió a la Solicitud de reunión VIATICOS Y MATERIALES, FORMACIONES CAMPESENA - ECONOMIA POPULAR el 03 de mayo	Anexo 4

	integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.		
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No se presentó acta final en el mes de ejecución	N/A
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se presentó novedad de deserción en el mes de ejecución	N/A
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se presentó novedad con los aprendices en el mes de ejecución	N/A
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se aportan guías de aprendizaje usadas en el desarrollo de la F.P.I. en el mes de ejecución	Formatos GFPI-F-135 (Guía) Anexo 2
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	En el mes de ejecución contractual no se ha participado en proyectos de investigación.	N/A
10	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	se realizó el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP2 las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual	Información registrada en el aplicativo Secop2 Planillas SI contratistas y pagos seguridad social Formato informe mensual de

			ejecución GTH-F-062 V10 Evidencias
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se presentó novedad con los aprendices en el mes de ejecución.	N/A
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión -Terminación).	En el mes de ejecución contractual no se presentó anomalías, inconsistencias y novedades del contrato	N/A
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se remiten los eventos mensuales. Y se atiende solicitud realizada por correo electrónico	Formato de eventos mensuales, anexo 1. Anexo 4
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No se gestionó ante empresas la asignación de aprendices ya que No aplica para este mes.	N/A

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	**No DE LA ORDEN DE VIAJE**	**LUGAR DE DESPLAZAMIENTO**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL**

1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. **9466651664** de la planilla, operador Aportes en línea y periodo **Abril** del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (64) folios

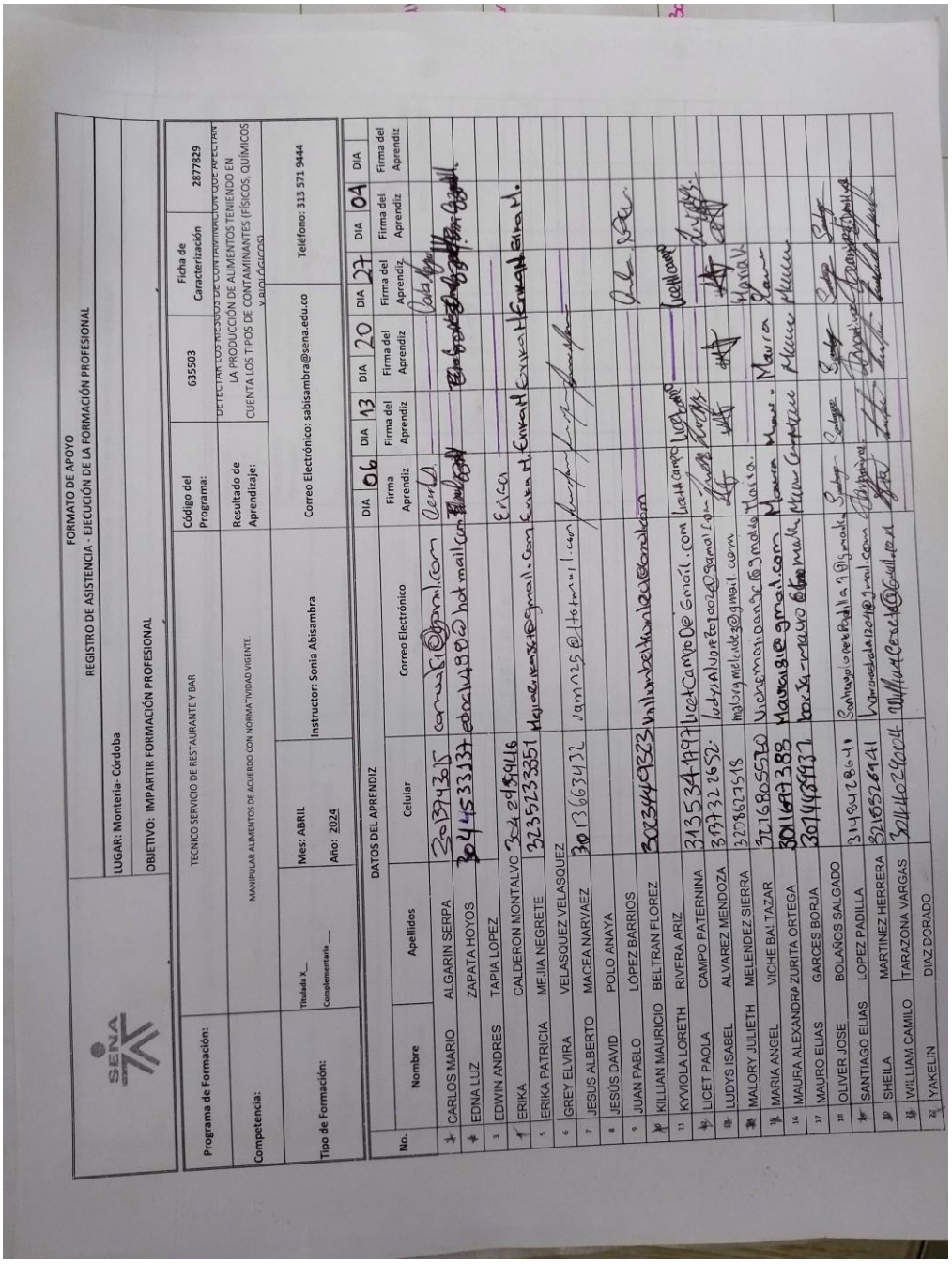
Cordialmente,

Firma
Sonia Cristina Abisambra López
Contratista
C.C. No. 30.687.389

Recibí a satisfacción:

Firma
David Alberto Ortega Mejía
Supervisor(a) Contrato Nº CO1.PCCNTR.5880758 de 2024
Coordinador Académico

ANEXO 1. Aplica para obligacion 1
Mesa y bar 2877829



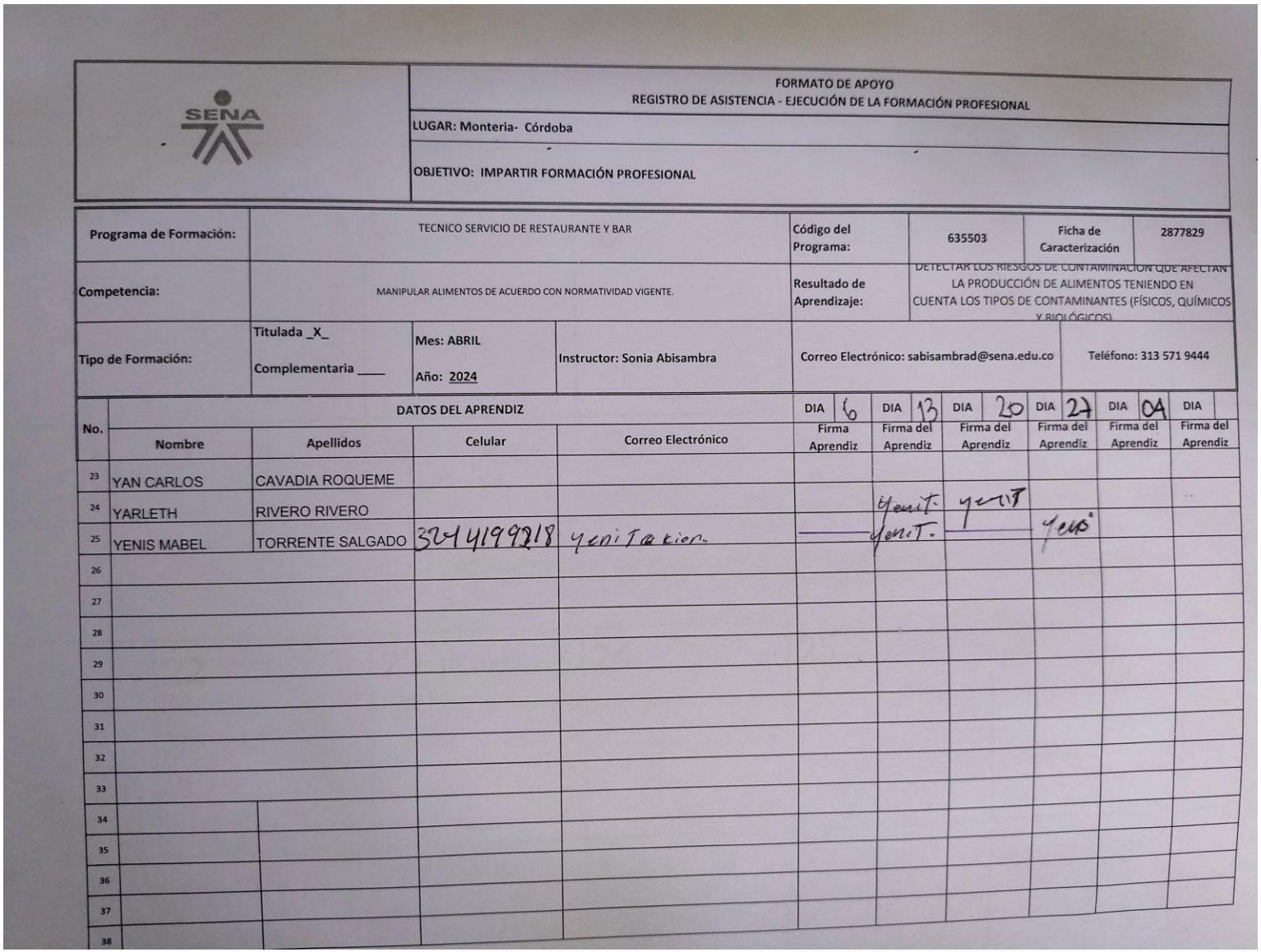
FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Montería- Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	TECNICO SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	Código del Programa:	635503	Ficha de Caracterización	2877829
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	Resultado de Aprendizaje:	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).		
Tipo de Formación:	Titulada X_ Complementaria__	Mes: ABRIL Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co	Teléfono: 313 571 9444

DATOS DEL APRENDIZ						DIA	06	DIA	13	DIA	20	DIA	27	DIA	04	DIA	
No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico		Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	CARLOS MARIO	ALGARIN SERPA	3013943815	carlosfc@gmail.com													
2	EDNA LUZ	ZAPATA HOYOS	3045331137	edna1148@hotmail.com													
3	EDWIN ANDRES	TAPIA LOPEZ															
4	ERIKA	CALDERON MONTALVO	304 2145946			Erica											
5	ERIKA PATRICIA	MEJIA NEGRETE	3235123351	Mejianegretepatricia@gmail.com													
6	GREY ELVIRA	VELASQUEZ VELASQUEZ															
7	JESUS ALBERTO	MACEA NARVAEZ	3013663432	jam1025@Hotmail.com													
8	JESUS DAVID	POLO ANAYA															
9	JUAN PABLO	LÓPEZ BARRIOS															
10	KILLIAN MAURICIO	BELTRAN FLOREZ	3023449383	killianbeltranflorez@gmail.com													
11	KYVIOLA LORETH	RIVERA ARIZ	3135341997	kyviolacampo@gmail.com													
12	LICET PAOLA	CAMPO PATERNINA	3135341997	kyviolacampo@gmail.com													
13	LUDYS ISABEL	ALVAREZ MENDOZA	3177328652	ludysalvarez0102@gmail.com													
14	MALORY JULIETH	MELENDEZ SIERRA	3278623518	malorymelendez@gmail.com													
15	MARIA ANGEL	VICHE BAI TAZAR	3216805570	vicheangel@gmail.com													
16	MAURA ALEXANDRA	ZURITA ORTEGA	3011677388	Mauraalex@gmail.com													
17	MAURO ELIAS	GARCES BORJA	3017433933	Garcesmauro6@gmail.com													
18	OLIVER JOSE	BOLAÑOS SALGADO	3149428041	Santiagoolivera9@gmail.com													
19	SANTIAGO ELIAS	LOPEZ PADILLA	3216526141	Lopezpadilla1204@gmail.com													
20	SHEILA	MARTINEZ HERRERA	3216526141														
21	WILLIAM CAMILO	TARAZONA VARGAS	3214602404	Williamcamilo@hotmail.es													
22	YAKELIN	DIAZ DORADO															



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Monteria- Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	TECNICO SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR			Código del Programa:	635503	Ficha de Caracterización: 2877829
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.			Resultado de Aprendizaje:	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	
Tipo de Formación:	Titulada _X_ Complementaria ____	Mes: ABRIL Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambrad@sena.edu.co		Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 6	DIA 13	DIA 20	DIA 27	DIA 04	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
23	YAN CARLOS	CAVADIA ROQUEME								
24	YARLETH	RIVERO RIVERO				yenit.	yenit			
25	YENIS MABEL	TORRENTE SALGADO	3214199218	yenifarion.		yenit.		yenis		
26										
27										
28										
29										
30										
31										
32										
33										
34										
35										
36										
37										
38										


SALIDA
Copas de vino







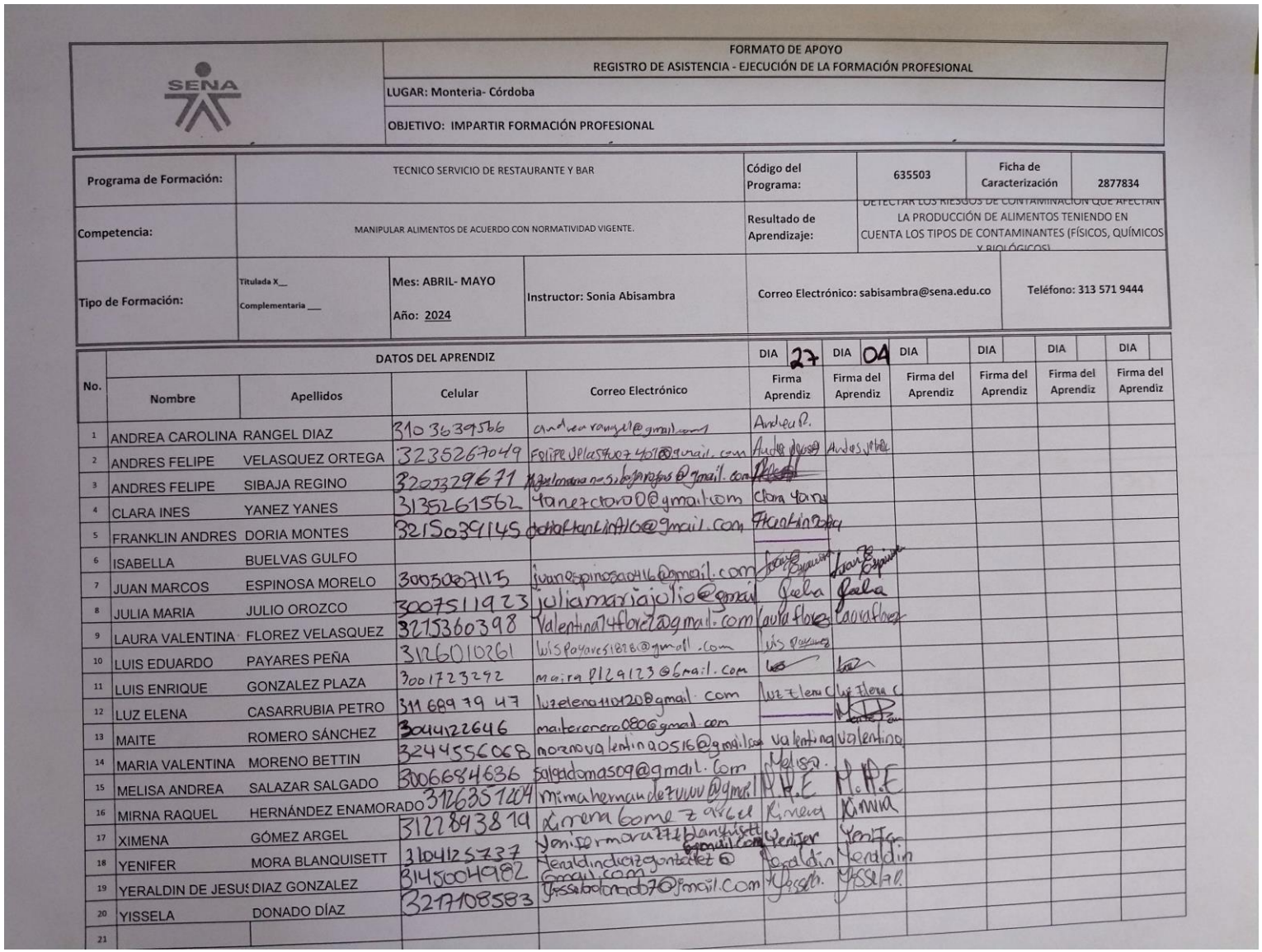

SALIDA


SALIDA
Copas de vino
BK21
UNIQUE EXTRAVAGANT
THOUSANDS OF LANDSCAPES


"PANADERIA"



Mesa y bar 2877834



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Monteria- Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	TECNICO SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR		Código del Programa:	635503	Ficha de Caracterización 2877834
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		Resultado de Aprendizaje:	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	
Tipo de Formación:	Titulada X__ Complementaria ___	Mes: ABRIL- MAYO Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co	Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 27	DIA 04	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ANDREA CAROLINA	RANGEL DIAZ	3103639566							
2	ANDRES FELIPE	VELASQUEZ ORTEGA	3235267049							
3	ANDRES FELIPE	SIBAJA REGINO	3203329671							
4	CLARA INES	YANEZ YANES	3135261562							
5	FRANKLIN ANDRES	DORIA MONTES	3215039145							
6	ISABELLA	BUELVAS GULFO								
7	JUAN MARCOS	ESPINOSA MORELO	3005087115							
8	JULIA MARIA	JULIO OROZCO	3007511923							
9	LAURA VALENTINA	FLOREZ VELASQUEZ	3215360398							
10	LUIS EDUARDO	PAYARES PEÑA	3126010261							
11	LUIS ENRIQUE	GONZALEZ PLAZA	3001723292							
12	LUZ ELENA	CASARRUBIA PETRO	311 689 79 47							
13	MAITE	ROMERO SÁNCHEZ	3044122646							
14	MARIA VALENTINA	MORENO BETTIN	3245556068							
15	MELISA ANDREA	SALAZAR SALGADO	3006684636							
16	MIRNA RAQUEL	HERNÁNDEZ ENAMORADO	3126351204							
17	XIMENA	GÓMEZ ARGEL	3127893879							
18	YENIFER	MORA BLANQUISETT	3104125737							
19	YERALDIN DE JESUS	DIAZ GONZALEZ	3145004982							
20	YISSELA	DONADO DÍAZ	3217108583							
21										






SALIDA




SALIDA



Cocina 2877704

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: LORICA- Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	TECNICO COCINA		Código del Programa:	635503	Ficha de Caracterización 2877704
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		Resultado de Aprendizaje:	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	
Tipo de Formación:	Titulada X_ Complementaria__	Mes: ABRIL Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co	Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	01	DIA	15	DIA	22	DIA	29	DIA	6	DIA	
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz	
1	CALIXTO JOSE	LOPEZ MESTRA	3012157743	clopezmestra@hotmail.com												
2	CARLOS ANDRES	NEGRETE PERALTA	3216755296													
3	CECILIA ALEAN	GARCIA														
4	DANIELA HERNANDEZ	NAVARRO	1063183864													
5	DENNIS DEL CARMEN	TAPIA TAPIA	3147044047													
6	DORIS LUZ	GARRIDO NAVARRO														
7	DUVAN JOSÉ	HERNÁNDEZ CONTRERAS	3102832190													
8	ERIKA ROMERO	ESTRADA	314 8303813													
9	ISABEL JOHANA	ALVAREZ ALVAREZ	3132630093													
10	JORGE ADALBERTO	GARCES RODRIGUEZ	3147697948													
11	KEVIN JOSE	RACERO ORTIZ	3011696827													
12	LIA MARGARITA	JATTIN	3012097777													
13	LIZNEY TATIANA	PERNETT ARRIETA	3014642040													
14	LOLY LUZ	HERRERA DIAZ	3204701138													
15	LUZ BEATRIZ	ALTAMIRANDA GONZALEZ														
16	MANUELITA DE JESUS	SEGURA TAPIA														
17	MARIA ISABEL	JULIO OCHOA	3113598886													
18	MARTHA PATRICIA	BURGOS GUEVARA														
19	MARYURIS	DIAS ROJAS														
20	NANCY ELENA	BERRIO GONZALEZ	3046409948													
21	NATALY MARCELA	PEREZ CARDOZO	3007201050													
22	NERLIS PAOLA	MACHADO CORREA	3053786698													

FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: LORICA - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	TECNICO COCINA			Código del Programa:	635503	Ficha de Caracterización: 2877704
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.			Resultado de Aprendizaje:	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	
Tipo de Formación:	Titulada _X_ Complementaria ____	Mes: ABRIL Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambrad@sena.edu.co		Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 01	DIA 15	DIA 22	DIA	DIA 6	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
23	SEBASTIAN ANDRES PATERNINA ARG		3022949909	Sebastian Andres	Sebastian Paternina	Sebastian Paternina	Sebastian Paternina			
24	VIVIANA PAOLA BLANCO NUÑEZ		3122729139							
25	YERIS IBETH REYES PALENCIA		3002306203							
26	YOHINIS ALEXANDER LOPEZ ARTEAGA									
27	YORNELLYS LUZ BENITEZ CARDENAS		3014475238							
28										
29										
30										
31										
32										
33										
34										
35										
36										
37										
38										


SALIDA


SALIDA


SALIDA


SALIDA
SALIDA


SALIDA





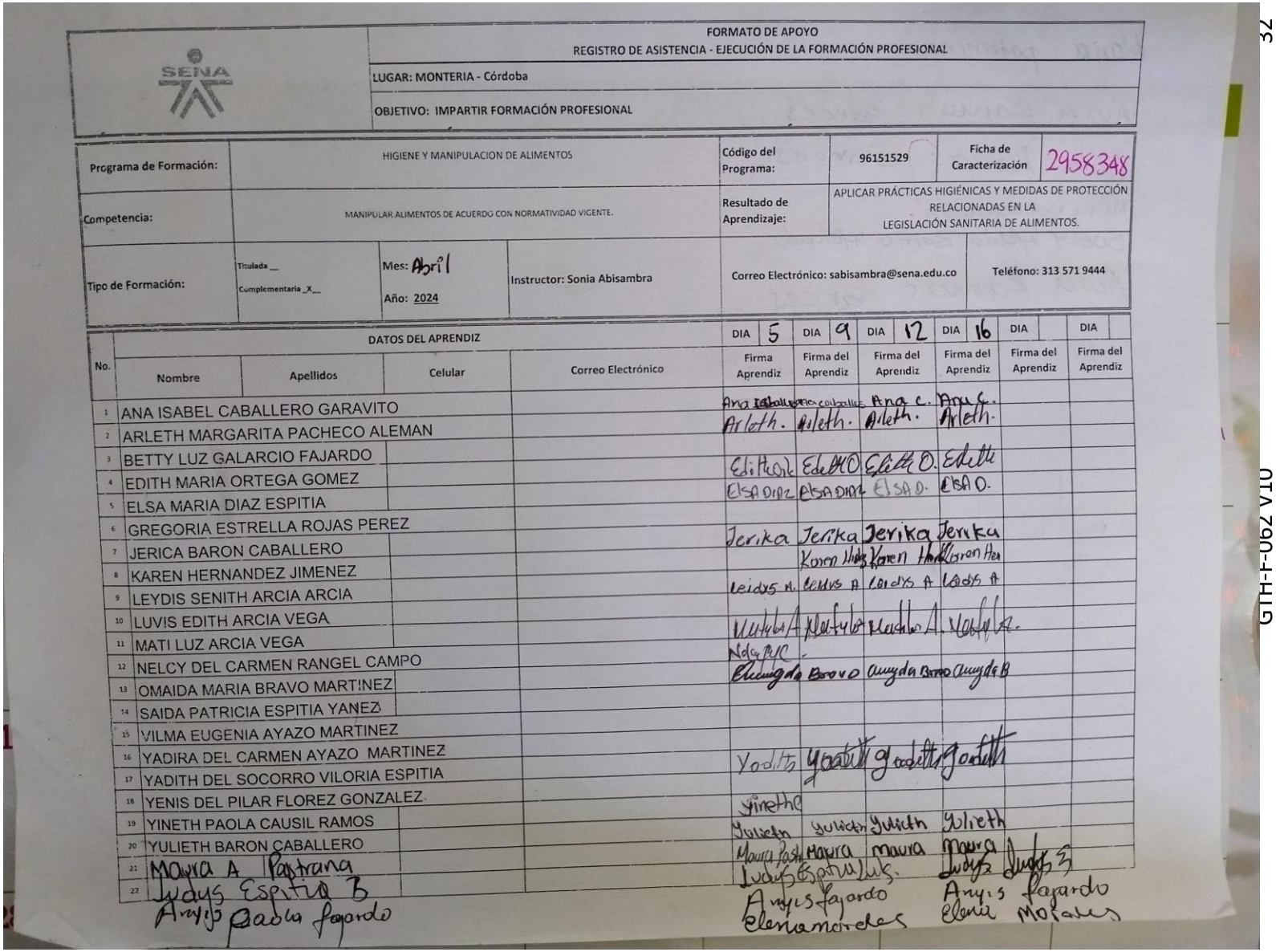

SALIDA


SALIDA



Complementarios

2958348



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: MONTERIA - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		Código del Programa:	96151529	Ficha de Caracterización 2958348
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		Resultado de Aprendizaje:	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria _X__	Mes: Abril Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co	Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 5	DIA 9	DIA 12	DIA 16	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ANA ISABEL CABALLERO GARAVITO									
2	ARLETH MARGARITA PACHECO ALEMAN									
3	BETTY LUZ GALARCIO FAJARDO									
4	EDITH MARIA ORTEGA GOMEZ									
5	ELSA MARIA DIAZ ESPITIA									
6	GREGORIA ESTRELLA ROJAS PEREZ									
7	JERICA BARON CABALLERO									
8	KAREN HERNANDEZ JIMENEZ									
9	LEYDIS SENITH ARCIA ARCIA									
10	LUVIS EDITH ARCIA VEGA									
11	MATI LUZ ARCIA VEGA									
12	NELCY DEL CARMEN RANGEL CAMPO									
13	OMAIDA MARIA BRAVO MARTINEZ									
14	SAIDA PATRICIA ESPITIA YANEZ									
15	VILMA EUGENIA AYAZO MARTINEZ									
16	YADIRA DEL CARMEN AYAZO MARTINEZ									
17	YADITH DEL SOCORRO VILORIA ESPITIA									
18	YENIS DEL PILAR FLOREZ GONZALEZ									
19	YINETH PAOLA CAUSIL RAMOS									
20	YULIETH BARON CABALLERO									
21	Maura A Pastrana									
22	Luvis Espitia B									
	Anyis Paola Fajardo									

GTH-F-062 V10

32





2973210

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: MONTELIBANO - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		Código del Programa:	96151529	Ficha de Caracterización 2973210
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE		Resultado de Aprendizaje:	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	
Tipo de Formación: Titulada _ Complementaria X	Mes: ABRIL Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co		Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 7	DIA 8	DIA 14	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ADALBERTO MANUEL	SALCEDO GUERRA	322 538 4617		Adalberto	Adalberto	Adalberto			
2	DIAN AFET	CORRALES CORDERO	313 622 6289		Dian C	Dian C	Dian C			
3	FRANK DAVID	CORRALES RUIZ			Frank C	Frank C	Frank C			
4	HENRY JAMES	LOPEZ DAZA	313 8188530		Henry Lopez	Henry Lopez	Henry Lopez			
5	JESUS DAVID	RUIZ HOYOS	3022040964		Jesus Ruiz	Jesus Ruiz	Jesus Ruiz			
6	JOSE MANUEL	DIAZ CENTENO	3225276827		Jose Diaz	Jose Diaz	Jose Diaz			
7	LUIS ALFREDO	ORTEGA HERNANDEZ	313 669 2217		Luis	Luis	Luis			
8	NEIDER YESID	GONZALEZ QUINTERO	3226523778	Ney3145333@gmail.com	Neider	Neider	Neider			
9	PAULA ANDREA	GAVIRIA OCAMPO	3137194333	pavlagaviria563@gmail.com	Paula	Paula	Paula			
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										





2984222

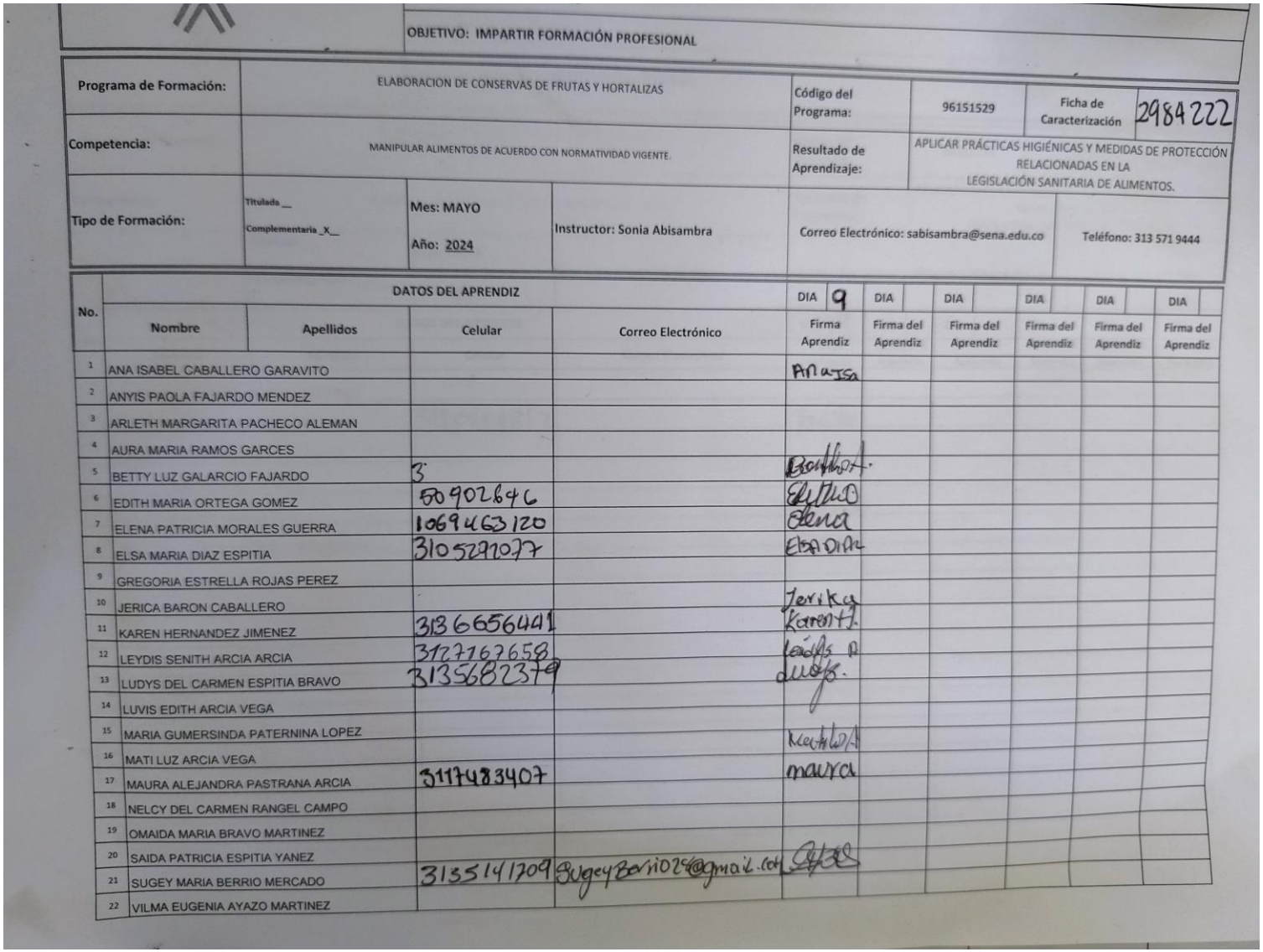
FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: MONTERIA- Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.			Código del Programa:	96151529	Ficha de Caracterización: 2984222
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.			Resultado de Aprendizaje:	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria __X__	Mes: MAYO Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambrad@sena.edu.co		Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 9	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
23	YADIRA DEL CARMEN AYAZO MARTINEZ									
24	YADITH DEL SOCORRO VILORIA ESPITIA		3135854812		Yadith					
25	YENIS DEL PILAR FLOREZ GONZALEZ									
26	YINETH PAOLA CAUSIL RAMOS									
27	YULIETH BARON CABALLERO				Julieth B					
28	Nelva Vanesa Mestra		3207966925		Nelva Mestra					
29										
30										
31										
32										
33										
34										
35										
36										
37										
38										



OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS			Código del Programa: 96151529	Ficha de Caracterización 2984222
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.			Resultado de Aprendizaje:	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria _X__	Mes: MAYO Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co	Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 9	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ANA ISABEL CABALLERO GARAVITO									
2	ANYIS PAOLA FAJARDO MENDEZ									
3	ARLETH MARGARITA PACHECO ALEMAN									
4	AURA MARIA RAMOS GARCES									
5	BETTY LUZ GALARCIO FAJARDO		3							
6	EDITH MARIA ORTEGA GOMEZ		50902646							
7	ELENA PATRICIA MORALES GUERRA		1069463120							
8	ELSA MARIA DIAZ ESPITIA		3105297077							
9	GREGORIA ESTRELLA ROJAS PEREZ									
10	JERICA BARON CABALLERO									
11	KAREN HERNANDEZ JIMENEZ		3136656441							
12	LEYDIS SENITH ARCIA ARCIA		3127167658							
13	LUDYS DEL CARMEN ESPITIA BRAVO		3135682379							
14	LUVIS EDITH ARCIA VEGA									
15	MARIA GUMERSINDA PATERNINA LOPEZ									
16	MATI LUZ ARCIA VEGA									
17	MAURA ALEJANDRA PASTRANA ARCIA		3117483407							
18	NELCY DEL CARMEN RANGEL CAMPO									
19	OMAIDA MARIA BRAVO MARTINEZ									
20	SAIDA PATRICIA ESPITIA YANEZ									
21	SUGEY MARIA BERRIO MERCADO		3135141709	Sugeyberrio29@gmail.com						
22	VILMA EUGENIA AYAZO MARTINEZ									

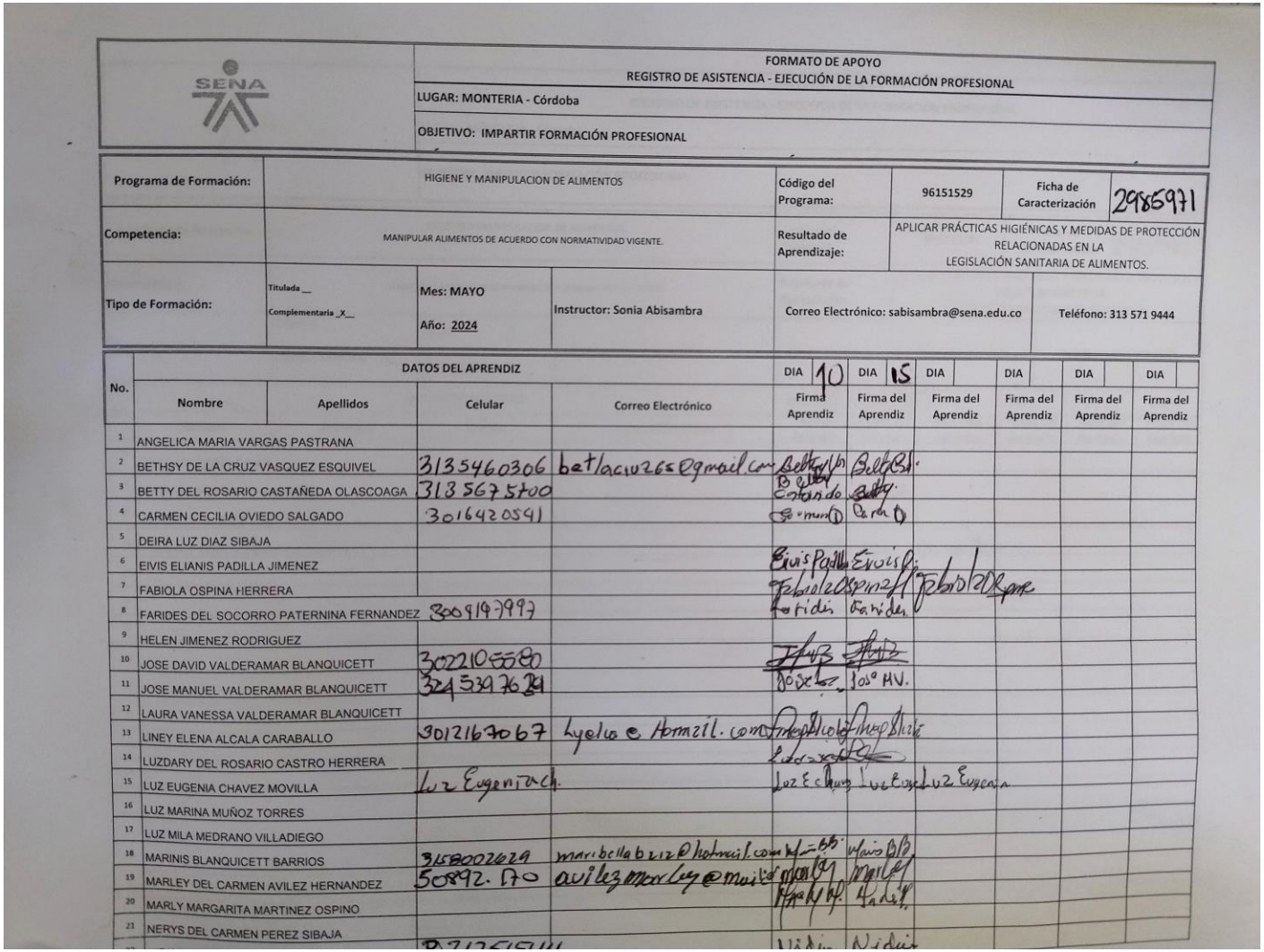








298571



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: MONTERIA - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		Código del Programa:	96151529	Ficha de Caracterización: 2985971
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		Resultado de Aprendizaje:	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria _X__	Mes: MAYO Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co	Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 10	DIA 15	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ANGELICA MARIA VARGAS PASTRANA									
2	BETHSY DE LA CRUZ VASQUEZ ESQUIVEL		3135460306	bet1acruz26s@gmail.com						
3	BETTY DEL ROSARIO CASTAÑEDA OLASCOAGA		3135675700							
4	CARMEN CECILIA OVIEDO SALGADO		3016420541							
5	DEIRA LUZ DIAZ SIBAJA									
6	EIVIS ELIANIS PADILLA JIMENEZ									
7	FABIOLA OSPINA HERRERA									
8	FARIDES DEL SOCORRO PATERNINA FERNANDEZ		3009197997							
9	HELEN JIMENEZ RODRIGUEZ									
10	JOSE DAVID VALDERAMAR BLANQUICETT		3022105580							
11	JOSE MANUEL VALDERAMAR BLANQUICETT		3245397684							
12	LAURA VANESSA VALDERAMAR BLANQUICETT									
13	LINEY ELENA ALCALA CARABALLO		3012167067	Lyela@hotmail.com						
14	LUZDARY DEL ROSARIO CASTRO HERRERA									
15	LUZ EUGENIA CHAVEZ MOVILLA		Luz Eugenia ch.							
16	LUZ MARINA MUÑOZ TORRES									
17	LUZ MILA MEDRANO VILLADIEGO									
18	MARINIS BLANQUICETT BARRIOS		3158002629	maribella luz@hotmail.com						
19	MARLEY DEL CARMEN AVILEZ HERNANDEZ		50892.070	avilezmarley@mail.com						
20	MARLY MARGARITA MARTINEZ OSPINO									
21	NERYS DEL CARMEN PEREZ SIBAJA									

FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: MONTERIA- Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.			Código del Programa: 96151529	Ficha de Caracterización 2985971
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.			Resultado de Aprendizaje:	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria __X__	Mes: Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambrad@sena.edu.co	Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 10	DIA 15	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
23	ROSALBA MUÑOZ DIAZ									
24	RUTH ESTHER TATIS PEREIRA		3001679684							
25	VERONICA RAMOS DIAZ				Veronica					
26	VIVIANA PATRICIA HERRERA TUIRAN				Viviana Herrera	Viviana Herrera				
27										
28										
29										
30										
31										
32										
33										
34										
35										
36										
37										
38										


MISS


MISS



REPORTE DE EVENTOS 2024 V2.0_MAYO - Excel

sonia abisambra lopez

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?

A17

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR
REGIONAL CORDOBA
CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO

NOMBRE COMPLETO DEL INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ	AÑO:	2024
CÉDULA:	30687389	MES:	MAYO

PARTE HORAS DIRECTAS A FORMACIÓN - PROGRAMAS EN FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA

Ficha	Programa de Formación	Tipo	HORARIO Hora Inicial	HORARIO Hora Final	FECHA Fecha Inicio	FECHA Fecha Fin	DIAS L	M	M	J	V	S	D	Días	Si es programa complementario ¿RECIBIR FESTIVOS?	COMPETENCIA DESARROLLADA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Horas por sesión	Cantidad Sesiones	Festivos	Total Horas
2877829	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	TÉCNICO	14:00	22:00	4/09/2024	19/09/2024						X		Sábado		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CONNORMATIVIDAD VIGENTE.		8	3	0	24
2877704	COCINA	TÉCNICO	6:00	14:00	9/09/2024	27/09/2024	X							Lunes		ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		8	4	1	24
2877834	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	TÉCNICO	6:00	14:00	4/09/2024	25/09/2024						X		Sábado	no	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CONNORMATIVIDAD VIGENTE.		8	4	0	32
2973210	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	COMPLEMENTARIO	8:00	16:00	10/09/2024	14/09/2024		X	X					Martes; Miércoles	si	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CONNORMATIVIDAD VIGENTE.		8	4	1	32
2984222	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	COMPLEMENTARIO	8:00	16:00	9/09/2024	23/09/2024			X	X				Miércoles; Jueves	no	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA		8	5	0	40
	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	COMPLEMENTARIO	8:00	16:00	10/09/2024	29/09/2024		X	X		X			Martes; Miércoles; Viernes	no	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CONNORMATIVIDAD VIGENTE.		8	9	0	72
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0
																		0	0	0	0

EVENTOS

Listo Accesibilidad: es necesario investigar 40%

Búsqueda ESP LAA 9:45 a. m. 16/05/2024

ANEXO 2. Aplica para obligación 2 y 7

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**
- Código del Programa de Formación: 96151529
- **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
- **Duración de la Guía:**48HORAS

2. PRESENTACIÓN

Apreciado Aprendiz, en el desarrollo de esta guía de aprendizaje desarrollaremos conceptos relacionados con la importancia de la manipulación de los alimentos:

El acelerado crecimiento mundial y el desplazamiento de la población hacía las grandes ciudades, implica un desafío en el abastecimiento de alimentos, con procesos óptimos en la poscosecha, manipulación y transporte, al igual que controles estrictos en el manejo de la cadena de frío de los productos que requieren control de temperatura y de esta forma satisfacer las necesidades alimentarias de una población en continuo crecimiento. El uso de la refrigeración es un proceso clave para la conservación de los alimentos, pues permite reducir sustancialmente las pérdidas o desperdicio de alimentos, así como mejorar significativamente la seguridad alimentaria, reduciendo riesgos de contaminación y proliferación de enfermedades.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Se realiza la reflexión inicial, dándole la bienvenida a los aprendices a su actividad de reflexión inicial, seguidamente el instructor solicita:

Ejercicio 1. (8 Horas)

Investiga los siguientes conceptos:

1- Naturaleza del producto.

2- Criterios de calidad del producto. 3- Áreas de almacenamiento.

4 técnicas de control de unidades.

5- Escalas de temperatura

3.2 Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje

Para la contextualización e identificación de conocimientos previos, se llevará a cabo mediante el siguiente ejercicio:

Ejercicio 2. (8 Horas)

1- Según los conceptos investigados elabora un mapa conceptual donde describas: a- que alimentos necesitan ser refrigerados
   b- criterios de calidad que debe tener el producto
   c- técnicas en el control de las unidades a trasportar
   d- cuál es la temperatura que debe tener el lugar para conservar ese alimento
   e- qué tipo de vehículo debe trasportar ese alimento.

3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización)

La actividad de apropiación se llevará a cabo mediante las siguientes actividades:

El almacenamiento apropiado de alimentos reduce las posibilidades de contaminación y crecimiento de microorganismos. Los microorganismos son tan pequeños que no pueden verse. Se encuentran en todas partes; en el aire, en el suelo, y en el agua y pueden ser transmitidos a los alimentos por los animales, los roedores, o los seres humanos.

Ejercicio 3. (8 Horas)

Los aprendices formar 3 grupos para socializar en clases la siguiente actividad:

Has una cartelera debidamente ilustrada, donde expliques cada uno de estos tres grupos sobre las áreas de almacenamiento.

Una vez terminada la actividad se hará la socialización en el aula.

Clasificamos las áreas de almacenamiento en 3 grupos:

• Grupo numero 1: Almacenamiento de alimentos secos
• Grupo numero 2: Almacenamiento en refrigeración
• Grupo numero 3: Almacenamiento en congelación

Ambiente Requerido: El instructor solicita a cada aprendiz que, siguiendo todas las indicaciones se realice la actividad dentro del aula.

Materiales

MATERIALES	N°	INSUMOS	N°	EQUIPOS	N°
Marcadores	20			Teléfono Smartphone	1
Hojas en blanco	20		1	Computador	1
Lápices y Bolígrafos	20				

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Tipos de equipos vehículos refrigerados, contenedores refeer. cargas de frio naturaleza del producto criterios de calidad del producto incompatibilidades de producto técnicas de control de unidades escalas de temperatura	Determina los equipos necesarios para el procedimiento de manejo en la cadena en frio	**Técnica de Evaluación:** Lista de chequeo
Evidencias de Desempeño: Seleccionar el tipo de vehículos, contenedores y /o elementos para el correcto traslado de los productos de la cadena.	Controla los tipos de producto que requieren la refrigeración con las temperaturas adecuadas en los tiempos y lugares establecidos	**Técnica de Evaluación:** Mapa mental

describir los productos almacenados según criterios de calidad por la organización establecer mínimos y máximos temperatura según el tipo de producto de la cadena en frio		**Socialización en clases**
Evidencias de Producto: Conservar los objetos en Condiciones de frío según características de la carga		**Técnica de Evaluación:** Evaluación final

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

La cadena de frío es la organización compuesta por cada uno de los pasos que constituyen el proceso de refrigeración o congelación necesario para que los alimentos perecederos o congelados lleguen de forma segura al consumidor. Es decir, todos los elementos y actividades necesarias para garantizar la calidad y seguridad de un alimento, desde su origen hasta su consumo.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios 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.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que 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.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas 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, Ejemplo: Productos lácteos. Carnes, aves, pescado, carnes frías (embutidos), frutas y verduras, alimentos preparados.

ALIMENTO NO PERECEDERO: Aquel alimento que puede almacenarse con seguridad durante largos periodos de más de 6 meses, Ejemplo: fríjol, azúcar, harina, pastas, arroz, enlatados • BODEGA DE ALIMENTOS: Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.

BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO: Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies. Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan

cuando un manipulador alimentario pasa de manejar alimentos crudos a manipular alimentos ya cocinados sin lavarse las manos entre ambas fases.

EMBARQUE: Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

LIMPIEZA: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano

MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

ALMACENAMIENTO CONGELADO: Los alimentos congelados necesitan una atención especial; ya que el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de los mismos. Para esto es necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.
- Asegurarse de que el congelador funciona a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados.
- Asegurarse de que las puertas del congelador cierran correctamente y establezca un sistema de inspección periódico.
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.
- Nunca supere el límite de carga del congelador y coloque los productos nuevos detrás o debajo de los antiguos para asegurar una buena rotación de stocks.
- Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo de tiempo en el que, congelados, se mantienen aptos para el consumo humano), que ha de ser inspeccionada regularmente.
- Asegurarse de que una vez aceptados, los artículos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el congelador.
- Mantenga el interior del congelador limpio y lave frecuentemente sus superficies. El manejo del congelador es responsabilidad del almacenista y del auxiliar de almacén, a este congelador van los alimentos que van a ser utilizados posteriormente.

CONGELADOR

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS
CÁRNICOS	Carne de res, pollo, pescado
FRUTAS	Pulpa de frutas
EMBUTIDOS	Tocineta, jamón
COMIDAS RAPIDAS PRECOCIDAS	Papa y yuca precocida

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SONIA ABISAMBRA**	**INSTRUCTOR**		**FEBRERO 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

a) **Denominación del Programa de Formación:** TECNICO SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

b) **Código del Programa de Formación:** 635301

c) **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

d) Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

e) Duración de la guía: 32 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta guía de aprendizaje, en la cual se abordarán los conocimientos del saber que son necesarios para alcanzar los resultados de aprendizaje:

- **DEFINICIÒN DE ALIMENTO DE ACUERDO AL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÒN SOCIAL**
- **ALIMENTO NATURAL**
- **ALIMENTO ARTIFICIAL**
- **CLASIFICACIÒN DE LOS ALIMENTOS**
- **CONTAMINACIÒN**
- **TIPOS DE CONTAMINACIÒN**
- **5 FACTORES PARA EL CRECIMIENTO Y MULTIPLICACIÒN DE BACTERIAS**
- **ETAS**
- **REQUISITOS HIGIENICOS PARA PREVENIRLAS**
- **RECONOCIMIENTO DE UN ALIMENTO ADULTERADO**
- **LEGISLACIÒN ALIMENTARIA. RESOLUCIÒN 2674 DEL 2013.**

Después de conocer la temática a abordar y la normatividad vigente principal de la manipulación de alimentos, debemos interpretar y aplicar los conceptos básicos en nuestro contexto productivo. Para este caso, los principios de higiene y manipulación de alimentos y el programa de limpieza y desinfección aplicado en el rol que cada uno de ustedes desempeña.

La presente Guía de Aprendizaje tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E) que le permita obtener los conocimientos necesarios, y que deben desarrollar dentro del ambiente de aprendizaje o el entorno de formación.

Esta guía de aprendizaje proyecta a que usted desarrolle los aspectos necesarios para que logre el resultado de aprendizaje, que desarrollemos en el ambiente de formación y en el contexto productivo.

Te animamos a que realices las actividades propuestas en la guía, y presentes las evidencias que se solicitan, como mecanismo para verificar sus avances.

Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, luego realizar consultas investigativas para que puedas apropiarte del tema y conceptualizar.

¡Te motivo a que, de forma concentrada, disciplinada, y con la ayuda del trabajo colaborativo, desarrolles cada paso de la guía, para que saques el mejor provecho!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

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

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

b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este dispuesto a compartir el conocimiento y a colaborar en el desarrollo de la guía con los demás compañeros

c. Proceda a realizar la actividad interactiva que el instructor compartirá a sus móviles, a traes del siguiente link:

https://learningapps.org/display?v=p7vjrp8xk24

3.2 Actividad de Contextualización

En la presente guía abordaremos los principios básicos de higiene y manipulación de alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente (resolución 2674 del 2013), es por eso, que es de vital importancia, conocer los conceptos básicos, relacionados a la presente resolución. Partiendo de la base de definir, que es alimento, según el ministerio de salud y protección social.

Alimento es 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.

Según la OMS y la OPS

ALIMENTO NATURAL:

- Son aquellos a los cuáles no se les ha añadido ningún componente, es decir, no se les ha adicionado industrialmente sal, azúcar, grasas u otros componentes y tampoco han recibido un tratamiento industrial.
- Se obtiene directo de la naturaleza.
- Son de corta duración (vida útil), por lo general.
- Son seguros, después de recibir un proceso de lavado, desinfección, cocción, refrigeración, etc. En nuestra casa.
- Dentro de este grupo de alimentos se encuentran las frutas y verduras frescas, los tubérculos, legumbres, semillas, frutos secos, carnes, mariscos y huevos.

Según la OMS y la OPS

ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESADOS:

- Son los alimentos a los que no se les ha añadido ingredientes, pero sí han recibido un **mínimo procesamiento** que **no altera su naturaleza**. Por ejemplo: se los lava, pasteuriza, limpia, congela, esteriliza, fermenta sin producir alcohol o envasa.
- Son más fáciles de almacenar y se conservan por más tiempo, pero son igualmente alimentos y no productos. Dentro de este grupo encontramos el yogur, las leches y otros lácteos, los vegetales y hortalizas congeladas o envasadas y semejantes.

  Según la OMS y la OPS

  ALIMENTOS PROCESADOS:

- Son alimentos que reciben un procesamiento industrial durante el cual se **cambia la naturaleza del alimento original** al adicionarle materia grasa, sal, azúcar, aditivos, u otros componentes.
- Pueden usarse como ingredientes de preparaciones más complejas.
- los productos procesados conservan la identidad básica del alimento que los origina, pero los procesos industriales alteran el perfil nutricional de los mismos logrando un nuevo ingrediente de peor calidad y generalmente desequilibrado en cuánto a nutrientes.
- En este grupo encontramos las frutas y verduras en conservas, los encurtidos, los ahumados, las carnes curadas y los quesos a los cuáles se añade sal, así como también, las bebidas alcohólicas y algunas golosinas.

Según la OMS y la OPS

ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS:

- Son altamente procesados, se elaboran a partir de ingredientes industriales en su mayoría y en ellos no podemos reconocer o se presentan en muy escasas cantidades, los alimentos naturales.
- Podemos identificarlos porque son productos altamente durables, apetecibles y lucrativos.
- En general, son listos para consumir y se componen básicamente de variedad de aditivos.
- En este grupo encontramos las Sopas enlatadas o deshidratadas, preparaciones congeladas, pastas instantáneas, patatas fritas de bolsa y otros snacks comerciales, chocolates, papillas comerciales; salchichas y otros embutidos; Nuggets de pollo, palitos de pescado, salsas, cereales de desayuno, barritas de granola.

3.3 Actividad de Transferencia de conocimiento

En grupos conformados por el instructor (4 personas) y teniendo en cuenta lo impartido en la formación, su grupo deberá:

a. En tu próxima compra de vegetales o si prefieres visita un supermercado, observa en la sección de FRUVER Y CARNES si está organizado de manera correcta. Evita corregir algún error que hayas encontrado al administrador o dueño

b. En tu hogar, haz una clasificación realizando una lista de los alimentos de origen vegetal. Hortalizas, Frutas, Verduras, etc…. Toma registro fotográfico.

PREGUNTAS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD

- Elaborar una tabla, donde indique el tipo de alimento (nombre), origen del alimento, aporte nutricional, función en el organismo, tipo de riesgo en salud

pública, y temperatura de almacenamiento. En el caso de las frutas, indique si es climatérica o no climatérica.

- Describa detalladamente la forma de almacenamiento. Apóyese con registro fotográfico. De ser posible o recree la situación con imágenes de internet.
- Si hubo hallazgos no conforme, formule las posibles acciones correctiva.
- Anexa a tu investigación, el registro fotográfico de la organización de tu refrigerador.
- Deberá presentarse de forma digital

Recuerda: ***Todos los integrantes del grupo deben participar de manera activa en el desarrollo de las actividades.***

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividades de apropiación del conocimiento**	Interpreta los principios básicos de la higiene y manipulación de alimentos, contemplados en la resolución 2674 del 2013.	Investigación y observación Desarrollar los talleres presentados en la guía.
Evidencia de Desempeño: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Higieniza instalaciones, maquinaria y herramientas según plan sanitario	Elaboración de producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

- ✓ **CALIDAD:** serie de cualidades que tiene un producto para llegar a un grado de satisfacción para los clientes y/o consumidores.

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

- ✓ **INOCUIDAD**: estar libre de contaminantes o peligro físico, químico, bilógico, microbiológico. No causa daño a la salud humana.

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

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

- ✓ **PLAN DE SANEAMIENTO BASICO:** programa integral y secuencial de acciones y técnicas para prevenir la contaminación y garantizar la inocuidad de los alimentos y el entorno.

6. REFERENCIAS

MINSALUD. Resolución 2674 del 22 julio del 2013

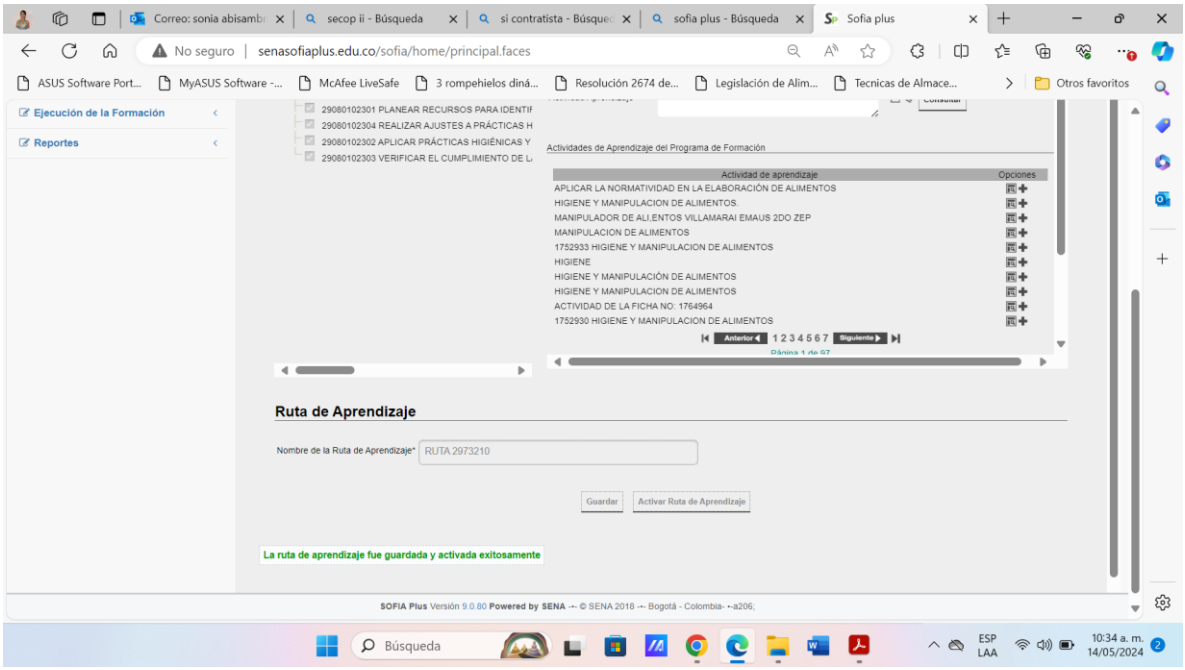
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

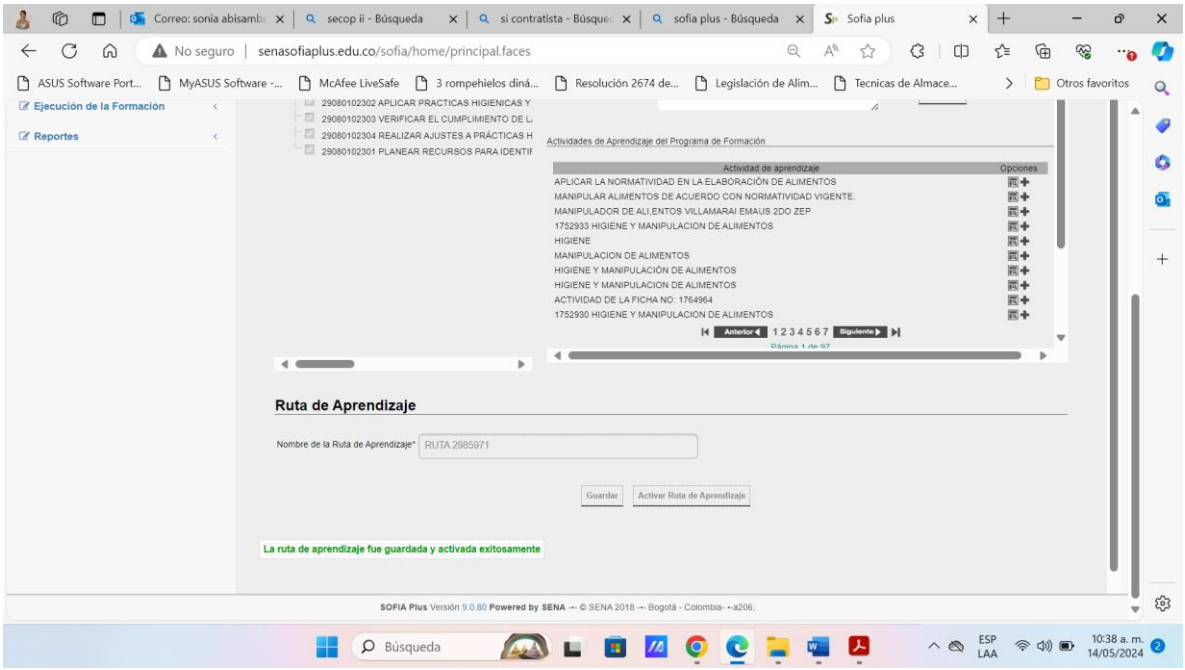
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Sonia C Abisambra	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	01-03-2024

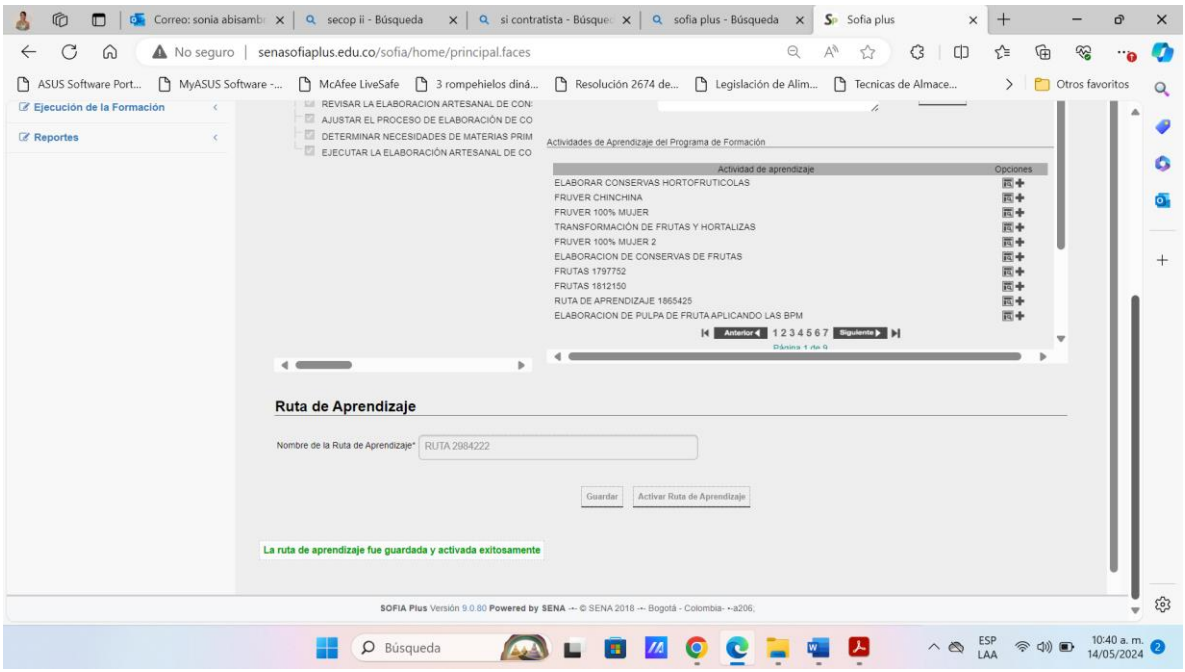
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

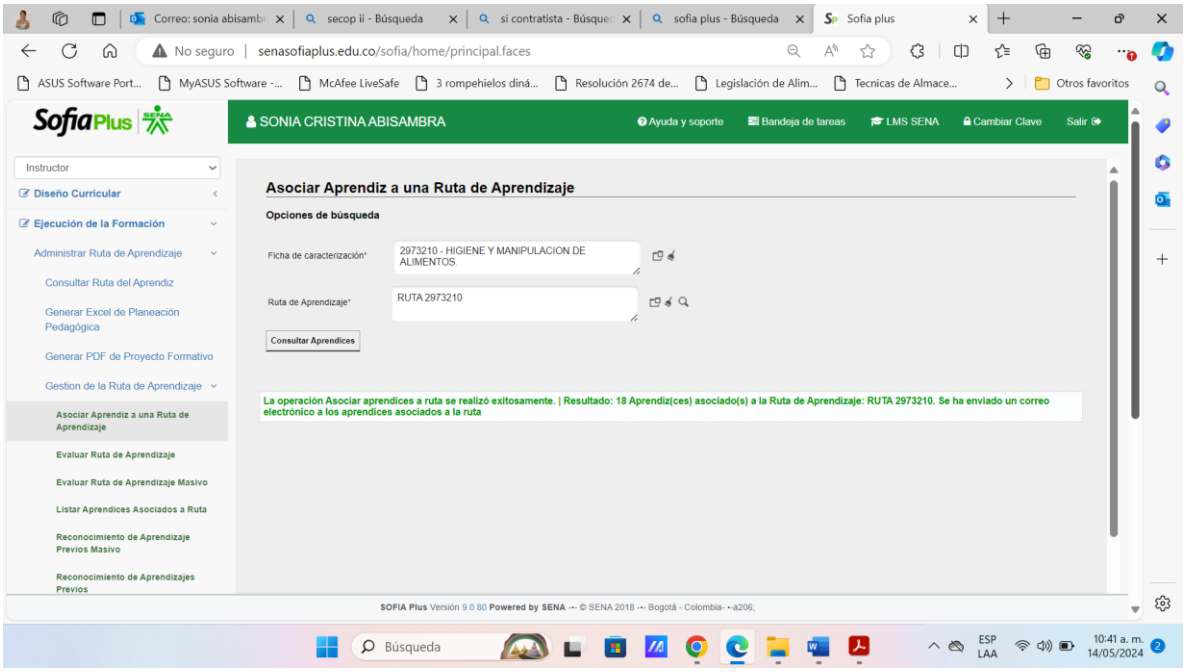
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

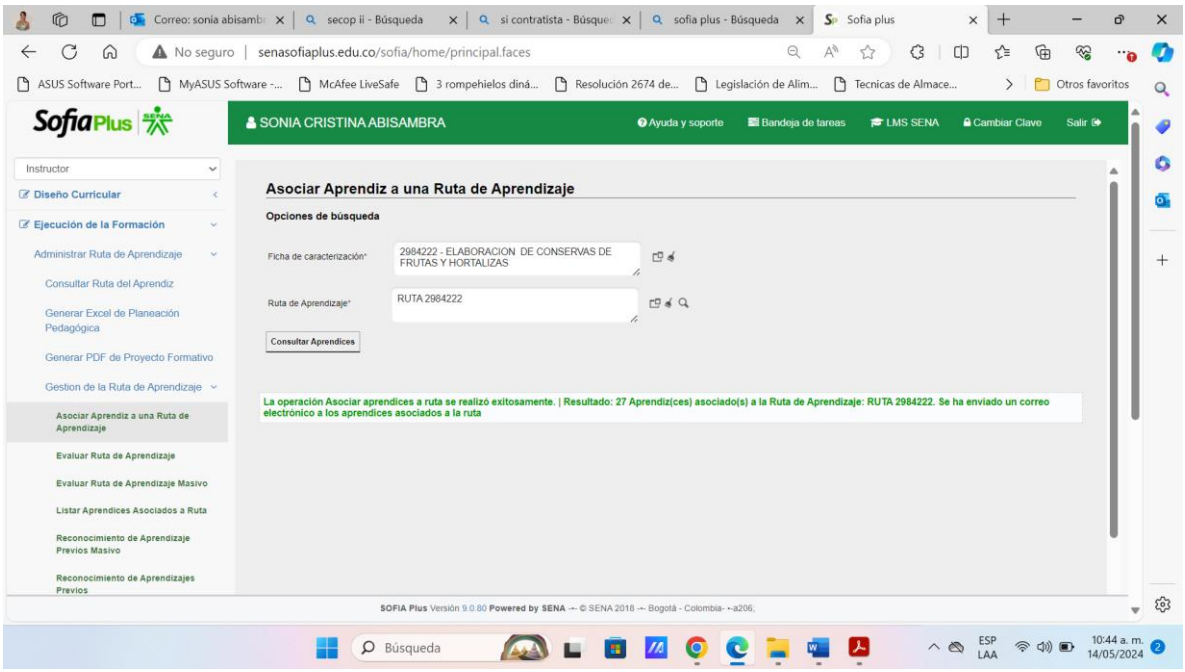
ANEXO 3: aplica para obligación 3

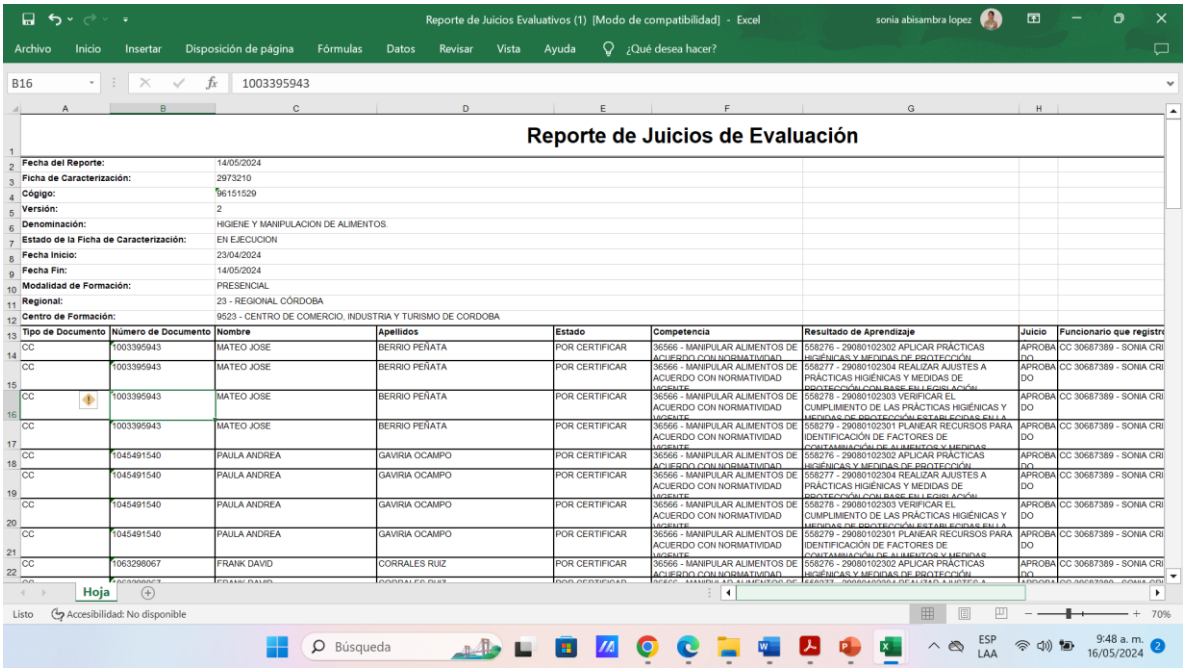



Sofia plus
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Ejecución de la Formación
Reportes
29080102302 APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y
29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE L
29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS H
29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIF
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
APLICAR LA NORMATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
MANIPULADOR DE ALI.ENTOS VILLAMARAI EMAUS 2DO ZEP
1752933 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
HIGIENE
MANIPULACION DE ALIMENTOS
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
ACTIVIDAD DE LA FICHA NO: 1764964
1752930 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2985971
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a206;
Búsqueda
ESP
LAA
10:38 a. m.
14/05/2024


Sofia plus
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Ejecución de la Formación
Reportes
REVISAR LA ELABORACION ARTESANAL DE CON
AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CO
DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIM
EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CO
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
ELABORAR CONSERVAS HORTOFRUTICOLAS
FRUVER CHINCHINA
FRUVER 100% MUJER
TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FRUVER 100% MUJER 2
ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS
FRUTAS 1797752
FRUTAS 1812150
RUTA DE APRENDIZAJE 1865425
ELABORACION DE PULPA DE FRUTA APLICANDO LAS BPM
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2984222
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a206;
Búsqueda
ESP
LAA
10:40 a. m.
14/05/2024


Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SONIA CRISTINA ABISAMBRA
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2973210 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2973210
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 18 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 2973210. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a206;
Búsqueda
ESP LAA
10:41 a. m. 14/05/2024


Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SONIA CRISTINA ABISAMBRA
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2984222 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2984222
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 27 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 2984222. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a206;
Búsqueda
ESP LAA
10:44 a. m. 14/05/2024



Reporte de Juicios Evaluativos (1) [Modo de compatibilidad] - Excel

sonia abisambra lopez

B16 1003395943

Reporte de Juicios de Evaluación

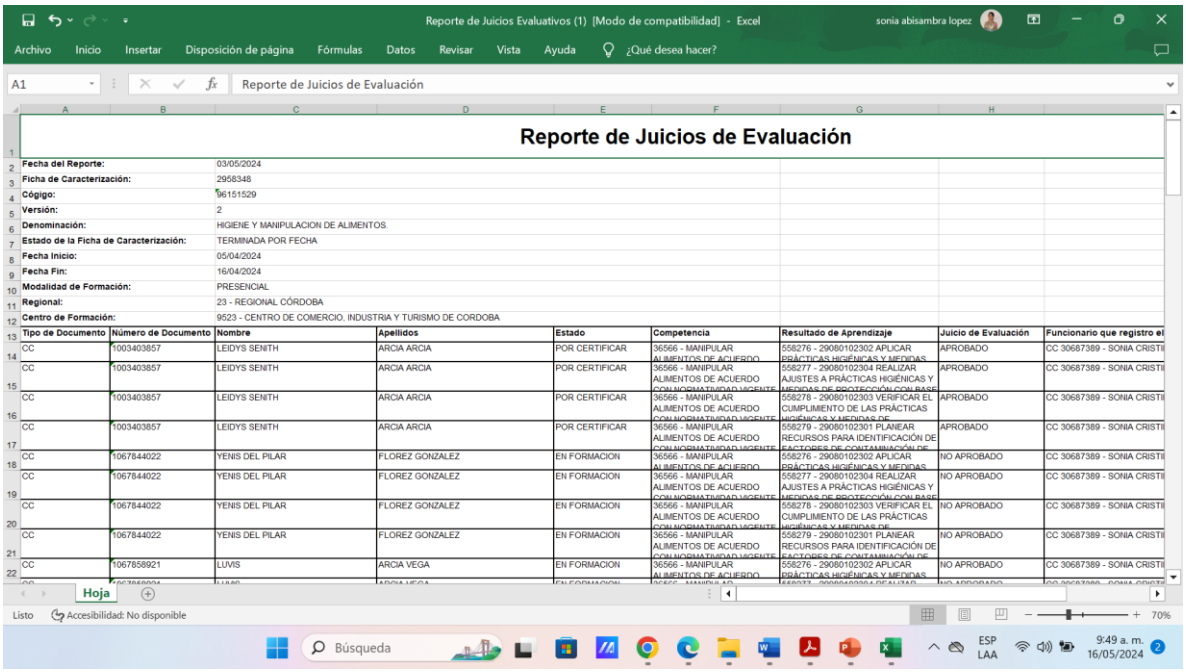
Fecha del Reporte:	14/05/2024
Ficha de Caracterización:	2973210
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	23/04/2024
Fecha Fin:	14/05/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio	Funcionario que registro
CC	1003395943	MATEO JOSE	BERRIO PEÑATA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRI
CC	1003395943	MATEO JOSE	BERRIO PEÑATA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRI
CC	1003395943	MATEO JOSE	BERRIO PEÑATA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRI
CC	1003395943	MATEO JOSE	BERRIO PEÑATA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRI
CC	1045491540	PAULA ANDREA	GAVIRIA OCAMPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRI
CC	1045491540	PAULA ANDREA	GAVIRIA OCAMPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRI
CC	1045491540	PAULA ANDREA	GAVIRIA OCAMPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRI
CC	1045491540	PAULA ANDREA	GAVIRIA OCAMPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRI
CC	1063298067	FRANK DAVID	CORRALES RUIZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRI

Hoja

Listo Accesibilidad: No disponible 70%

Búsqueda ESP LAA 9:48 a. m. 16/05/2024



Reporte de Juicios Evaluativos (1) [Modo de compatibilidad] - Excel

sonia abisambra lopez

A1 Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	03/05/2024
Ficha de Caracterización:	2958348
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	05/04/2024
Fecha Fin:	16/04/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el
CC	1003403857	LEIDYS SENITH	ARCIA ARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTI
CC	1003403857	LEIDYS SENITH	ARCIA ARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTI
CC	1003403857	LEIDYS SENITH	ARCIA ARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTI
CC	1003403857	LEIDYS SENITH	ARCIA ARCIA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE	APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTI
CC	1067844022	YENIS DEL PILAR	FLOREZ GONZALEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS	NO APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTI
CC	1067844022	YENIS DEL PILAR	FLOREZ GONZALEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE	NO APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTI
CC	1067844022	YENIS DEL PILAR	FLOREZ GONZALEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	NO APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTI
CC	1067844022	YENIS DEL PILAR	FLOREZ GONZALEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE	NO APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTI
CC	1067858921	LUVIS	ARCIA VEGA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS	NO APROBADO	CC 30687389 - SONIA CRISTI

Hoja

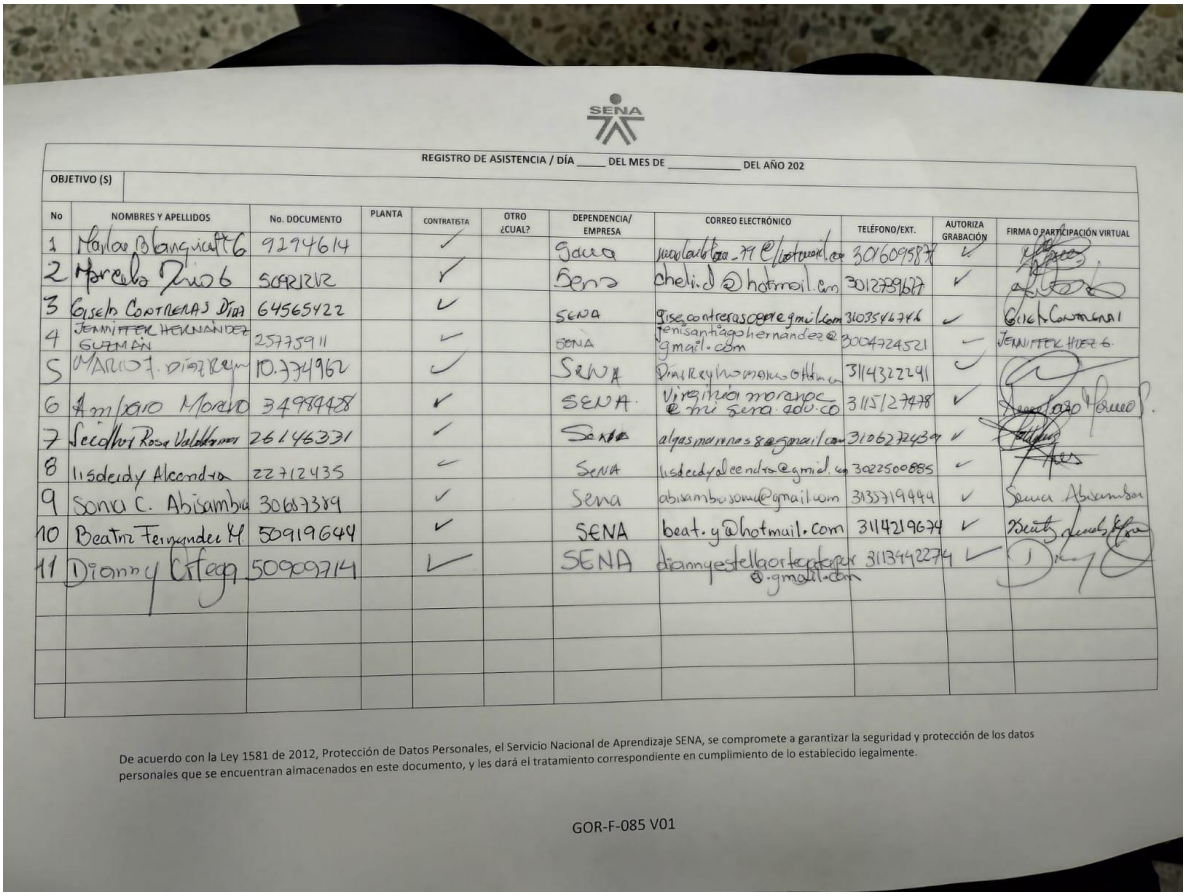
Listo Accesibilidad: No disponible 70%

Búsqueda ESP LAA 9:49 a. m. 16/05/2024

ANEXO 4. Aplica para obligación 4 y 13







REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

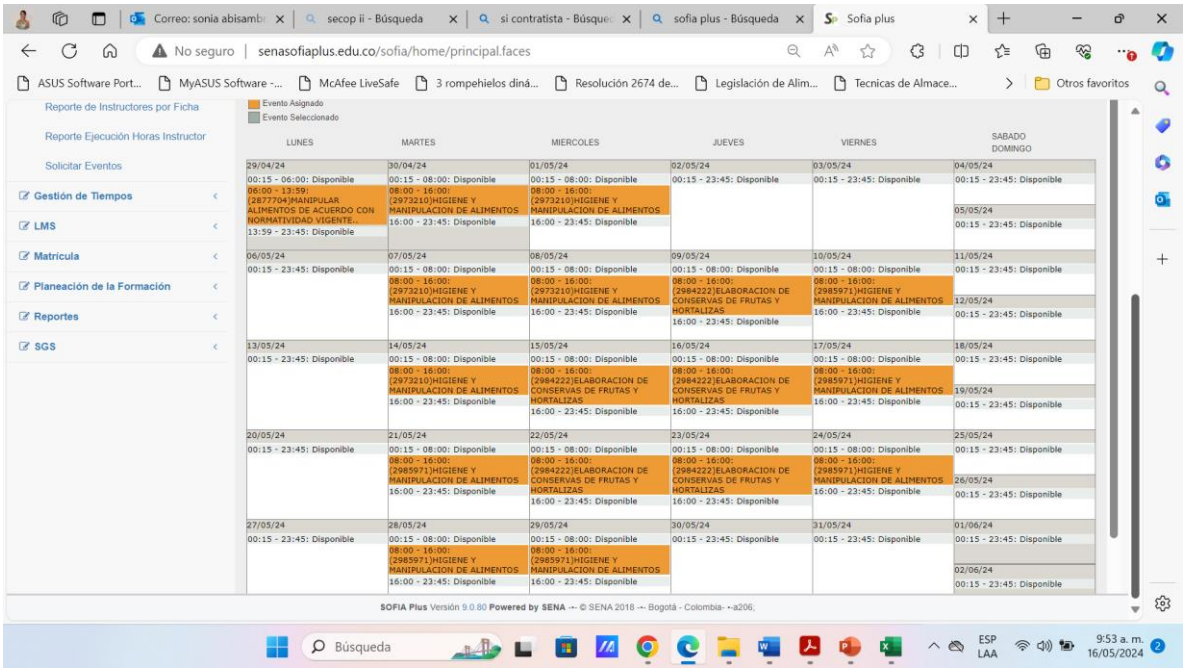
OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Marlon Blanquicett G	9274614		✓		Sena	marlonblanco_77@hotmail.co	3016095877	✓	
2	Marcela Zuñ	50812V2		✓		Sena	chelis.d@hotmail.com	3012799677	✓	
3	Gisela Contreras Diaz	64565422		✓		SENA	gisecontrerascoppe@gmail.com	3103546746	✓	
4	JENNIFER HERNANDEZ GUZMAN	2577591		✓		SENA	jenisanthiagohernandez@gmail.com	3004724521	✓	
5	MARIO J. DIAZ REY	10.774962		✓		SENA	DiazReyMario@Hotmail.com	3114322241	✓	
6	Amparo Morano	34999458		✓		SENA	Virginia.morano@mi.sena.edu.co	3115127478	✓	
7	Lecdhy Rosa Valdeblanco	26146331		✓		Sena	algasmarinos8@gmail.com	3106274379	✓	
8	Lisdeidy Alcendra	22712435		✓		SENA	lisdeidyalcendra@gmail.com	3022500885	✓	
9	Sonia C. Abisamba	30687389		✓		Sena	abisambasonia@gmail.com	3135719494	✓	
10	Beatriz Fernandez M	50919644		✓		SENA	beat.y@hotmail.com	3114219674	✓	
11	Dianny Ortega	50909714		✓		SENA	diannyestelaortegaperez@gmail.com	3113442274	✓	

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01




Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Evento Asignado
Evento Seleccionado
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES
VIERNES
SABADO
DOMINGO
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia-
Búsqueda
ESP
LAA
9:53 a. m.
16/05/2024

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/05/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2984222 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2973210 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 72,00

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: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA