PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INFORME

MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Riohacha, **MAYO** 2024

Señor
CARLOS ALBERTO BARRIOS NISPERUZA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5899202**
Cargo del Supervisor Coordinador Académico
Ciudad: Riohacha

Asunto: Informe mensual de ejecucióncontractual Mes de **MAYO** del año 2024

Referencia: No. **CO1.PCCNTR.5899202** del año 2024

Jorge Luis vides Urquijo, identificado con la cédula de ciudadanía No. 15208909 de Maicao (La Guajira), en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Industrial y de Energías Alternativas, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **MAYO** objeto de cobro.

VALOR Y FORMA DE PAGO: TREINTA Y UN MILLONES SETENTA MIL SETECIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE ($31.070.727) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a 18 días del mes de febrero por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS DIECEIS MIL SEICIENTOS DOCE PESOS M/CTE ($ 2.416.612) b) ocho (8) pagos mensuales iguales correspondiente a los meses de marzo a octubre por valor TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS TRES PESOS M/CTE ($3.452.303,00). b) un último pago correspondiente siete (11) días del mes de noviembre por valor de UN MILLON TREINTA Y CINCO MIL SEICIENTOS NOVENTA Y UN MIL PESOS M/CTE ($1.035.691,00).

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesanos, Técnicos, Tecnólogos y/oProfesionales que se desempeñen como instructores en los programas de Formación Complementaria de la Programación de atención a población víctima y vulnerable ejecutandohoras directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la FormaciónProfesional Integral en el Centro Industrial y de Energías Alternativas de la Regional Guajira.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

Powered by CamScanner

1	Ejecutar Formación Profesional Integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro de la oferta regular del Centro Industrial y de Energías Alternativas en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012o normatividad vigente.	Diligenciamiento de las Guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 con base en un modelo pedagógico constructivista, como estrategia didáctica que facilita el aprendizaje	Guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 para cada programa de formación asignado, los cuales se encuentran en SOFIA Plus, en el Portafolio del Instructory resultados de aprobación de los resultados de aprendizajes propuestas en la guía de aprendizaje
2	Desarrollar los Proyectos de formación programados por el Centro Industrial y de Energías Alternativas en el Plan Operativo 2023.	Ejecución de la formaciónde modalidad complementaria, de acuerdo al proyecto formativo relacionado conla formación asignada en la modalidad mencionadade población desplazada.	Alistamiento y conformación de los grupos de formación complementaria del programa de desplazados.
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofia Plus de acuerdo la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.	Creación de rutas de aprendizajes en el aplicativo de Sena Sofía plus para seguirel proceso de formación complementaria.	Se crean ruta de aprendices, en aplicativo Sena Sofía plus, de acuerdo al programa De formación Complementaria.
4	Asociar aprendices en el aplicativo de Sofía plus en el tiempo estipulado.	Ejecución de asociaciónde los aprendices a su ruta de aprendizaje correspondiente.	Se asocian los aprendices en el tiempo pertinente a lasrutas de aprendizajes,de acuerdo a su programa de formación complementaria, en el aplicativo Sena Sofía plus.
5	Planear y ejecutar actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Diligenciamiento de las Guías de aprendizaje formato GFPI-F-035 con base en modelo pedagógico.	Guías de aprendizaje formato GFPI-F-035 para cada programa de formación complementaria,

Powered by CamScanner

			Registrada en Sena Sofía plus, logrando el alcance decada resultado de aprendizaje, según la competencia de aprendizaje.
6	Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendicesmatriculados tales como: Ficha dematrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad cuando se ejecute programas de Formación Complementaria.	Entrega de documentos para la matrícula de grupos de formación complementaria en el programa de formación, higiene y manipulación de alimentos.	Oficina administración educativa del centro industrial y de energías alternativas.
7	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades del programa de formación.	Durante el mes objeto se ejecutó la formación complementaria de población desplazada y vulnerable.	Atención a la población en condiciónde desplazamiento y vulnerable en el distrito de Riohacha y Maicao.
8	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencia de instructor y de los aprendices.	se realiza actividades correspondientes en el tiempo del mes en Ejecución, con las actividades.	Portafolio instructores
9	Participar en las actividades indicadas por el Centro Industrialy de Energías Alternativas para el mejoramiento de procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación
10	Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.	Se ejecutó la formación complementaria del programa de víctimas, población desplazada y Vulnerable.	Ficha cargada para la ejecución de formación: **2969655. 2975665, 2985998.**
11	Entregar al coordinador académico y/o líder de la especialidad, la información de las actividades a realizar antes de iniciar cada curso y en general los informes que la formación	Entrega a líder de la dependencia de ficha de caracterización de matrícula, con fechas programadas de formación	Correo electrónico Lista asistencias La cual puede ser consultadas por la líder del programa de desplazado para su

Powered by CamScanner

	Profesional requiera dar asesorías e inducciones a los aprendices del Centro Industrial y de Energías Alternativas y evaluarlos en oportunidad de acuerdo con la calificación obtenida en el proceso de formación.	Complementaria en los programas de aplicacióna la ética, habilidades sociales en el contexto laboral. Comunicación asertiva y efectiva en equipos de trabajo.	En Proceso de formación
12	Entregar al Coordinador Académico y/o líder de la especialidad el informe de calificaciones de los aprendices en un plazo máximo de tres (3) días después de terminación del proceso de formación – Registrar toda la información relacionada con la formación profesional en el aplicativo de gestión de la información -Sofía Plus - Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las Disposiciones tecnológicas LMS o Físicas definidas por la entidad.	Se llevó a cabo la evaluación de los aprendizajes previos paraalcanzar los resultados deaprendizajes, emitir juiciosevaluativos Sena Sofía plus.	Aplicativo Sena Sofía plus, entrega en físicoa la encargada en registro académico para el proceso de certificación.
13	Presentar el reporte estadístico y demás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.	Entrega de informe contractual e informe de evidencias de programas completarías.	Informe contractual formato **GTH-F-062 V10** Evidencia fotográfica formato **GOR-F-012 V02**
14	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices y registrar el seguimiento realizado al proceso de formación.	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación
15	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada.	Los aprendices cumplen con los deberes que aplican para ellos lo cualse evidencia con su Desempeño en las Secciones de formación.	Observación de los comportamientos en los encuentros de la formación complementaria.
16	Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y	Se articulan estrategia del autoaprendizaje, aprendizaje interactivo en	Desempeño y participación de los

Powered by CamScanner

	transformador del aprendiz parasu mejoramiento continuo.	Los encuentros de formación de los programas de formación complementaria.	Aprendices con la metodología de observación.
17	Registrar la información académica y administrativa acorde con la normatividadinstitucional vigente.	Aplicativo Sena Sofía plus y reporte de informes.	Sena Sofía plus.
18	Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente	Los datos de caracterización son manejados en confiabilidad.	Oficina registro académico.
19	Entregar oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato y demás documentos soporte establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.	Se realizó procesos correspondientes a la obligación y normativos del centro de formación de acuerdo a las fechas correspondientes.	Aplicativo SecopII
20	Aplicar al proceso de certificación por competencias, según normasde competencias que aplican a la función del instructor, así como alos procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación, pendiente que oferten inscripción de normativa.	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación, pendiente queoferten inscripción de normativa.
21	Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificadopara los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación

Powered by CamScanner

	promoción del portafolio de servicios e) Procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo f) Seguimiento en la etapa Productiva de los aprendices que le sean asignados.		
22	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.	A la fecha no tengo asignados bienes y elementos para el Cumplimiento del Objeto contractual.	A la fecha no tengoasignados bienes y elementos para el Cumplimiento del Objeto contractual.
23	El contratista dará cumplimiento a las normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes sedes y para la ejecución de las Actividades del contrato.	Se realizó las normas de bioseguridad correspondientes para el ingreso a las instalaciones.	Uso de elementos de protección personal y medidas de bioseguridad.
24	Las demás actividades inherentesal objeto contractual que sean Asignadas por el supervisor del Contrato.	Asistencia a reunión del equipo de trabajo con Los diferentes Líderes.	Listado de asistencia

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.	14824	URIBIA- GUAJIRA	02/05/2024	04/05/2024

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. 9465753591 de la planilla, del mes de Abril expedido por el operador aportes en línea. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Powered by CamScanner

Declaración bajo la gravedad de juramento.

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

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (17) folios

Cordialmente,

Firma
JORGE LUIS VIDES
Contratista
C.C. No. 15208909 de Maicao

Recibí a satisfacción:

Firma
CARLOS ALBERTO BARRIOS NISPERUZA SUPERVISOR
CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5899202**
Coordinador Académica

Powered by CamScanner

INFORME DE EVIDENCIAS MAYO 2024

PROGRAMACION COMPLEMENTARIA DE LA DE DEPENDENCIA POBLACIÓN DEVICTIMA

PRESENTADO POR: JORGE LUIS VIDES URQUIJO
Contrato: No. **CO1.PCCNTR.5899202** de la vigencia 2024.

PRESENTADO A: CARLOS ALBERTO BARRIOS NISPERUZA

Cargo del Supervisor INSTRUCTOR G09

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVASREGIONAL GUAJIRA
MAYO/2024

GOR-F-012 V02

Powered by CamScanner

En el presente informe se presentan las actividades desarrolladas en el mes de **MAYO**, dando cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato: No. **CO1.PCCNTR.5899202** de la vigencia **2024.**

En el mes de **MAYO,** se lleva a cabo el alistamiento para la conformación de los grupos de formación complementaria del en lace de víctimas, con recepción de documentos, visita a diferentes instalaciones de entidades para la promoción de los programas de formación.

Anexos Evidencias mes de MAYO, 2024

A continuación, se presentan las evidencias de las actividades ejecutadas durante el mesde **MAYO, 2024**, en lo que corresponde al cumplimiento de las obligaciones específicas establecidas en el contrato de prestación de servicios No **CO1.PCCNTR.5899202**

CURSO DE COCINA BASIA: 2969655
CODIGO: 66210005

COMPETENCIA:
Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción.
Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultados de aprendizajes:
Conocimientos básicos en cocina, manipulación e higiene y conservación de alimentos.
Conocimientos gastronómicos.

Powered by CamScanner

DESARROLLO DE FPI EN COCINA BASICA FICHA: 2969655

INICIO 16/04/2024 TÉRMINO 26/04/2024

ACTIVIDAD DE REFLEXION INICIAL.

1. Actividades de Reflexión inicial.

Antes de iniciar el desarrollo de actividades propuestas en esta guía, es necesario que reflexione en cuanto a la importancia de la protección ambiental, la seguridad y salud en el trabajo. Para ello responda las siguientes preguntas:

- ¿Cuál es la responsabilidad del cocinero en el manejo de los alimentos para su preparación?
- ¿Cuál es la relación entre la ficha técnica de producto y el estándar de calidad?
- ¿Cómo se relacionan los peligros de contaminación físicos, químicos y biológicos que afectan la producción de alimentos?

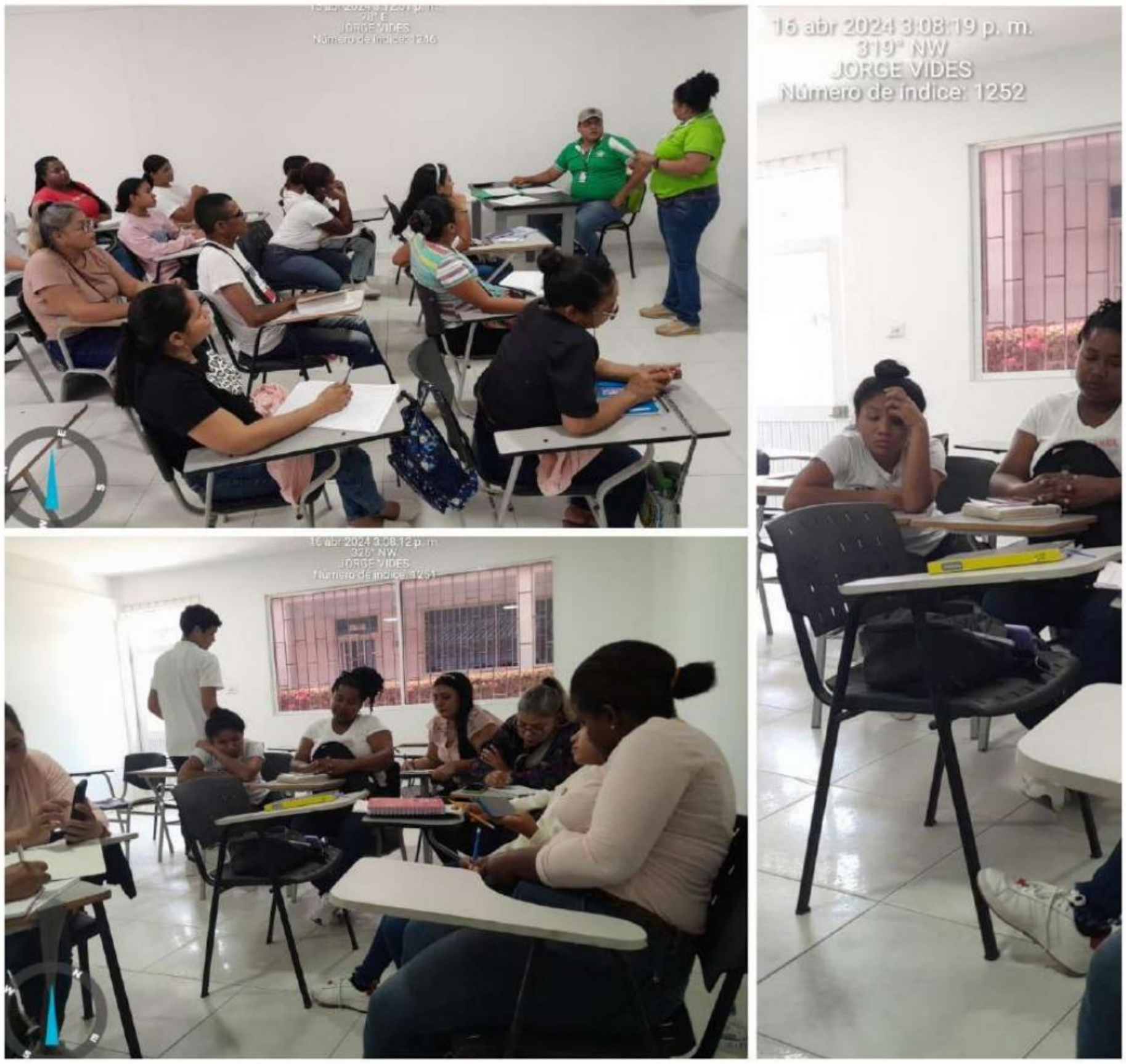
Durante la reflexión inicial se pudo notar el manejo en la preparación de los alimentos no eran los adecuado debido que el lavado, fecha de expedición y los tipos de contaminación que se someten los alimentos cuando no se tiene una buena materia prima y el cuidado que se debe tener cuando estamos produciendo.

Una vez contestadas las preguntas anteriores, realice la actividad que se proponen a continuación, para lo que es necesaria la siguiente información.

Powered by CamScanner

2. Actividad Ver los videos https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk Higiene y manipulación de alimentos https://www.youtube.com/watch?v=Q2f03-Tu1Oc Higiene y seguridad en la cocina.

   Los aprendices pudieron visualizar los videos donde la higiene de los alimentos y la seguridad en la cocina son muy importantes.



ELABORACION PROPIA FUENTE VIDES

Powered by CamScanner

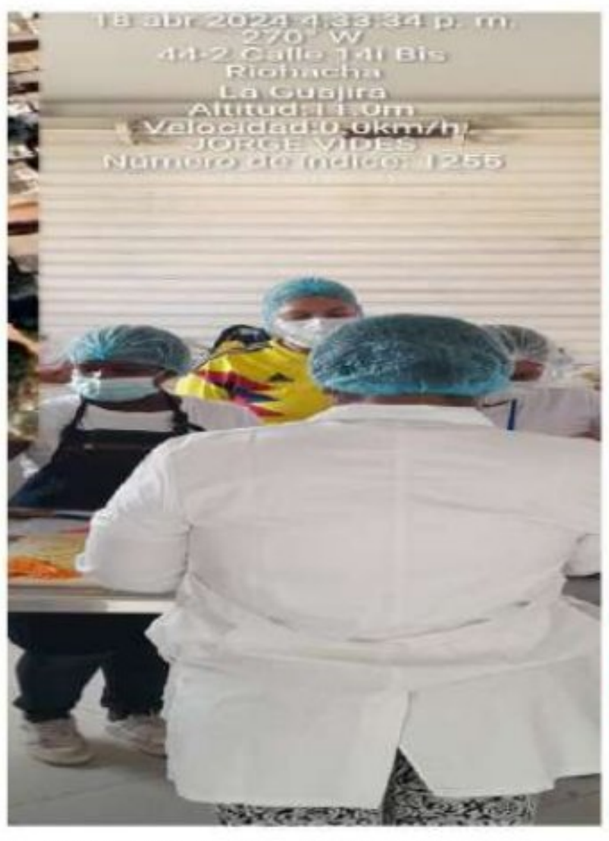
3. Actividad Lectura de la Resolución 2674 de 2013, Del decreto 3075 del 1997. 5





ELABORACION PROPIA FUENTE VIDES

4. actividad Manejar cuchillos, posturas dentro de la cocina, y realizar los diferentes tipos de cortes de verduras.





ELABORACION PROPIA FUENTE VIDES

Powered by CamScanner

5. Actividad preparar alimento de acuerdo al requerimiento de los comensales, arroz base, arroz chino, arroz verde, arroz de maíz, arroz de almendras, arroz campesino.



ELABORACION PROPIA FUENTE VIDES

Powered by CamScanner

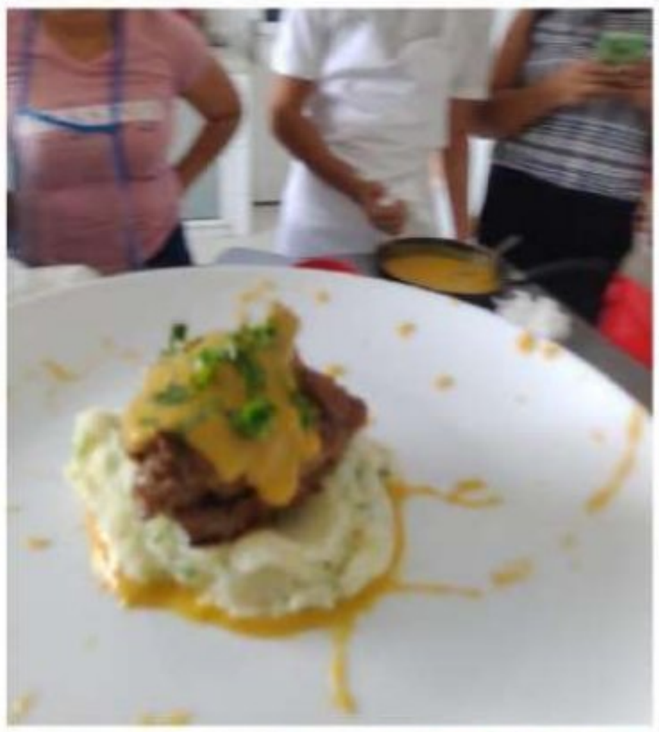
6. Actividad elaborar salsas bases y compuestas, preparar fondos de res, pescado y ave, Elaborar pescado, carnes y mariscos. 7



ELABORACION PROPIA FUENTE VIDES

Powered by CamScanner








ELABORACION PROPIA FUENTE VIDES

Powered by CamScanner

DESARROLLO DE FPI HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 2975665

INICIO 27/04/2024 TÉRMINO 03/05/2024

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.

Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOSPARA EL APRENDIZAJE.

Apreciado aprendiz, con el fin de identificar los conocimientos necesarios para el aprendizaje a continuación encontrara Anexo a esta guía de aprendizaje el Cuestionario de Conocimientos Previos con las siguientes preguntas para su respectivo desarrollo.

1. ¿Qué alimentos son más susceptibles de contaminación?
2. ¿La responsabilidad de una correcta manipulación de los alimentos es?
3. ¿Si te encuentras mal o presentas cualquier síntoma de enfermedad, deberá?
4. ¿Qué es contaminación biológica?
5. ¿Qué es la contaminación cruzada directa?
6. ¿Que son los Alimentos perecedero?

Participación en los interrogantes

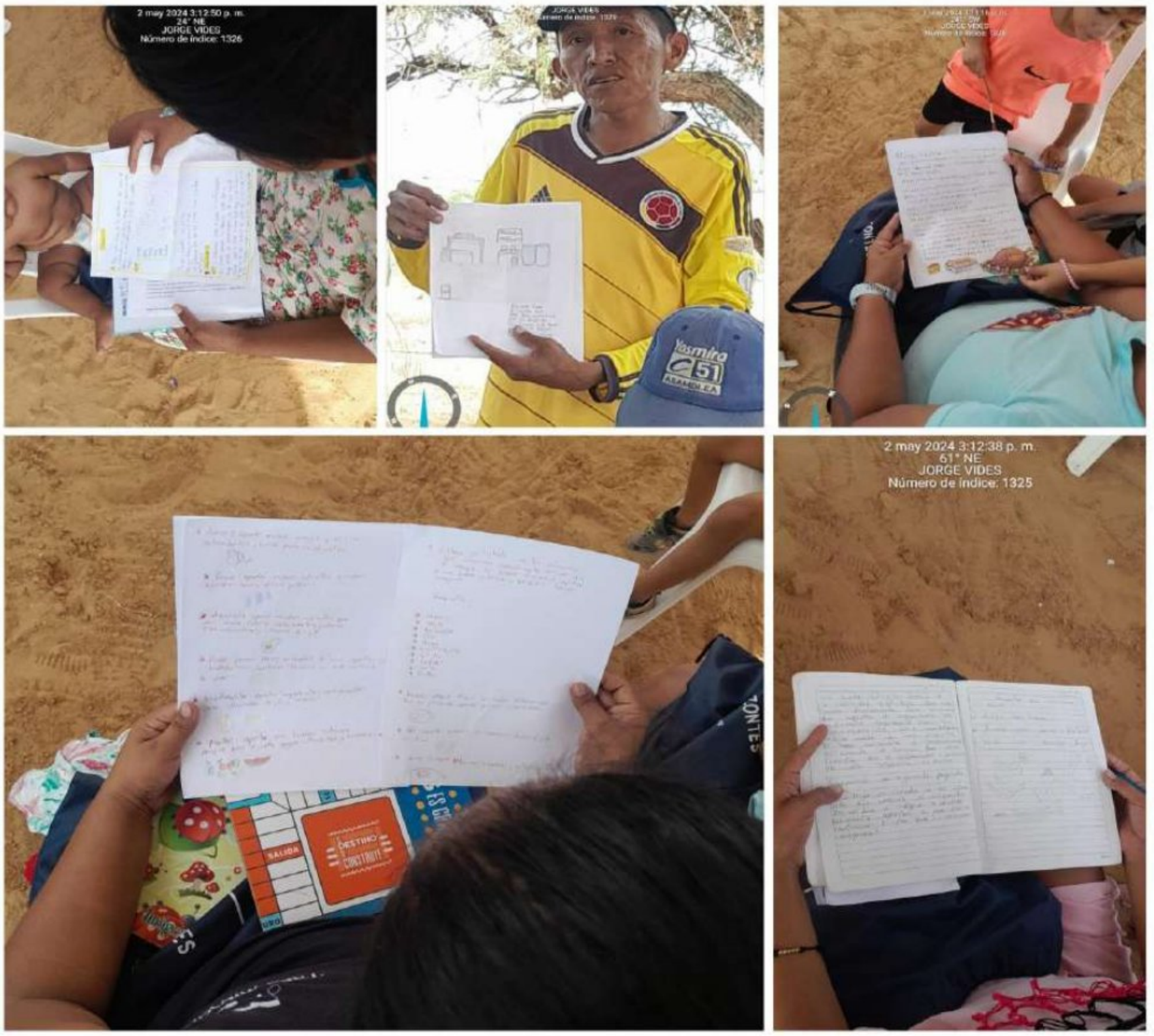
A través de una mesa redonda con moderador se pudo participar cada uno dando la explicación de los diferentes interrogantes.

Powered by CamScanner

2. ACTIVIDAD APROPIACIÓN DE CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN)

Actividad 2.1 Consultar, Interpretar y analizar los siguientes conceptos apoyándose en el material Suministrado por el instructor:

1. Que dice la Normatividad vigente relacionada con higiene y manipulación de alimentos
2. Significado de las siglas ETAS, BPM.
3. ¿Qué son los factores de contaminación?
4. ¿Qué es el saneamiento básico?



ELABORACION PROPIA FUENTE VIDES

Powered by CamScanner

3. **Actividad** Consulte las diferentes ETA´S (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) y elabore un cuadro comparativo identificando las causas y la sintomatología de cada una.

Atreves del manual del manipulador se pudo entender los tipos de contaminación las diferentes enfermedades trasmitidas por los alimentos y la importancia del saneamiento básico en las unidades productivas.

Atreves de una mesa redonda y moderada por un aprendiz se pudo dar a conocer las diferentes enfermedades trasmitidas por alimento.









ELABORACION PROPIA FUENTE VIDES

Powered by CamScanner

4. Actividad de lavado de mano.

Se pudo dar a conocer dentro de la producción de alimentos que el lavado de mano es Fundamental y que además está establecido en la normatividad vigente en su resolución 2674 del 2013.



ELABORACION PROPIA FUENTE VIDES

Powered by CamScanner

Tipo de actividad: procedimental

1. Utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo, elementos de protección y de Seguridad industrial.
2. Preparar soluciones de limpieza y desinfección.
3. Durante la preparación del producto final, se pudo observar la indumentaria y la Aplicación de la norma en la elaboración.
4. La aplicación de limpieza y desinfección basada a la normatividad, fue aplica.



ELABORACION PROPIA FUENTE VIDES

Powered by CamScanner

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.

Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

DESARROLLO DE FPI EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO FICHA: 2948886

INICIO 08/05/2024 TÉRMINO 13/05/2024

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOSPARA EL APRENDIZAJE.

1. ACTIVIDAD Apreciado aprendiz, con el fin de identificar los conocimientos necesarios para el aprendizaje a continuación encontrara Anexo a esta guía de aprendizaje el Cuestionario de Conocimientos Previos con las siguientes preguntas para su respectivo desarrollo.
2. ¿Qué alimentos son más susceptibles de contaminación?
3. ¿La responsabilidad de una correcta manipulación de los alimentos es?
4. ¿Si te encuentras mal o presentas cualquier síntoma de enfermedad, deberá?
5. ¿Qué es contaminación biológica?
6. ¿Qué es la contaminación cruzada directa?
7. ¿Que son los Alimentos perecedero?

Powered by CamScanner

Participación en los interrogantes

A través de una mesa redonda con moderador se pudo participar cada uno dando la explicación de los diferentes interrogantes.





ELABORACION PROPIA FUENTE VIDES

Powered by CamScanner

2. ACTIVIDAD APROPIACIÓN DE CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN)

Consultar, Interpretar y analizar los siguientes conceptos apoyándose en el material Suministrado por el instructor:

1. Que dice la Normatividad vigente relacionada con higiene y manipulación de alimentos
2. Significado de las siglas ETAS, BPM.
3. ¿Qué son los factores de contaminación?
4. ¿Qué es el saneamiento básico?



ELABORACION PROPIA FUENTE VIDES

Powered by CamScanner

3. **Actividad** Consulte las diferentes ETA´S (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) y elabore un cuadro comparativo identificando las causas y la sintomatología de cada una.

Atreves del manual del manipulador se pudo entender los tipos de contaminación las diferentes enfermedades trasmitidas por los alimentos y la importancia del saneamiento básico en las unidades productivas.

Atreves de una mesa redonda y moderada por un aprendiz se pudo dar a conocer las diferentes enfermedades trasmitidas por alimento.



ELABORACION PROPIA FUENTE VIDES

Jorge Luis Vides U.

Firma
JORGE LUIS VIDES URQUIJO

INSTRUCTOR DEL PROGRAMA ESPECIAL DESPLAZADO

C.C. No. 15208909

Powered by CamScanner