PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Popayán, Abril 2020

Señor (a)
Harold Armando Rosero Salazar
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **19-CO1.CCNTR.1374138**
Coordinador Académico
SENA - Centro de Comercio y Servicios – Regional Cauca
Popayán

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Abril del año 2020.

Referencia: No **19-CO1.CCNTR.1374138** del año 2020.

(IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR), identificado con la cédula de ciudadanía No. 87248424 de La Cruz (N), en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Comercio y Servicios, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas durante el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: **Valor y forma de Pago**: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL PESOS ($ 37.863.333) COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA a contratista de la siguiente manera: A) Un (1) Primer pago por valor de Dos Millones Cuatrocientos Sesenta y Seis Mil Seiscientos Sesenta y Siete Pesos. (2.466.667). COP Incluido IVA, por el mes de Febrero de 2020. B). Nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a noviembre de 2020; por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS ($ 3.700.000) COP incluido IVA. C) un último pago en el mes de diciembre de 2020, por valor de DOS MILLONES NOVENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS ($ 2.096.666) COP incluido IVA. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la dirección general, en la cuenta de ahorros No 86844770504 del Bancolombia, cuyo titular es el contratista, el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el pago, el contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos para el pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la cancelación de los aportes a la seguridad social: Salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como el informe de ejecución, la planilla de pago los demás documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 17 de Diciembre de 2020. Sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.

OBJETO:
Prestar servicios de carácter temporal para orientar acciones de formación profesional titulada y complementaria conforme a las políticas institucionales establecidas y de acuerdo con la programación asignada por el centro, en los diferentes municipios del departamento del Cauca. En el Área: Panadería.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Adelantar las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad de acuerdo a las especificaciones exigidas por el SENA y desglosadas en la minuta del contrato	Ejecución de acciones de formación profesional integral de acuerdo con las políticas y procedimientos institucionales.	Publicación y ejecución de actividades según calendario en el aplicativo Sofiaplus
2	Cumplir el objeto y el alcance del contrato de acuerdo con la programación asignada por coordinación Académica en el marco de las políticas de Calidad, Pertinencia y Eficacia	Orientar procesos de formación profesional en las fichas: Orientar formación en la fichas fichas: 2027639, 1973803, 1803966, 2106027 2069002	Listas de asistencia
3	Entregar informes académicos que contenga: juicios evaluativos, novedades de los aprendices (llamados de atención, inasistencia reiterada, resultado del plan de mejoramiento, actividades complementarias bien sean académicas y/o actitudinales); casos específicos para el acompañamiento de aprendices por bienestar o por coordinación académica y reporte de buenas prácticas o casos éxitos por los aprendices.	Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde las Novedades de aprendices, todo dentro de los tiempos establecidos.	No aplica por este mes
4	Registrar los resultados de la emisión de juicios de evaluación relacionados con los logros de los resultados de aprendizaje en los tiempos establecidos por el	Registrar en el aplicativo Sofia Plus y en digital a quien corresponde la emisión de juicios de resultados de aprendizaje	Reporte de Juicios evaluativos emitidos por Sofía Plus.

	procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional, en el aplicativo dispuesto por la Entidad.	evidenciado por los aprendices, en los tiempos establecidos por el procedimiento de la ejecución de la formación y reglamento del aprendiz. De las fichas 1973803, 2027639, 1803966	
5	Garantizar el autocontrol de la ejecución de horas en un rango entre 150 y 170 horas. En caso de no cumplir con el rango de ejecución mensual, el pago se hará proporcional a las horas del servicio ejecutado.	Descargar del aplicativo Sofiaplus las horas reportadas mensualmente.	Reporte de horas en Pdf generado por Sofiaplus.
6	Participar de conformidad con las normas institucionales en los comités de seguimiento y evaluación de aprendices donde se requiera.	Reportar y participar del comité de evaluación y seguimiento.	N.A.
7	Garantizar el pago oportuno de la seguridad social de cada mes para que éste se vea reflejado en la base de datos del FOSYGA	Pagar los aportes de seguridad social correspondiente al mes de Marzo de 2020	Copia del recibo o tirilla de pago (físico) Presentar planilla de seguridad social donde se verifiquen los aportes (Salud, Pensión y ARL) (físico)
8	Vigilar y salvaguardar los bienes y valores que le han sido encomendados y cuidar que sean utilizados debida y racionalmente, así mismo realizar todas las legalizaciones originadas en la obligación contractual.	Mantener los elementos a mi cargo completos y en buen estado. Generar cuando haya lugar el procedimiento para evidenciar perdida o daños de elementos.	N.A
9	Brindar el apoyo técnico de su especialidad a la Subdirección o al Supervisor de los contratos cuando así sea requerido.	Asesorar técnicamente a la Subdirección o al Supervisor de los contratos cuando se requiera.	N.A.
10	Brindar el apoyo técnico en el área de su especialidad para la elaboración de los estudios del sector mercado y fichas técnicas requeridas.	Asesorar técnicamente estudios del sector mercado y fichas técnicas cuando se requiera	N.A.
11	Realizar acompañamiento técnico en el área de su especialidad para la emisión de avales requeridos por la	Asesorar técnicamente a la unidad de Emprendimiento cuando se requiera.	N.A.

	unidad de emprendimiento		
12	Conformar los comités de evaluación o verificación de requisitos en los procesos contractuales relacionados con el área de su especialidad	Asistir a comités de verificación y evaluación de requisitos en procesos contractuales relacionados con el área de su especialidad cuando se requiera.	N.A.
13	Participar de las reuniones convocadas por la subdirección y/o coordinaciones que se relacionen con el objeto contractual	Asistir a reuniones convocadas por la subdirección y/o coordinaciones que se relacionen con el objeto contractual	N.A.
14	Participar activamente en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla-operador y periodo, (17582022) expedido por oficina Bancolombia correspondiente al mes de Marzo del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
Contratista
C.C. No. 87248424

Recibí a satisfacción:

Firma
Harold Armando Rosero Salazar
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **19-CO1.CCNTR.1374138**
Coordinador Académico

Nota:
El presente documento al igual que la planilla no lleva firmas, de acuerdo a los lineamientos de las circular 0054 y 0065, teniendo en cuenta que el mismo se aprobará por parte del contratista una vez lo cargue en la plataforma SECOP II y por parte del supervisor del contrato una vez esté lo apruebe bajo rol en SECOP II

LISTA DE ASISTENCIA

Fecha del Reporte: 14/08/2019

Ficha de Caracterización: 1973803

Cógigo: 635239

Versión: 1

Denominación: PANIFICACION

Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION

Fecha Inicio: 14/08/2019

Fecha Fin: 14/08/2020

Modalidad de Formación: PRESENCIAL

Regional: 19 - REGIONAL CAUCA

Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	1-abr-20	2-abr-20	3-abr-20
CC	1002956388	JHON ALEXANDER	NAVIA SAMBONI			
CC	10296308	BRUCE STIVEN	BALCAZAR TROCHEZ		1	
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	1	1	1
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ			
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	1	1	1
CC	1061539257	ADRIANA CAROLINA	MUÑOZ HOYOS			
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	1	1	1
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR			
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	1	1	1
CC	1061810296	KAROL TATIANA	NAVARRO MOLINA			
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS			
CC	1112479432	CRISTIAN ENRIQUE	RENGIFO CHAVES			
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA			
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	1	1	1
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	1	1	1
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES			
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	1	1	1

CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	1	1	1
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ			
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	1	1	1
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	1	1	1
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	1	1	1
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	1	1	1
CC	4615897	HECTOR FABIO	CHACON REALPE			
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	1	1	1
CC	7535141	ARMANDO	YANGANA PALECHOR			
CC	76322164	JHON FREDY	OIME ORDOÑEZ			
				13	14	13

LISTA DE ASISTENCIA

Fecha del Reporte:	17-mar-2020
Ficha de Caracterización:	2027639
Cógigo:	635503
Versión:	103
Denominación:	COCINA.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	27-ene-2020
Fecha Fin:	27-abr-2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	19 - REGIONAL CAUCA
Centro de Formación:	9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Número de	Nombre	Apellidos	4-abr-2020	11-abr-2020	18-abr-2020	25-abr-2020
1002929237	JESUS DAVID	ERAZO FERNANDEZ	1	1	1	1
1002952244	MILTON FABIO	CALAMBAS YALANDA	1	1	1	1
1002955964	JUAN DAVID	YELA ORDOÑEZ	1	1	1	1
1002956598	JUAN DIEGO	DIAZ ORDOÑEZ	1	1	1	1
1002960797	LAURA SOFIA	MUÑOZ CHANTRE	1	1	1	1
1002962730	GISELA JULIANA	MERA MUELAS	1	1	1	1
1002969349	KAREN DANIELA	MANZANO RIVERA				
1003104230	JUAN CAMILO	ORDOÑEZ BOLAÑOS				
1003163677	VICTOR DANIEL	CHAVACO PIAMBA	1	1	1	1
1007587489	EDUARD DAVID	CALAMBAS RIVERA				
10294820	CARLOS FELIPE	PAJOI MEDINA	1	1	1	1
10307511	HENRY ANDRES	RESTREPO GUERRERO				
1061539648	HOLVER HONORIO	OROZCO OROZCO				
1061697148	WALTER ANDERSON	DIAZ MUÑOZ	1	1	1	1
1061750560	HARWIN ANDERSON	DIAZ LEYTON				
1061775638	JAIME ENRIQUE	GUAUÑA MANQUILLO				
1061780000	JESUS DAVID	BASTIDAS FLETCHER	1	1	1	1
1061792548	LIZETH KATERINE	ASTAIZA DIAZ	1	1	1	1
1061800864	CRISTIAN DANILO	BOLAÑOS NARVAEZ	1	1	1	1
1061818274	JUAN DAVID	CRUZ ESCOBAR	1	1	1	1
1061822351	CRISTIAN ARTURO	BRITO TORO	1	1	1	1
1063814119	ANGELA YULEIMA	CAMILO COLLAZOS	1	1	1	1
1088976041	SANTIAGO NICOLAS	PALACIOS IMBACHI	1	1	1	1
1094976005	LAURA ISABEL	VILLALBA USSA	1	1	1	1
1192800708	JHON EDWARD	POLANIA MUÑOZ	1	1	1	1
1193077759	ISABELA	PENAGOS SARASTI				
1193414870	ROBERT STIVENS	RACINES MARTINEZ	1	1	1	1
		TOTAL	19	19	19	19

LISTA DE ASISTENCIA

Fecha del Reporte: 26/03/2020

Ficha de Caracterización: 1803966

Cógigo: 634122

Versión: 1

Denominación: GUIANZA TURISTICA

Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION

Fecha Inicio: 28/01/2019

Fecha Fin: 27/01/2021

Modalidad de Formación: A DISTANCIA

Regional: 19 - REGIONAL CAUCA

Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

COMPETENCIA:	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE CAMINATAS CUMPLIENDO EL PROGRAMA ESTABLECIDO. (EQUIVALE A LA NORMA NTSH 005 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
RESULTADO DE APRENDIZAJE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	6/04/2020	7/04/2020	8/04/2020
CC	10292539	RONALD ALBERTO	TUMBO RUIZ	1	1	1
CC	10484026	JESUS	QUINTERO GAVIRIA	1	1	1
CC	10549325	BERNIS ALBEIRO	VELASCO EUSCATEGUI	1	1	1
CC	1061685321	TANIA ZULEMA	MERA LEDESMA	1	1	1
CC	1061715467	DEICY LORENA	ANDRADE BOLAÑOS	1	1	1
CC	1061734696	MAGALY	PALECHOR ANACONA			
CC	1061739874	MONICA LORENA	ZAMBRANO CRUZ	1	1	1
CC	1061755971	FRANKLYN ROMAN	URRUTIA HOYOS	1		
CC	1061759307	NATHALY	OCAMPO NUÑEZ	1	1	1
CC	1061770174	MARIA PAULA	FERNANDEZ CERTUCHE	1	1	1
CC	1061783424	CAMILA ANDREA	RIVERA CEBALLOS	1	1	1
CC	1061783457	LINETH VANESSA	YANTEN ZUÑIGA	1	1	1
CC	1061822458	JESSICA ALEXANDRA	ALVARADO MOMPOTES			

CC	1064431176	VIVIANA ANDREA	TOMBE QUELAL			
CC	1084258131	KEVIN ALEJANDRO	CAICEDO TINTINAGO	1	1	1
CC	1087793425	ERIKA	QUIÑONES RIVADENEIRA	1	1	1
CC	1121204668	FREDY ALONSO	ZAMORA CASTILLO	1	1	1
CC	1144149703	JUAN GUILLERMO	CASANOVA ROJAS			
TI	1193251978	MIGUEL ANGEL	HERRAN ASTUDILLO			
CC	15926715	NURY ANTONIO	MORENO	1	1	1
CC	25277681	GLADYS JUDITH	CHAUX ARCOS	1	1	1
CC	25284589	MYRIAM CAROLINA	DELGADO MEDINA	1	1	1
CC	25479924	ROSINA	ANACONA CERON	1	1	1
CC	34318845	DIANA JUDITH	FERNANDEZ SOTELO	1	1	1
CC	76332440	HUGO MARINO	PIZO PIZO	1	1	1

CALIFICACION

APROBADO	A
NO APROBADO	D

LISTA DE ASISTENCIA

Fecha del Reporte: 20/04/2020

Ficha de Caracterización: 2106027

Cógigo: 11110008

Versión: 1

Denominación: GESTIÓN INTEGRAL DE AUDITORIAS INTERNAS

Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION

Fecha Inicio: 17/04/2020

Fecha Fin: 30/04/2020

Modalidad de Formación: VIRTUAL

Regional: 19 - REGIONAL CAUCA

Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	17/04/2020	20/04/2020	21/04/2020
CC	1024500615	JEIMY JOHANNA	ITAZ PAPAMIJA	1	1	
CC	10292158	CARLOS ANDRES	OSORIO LARA			
CC	10293977	WILTON FELIPE	CHICUE HOYOS	1	1	
CC	10294143	PACO JAVIER	ALVAREZ VERGARA	1	1	
CC	10472483	PEDRO NEL	ZUÑIGA	1	1	
CC	10546152	JUAN CARLOS	BELALCAZAR VIDAL	1	1	
CC	1059044818	MARIA SANTO	OROZCO RODRIGUEZ	1	1	
CC	1059906514	YEIDA SILENY	ANGULO BENAVIDES	1	1	
CC	1060880264	HELEN KARINE	VIVEROS REYES			
CC	1061700210	ALEJANDRA	GUAUÑA CALAMBAS			
CC	1061707871	FABIAN ALBERTO	LARREA FERNANDEZ	1	1	
CC	1061717474	JHON JAIRO	OREJUELA PITO	1	1	
CC	1061738444	ANDREA VALENTINA	PAZOS GALVIS			
CC	1061774974	YENIFER VANESA	CHAVEZ			

CC	1061785601	ANGIE LORENA	ORDOÑEZ CARVAJAL	1	1	
CC	10697558	ROBINSON	REYES VARGAS			
CC	1121817026	BILNEY	MARTINEZ	1	1	
CC	14887286	RANDOL JAMES	SILVA DOMINGUEZ	1	1	
CC	25273360	ADRIANA MARIA	DAZA OSEJO	1	1	
CC	25283203	BIVIANA PAOLA	NIÑO CANENCIO	1	1	
CC	34315327	ANDREA MILENA	YARPAZ PAJOY	1	1	
CC	36383863	SANDRA PATRICIA	OIDOR SALAZAR	1	1	
CC	76029453	FABIO ALEXANDER	MUÑOZ BENAVIDES			
CC	76313106	ISMAEL ALVEIRO	DUARTE VILLADA	1	1	

LISTA DE ASISTENCIA

Fecha del Reporte: 20/04/2020

Ficha de Caracterización: 2069002

Cógigo: 635239

Versión: 1

Denominación: PANIFICACION

Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION

Fecha Inicio: 13/04/2020

Fecha Fin: 13/04/2021

Modalidad de Formación: PRESENCIAL

Regional: 19 - REGIONAL CAUCA

Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	20/04/2020	21/04/2020	22/04/2020	23/04/2020	24/04/2020
CC	1002950685	LEIVY TATIANA	LABIO DAGUA					
TI	1002962606	ANDREA VALENTINA	RODRIGUEZ MENESES	1				
TI	1002964931	INGRI BANESA	MONCAYO SALAZAR					
CC	1002966832	LAURA CATALINA	HURTADO HURTADO	1				
TI	1004343491	DAVID ANDRES	SANCHEZ HOYOS	1				
CC	1006597225	ANDERSON	MEDINA LOPEZ					
CC	1007178763	MARIA ISABEL	TROCHEZ HURTADO					
CC	1061709643	MARCELA	SALAZAR DIAZ	1				
CC	1061737912	ALEXA SUGEIBY	HOYOS GALINDEZ	1				
CC	1061742384	OSCAR MILTON	MACA PILLIMUR	1				
CC	1061749979	YEISON PEDRO	PORTILLO MONTENEGRO					
CC	1061779355	LUISA FERNANDA	RUIZ HERRERA					

CC	1061797237	LUIS CAMILO	RODRIGUEZ MUÑOZ	1				
CC	1061803145	EDUAR ANDRES	CRUZ CRUZ	1				
CC	1061803149	CARLOS ADRIAN	BOLAÑOS GUAMANGA	1				
CC	1061812820	MARIA DEL MAR	LEITON HORMIGA	1				
CC	1061813205	JUAN PABLO	GUTIERREZ CASTRO	1				
CC	1193533975	DIEGO FERNANDO	QUIN TOBAR					
CC	25274859	MARGARITA MARIA	TORO SILVA	1				
CC	25605784	ABIGAIL	MENDEZ CABRERA	1				
CC	27090923	ANDREA LUCIA	RODRIGUEZ ESPAÑA					
CC	27093115	LILIA AMPARO	ENRIQUEZ GOMEZ					
CC	34316829	DORA ALEXANDRA	VILLOTA ENRIQUEZ	1				
CC	34319870	ANA ISABEL	ALEY GUAUÑA					
CC	34330341	YOHANNA	SOTELO CALVACHE	1				
CC	34561989	YANETH	HURTADO COBO					
CC	76306835	JESUS ARLEN	MUÑOZ OBANDO					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS.
- Código del Programa de Formación: 664104
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto: EJECUCION
- Actividad de Proyecto
- Competencia
- MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE Y LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
  IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
  VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS FRENTE A LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE.

- Duración de la Guía: 20H

2. PRESENTACION

Manipular alimentos es un acto que sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario. Bien sea como profesionales de la gastronomía y Mesa y Bar, como amas de casa o como expendedores.

Muchas veces se cree que quienes preparan los alimento son únicamente los operarios y supervisores de plantas, los cheffs y cocineros en hoteles, meseros, confiterías o restaurantes, pero la verdad es que hay muchas otras personas que con su esfuerzo y trabajo pueden contribuir diariamente a que los alimentos que consumimos tengan una calidad higiénica que nos evite a todos el peligro de enfermedades.

Todos hemos escuchado hablar de enfermedades como la diarrea y otras de tipo gastrointestinal, las cuales se presentan no por buena o mala suerte, sino por cuestiones de falta de higiene al preparar los alimentos. Las manos y uñas esconden gérmenes que se multiplican loa alimentos y son los que nos pueden causar las enfermedades.

Las enfermedades transmitidas por alimentos afectan a la población más susceptible como son niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas y se sabe que cerca de dos terceras partes de las epidemias por esta causa, ocurren por consumo de alimentos en restaurantes, cafeterías, comedores escolares y en las mismas viviendas.

Si manipulamos los alimentos siempre con las manos limpias y practicamos las normas higiénicas adecuadas evitaremos que nuestras familias, o nuestros clientes se puedan enfermar por consumir un alimento contaminado. Las enfermedades transmitidas por los alimentos, además de causar malestar a quienes las padecen, pueden también tener consecuencias más graves a corto o largo plazo.

Además de los males que causan a la salud de las personas, también desprestigian a los negocios de comida y a quienes trabajan en su manipulación, lo cual significa una pérdida de confianza de la gente y un perjuicio para todos y por qué no, también puede significar la pérdida del trabajo!

Razón por la cual que estas buenas practicas se deben volver hábitos para los aprendices del programa de Mesa y Bar ya que son los manipuladores directos y responsables en la atención de los clientes, por tal motivo esta competencia fortalecerá los conceptos básicos como conocimiento para ser aplicados como requisitos higiénicos en el momento de manipular un alimento, logrando el cumplimiento de la normatividad sanitaria y la inocuidad de los productos que se ofrecen.

Esta guía será de gran utilidad para tener la seguridad en cuanto al manejo de los alimentos para evitar contaminarlos y garantizar la inocuidad de los mismos, competencia que será reflejada en sus habilidades al momento de servir al cliente.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Introducción y reflexión por parte del Instructor a la higiene y manipulación de alimentos realizando la primer actividad escrita denominada " Como Inicio yo" nombre en el cual el aprendiz dará su propia explicación a sus propios conocimientos que ha adquirido antes de ingresar a la formación, las definiciones que ellos describirán son:
  ¿Qué es Alimento?
  ¿Qué es Contaminación?
  ¿Qué es inocuidad?
  ¿Qué es Higiene?
  ¿Qué es limpieza?
  ¿Qué es Desinfección?

  En esta actividad dando inicio se guardara estas definiciones y al final nuevamente se realizara la actividad con nombre "Como termino yo" dando las mismas definiciones.

- Reconocimiento de los alimentos y su clasificación dada por el Instructor de forma Magistral con ayuda audiovisual, para demostrar la importancia en su composición y aplicación en la elaboración de diferentes alimentos.
  Alimentos Constructores
  Alimentos Energéticos

Alimentos Reguladores

La actividad que realizara el aprendiz en grupo será la clasificación de los alimentos de forma simbólica con la investigación de su composición nutricional y funcional, con el fin de identificar su importancia y aplicación en la preparación de los alimentos.

En esta actividad el instructor estará atento a las dudas para ser resultas y poder divulgar a sus demás compañeros la composición de los alimentos de forma real.

- Teniendo en cuenta la clasificación de los alimentos y su composición entraremos a definir por que se presenta la contaminación de los mismos, donde el instructor dará la formación magistral con la ayuda audiovisual y con el apoyo de videos de la clasificación de la contaminación de los alimentos.

  Los temas a desarrollar e impartir son:

  Definición de Contaminación y sus clases como Física, Química y Biológica, donde el la contaminación biológica enfatizara su clasificación en cuanto a la microbiología como Bacterias, Virus, hongos y parásitos.

  Se mostrara videos alusivos al tema y se darán ejemplos e imágenes.

  La actividad que desarrollara el aprendiz y en grupo será de tipo investigativo en la clasificación de las bacterias patógenas que describen las enfermedades trasmitidas por los alimentos, dando a conocer su morfología, enfermedades, sintomatología y como prevenir su contaminación.

  Se completará la actividad desarrollando el taller # 1 recopilando toda la información impartida por sus compañeros de forma explicativa de cada bacteria patógena y se enviara por la plataforma LMS para su respectiva calificación.

- Se desarrollará taller # 2 en grupo, observando video de contaminación en restaurante (https://www.youtube.com/watch?v=JuoW2oGeLgc) demostrando sus habilidades de reconocimiento en cuanto a la clasificación de los alimentos y contaminación por factores biológicos.
- Identificación y reconocimiento de normatividad sanitaria, donde el instructor dará a conocer las diferentes normas sanitarias que aplican a los alimentos derivadas de la ley 09 de 1979 dictada por el gobierno nacional de tipo obligatorio su cumplimiento.

  Normatividad sanitaria según su aplicación a los alimentos son:

  Decreto 1500 del 2007 Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.

  Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 Materiales de contacto, envases.

  Decreto 1686 del 2012 Requisitos higiénicos de bebidas alcohólicas.

Resolución 5109 del 2005 materias primas etiquetado.
Decreto 616 del 2016 Requisitos Higiénicos de la Leche y sus derivados.
Decreto 60 del 2002.
Resolución 2674 del 2013 Buenas Prácticas de manufactura en la industria de alimentos.
La actividad a desarrollar por parte de los aprendices se realizará en grupo, donde realizaran la lectura de cada una de las normas dadas, determinando sus definiciones, objeto y campo de aplicación, prohibiciones y capítulos de la norma y se dará a conocer en forma grupal a sus compañeros de forma explicativa y real en su entorno de forma de dramatización.

- Se realizara actividad de reconocimiento de los conocimientos adquiridos de forma escrita de forma individual de los temas vistos anteriormente para determinar su habilidad al momento de aplicar en su rol como mesero en alimentos y bebidas.

- Introducción por parte del instructor a las buenas prácticas de manufactura según la Resolución 2674 del 2013

- Dar a conocer el plan de saneamiento por parte del instructor y los programas que hacen parte de su implementación, como el programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Control de Plagas y Programa de Control de Manejo de Residuos Sólidos.

- Identificar la importancia de la limpieza y desinfección con el uso eficiente de sustancias químicas, en cuanto a su preparación, aplicación y registro de las actividades según el proceso.

- Se realiza práctica de aplicación del proceso de limpieza y desinfección con las sustancias químicas definida en la tabla de preparación de sustancias químicas y se procede al desarrollo de la actividad en el área de proceso, teniendo en cuenta el uso de elementos de seguridad.

- Desarrollar taller para el diligenciamiento de los procedimientos estándar de operación para cada equipo y área de proceso y aplicar procedimientos de limpieza a equipos, utensilios y áreas de proceso.

- El proceso de limpieza y desinfección según el plan de saneamiento expuesto por el instructor se debe realizar todos los días que ingresan al área de preparación de

alimentos, con el fin de garantizar el cumplimiento a este plan y la inocuidad de lo que se prepara; cada aprendiz debe diligenciar el registro de limpieza y desinfección y hacerlo firmar por el instructor encargado de la formación como verificador del proceso.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Desarrollo de Cuestionario final para evidenciar apropiación de conocimiento de los diferentes temas relacionados a la normatividad sanitaria y procesos.
- Diligenciar registro de limpieza y desinfección teniendo en cuenta las sustancias químicas utilizadas en el proceso y según la tabla de preparación de sustancias químicas.
- Realizar procedimiento estándar de operación para cada equipo y áreas de proceso según plan de saneamiento implementado en el Sena Comercio y Servicios.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Desempeño**	Alimentos y Clasificación limpieza y desinfección ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios cumpliendo el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente aplica las sustancias de higienización para el procesamiento de alimentos según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Material de lectura Normatividad Sanitaria Vigente. Material didáctico Plan de Saneamiento Elaboración de Formatos de Control Trabajos escritos Fichas técnicas productos sustancias químicas para programa de limpieza y desinfección, control de

Evidencias de Producto:	acata las normas de seguridad e higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente presenta registros de las variables de proceso de acuerdo con los procedimientos de la empresa presenta reporte de áreas identificadas en las instalaciones, equipos y utensilios en mal estado que puedan generar contaminación de acuerdo con los procedimientos de la empresa dispone los residuos generados siguiendo el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente	plagas. POE para limpieza y desinfección Cuestionario final. Visita Planta de proceso Externa (licorera del Cauca)

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

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

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

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

b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;

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

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

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

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

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

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM. Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

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

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

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

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

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

AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

BIOTECNOLOGÍA MODERNA. Aplicación de técnicas *in vitro* de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u

orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EMBALAJE. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

EQUIPO. Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

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

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

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

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

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

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.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar,

importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Código Alimentario Argentino. Disponible en www.anmat.gov.ar
- Disposición ANMAT Nº 2280/05. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Normativa/Normativa/Alimentos/Disposicion_ANMAT_2280-2005.pdf
- Manual de Procedimientos para el Retiro de Alimentos del Mercado- Autoridad Sanitaria. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual_Retiro_Autoridad_Sanitaria.pdf
- El Boletín del Inspector Bromatológico disponible en http://www.anmat.gov.ar/a1.htm
- Guía de Inspección- Procedimiento de Inspección en Locales de Expendio de Comidas Preparadas- Prevención de SUH. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Comunicados/e_coli/Guia_inspeccion_e_coli.pdf
- Recomendaciones para la correcta Manipulación de Alimentos en Locales que elaboran y venden comidas preparadas. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Comunicados/e_coli/locales.pdf

- Decreto 3075 de 23 diciembre de 1997
https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

- Resolución 2674 22 Julio de 2013
https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

- DECRETO 616 de 28 febrero de 2006
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 1500 de 4 mayo 2007
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 60 de 18 enero de 2002
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 475 de 10 marzo 1998
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- RESOLUCIÓN 5109 de 29 diciembre de 2005
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**IVAN DARIO SANCHEZ**	**INSTRUCTOR**	**GASTRONOMIA**	**12 MARZO 2018**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** CURSO INTRODUCTORIO A LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
  - **Código del Programa de Formación:** 635239
- **Nombre del Proyecto**
  - Estandarizacion de procesos de panificacion para iniciativas empresariales del departamento del Cauca.
- **Fase del Proyecto**
- Induccion
- **Competencia:**
  - CONTExTUALIZAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES RELACIONADOS CON LAS POLITICAS INSTITUCIONALES
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.
  - Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.
  - Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del Sena
  - Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.
  - Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles.
- **Duración de la Guía:** 40 H

2. PRESENTACIÓN

Querido aprendiz, La inducción es un momento de reconocimiento y generación de sentido de pertenencia por esta maravillosa institución de nombre SENA, busca familiarizarlo con el concepto de Formación Profesional Integral, este proceso es necesario porque le permite a usted adaptarse lo más rápido posible al nuevo ambiente y forma de aprendizaje, para que pueda sacarle el máximo de provecho al tiempo que se encuentre en la institución.

La inducción tiene como propósito ayudarlo a conocer sus deberes y derechos al igual que establecer las actitudes que favorezcan su proceso de aprendizaje.
Lo invito a seguir esta guía y realizar todas las actividades aquí propuestas y culminar con éxito este curso.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Plan de Trabajo: (estas serán las evidencias que usted debe tener al final del curso)

El siguiente plan de trabajo se aplicará a todos los aprendices asociados al programa de formación. La terminación de todas las actividades por parte de los aprendices se evidenciará en la evaluación de los resultados de Aprendizaje.

No.	ACTIVIDAD A DESARROLLAR (Describir la evidencia a presentar)	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA
		FÍSICO	DIGITAL	
1	Cuadro con los nombres y cualidades de trabajo en equipo de todos los integrantes de la ficha		X	20/04/2020
2	Taller sobre estructura SENA		X	20/04/2020
3	Resumen sección reglamento del aprendiz		X	21/04/2020
4	Compromiso cultura de paz		X	21/04/2020
5	Sopa de letras componentes bienestar y liderazgo del aprendiz		X	22/04/2020
6	Crucigrama SIGA		X	23/04/2020
7	Pantallazos ingreso a Sofía plus. Actualización de datos		X	24/04/2020
8	Taller modelo pedagógico		X	27/04/2020
9	Cuadro resumen programa de formación		X	28/04/2020
10	Estilo de aprendizaje		X	28/04/2020
11	Formulario saberes previos		X	29/04/2020
12	Formularios evaluación inducción		X	30/04/2020

- **DESCRIPCIÓN DE LA(S) ACTIVIDAD(ES)**

<u>Actividades de reflexión inicial.</u>

Bienvenida: queridísimo aprendiz, es un honor darle la bienvenida al SENA y al programa de formación TECNICO EN PANIFICACIÓN, este primer prceso denominado INTRODCUTORIO A LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL, le permitirá conocer el SENA, su programa de formación, entre otros aspectos muy importantes para su proceso de aprendizaje.
Piense por un momento estas dos preguntas.

- Como es su vida actualmente

- Cómo será su vida cuando haya terminado su formación como TECNICO EN PANIFICACIÓN,

lo invito a participar en la reunión en línea donde la instructora le dará la bienvenida al SENA, hará la Socialización de cronograma y metodología de trabajo para este curso, y usted al igual que sus compañeros podrá presentarse y contarnos la respuesta a las preguntas anteriores.

Este curso está dividido en 8 días, a continuación, encontrará las actividades que se proponen para cada uno de ellos.

DIA 1

Actividad de aprendizaje 1:

Reconozco mis compañeros e instructores: Durante la reunión su instructor y compañeros harán una presentación sobre quiénes son y cuáles son sus intereses, porque cree que estudiar mejora su calidad de vida, que espera de la formación a la que se inscribió; con ánimo de conocernos mejor, de manera individual elabore un cuadro resumen que contenga información sobre sus compañeros, el cuadro debe quedar de la siguiente manera:

NOMBRE DE MIS COMPAÑEROS	DESCRIPCION	VIRTUDES DE TRABAJO EN EQUIPO
IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR	Ing. Quimico de Alimentos, Instructor SENA desde 2007	Puntual Responsable Proactivo

Este ejercicio sirve además de conocernos para identificar los posibles grupos de trabajo, ya que conocemos las virtudes de nuestros compañeros para trabajar en equipo y podemos escoger un equipo de trajo productivo y muy eficiente.
Analice entonces las virtudes de sus compañeros, solicíteles conformar grupos de trabajo de 4 o menos personas, y asígnele un nombre y un lema a su equipo.
De esta manera puede llenar la siguiente tabla.

NOMBRE DEL GRUPO	LEMA	INTEGRANTES
Equipo Estelar	Estar vivos es aprender constantemente	

Una vez termine los dos cuadros, guárdelos en un solo documento que debe nombrar de la siguiente manera: EVIDENCIA#. INDUCCION.SUNOMBRE

Ejemplo: EVIDENCIA1.INDUCCION.ANA BRAVO

- **Ambiente requerido:** actividad para la casa
- **Materiales:** cuaderno, lápiz, computador, internet, celular con cámara
- **Forma de entrega:** Digital
- **Actividad individual**
- **Tiempo:** 1 horas

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

Actividad de aprendizaje 2:

Querido aprendiz, para conocer un poco más sobre el SENA y el centro de formación al que usted pertenece (CTPI), vea el video INDUCCIÓN PRIMERA PARTE, elaborado por su instructora e ingrese a la página web del SENA y demás sitios que se indican en el video y haga un recorrido minucioso por estos.
Al finalizar el recorrido por los sitios web, resuelva las preguntas que se proponen a continuación. Sus respuestas deben ser resumidas y claras, para ello, primero lea bien la información y después redacte la respuesta.

PREGUNTAS

- ✓ Que significan las siglas SENA.
- ✓ Que es el SENA (breve descripción). Para este punto le recomiendo ver el documental de SENA 60 años construyendo paz.
- ✓ Cuál es el escudo y bandera del SENA y que significa
- ✓ Cuál es el logosimbolo del SENA y que significa
- ✓ Haga un breve resumen de la historia del SENA
- ✓ Cuál es la misión y la visión del SENA
- ✓ Cuales con y en qué consisten los valores y compromisos del SENA
- ✓ A qué zona pertenece a regional Cauca
- ✓ Que centros de formación tiene la regional Cauca
- ✓ Haga una breve descripción del Centro De Teleinformática y Producción Industrial CTPI
- ✓ Diligencia el siguiente cuadro con los nombres de los directivos del SENA

CARGO	NOMBRE

DIRECTOR GENERAL DEL SENA	
DIRECTOR REGIONAL CAUCA	
SUBDIRECTOR DEL CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	
COORDINADOR MISIONAL	
COORDINADOR ACADÉMICO	
LIDER DE FICHA	

En la siguiente tabla encuentra los links que puede utilizar.

SITIO WEB	LINK
PAGINA SENA	http://www.SENA.edu.co/es-co/SENA/Paginas/quienesSomos.aspx
Blog CTPI	https://ctpiSENAcauca.blogspot.com/
HIMNO SENA	https://www.youtube.com/watch?v=SDZJjLAbG_Y
DOCUMENTAL SENA 60 AÑOS CONSTRUYENDO PAZ	https://www.youtube.com/watch?v=rlh0sX8CiM8
VIDEO INDUCCION PRIMERA PARTE	https://youtu.be/CQGv4X5MI70

Esta actividad la puede hacer en un documento Word, power point, o de maneja física en hojas a las cuales tomara fotografías después.
La actividad desarrollada se convierte en una evidencia del curso, debe organizarla en un documento PDF con nombre: EVIDENCIA2.INDUCCION. NOMBRE DEL EQUIPO

EJEMPLO: **EVIDENCIA2.INDUCCION. EQUIPOESTELAR**

- **Ambiente requerido:** actividad para la casa
- **Materiales:** cuaderno, lápiz, computador, internet, celular con cámara
- **Forma de entrega:** Digital
- **Actividad grupal**
- **Tiempo:** 5 horas

DIA 2

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Actividad de aprendizaje 3:

Identificar mis deberes y derechos, así como las diferentes oportunidades que me ofrece el SENA dentro de la Formación Profesional Integral: Debe saber que en el SENA contamos con diferentes normas que nos permiten un adecuado desarrollo de las funciones con una sana convivencia, existe un documento que se denomina **REGLAMENTO DEL APRENDIZ**, éste es una norma establecida, con el fin de guiar los comportamientos y la convivencia en los Centros de Formación, así como precisar los derechos y los deberes de quienes hoy asumen el rol de aprendices.

Vea el video REGLAMENTO DEL APRENDIZ del siguiente link: https://www.youtube.com/watch?v=0ENwJAN5vKc, adicionalmente y teniendo en cuenta que es necesario que usted conozca el reglamento al detalle, e identifique en él, tanto sus derechos como deberes, lea con detenimiento el documento REGALEMTO DEL APRENDIZ y haga a su instructora las preguntas que considere necesario para su total comprensión.

En equipos de trabajo haga un resumen de la sección del REGLAMENTO DEL APRENDIZ que su instructora le asigne, puede ser en un audio de WhatsApp, video, presentación power point, o como su creatividad y materiales disponibles le permita, compártalo con sus compañeros e instructora por el grupo de WhatsApp y el drive establecido.

Link reglamento del aprendiz: http://www.sena.edu.co/es-co/transparencia/ProyectoNorma/Reglamento_del_Aprendiz_del_Servicio_Nacional_de_Aprendizaje%E2%80%93SENA.pdf

Esta evidencia debe ser guardad de la siguiente manera. **EVIDENCIA3.INDUCCION.NOMBRE DEL EQUIPO**

- **Ambiente requerido:** actividad para la casa
- **Materiales:** cuaderno, lápiz, computador, internet, celular con cámara
- **Forma de entrega:** Digital
- **Actividad grupal**
- **Tiempo:** 6 horas

DIA 3

Actividad de aprendizaje 4:

Taller de sensibilización sobre la cultura de la paz: vea el video SENA PROMUEVE CULTURA DE PAZ, del link https://www.youtube.com/watch?v=ksAvUam12pM, y de manera Individual, en un

archivo de Word o en su cuaderno, escriba un texto de máximo diez renglones sobre su compromiso con la generación de una cultura de paz en Colombia, guarde el archivo con el nombre **EVIDENCIA4.INDUCCION.SUNOMBRE**

- **Ambiente requerido:** actividad para la casa
- **Materiales:** cuaderno, lápiz, computador, internet, celular con cámara
- **Forma de entrega:** Digital
- **Actividad individual**
- **Tiempo:** 1 horas

Actividad de aprendizaje 5:

Servicios del SENA: Escuche atentamente la presentación de su instructora sobre los servicios que le ofrece el SENA (https://youtu.be/97qq5Pz4vS8), haga las preguntas que considere necesarias para su total comprensión de los servicios que ofrece el SENA.

a) Sistema de Bibliotecas SENA
   http://biblioteca.SENA.edu.co/index.html
   https://youtu.be/SzD6lfK7dsw
b) Segundo idioma; El inglés en la Formación Profesional Integral
   http://www.sena.edu.co/es-co/formacion/Paginas/bilinguismo.aspx
c) Convenios con universidades y Cadena de formación
d) Sennova y Semilleros
   https://sennovasemillerose.wixsite.com/sennova/sennova
   https://www.youtube.com/watch?v=drXQ-xM95b8 ;
   https://www.youtube.com/watch?v=dD7SGcApCRI

- **Ambiente requerido:** actividad para la casa
- **Materiales:** computador, internet, celular con datos
- **Forma de entrega:** Esta actividad no tiene evidencia.
- **Actividad individual**
- **Tiempo:** 1 horas

Actividad de aprendizaje 6:

Conociendo Bienestar del aprendiz del SENA: La Coordinación nacional de fomento del bienestar y liderazgo del aprendiz tiene como objetivo fortalecer el perfil de aprendices de manera integral

promoviendo la apropiación de competencias socioemocionales que favorezcan el crecimiento personal y el desempeño laboral.
Lo integran 9 componentes estratégicos (https://www.youtube.com/watch?v=G8GsN6MmADw), ponga atención al video y explicación de la isntructora y realice las preguntas que considere pertinentes para su total comprensión del tema.

Lea la política de bienestar y liderazgo del aprendiz que encuentra en el link http://www.sena.edu.co/es-co/comunidades/aprendices/Documents/resolucionFomentoAprendiz.pdf y saque una conclusión sobre ella, la cual deberá compartir con sus compañeros en la reunión virtual.

Desarrolle la sopa de letras que le entregara su instructora e identifique en ella palabras y expresiones relacionadas con: los nueve componentes de "Fomento del Bienestar y Liderazgo del Aprendiz", (Salud, Equidad e Igualdad de Oportunidades, Competencias Básicas, Habilidades Socio emocionales para la vida, Cultura, Deporte, Liderazgo, Responsabilidad Social, Convivencia).

La sopa de letras resuelta será la evidencia 5, debe guardar el documento con el nombre **EVIDENCIA5. INDUCCION.SUNOMBRE**

- **Ambiente requerido:** actividad para la casa
- **Materiales:** cuaderno, lápiz, computador, internet, celular con cámara
- **Forma de entrega:** Digital
- **Actividad individual**
- **Tiempo:** 2 horas

DIA 4

Actividad de aprendizaje 7:

Alternativas de Etapa Productiva. Escuche la presentación de su instructora sobre las alternativas de etapa productiva que ofrece el SENA y comparta con sus compañeros cual desearía o tiene la posibilidad de realizar.

Sistema Integrado de Gestión, Autocontrol SIGA, Autoevaluación y Aseguramiento de la Calidad en el SENA: Participe en la presentación sobre el Sistema Integrado de Gestión, Autocontrol SIGA, Autoevaluación y Aseguramiento de la Calidad en el SENA, donde la instructora le explicará que, el SENA a través de su política de mejoramiento continuo en sus servicios de Formación Profesional Integral, se compromete con sus clientes y con los grupos de interés a generar una cultura de la

calidad que, permita le fortalecimiento de cada uno de los procesos y de los procedimientos que hacen parte del que hacer misional.
https://www.youtube.com/watch?v=3H_OfG_SgxA

Resuelva el crucigrama que le entregara su instructor sobre lo aprendido del SIGA, una vez lo termine, guarde el documento con el nombre **EVIDENCIA6.INDUCCION.SUNOMBRE**

- **Ambiente requerido:** actividad para la casa
- **Materiales:** cuaderno, lápiz, computador, internet, celular con cámara
- **Forma de entrega:** Digital
- **Actividad individual**
- **Tiempo:** 6 horas

DIA 5

Actividad de aprendizaje 8:

Lea el documento ORIENTACIONES PARA APRENDICES SOBRE LA FORMACIÓN VIRTUAL EN TIEMPOS DE CUARENTENA el cual le orientará sobre el manejo de las principales plataformas que el SENA maneja para su formación.

- Sofía plus
- Territorium
- Correo mi SENA

Siga el manual con detalle e ingrese a las plataformas y actualice sus datos en cada una de ellas.

Tome pantallazos de su ingreso y colóquelos en un documento en Word, que será la evidencia 7, guarde el documento de la siguiente manera **EVIDENCIA7.INDUCCION.SUNOMBRE**

- **Ambiente requerido:** actividad para la casa
- **Materiales:** cuaderno, lápiz, computador, internet, celular con cámara
- **Forma de entrega:** Digital
- **Actividad individual**
- **Tiempo:** 4 horas

DIA 6

Actividad de aprendizaje 9:

Un acercamiento al Modelo Pedagógico de la Formación Profesional Integral en el Enfoque para el Desarrollo de Competencias y el Aprendizaje por Proyectos:

Escuche con atención y participe activamente en la explicación de su instructor sobre el modelo pedagógico del SENA, haga las preguntas que considere pertinentes para la total comprensión del tema.

Formación por competencias: Lea la Cartilla "ABC de las competencias", escuche la explicación de la instructora.

Resuelva las siguientes preguntas debatiéndolas con su equipo de trabajo

- ✓ Que es el trabajo autónomo
- ✓ Que es el trabajo colaborativo
- ✓ Cuál es el rol del instructor en su proceso de formación
- ✓ Cuál es el rol del aprendiz en su proceso de formación
- ✓ ¿Qué son las competencias?
- ✓ ¿A qué nos referimos con evaluación de competencias?
- ✓ ¿Qué significa Formación con base en competencias?
- ✓ ¿Que son competencias básicas, técnicas y trasversales?

Guarde el documento con la solución a estas preguntas de la siguiente manera: **EVIDENCIA8.INDUCCION.NOMBRE DEL EQUIPO**

- **Ambiente requerido:** actividad para la casa
- **Materiales:** cuaderno, lápiz, computador, internet, celular con cámara
- **Forma de entrega:** Digital
- **Actividad grupal**
- **Tiempo:** 3 horas

DIA 7

Actividad de aprendizaje 10:

1.1. Lea el documento: "DISEÑO CURRICULAR TECNICO EN PANIFICACIÓN"

Complete el siguiente cuadro:

CÓDIGO DEL PROGRAMA	
VERSIÓN	
DURACIÓN MAXIMA	Etapa lectiva:
	Etapa productiva:

COMPETENCIAS	DURACIÓN EN HORAS

Guarde el documento con el cuadro de la siguiente manera: **EVIDENCIA9.INDUCCION.NOMBRE DEL EQUIPO**

- **Ambiente requerido:** actividad para la casa
- **Materiales:** cuaderno, lápiz, computador, internet, celular con cámara
- **Forma de entrega:** Digital
- **Actividad individual**
- **Tiempo:** 4 horas

Actividades de transferencia del conocimiento

Actividad de aprendizaje 11:

Identificar estilos de aprendizaje: Identificar los estilos de aprendizaje proporciona información que el instructor necesita en el proceso de enseñanza aprendizaje, el identificar que estilo de aprendizaje predomina en cada uno de los aprendices facilita al instructor el desarrollo de las actividades y materiales didácticos. En esta actividad identificaremos los tipos de aprendizaje según el modelo elaborado por Kolb.

Identifique cual es el estilo de aprendizaje que tiene preferencia en usted.

- Conteste el TEST estilo de aprendizaje (modelo PNL). Identifique que estilo de aprendizaje predomina según el modelo PNL.
- Indique a su instructor su estilo de aprendizaje para que este lo guarde en un activo en Excel de nombre estilos de aprendizaje monitoreo ambiental.

- **Ambiente requerido:** actividad para la casa
- **Materiales:** cuaderno, lápiz, computador, internet, celular con cámara
- **Forma de entrega:** Digital
- **Actividad individual**
- **Tiempo:** 2 horas

DIA 8

Actividad de aprendizaje 12:

Identificación *de saberes previos.*

Responda el cuestionario sobre saberes previos en el área de la Panificación, en el formulario de google que su instructor compartirá con usted, no se preocupe por el resultado, este solo será la línea base para saber que conocimientos tienen en el área y poder ampliarlos en el proceso de formación que comenzara.

- **Ambiente requerido:** actividad para la casa
- **Materiales:** cuaderno, lápiz, computador, internet, celular con cámara
- **Forma de entrega:** Digital
- **Actividad individual**
- **Tiempo:** 2 horas

Evaluación de la semana de Inducción en el SENA: con el fin de conocer su valoración de la inducción, resuelva el formulario, evaluación de la inducción, que le entregara su instructor sobre el proceso y su percepción de este.

Hemos culminado nuestro proceso de inducción, gracias por participar y de nuevo bienvenido al SENA.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:	Identifica la estructura organizacional del SENA, y los procedimientos administrativos y formativos.	Observación – lista de chequeo
Evidencias de Producto	Argumenta la importancia de actuar dentro del marco de las leyes y el ordenamiento ciudadano e institucional.	Observación – lista de chequeo
	Utiliza con criterio técnico las tecnologías de la información	Observación – lista de chequeo

	y la comunicación de acuerdo con las actividades a desarrollar.	
Evidencias de Desempeño	Explica la relación del programa de formación en el cual está matriculado con el proyecto de formación que desarrollará para lograr los resultados de aprendizaje.	Cuadro resumen – lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **Actividades de aprendizaje:** Acciones realizadas por los aprendices con la orientación del instructor que son unos ejemplos de lo que se debe hacen en el mundo laboral.
- ✓ **Ambiente de aprendizaje:** Entorno en donde ocurre la formación integral que permite la interacción de la naturaleza, la vida y el trabajo, el instructor es clave en la obtención de las competencias deseadas en los aprendices.
- ✓ **Competencia:** Capacidades y habilidades cognoscitivas y motrices reales de la persona que le permite llevar a cabo una función con calidad y permanente mejora.
- ✓ **Competencia Axiológica o Actitudinal:** Capacidad adquirida que permite el desarrollo pleno como persona y como trabajador con principios universales, normas y tecnologías.
- ✓ **Competencia Laboral:** Capacidad de desempeñar funciones productivas con base a las normas de calidad establecidas por el sector productivo.
- ✓ **Competencias Básicas:** Capacidades de la vida que facilitan comprender, argumentar y resolver problemas, que permiten la inserción permanencia en el mundo laboral.
- ✓ **Criterios de Desempeño:** Resultado que se deben obtener y desarrollar en situaciones reales de trabajo, para lograr un desempeño competente de calidad.
- ✓ **Criterios de Evaluación:** Indicadores del nivel logrado por los alumnos en el proceso de aprendizaje que permiten dar un juicio durante y al final del proceso.
- ✓ **Currículo:** Conjunto de relaciones sistemáticas que planifican y desarrollan acciones educativas que permitan el desarrollo individual y social.
- ✓ **Elemento de Competencia Laboral:** Descripción de lo que se debe ser capaz de hacer en el desempeño de una función productiva.
- ✓ **Estrategias Metodológicas:** Son los medios y métodos que utilizan tanto aprendices como instructores que facilitan el aprendizaje.
- ✓ **Estrategia didáctica:** Hace a alusión a una planificación del proceso de enseñanza – aprendizaje; donde se requiere decir las técnicas y actividades más apropiadas para el logro de los resultados de aprendizaje.
- ✓ **Etapa Lectiva:** Período en el cual el alumno recibe formación en ambientes educativos institucionales que Facilitan el logro de los objetivos de la formación.

- ✓ **Etapa Productiva:** Tiempo en el que el alumno aplica los conocimientos adquiridos en la etapa lectivo, en situaciones reales de trabajo, donde la empresa participa activamente con el acompañamiento y asesoría necesarias para alcanzar los objetivos establecidos.
- ✓ **Evaluación del Aprendizaje:** Son los juicios que se emiten con base en los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación sobre los logros del aprendiz, que fortalecen su desarrollo.
- ✓ **Evidencias de Aprendizaje:** Pruebas de aprendizaje recolectados por el instructor que permiten reconocer los logros del aprendiz en términos de saber, hacer y actuar.
- ✓ **Evidencias de conocimiento:** Son las manifestaciones ciertas y claras sobre el aprendizaje que se relacionan con el saber, conocer de hechos y procesos, comprensión de los principios y teorías. Saber utilizar y aplicar el conocimiento.
- ✓ **Evidencias de desempeño:** Pruebas del saber y hacer, que permite de una forma eficaz ver como el aprendiz desarrolla su proceso, sus conocimientos, habilidades y actitudes.
- ✓ **Evidencias de producto:** Resultados de una actividad realizada en la formación. El producto puede ser un objeto, documento o un servicio.
- ✓ **Evidencias Requeridas:** Pruebas para evaluar y juzgar la competencia laboral de una persona, criterios de desempeño y los conocimientos y comprensiones esenciales.
- ✓ **Formación Profesional Integral:** Proceso teórico-práctico que se orienta al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos de actitudes y valores para su convivencia social y laboral.
- ✓ **Formación por Proyectos**: Se enfoca a conceptos centrales y principios de una disciplina, busca enfrentar a los aprendices a situaciones que los lleven a rescatar, comprender y aplicar aquello que aprenden, como una herramienta para resolver problemas o proponer mejoras en las comunidades donde se desenvuelven.
- ✓ **Guía de Aprendizaje:** Recurso didáctico para facilitar el aprendizaje, se centra en la pedagogía activa y participativa. Incluye actividades planeadas por procesos diseñados por el instructor que promueve la comprensión y el conocimiento.
- ✓ **Instrumentos de Evaluación:** Herramientas que utiliza el instructor para recoger datos relacionados con los resultados de aprendizaje. Criterios de evaluación y evidencias para utilizarlos con más eficacia.
- ✓ **Medio Didáctico:** Es el material elaborado que facilita el proceso de aprendizaje. Por ejemplo, los libros.
- ✓ **Medios de Comunicación Didácticos:** Sirven como facilitadores en el proceso de enseñanza aprendizaje y evaluación.
- ✓ **Modalidad de Formación:** Forma de entender la formación profesional, esta parte puede ser presencial o virtual.
- ✓ **Niveles de competencia:** Combinación de factores que se requieren para el desempeño competente.
- ✓ **Norma de Competencia Laboral:** Es una norma reconocida por trabajadores y empresarios que describe los resultados y desempeño de un trabajador en una función laboral.
- ✓ **Ocupación:** Funciones laborales cuyo desempeño requiere competencias comunes para obtener resultados.
- ✓ **Perfil De Ingreso:** Requerimientos mínimos de una persona para poder iniciar con éxito su formación profesional integral.
- ✓ **Perfil Ocupacional de Egreso:** Pequeña descripción conocimientos técnico-tecnológicos, condiciones físicas y aspectos de ética profesional requeridos para el desempeño normal del trabajo.
- ✓ **Portafolio de aprendizaje:** Herramienta de investigación que permite al aprendiz afianzar el compromiso con su proceso de autoevaluación y desarrollo, a mejorar su accionar; así como conocer la historia, desarrollo y progreso de su aprendizaje. También se organizan las evidencias del aprendizaje producidas durante la formación.

- ✓ **Proceso:** Actividades sistematizadas y relacionadas entre sí que se realizan para cumplir las exigencias determinadas en la norma de competencia y en la formación.
- ✓ **Programa de Formación:** Conjunto de competencias de la certificación de la formación profesional integral para dar respuesta a las necesidades del sector productivo.
- ✓ **Resultados De Aprendizaje:** Indicadores que orientan y permiten al instructor y al alumno la verificación de procesos requeridos para el logro de los objetivos del aprendizaje propuestos.
- ✓ **Técnicas Didácticas Activas**: Son procedimientos didácticos que ayudan a realizar una parte del
- ✓ aprendizaje que se persigue con la estrategia

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ✓ GUÍA DE APRENDIZAJE - INDUCCIÓN "Conociendo al SENA". Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías. 2015
- ✓ EQUIPO PEDAGOGICO CTPI. Orientaciones para aprendices sobre la formación virtual en tiempos de cuarentena. 2020
- ✓ SENA – *Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral. Dirección General, Sistema Integrado de Gestión,* Bogotá D.C., septiembre de 2013.
- ✓ SENA - Modelo *Pedagógico de la Formación Profesional Integral del SENA.* Dirección de Formación Profesional - Dirección General, Bogotá D.C., agosto 2012.
  - PEI- Proyecto Educativo Institucional.
  - SENA - *Documento Base Teórica Conceptual para la elaboración de la Planeación Pedagógica*.
- ✓ Dirección General, Bogotá D.C., marzo de 2013.
  - Circular General No. 3-2015-000016 GUIA DE INDUCCION 2015
  - SENA - *Documento Orientaciones para la elaboración de Guías de aprendizaje de los proyectos*

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR ANA ISABEL BRAVO OSPINA	INSTRUCTOR INSTRUCTOR		14 ABRIL 2020

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

Autor (es)					

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:

  TECNICO EN PANIFICACIÓN

- Código del Programa de Formación: **961520**

- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)

  Desarrollo de técnicas Operacionales para garantizar la calidad en la elaboración de productos de panadería en el Municipio de Popayán.

- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) **EJECUCION**

- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)

  EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.

- Competencia

  APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN
  PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
  ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA
  DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
  ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS
  DE ALMACENAMIENTO

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - **HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA**

Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

- **MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.**
- **ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.**
- **APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y**
- **NORMATIVIDAD VIGENTE.**

- Duración de la Guía **320 HORAS**

2. PRESENTACION

Para aplicar las diferentes técnicas de elaboración de productos de panadería es necesario primeramente aplicar las técnicas de higiene para garantizar la inocuidad de los productos, luego es indispensable tener en cuenta el flujo de etapas de procesos iniciando con la recepción de las materias primas a utilizar con previa inspección de calidad de sus características fisicoquímicas y organolépticas para asegurar el proceso de elaboración.

Los procesos de elaboración de productos de panadería se llevan a cabo con la utilización adecuada de equipos y utensilios para ser utilizados en cada etapa con el fin de garantizar el uso adecuado de las materias primas y el manejo de variables de medición que nos llevaran a un producto terminado de excelente calidad.

El desarrollo de los productos se lleva a cabo bajo la estandarización de las fórmulas cono previo conocimiento en sus características de las diferentes materias primas a utilizar, logrando las características finales adecuadas y los costos deseados.

La presente guía de aprendizaje ha sido preparada para el desarrollo y aplicación de las diferentes técnicas de preparación para todos los productos de panadería, teniendo en cuenta la planificación desde la recepción de la materia prima, formulación de los productos y proceso de elaboración, con l fin de lograr la estandarización del proceso y definir las características de calidad del producto final.

El desarrollo de los diferentes productos de panadería hace que el aprendiz desarrolle sus habilidades y destrezas al momento de realizar el proceso de transformación del producto, obteniendo resultados satisfactorios con la facilidad de evaluar el producto final en cuanto a su calidad y satisfacción de sus clientes.

Las técnicas de elaboración se garantizan utilizando materias primas, equipos, utensilios, personal capacitado con una excelente calidad, logrando la efectividad de su aplicación y utilidad en las ventas de cada uno de los productos finales.

la aplicación de la guía se describe en la elaboración de los diferentes productos de panadería como:

- Productos de Sal
- Productos de Dulce
- Productos Hojaldre
- Productos Integrales
- Productos Industriales
- Productos de Queso
- Productos de repostería
- Productos de pastelería
-

Desarrollo de cada una de las etapas de producción identificando las variables de medición del proceso hasta garantizar la elaboración final del producto

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- ✓ Demostrar mediante técnicas en la panadería del Sena por parte del instructor cada una de las formulaciones teóricas creadas en la etapa practica de los siguientes productos:

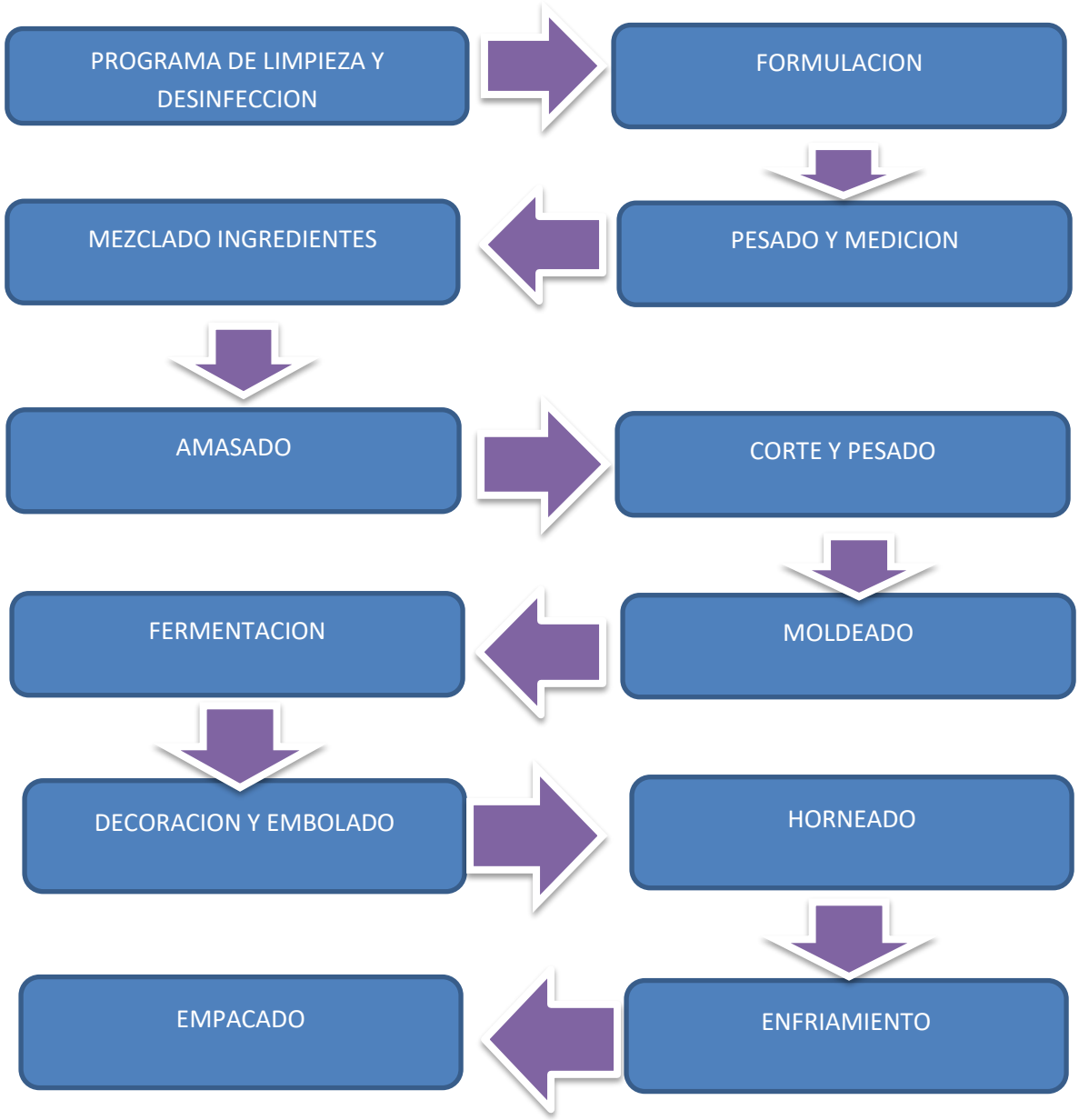
    - Productos de Sal
    - Productos de Dulce
    - Productos Hojaldre
    - Productos Integrales
    - Productos Industriales
    - Productos de Queso
    - Productos de repostería
    - Productos de pastelería

- ✓ Identificar cada etapa del proceso de cada producto registrando las variables independientes y dependientes como temperatura, humedad, peso y tiempo.
- ✓ Realizar el alistamiento de las materias primas a utilizar para cada formula por parte del aprendiz registrando en el formato de control de materias primas
- ✓ Realizar el alistamiento de los equipos y utensilios para la elaboración de los productos según las formulaciones por parte del aprendiz
- ✓ Realizar el procedimiento de limpieza y desinfección según protocolo entregado por el instructor al área, equipos utensilios y el cumplimiento a los requisitos higiénicos del personal manipulador.
- ✓ Realizar etapa por etapa el proceso de elaboración de las masas según la formulación por parte del aprendiz.
- ✓ Realizar el proceso de horneo de los productos teniendo en cuenta las variables de control de temperatura y tiempo.
- ✓ Realizar el proceso de evaluación del producto final según las características de calidad obtenidas
- ✓ Demostrar sus habilidades en la elaboración de los productos de panadería según las formulaciones creadas independientemente y aplicar todos los controles en cada etapa del proceso de elaboración hasta el producto
- ✓ Realizar la ficha técnica de cada uno de los productos a elaborar, proceso y diagrama de flujo para entregar como evidencia del proceso de formación, información que se encuentra en la plataforma para posterior entrega.

    - ➢ Productos de Sal
    - ➢ Productos de Dulce
    - ➢ Productos Hojaldre
    - ➢ Productos Integrales
    - ➢ Productos Industriales
    - ➢ Productos de Queso
    - ➢ Productos de repostería
    - ➢ Productos de pastelería

Tener en cuenta el flujograma para la elaboración de las fichas técnicas.

DIAGRAMA DE FJUJO GENERAL PARA PRODUCTOS DE PANIFICACION



- Materiales
- **Papelería para el desarrollo de las actividades.**

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:	Opera técnicamente los equipos y utensilios, con responsabilidad y aplicando normas de seguridad ocupacional y manuales de operación.	Elaboración de formato y registro de alistamiento de materias primas y variables de proceso
Evidencias de Desempeño:	Monitorea las características físicas de la mezcla según procedimientos de la empresa.	Elaboración de formato y registro del programa de limpieza y desinfección del área, equipos, utensilios.
	Aplica el tratamiento térmico correspondiente al producto de acuerdo con la técnica de producción.	Elaboración de las fichas técnicas de producto final
Evidencias de Producto:	Presenta los registros manuales o sistematizados de la producción y verificación de los productos de panificación de acuerdo con los procedimientos y políticas de la calidad de la empresa.	Elaboración del proceso de cada producto y sus variables de control
	Dispone los residuos del proceso según protocolo de la empresa y normatividad vigente.	Elaboración de formato y registro del producto final para la venta según su costo y utilidad (fichas técnicas)
	propone acciones de mejora al proceso de producción de acuerdo con los criterios técnicos y la normatividad	

	vigente	

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Absorción: Cantidad de agua que admite una harina. Las harinas de más fuerza generalmente tienen una mayor absorción (chupan más agua).

Acondicionar la masa: Trabajar la masa (amasando) para mejorar su comportamiento y favorecer la retención de gas. Los panes que se obtienen tienen más volumen, una miga más fina y uniforme.

Aglutinante: Ingrediente que solidifica proporcionando mayor consistencia.

Amasar: manipular la masa con el objetivo de desarrollar el gluten e incorporar cierta cantidad de aire. No todas las harinas requieren los mismos tiempos de amasado, ni el mismo tipo.

Azúcar en polvo también es conocida como azúcar glas, azúcar glass, azúcar glasé, azúcar flor, azúcar impalpable, azúcar pulverizada, azúcar lustre, azúcar pulverizada, azúcar nevada, nevazúcar, entre los más comunes.

Bolear: Proceso posterior al corte de porciones para dar una ligera forma de bola a la masa y facilitar el formado definitivo.

Cake: Término en inglés que define torta, pastel, bizcocho, tarta, budín, ponqué.

Cobertura de Chocolate: Por su alto contenido de manteca de cacao es especial para la confección de figuras y otras decoraciones en repostería. Las diferentes presentaciones son: Amargo, semi amargo, con leche (dulce) y blanco.

Cortes de cuchilla: Incisiones que se dan al pan antes de hornear y que permiten un mejor desarrollo del pan a través de la greña.

Corteza: la capa exterior del pan. Es más dura que la miga porque durante el horneado ha sufrido una mayor evaporación de agua y, por consiguiente, está más reseco.

Crema Chantilly: Es una crema batida ligeramente azucarada hasta que espese y pueda utilizarse para cubrir tortas, decorar tortas, flanes y postres.

Crema de Leche: La crema de leche o nata es una parte aislada de la leche alta en grasa que se utiliza para batir y volver crema para usar en la preparación/decoración de productos para pastelería o repostería. Crema de leche fresca, nata para montar, heavy cream, whipping cream, heavy whipping cream, vainilla bettercreme icing, son algunos de los nombres de la crema para batir y hacer la crema chantilly.

Cremar: Es la capacidad que tiene el azúcar con las grasas sólidas de incorporar y retener aire para crear burbujas que le den volumen al batido y crecimiento a tortas/pasteles.

Elasticidad: Capacidad que tiene la masa de recogerse después de estirarse.

Embolar: Maquillar con huevo batido el pan inmediatamente antes de meter al horno. Da color y brillo. enfriar el pan es una rejilla, pues así se evita que la base se humedezca.

Empaste: El empaste es la acción de cubrir la masa con margarina o mantequilla para doblarla y extenderla consecutivamente. Doblándola consecutivamente se obtiene un pan de finitas capas de masa y grasa/margarina. El volumen al hornearse depende de la cantidad de vueltas sencillas y dobles que se den a la masa.

Emulsificante/Emulsionante/Emulgente: Una sustancia o ingrediente que estabiliza. Los más comunes son la yema de huevo (contiene lecitina), la miel y la mostaza.

Enfriado: Fase posterior al horneo, en la que el pan sigue perdiendo parte de la humedad de la miga. Se debe

Extensibilidad: Capacidad que tiene un producto de estirarse sin romperse.

Fermentación o Reposo: Proceso a través del cual, bajo la acción de las levaduras o la masa madre, se transforman los azúcares (glucosa) contenidos en la masa en gas carbónico y alcohol.

Fermentación o Reposo Final: O segunda fermentación. Tiempo de fermentación de la masa que va del formado al horneado.

Formado o Moldeado: Dar a la masa la forma final, teniendo muy en cuenta que hay que proporcionarle tensión para que se expanda en el horno.

Fuerza: Una de las características de las harinas y de las masas. La fuerza otorga a las harinas la capacidad de hidratarse y a las masas la capacidad de desarrollarse reteniendo el gas carbónico de la fermentación.

Glucosa: Es una forma de azúcar encontrada en las frutas y en la miel. Es comúnmente conocida como azúcar de maíz.

En repostería se utiliza un derivado de la sacarosa, producido mediante hidrólisis ácida o enzimática, que se llama azúcar invertido, compuesto a partes iguales de fructuosa y glucosa.

Elasticidad: Capacidad que tiene la masa de recogerse después de estirarse.

Embolar: Maquillar con huevo batido el pan inmediatamente antes de meter al horno. Da color y brillo.

Empaste: El empaste es la acción de cubrir la masa con margarina o mantequilla para doblarla y extenderla consecutivamente. Doblándola consecutivamente se obtiene un pan de finitas capas de masa y grasa/margarina. El volumen al hornearse depende de la cantidad de vueltas sencillas y dobles que se den a la masa.

Emulsificante/Emulsionante/Emulgente: Una sustancia o ingrediente que estabiliza. Los más comunes son la yema de huevo (contiene lecitina), la miel y la mostaza.

Enfriado: Fase posterior al horneo, en la que el pan sigue perdiendo parte de la humedad de la miga. Se debe enfriar el pan es una rejilla, pues así se evita que la base se humedezca.

Extensibilidad: Capacidad que tiene un producto de estirarse sin romperse.

Fermentación o Reposo: Proceso a través del cual, bajo la acción de las levaduras o la masa madre, se transforman los azúcares (glucosa) contenidos en la masa en gas carbónico y alcohol.

Fermentación o Reposo Final: O segunda fermentación. Tiempo de fermentación de la masa que va del formado al horneado.

Fondant: Es el término en inglés para definir cubierta elástica o masa elástica empleada para cubrir y decorar tortas/pasteles. En USA el fondant se utiliza para modelar figuras porque endurece como el pastillaje y se preserva bien.

Formado o Moldeado: Dar a la masa la forma final, teniendo muy en cuenta que hay que proporcionarle tensión para que se expanda en el horno.

Fuerza: Una de las características de las harinas y de las masas. La fuerza otorga a las harinas la capacidad de hidratarse y a las masas la capacidad de desarrollarse reteniendo el gas carbónico de la fermentación.

Grageas de Colores: Son pequeñas bolitas dulces de colores para dar un toque festivo a las decoraciones.

Glucosa: Es una forma de azúcar encontrada en las frutas y en la miel. Es comúnmente conocida como azúcar de maíz.

En repostería se utiliza un derivado de la sacarosa, producido mediante hidrólisis ácida o enzimática, que se llama azúcar invertido, compuesto a partes iguales de fructuosa y glucosa.

Añadidos a la mezcla o formados durante el proceso, se usan en la elaboración de bollería, caramelos y otros productos de confitería. La mezcla es menos cristalizable que la sacarosa, evita la desecación de productos congelados y hace descender el punto de congelación de helados.

Para preparar cubiertas (como fondant entre otras), almíbares o caramelos se utiliza la glucosa liquida. También se utiliza en dulces para que espesen.

Grasa: Ingrediente graso (manteca, mantequilla, margarina, hidrogenados) que se añade a la masa de pan para enriquecerla, darle sabor, propiedades y aumentar su capacidad de conservación del pan. Alteran las cualidades de la masa al recubrir las redes de gluten, por lo que no es aconsejable agregarle porcentajes superiores al 25% de grasa a la masa de pan.

Gluten: El gluten es un complejo de proteínas insolubles en agua, que le confiere a la harina de trigo la cualidad de ser panificable. Se forma a partir de las proteínas del trigo después de la hidratación y cuya estructura impermeable consigue retener el gas carbónico de la fermentación, gracias a lo cual el pan sube. A su vez está formado por:

- Glutenina, proteína encargada de la fuerza o tenacidad de la masa.
- Gliadina, proteína responsable de la elasticidad de la masa.

La cantidad de gluten presente en una harina es lo que determina que la harina sea “fuerte” o “floja”. Entre más fuerte es la harina es mejor para hacer pan y entre más floja es, mejor es para hacer tortas.

Leche Evaporada: Es un tipo de leche que se ofrece en lata y que soporta grandes periodos de almacenamiento debido a los procesos de “deshidratación” realizados a la leche cruda mediante los cuales se le quita cerca de un 60% del agua existente en la leche.

Leudar: Fermentar, aumentar de tamaño la masa debido a la fermentación.

Leudante: Es un agente de crecimiento. Los leudantes son los encargados de darle a la masa su textura porosa y ligera. Se distinguen tres tipos:

1. Leudantes biológicos: Como la levadura de cerveza, tanto fresca como deshidratada, se compone de microorganismos que metabolizan los azúcares produciendo dióxido de carbono y alcohol para fermentar las masas y hacerlas crecer.
2. Leudantes químicos: trabajan en forma inmediata o por acción del calor, son agentes químicos que usualmente reaccionan ante el agua o ácidos produciendo gas carbónico. El polvo de hornear y el bicarbonato de sodio son los más conocidos.
3. Leudantes físicos: aire y vapor de agua, se obtienen por batido y amasado.

Levadura (Yeast): O levadura prensada, levadura fresca, levadura liofilizada, levadura seca, levadura instantánea. Es un ingrediente vivo responsable del levado del pan, a partir de la producción de CO2 y otros compuestos por fermentación. Puede ser obtenida por métodos industriales (levadura fresca o secas) o tradicionales (masa madre).

Levadura química (baking powder): Polvo de hornear o Polvo Royal es un producto químico a base de bicarbonato que se utiliza para "levar" masas pasteleras (Royal).

Manga: Es una bolsa en forma de cono que se usa para decorar poniéndole una boquilla en la punta. "Decorating Bag" en inglés.

Margarina: Es una grasa de origen vegetal que se emplea en vez de la mantequilla o manteca por sus atributos y rendimiento similar en el resultado de mezclas/masas.

Masa de hojaldre (Danish pastry): consiste en una superposición de capas de masa y grasa, lo que le confiere unas propiedades organolépticas y de textura particulares. Se suele utilizar en pastelería.

Masa madre (Sourdough): Se refiere a un prefermento obtenido a partir de mezclar harina y agua y opcionalmente, una levadura. Sirve para elaborar cualquier tipo de pan.

Mazapán de Leche: Es una masa que se logra de mezclar leche condensada, leche en polvo y azúcar en polvo para cubrir tortas, modelar figuras y hacer variadas decoraciones.

Miga (Crumb): la parte interior del pan que no ha quedado tostada por el horno y, por lo tanto, no se ha convertido en corteza. Dependiendo del tipo de pan y harina puede ser más densa o menos, más tierna o más dura…

Molde (Mold): Recipiente o caja metálica o de otro material que se utiliza para hornear ciertos panes (pan de molde).

Pastillaje: Es una masa especial para hacer figuras y estructuras de decoración para tortas. Endurece y seca rápidamente, por eso no sirve para cubrir tortas.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Decreto 3075 de 97, Resolución 2674 de 2013.ISO 9001, ISO 14000, ISO 18000Onsultado 10 de marzo 2015. Disponible en internet www.INVIMA:GOV:CO. Disponible en internet.

- GUISPAR, Jhon. Erase una vez una fábrica. México D. F. Norma. 1996.
  INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS. "Control de Calidad en los Procesos de Manufactura" Normas varias de producto.
  VARGAS, Wasenlao, Fundamentos de ciencia de los alimentos.

- Páginas de Internet:
- http://www.lafuentenatural.cl/recetas/ http://milpostres.blogspot.com/ http://www.scribd.com/doc/29442080/Curso-Panaderia-y-Pasteleria www.recetascomidas.com/recetas-de/pan-chuta http://www.europast.net http://semillerodenova.blogspot.com/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**IVAN DARIO SSANCHEZ A.**	**INSTRUCTOR**	**GASTRONOMIA**	**23 OCTUBRE 2017**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

Denominación del programa de formación: **Técnico de Cocina.**
Código del programa de formación: **635503.**
Nombre del proyecto: **Aplicar técnicas de preparación de alimentos optimizando recursos, bajo parámetros de seguridad y calidad alimentaria.**
Fase del proyecto: **Análisis y planeación**
Actividad de proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos**
Competencias:

- ✓ aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social.

Resultados de aprendizaje alcanzar:

- ✓ Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social
- ✓ Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
- ✓ Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.

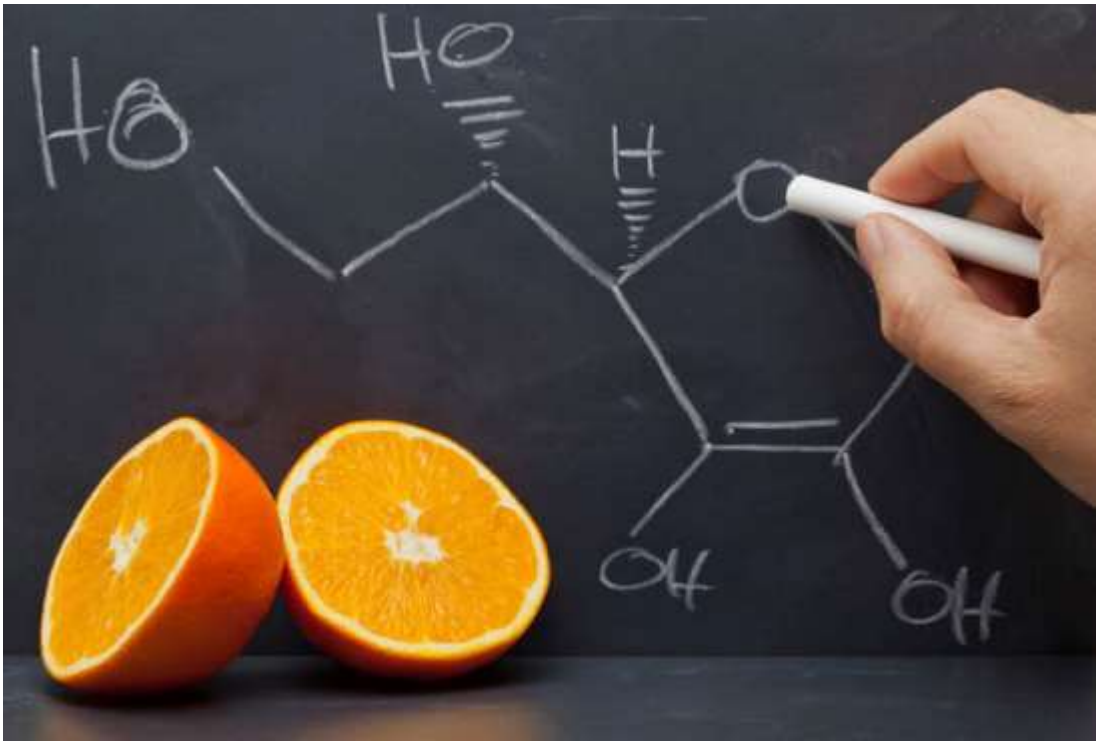
Duración de la guía: 48 horas.

2. PRESENTACION

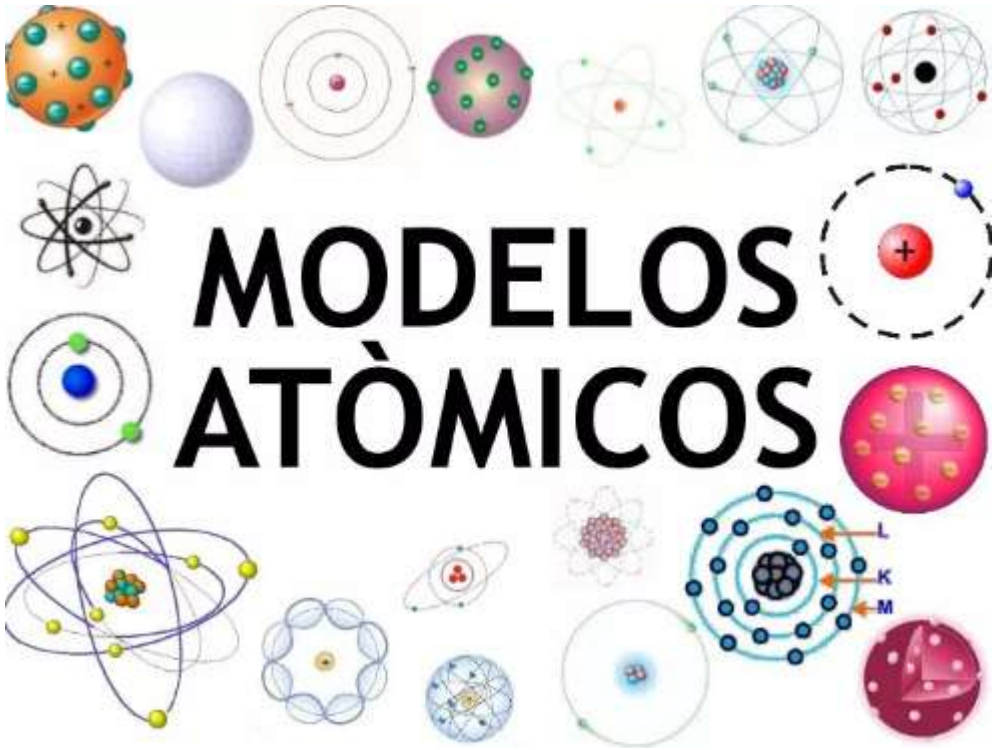
Bienvenido(a) al programa de formación Técnico de Cocina y a la ciencia química en su entorno productivo y social.



Las temáticas propuestas en esta guía de aprendizaje aportan los saberes para el desarrollo de las competencias requeridas para el conocimiento de la materia, trasformación química en todo su contexto, siendo aplicado en la transformación de los alimentos desde el punto de vista nutricional, funcional y organoléptico, al tiempo que permite al aprendiz el descubrimiento del lenguaje técnico en inglés y los actuares éticos para su futuro desempeño en el mundo de la vida.



En ella se enfatizará las ciencias naturales de la rama de la química, en la transformación de la materia identificando sus leyes, fenómenos, teorías, nomenclatura de los elementos, mezclas de compuestos y la aplicación de la química de los alimentos teniendo en cuenta su contexto social y productivo en la elaboración de productos en la cultura de la cocina como símbolo de la gastronomía.



3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

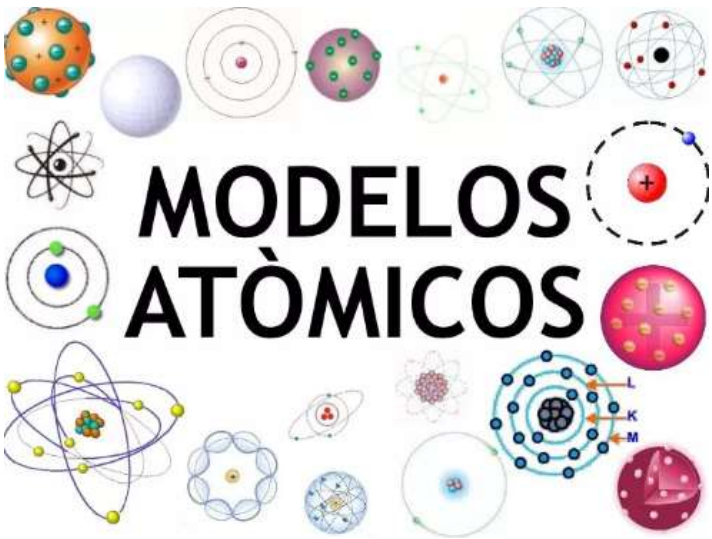
- Introducción y reflexión por parte del Instructor a la ciencia de la química realizando la primer actividad escrita denominada " Como Inicio yo" nombre en el cual el aprendiz dará su propia explicación a sus propios conocimientos que ha adquirido antes de ingresar a la formación, las definiciones que ellos describirán son:
  Que Es Química?
  Que es átomo?
  Que es Molécula?
  Que es Compuesto?
  Que es elemento?
  ¿Qué es Alimento?
  ¿Qué es Contaminación?
  ¿Qué es inocuidad?
  ¿Qué es Higiene?
  ¿Qué es limpieza?
  ¿Qué es Desinfección?

En esta actividad dando inicio se guardara estas definiciones y al final nuevamente se realizara la actividad con nombre “Como termino yo” dando las mismas definiciones.

- Reconocimiento de la química desde su historia, identificando sus fenómenos ocurridos desde los tiempos antiguos, pasando por los descubrimientos como el fuego, la piedra, rayos, elementos y el descubrimiento del átomo según Demócrito.

  La actividad que realizara el aprendiz, inicialmente realizará la lectura de la historia de la química para identificar sus acontecimientos en el tiempo hasta el descubrimiento del átomo según Demócrito.
  Luego desarrollara la actividad en la creación de la definición de la ciencia química y la descripción de la historia de la química por medio de un cuadro sinóptico, esta actividad estará publicada en la blackboard con la fecha de entrega para su calificación.

- Descripción del átomo y las moléculas según los modelos atómicos de los científicos de las épocas hasta el modelo actual en la clasificación del átomo como estructura de masa atómica con protones y electrones en su corteza, explicación orientada por el instructor por medio de video de modelos atómicos en youtube:
  https://www.youtube.com/watch?v=za-nxN1QCrk



La actividad que realizara el aprendiz será la interpretación de la explicación del instructor y el contenido del video “Modelos Atómicos”, realizando una descripción biográfica de los científicos como: Dalton, Thomson, Rutherford, Niels Bohr, Heisemberg, Plank entre otros,

realizar una demostración grafica e ilustrativa en maqueta de cada modelos por cada grupo y la descripción del modelo en la transformación del átomo.

- Descripción de la tabla periódica de sus elementos químicos, teniendo en cuenta sus características y su nomenclatura, el instructor realizara explicación en diapositivas de la descripción de la tabla periódica de forma práctica de algunos elementos comunes según su entorno y su aplicación en la alimentación y salud.
  Teniendo en cuenta la clasificación de los elementos se realizara la explicación del elemento en cuanto a su número atómico y numero másico, con el fin de establecer su distribución electrónica y sus niveles de energía, encontrando la razón por la cual los elementos se unen para formar compuestos que como ejemplo tenemos el agua como disolvente universal.



La actividad a desarrollar por el aprendiz, constara en escoger un elemento de su agrado y realizara la investigación teniendo en cuenta la información de la tabla periódica para determinar su número de protones, neutrones y electrones según su átono y la distribución electrónica en maqueta, realizando la descripción como exposición del elemento con sus propiedades funcionales, posible aplicación en los alimentos y efectos sobre la salud.

-

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Desarrollo de Cuestionario final para evidenciar apropiación de conocimiento de los diferentes temas relacionados a la normatividad sanitaria y procesos.
- Diligenciar registro de limpieza y desinfección teniendo en cuenta las sustancias químicas utilizadas en el proceso y según la tabla de preparación de sustancias químicas.
- Realizar procedimiento estándar de operación para cada equipo y áreas de proceso según plan de saneamiento implementado en el Sena Comercio y Servicios.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Desempeño**	Alimentos y Clasificación limpieza y desinfección ejecuta los protocolos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios cumpliendo el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente aplica las sustancias de higienización para el procesamiento de alimentos según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	Material de lectura Normatividad Sanitaria Vigente. Material didáctico Plan de Saneamiento Elaboración de Formatos de Control Trabajos escritos Fichas técnicas productos sustancias químicas para programa de limpieza y desinfección, control de

Evidencias de Producto:	acata las normas de seguridad e higiene personal garantizando la inocuidad de los productos terminados según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente presenta registros de las variables de proceso de acuerdo con los procedimientos de la empresa presenta reporte de áreas identificadas en las instalaciones, equipos y utensilios en mal estado que puedan generar contaminación de acuerdo con los procedimientos de la empresa dispone los residuos generados siguiendo el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente	plagas. POE para limpieza y desinfección Cuestionario final. Visita Planta de proceso Externa (licorera del Cauca)

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

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

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

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

b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;

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

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

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

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

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

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM. Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

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

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

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

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

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

AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

BIOTECNOLOGÍA MODERNA. Aplicación de técnicas *in vitro* de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u

orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EMBALAJE. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

EQUIPO. Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

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

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

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

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

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

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.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar,

importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Código Alimentario Argentino. Disponible en www.anmat.gov.ar
- Disposición ANMAT Nº 2280/05. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Normativa/Normativa/Alimentos/Disposicion_ANMAT_2280-2005.pdf
- Manual de Procedimientos para el Retiro de Alimentos del Mercado- Autoridad Sanitaria. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual_Retiro_Autoridad_Sanitaria.pdf
- El Boletín del Inspector Bromatológico disponible en http://www.anmat.gov.ar/a1.htm
- Guía de Inspección- Procedimiento de Inspección en Locales de Expendio de Comidas Preparadas- Prevención de SUH. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Comunicados/e_coli/Guia_inspeccion_e_coli.pdf
- Recomendaciones para la correcta Manipulación de Alimentos en Locales que elaboran y venden comidas preparadas. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Comunicados/e_coli/locales.pdf

- Decreto 3075 de 23 diciembre de 1997
https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

- Resolución 2674 22 Julio de 2013
https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

- DECRETO 616 de 28 febrero de 2006
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 1500 de 4 mayo 2007
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 60 de 18 enero de 2002
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- DECRETO 475 de 10 marzo 1998
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf
- RESOLUCIÓN 5109 de 29 diciembre de 2005
  https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/.../2013/2674.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**IVAN DARIO SANCHEZ**	**INSTRUCTOR**	**GASTRONOMIA**	**12 MARZO 2018**

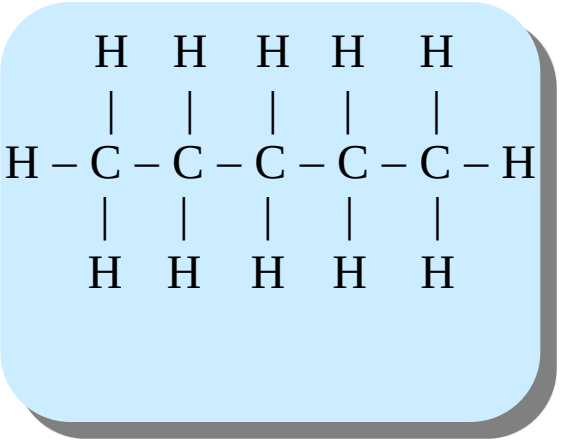
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

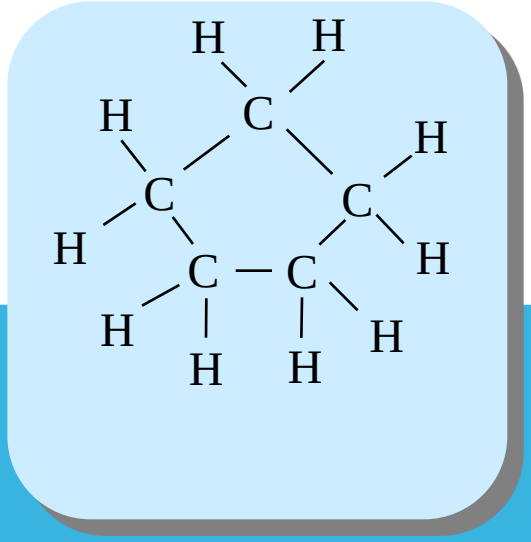
QUÍMICA ORGÁNICA

IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
INSTRUCTOR SENA

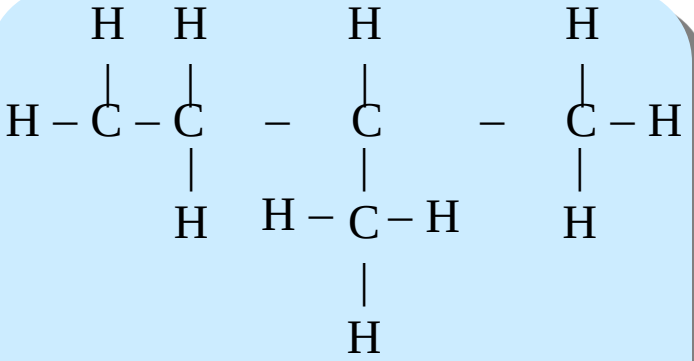
- **La química del carbono o química orgánica, estudia todas aquellas sustancias en cuyas moléculas toma parte el carbono**
- Los átomos de carbono, tienen mucha facilidad para unirse entre sí y formar cadenas muy variadas. Todos sus átomos forman siempre cuatro enlaces covalentes



Cadena abierta lineal

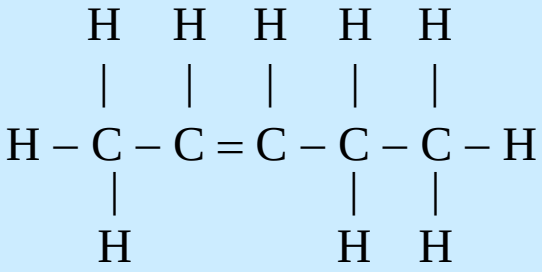


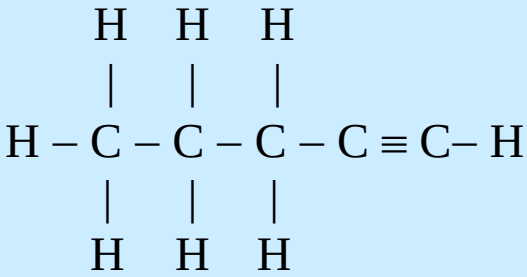
Cadena cerrada: ciclo



Cadena abierta ramificada

- Las fórmulas desarrolladas solo muestran como están unidos los átomos entre sí, pero sin reflejar la geometría real de las moléculas
- Las fórmulas semidesarrolladas solo especifican los enlaces entre átomos de carbono

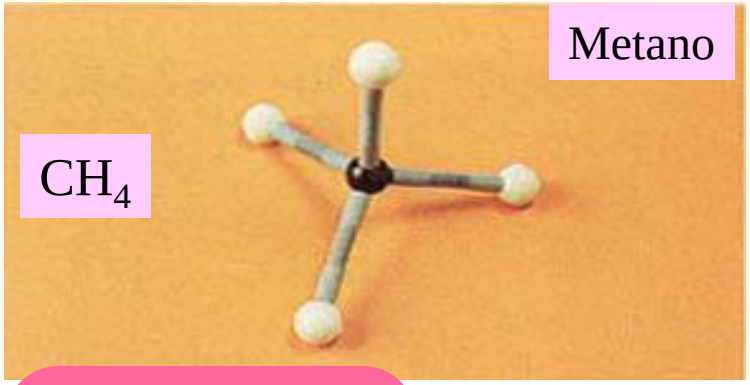


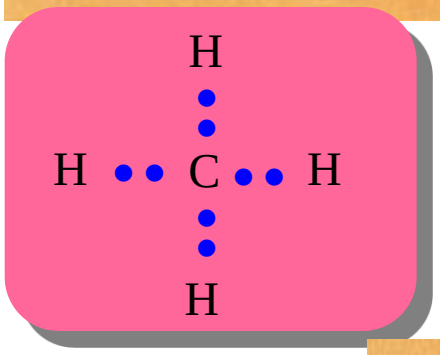


$CH_3 - CH = CH - CH_2 - CH_3$

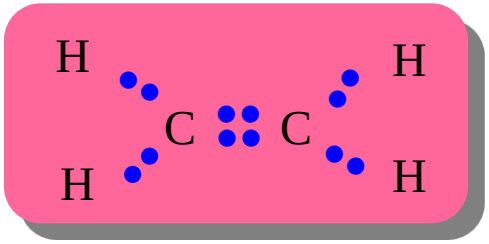
$CH_3 - CH_2 - CH_2 - C \equiv CH$

- La tetravalencia del carbono se debe a que posee 4 electrones en su última capa, de modo que formando 4 enlaces covalentes con otros átomos consigue completar su octeto

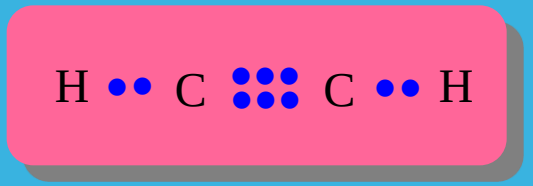






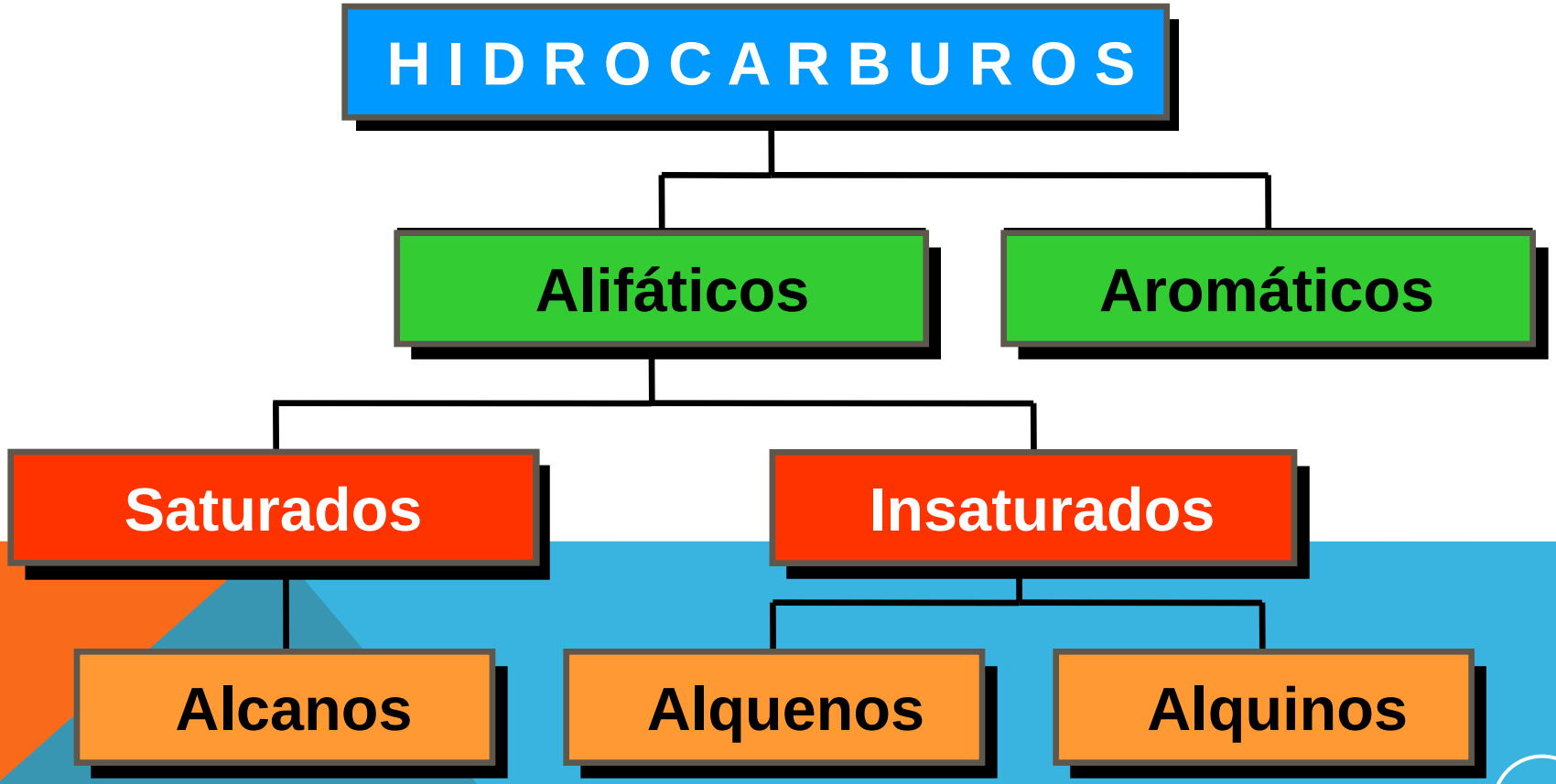






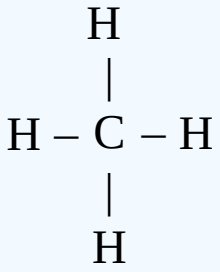
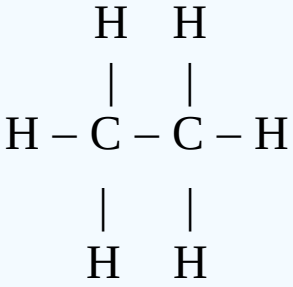
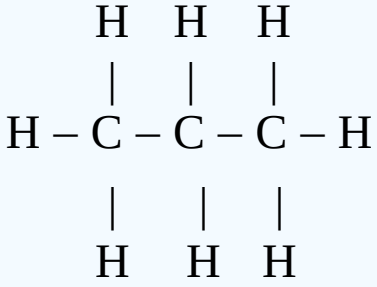
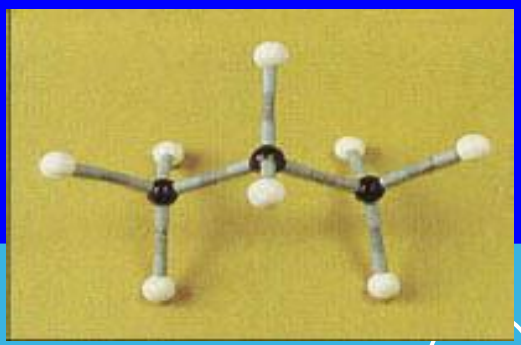
CLASIFICACIÓN DE LOS HIDROCARBUROS

- **Los hidrocarburos son los compuestos orgánicos más sencillos, y solo contienen átomos de carbono e hidrógeno**



HIDROCARBUROS SATURADOS O ALCANOS

- Son aquellos hidrocarburos en los que todos sus enlaces son sencillos

Nombre	Metano	Etano	Propano
Fórmula	CH_4	$CH_3 - CH_3$	$CH_3 - CH_2 - CH_3$
Fórmula desarrollada			
Modelo molecular			

NOMENCLATURA DE HIDROCARBUROS DE CADENA LINEAL

- Son aquellos que constan de un prefijo que indica el número de átomos de carbono, y de un sufijo que revela el tipo de hidrocarburo

- Los sufijos empleados para los alcanos, alquenos y alquinos son respectivamente, – ano, – eno, e – ino

P r e f i j o	Nº de átomos de C
Met –	1
Et –	2
Prop –	3
But –	4
Pent –	5
Hex –	6
Hept –	7
Oct –	8
Non –	9
Dec –	10
Undec –	11
Dodec –	12
Tridec –	13
Tetradec –	14
Eicos –	20
Triacont –	30

CH_4

metano

$CH_3 - CH_3$

etano

$CH_3 - CH_2 - CH_3$

propano

$CH_3 - CH_2 - CH_2 - CH_3$

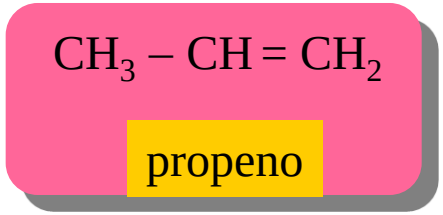
butano

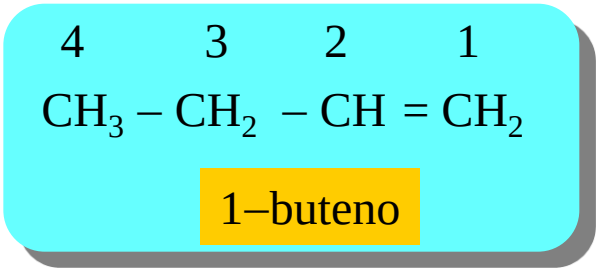
$CH_3 - (CH_2)_6 - CH_3$

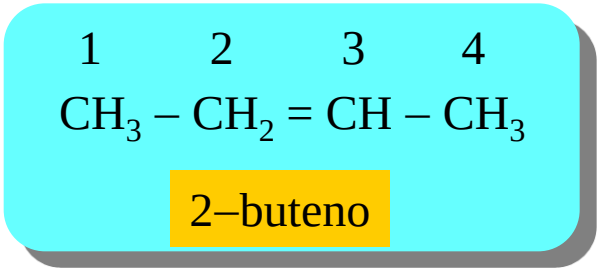
octano

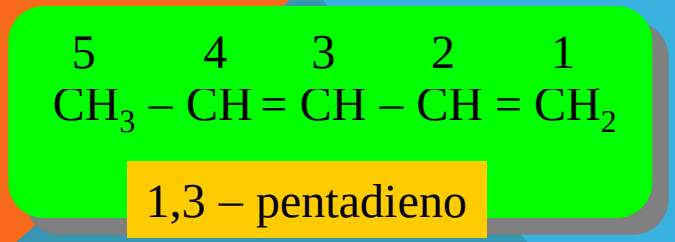
HIDROCARBUROS CON DOBLES ENLACES: ALQUENOS

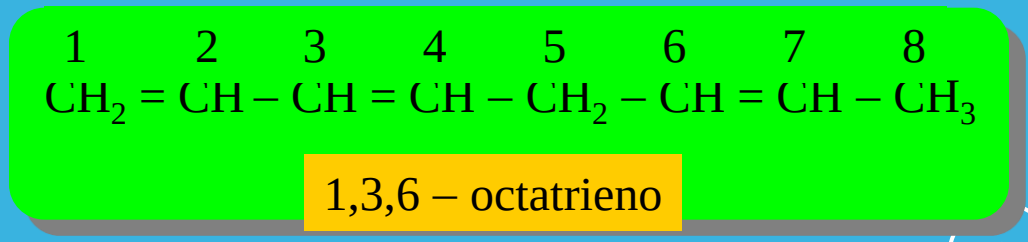
- La posición del doble enlace, se indica con un localizador, empezando a numerar la cadena por el extremo más próximo al doble enlace
- El localizador es el número correspondiente al primer carbono del doble enlace y se escribe delante del nombre separado por un guión
- Se nombran sustituyendo la terminación – ano, por – eno
- Si el alqueno tiene dos o más dobles enlaces, numeramos la cadena asignando a los dobles, los localizadores más bajos
- Se utilizan las terminaciones – dieno, – trieno











HIDROCARBUROS CON TRIPLES ENLACES: ALQUINOS

- La nomenclatura de los alquinos se rige por reglas análogas a las de los alquenos. Solo hay que cambiar el sufijo – eno, por – ino

$CH \equiv C - CH_2 - CH_3$

1–butino

$CH \equiv CH$

etino

1 2 3 4 5 6

$CH \equiv C - CH_2 - C \equiv C - CH_3$

1,4–hexadiino

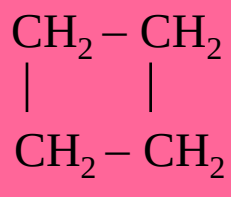
1 2 3 4 5 6

$CH \equiv C - C \equiv C - C \equiv CH$

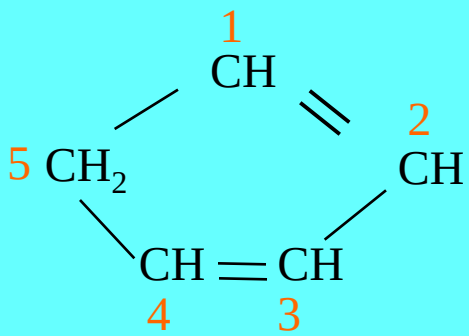
1,3,5–hexatriino

HIDROCARBUROS CÍCLICOS

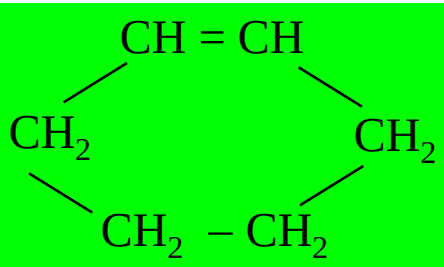
- También llamados hidrocarburos alicíclicos. Se nombran anteponiendo el prefijo ciclo– al nombre del hidrocarburo de cadena lineal de igual número de átomos de C



ciclobutano



1,3–ciclopentadieno



ciclohexeno

RADICALES DE LOS ALCANOS: ALQUILOS. RAMIFICACIONES DE CADENAS

- Si un alcano pierde un átomo de hidrógeno de un carbono terminal se origina un radical alquilo, cuyo nombre se obtienen sustituyendo la terminación – ano por – ilo

$CH_3 –$

metilo

$CH_3 – CH_2 – CH_2 –$

propilo

$CH_3 – CH_2 – CH_2 – CH_2 –$

butilo

$CH_3 – CH_2 –$

etilo

$–CH=CH_2$

vinil

ELECCIÓN DE CADENA PRINCIPAL

La cadena principal es la que incluye al grupo principal y a la mayor parte posible de grupos secundarios aunque no sea la más larga

Si no hay grupos funcionales o no influyen en la elección, se elige como cadena principal la más larga posible. A igualdad de longitud será la cadena principal la que posea más radicales.

Se numeran los carbonos de la cadena principal de modo que caigan los números más bajos posibles a los grupos funcionales (primero el principal) y los radicales.

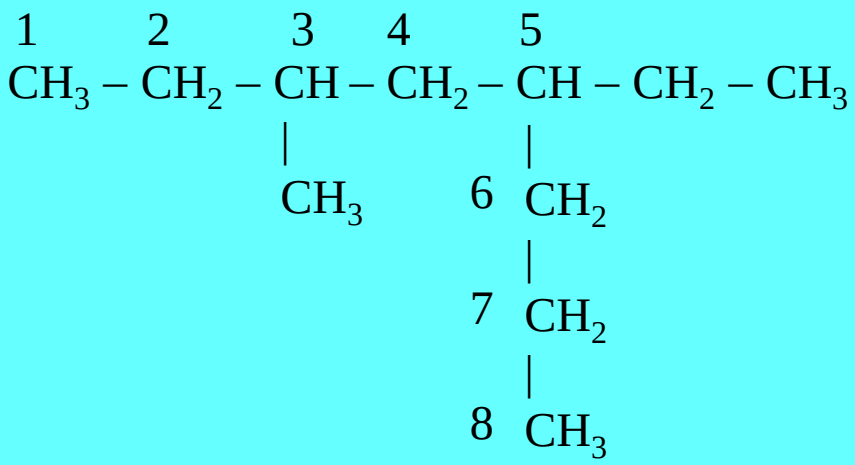
Se nombran los radicales por orden alfabético anteponien el localizador correspondiente. Si hay radicales repetidos se utilizan los prefijos di- tri- tetra- , **que no se tienen en cuenta para el orden alfabético.** Se añade el nombre del hidrocarburo correspondiente a la cadena principal

Se numera de manera que caigan los localizadores más bajos posibles a los dobles enlaces. Si hay dobles y triples enlaces tienen preferencia los dobles enlaces sobre los triples enlaces.

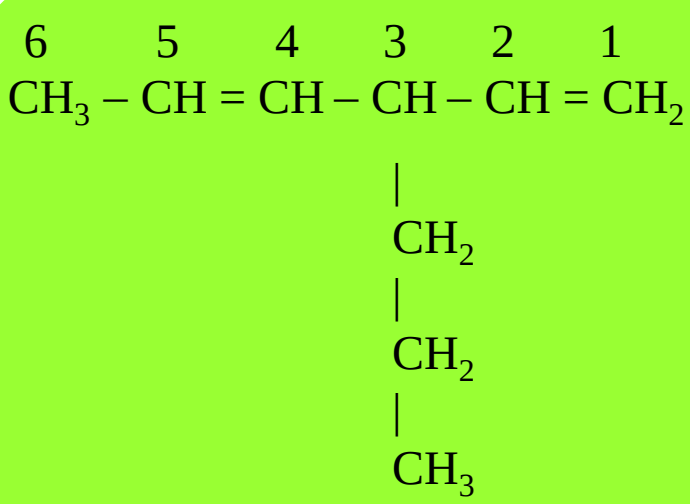
Se acaba con la terminación característica del grupo principal si lo hay.

HIDROCARBUROS DE CADENA RAMIFICADA

- Se nombran primero las cadenas laterales alfabéticamente, como si fueran radicales pero sin la o final, y a continuación la cadena principal. Delante del nombre y separado por un guión, se escribe el localizador que indica a qué átomo de la cadena principal va unido

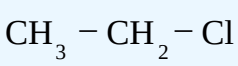
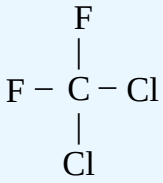
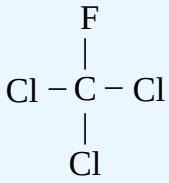
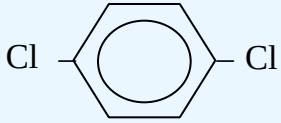
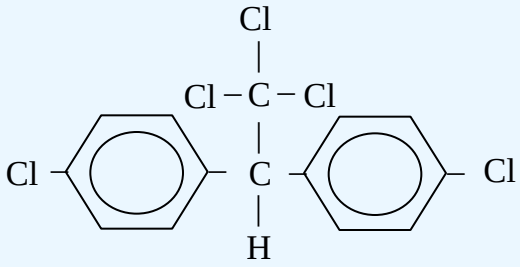


5–etil–3–metiloctano



3–propil–1,4–hexadieno

HIDROCARBUROS HALOGENADOS Y SUS USOS

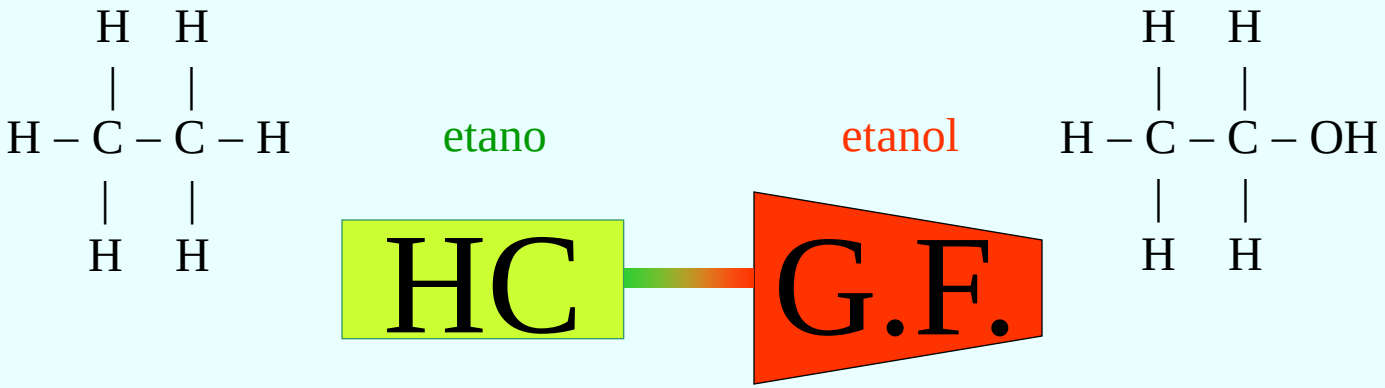
C O M P U E S T O	U S O S
 Cloroetano	Anestésico local. Su bajo punto de ebullición hace que se evapore rápidamente, enfriando las terminaciones nerviosas.
 diclorodifluormetano (freón 12)  triclorofluormetano (freón 11)	Los freones (nombre comercial) se usan como refrigerantes. No son inflamables ni tóxicos. Algunos se usan en extintores especiales contra el fuego
 p–diclorobenceno	Se usa ampliamente para repeler a las polillas
 DDT	Pesticida persistente. Se utilizó mucho como insecticida entre 1950 y 1970. Su uso está actualmente limitado debido a su toxicidad y a que no es biodegradable

CONCEPTO DE GRUPO FUNCIONAL

- **Un grupo funcional es un átomo o grupo de átomos presente en una molécula orgánica que determina las propiedades químicas de dicha molécula**

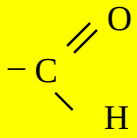
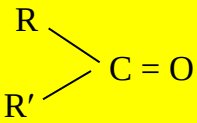
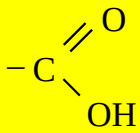
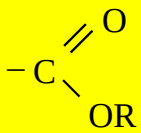
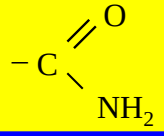
- Algunas moléculas poseen más de un grupo funcional diferente, otras tienen el mismo grupo funcional repetido varias veces

- El grupo funcional es el principal responsable de la reactividad química del compuesto, por eso todos los compuestos que poseen un mismo grupo funcional, muestran las mismas propiedades



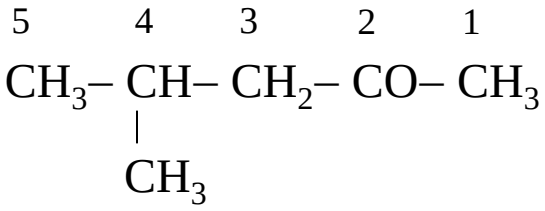
HC = esqueleto hidrocarbonado
G.F. = grupo funcional

PRINCIPALES GRUPOS FUNCIONALES

GRUPO FUNCIONAL	NOMBRE DE LA SERIE HOMÓLOGA	SUFIJO	PREFIJO (CUANDO NO ES GRUPO PRINCIPAL)
− OH	Alcoholes	– ol	hidroxi
− O −	Éteres	– éter	R–oxi
	Aldehidos	–al	formil
	Cetonas	–ona	oxo
	Ácidos carboxílicos	–oico	carboxi
	Ésteres	–oato de R	–
− NH_2	Aminas	-amina	amino
	Amidas	-amida	carbamoil

NOMENCLATURA DE COMPUESTOS ORGÁNICOS CON GRUPOS FUNCIONALES

- **El nombre de la cadena principal termina en un sufijo propio del grupo funcional**
- **A los criterios dados para elegir la cadena principal se antepone el de escoger aquella que contenga el grupo funcional**
- **Si hay más de un grupo funcional, el sufijo de la cadena principal es el correspondiente al grupo funcional principal, elegido según el orden de mayor a menor preferencia: ácido, éster. Amida, aldehido, cetona, alcohol, amina, éter**



4–metil–2–pentanona

ALCOHOLES

- Son compuestos orgánicos oxigenados, y sus moléculas contienen uno o más grupos hidroxilo, – OH
- El grupo – OH puede ocupar distintas lugares en la cadena, y en tal caso, se indica con un localizador, el carbono al que está unido
- Si el compuesto tiene dos, tres, etc., grupos – OH, se usan los prefijos diol, triol, ...

CH_3OH metanol

$CH_3 - CH_2OH$ etanol

$CH_3 - CH_2 - CH_2OH$ 1–propanol

$CH_3 - CHOH - CH_2OH$ 1,2–propanodiol

ÉTERES

- Son compuestos orgánicos en los que un átomo de oxígeno une dos radicales carbonados
- Se nombran (en la nomenclatura radicofuncional) por orden alfabético, los radicales unidos al – O –, seguidos de la palabra ÉTER

$CH_3 – O – CH_3$

dimetil éter

$CH_3 – CH_2 – O – CH_3$

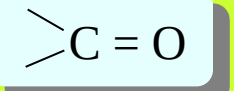
etilmetil éter

$CH_3 – CH_2 – O – CH_2 – CH_3$

dietil éter

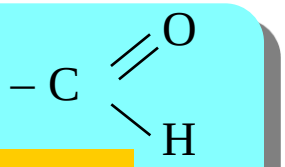
ALDEHÍDOS

- Son compuestos orgánicos que se caracterizan por tener el grupo funcional carbonilo

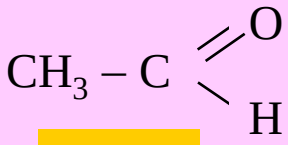


Aldehido ⇒ (**AL**cohol **DE**s**HI**drogena**DO**)

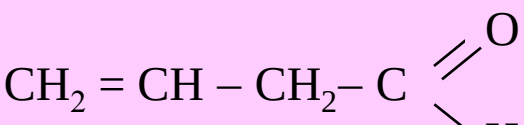
- En los aldehidos, dicho grupo es terminal (por ir situado al final de la cadena) o primario (por ir unido a un carbono primario)
- Se nombran añadiendo al nombre del hidrocarburo la terminación AL (grupo carbonilo en un extremo) o DIAL (grupo carbonilo en dos extremos)
- No es necesario añadir un localizador para el carbonilo



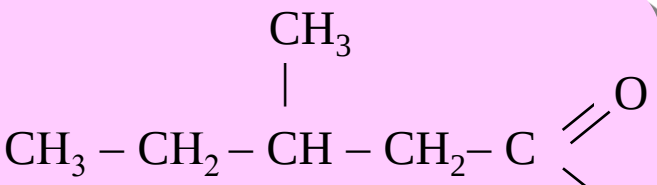
aldehido



etanal



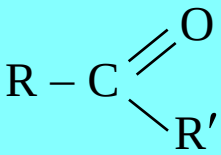
3 – butenal



3–metilpentanal

CETONAS

- Son compuestos orgánicos que se caracterizan por tener el grupo funcional carbonilo –CO– , ligado a dos carbonos (no es terminal)
- En la nomenclatura sustitutiva, se nombran a partir del hidrocarburo del que procede, añadiendo la terminación –ONA, –DIONA, etc., e indicando la presencia del grupo carbonilo (–CO–) asignando los localizadores más bajos posibles
- En la nomenclatura radicofuncional (menos utilizada), se nombran alfabéticamente, uno a continuación del otro, añadiendo al final la palabra CETONA



cetona

$CH_3 – CO – CH_2 – CO – CH_3$

2,4 – pentanodiona

$CH_3 – CO – CO – CH_3$

butanodiona

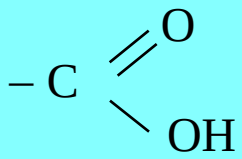
$CH_3 – CO – CH_3$

propanona

acetona

ÁCIDOS CARBOXÍLICOS

- Son compuestos orgánicos que se caracterizan por tener el grupo funcional carboxilo –COOH, ligado a un carbono terminal primario
- Se nombran sistemáticamente anteponiendo la palabra ÁCIDO, seguida del nombre del hidrocarburo del que procede terminado en –OICO. Será –DIOICO si el grupo carboxilo está en ambos carbonos terminales
- Se numeran a partir del grupo –COOH, y en caso de que hubiera dos, según las normas vigentes para las demás funciones o radicales presentes



Acido carboxílico

$CH_3 – CH_2 – CH_2 – COOH$

Ác. butanoico

HOOC – COOH

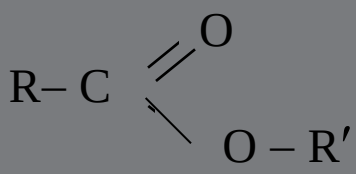
Ác. etanodioico

ÁCIDOS CARBOXÍLICOS COMUNES

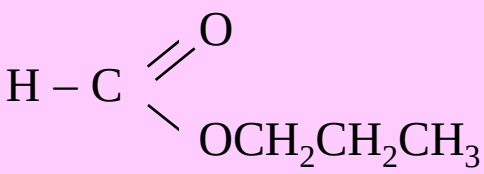
FÓRMULA	NOMBRE	Se encuentra en
$H - COOH$	Ac. metanoico o fórmico	Ortiga, hormiga
$CH_3 - COOH$	Ac. etanoico o acético	Vinagre
$CH_3 - (CH_2)_2 - COOH$	Ac. butanoico o butírico	Mantequilla rancia
$CH_3 - (CH_2)_3 - C\ OOH$	Ac. pentanoico o valeriánico	Raíz de la valeriana
$CH_3 - (CH_2)_4 - C\ OOH$	Ac. hexanoico o caproico	Cabras
$CH_3 - CHOH - COOH$	Ac. 2-hidroxipropanoico o láctico	Leche agria

ÉSTERES Y SALES

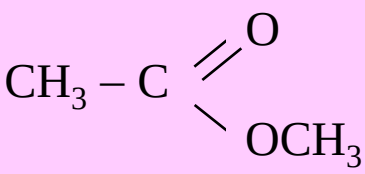
- Son compuestos orgánicos que se caracterizan por ser producto de la sustitución de los átomos de hidrógeno del grupo carboxilo por un elemento metálico (SALES) o por un radical carbonado (ÉSTERES)
- Se nombran sustituyendo la terminación –ICO del ácido, por –ATO seguida del nombre del radical alquílico R



Ésteres



Metanoato de propilo



Etanoato de metilo

ACTIVIDAD # 3

TENIENDO EN CUENTA LA INFORMACION DE LAS DIAPOSITIVAS AL TEMA DE QUIMICA ORGANICA COMO NOMENCLATURA DESARROLLAR:

- Según la nomenclatura orgánica nombre los grupos funcionales y cite un ejemplo de cada uno.
- Realice un menú completo incluyendo entrada, Plato fuerte y postre y determine en los alimentos que utiliza ,que compuestos orgánicos están presentes y que nombres recibe según su nomenclatura.

La actividad la pueden enviar antes del día jueves 16 de abril hasta las 11:59 H al correo idsanchez@misena.edu.co

Cuelquier inquietud se pueden comunicar al cel 3103214307

Queda programada par el día miércoles 8 de abril por plataforma Zoom a las 3 pm

Para resolver inquietudes

EXITOS

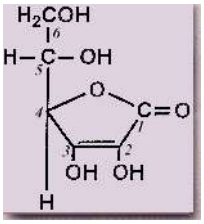
Tema 4 ficha 2027639

Química de los alimentos.



OBJETIVOS:

- Conocer la composición de las principales clases de alimentos.
- Conocer la naturaleza química de los macronutrientes (proteínas, hidratos de carbono y lípidos) y micronutrientes contenidos en los alimentos.
- Describir las reacciones químicas más significativas que pueden tener lugar durante el procesado de los alimentos
- Conocer las reacciones químicas específicas que tienen lugar en la elaboración y conservación de alimentos (reacción de Maillard, gelatinización del almidón, desnaturalización de las proteínas, oxidación e hidrólisis de lípidos y formación de puentes disulfuro)
- Ver ejemplos de estas reacciones químicas.



Vitamina C

Índice del tema

1 NUTRIENTES EN LOS ALIMENTOS 3
2 AGUA 3
2.1 Transición cristalina y a_w *4*
3 PROTEÍNAS, VALOR BIOLÓGICO, DESNATURALIZACIÓN 5
3.1 Valor nutritivo *7*
3.1.1 Aminoácidos esenciales 7
3.1.2 Valor biológico 8
3.2 Alimentos proteicos: *9*
3.3 Reacciónes químicas *10*
3.3.1 Desnaturalización 10
3.3.2 Hidrólisis química y enzimática 11
3.3.3 Reacciones con azúcares 11
3.3.4 Pirólisis y carbonización 12
4 LÍPIDOS 12
4.1 Grasas y sus derivados *12*
4.1.1 Valor nutritivo 13
4.1.2 Tipos de grasa y calidad 13
4.1.3 Alimentos fuentes de grasa 13
4.1.4 Reacciones químicas 14
4.1.5 Índices de calidad 15
4.2 Colesterol *15*
5 HIDRATOS DE CARBONO 16
5.1 Valor nutritivo *16*
5.2 Tipos de hidratos de carbono *17*
5.2.1 Azúcares simples 17
5.2.2 Polisacáridos y oligosacáridos 18
5.3 Alimentos fuentes de hidratos de carbono *20*
5.4 Reacciones químicas *20*
6 VITAMINAS 21
7 MINERALES 22
8 PIGMENTOS, SABOR Y AROMA 23

1 Nutrientes en los alimentos

Entenderemos agrupados en el término "**nutrientes**" cualquiera de las sustancias contenidas en los alimentos que pueden ser asimilados por el organismo (humano) para cumplir una función metabólica. Esta definición puede resultar un poco restrictitiva ya que componentes como la fibra alimentaria no son digeridos ni asimilados por el ser humano, pero cumplen una importante función durante la digestión.

Distinguiremos como **macronutrientes** a aquellas sustancias que constituyen la parte principal del alimento, entre las que se encuentra

- agua
- proteínas
- lípidos
- hidratos de carbono (incluyendo entre éstos a la fibra alimentaria)

Por otra parte existen otros compuestos que denominaremos **micronutrientes** que aparecen en pequeñas cantidades pero que son componentes esenciales para una alimentación humana adecuada. Entre los micronutrientes consideraremos también una clase particular de sustancia que pueden o no ser asimiladas, pero que tienen gran importancia porque transmiten a los alimentos color, olor y sabor, aunque su papel en el metabolismo sea prescindible o inexistente.

También es conveniente tener en cuenta que, además de nutrientes, también se habla de algunos componentes como **tóxicos** o **antinutrientes**. Por tóxico se debe entender cualquier sustancia que, una vez absorbida, es susceptible de provocar enfermedades o interferir en el metabolismo con consecuencias negativas para el organismo. Antinutriente es aquella sustancia que interfiere en la absorción o asimilación de un nutriente disminuyendo, por tanto, el valor nutritivo del alimento.

A continuación estudiamos cada uno de estos nutrientes, sus propiedades químicas y las reacciones más significativas que se pueden producir durante el procesado de los alimentos.

2 Agua

Además de ser un alimento es sí mismo, el agua es un componente principal (mayoritario) en la mayoría de los alimentos, llegando a formar el 90% en alimentos como leche, frutas y hortalizas, mermeladas etc., el 75% en carnes, pescado y quesos frescos y del 50% en quesos semicurados y curados, y embutidos, por ejemplo.

Existen alimentos con bajo o nulo contenido en agua. En algunos de ellos esta falta de agua es consecuencia de su naturaleza, como el azúcar (único alimento cristalino), los frutos secos o las legumbres. En otros algunos su falta de agua es consecuencia de un método de fabricación o conservación (algunos ahumados y salazones, sopas de sobre y todos los productos deshidratados destinados a su reconstitución).

El agua es una sustancia muy inerte y en los alimentos no presenta problemas de degradación. Los esfuerzos de conservación se reducen a evitar su cambio de fase o migración (que el alimento se seque o pierda la textura) y a manipular su **actividad**, para reducir la proliferación de microorganismos.

2.1 Transición cristalina y a_w

Sustancias como algunas proteínas e hidratos de carbono pueden encontrarse en un estado **cristalino** o en un estado **amorfo**. El que un alimento se encuentre en un estado u otro resulta de suma importancia ya que se produce una importante variación en sus propiedades mecánicas y, en consecuencia, en su textura.

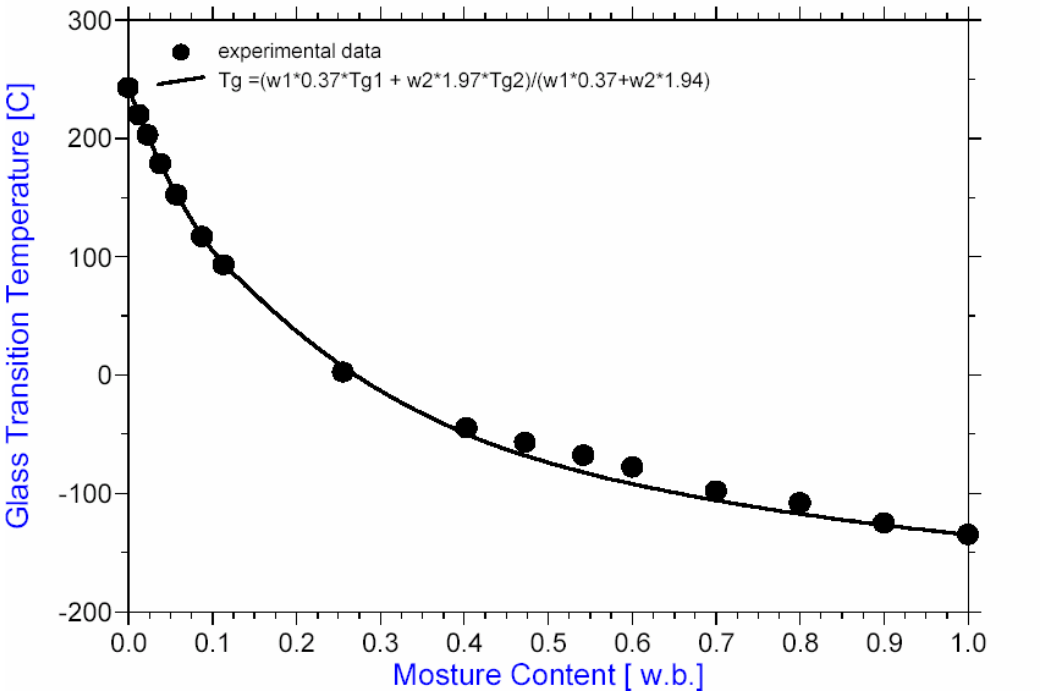
Por ejemplo, alimentos como **snacks** (patatas chips, doritos…etc.) y **copos de cereales** alternan ente el estado cristalino y el amorfo.

En el **estado cristalino** los alimentos tienen una estructura ordenada (cristalina) que les confiere rigidez y les permite mantener su estructura interna. Muchos alimentos crujientes están en el estado cristalino. El estado cristalino se alcanza y se mantiene a temperaturas bajas y humedades (contenido en agua) bajas.

En el estado **amorfo** los alimentos se vuelven deformables e incluso fluidos, lo que puede llevar a la destrucción del alimento si esta transición llega a ocurrir durante el proceso de fabricación.

La temperatura a la que un alimento pasa del estado amorfo al cristalino se denomina "temperatura de transición cristalina", T_C. Cuando la temperatura del alimento sube por encima de T_C éste pasa al estado amorfo volviéndose deformable y colapsable.

T_C depende del grado de humedad del alimento. Así, alimentos húmedos se vuelven amorfos a temperaturas bajas, mientras que los alimentos secos requieren temperaturas muy superiores. La siguiente figura muestra la dependencia entre T_C y la humedad de un alimento tipo formado por almidón y agua.



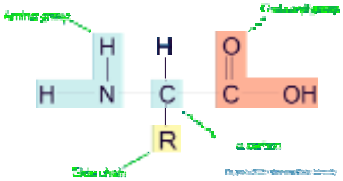
En muchos procesos de fabricación es muy importante controlar el grado de humedad antes del tratamiento térmico para impedir que se produzca la transición al estado amorfo al elevar la temperatura. Por ejemplo, un snack de maíz mientras está siendo cocido permanece cristalino hasta 150ºC sólo si la humedad está por debajo del 5%, lo cual es imprescindible para la fabricación de estos productos.

Por otra parte, los gusanitos ™ y las patatas fritas, de estructura cristalina a temperatura ambiente, se vuelven flexibles y dejan de ser crujientes al rato de abrir la bolsa porque absorben humedad del ambiente y sus almidones pasan al estado amorfo incluso a temperatura ambiente.

3 Proteínas, valor biológico, desnaturalización.

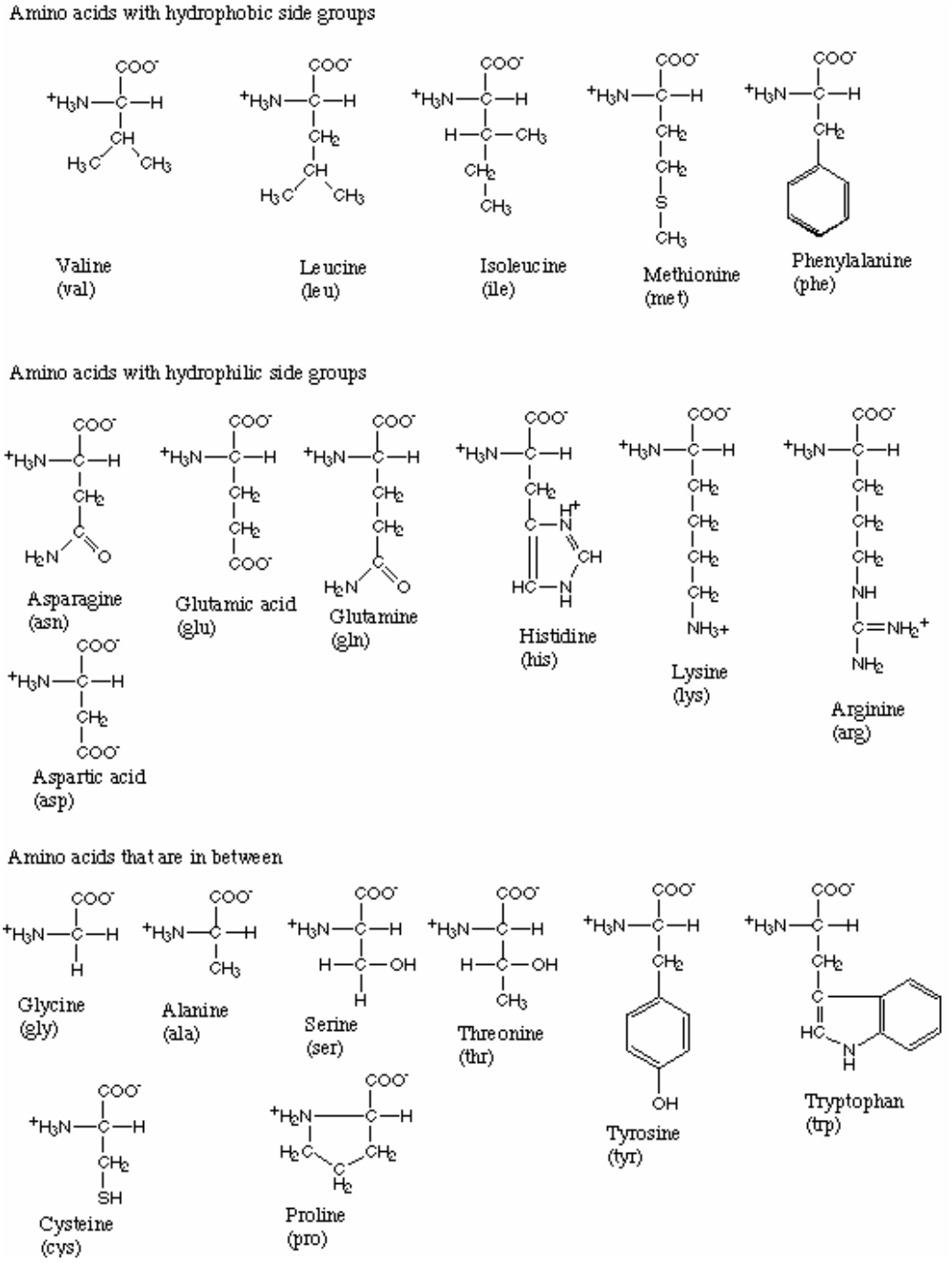


Las proteínas son un macronutriente cuya principal característica es ser **nitrogenado** al estar compuestas de largas cadenas de ácidos orgánicos aminados en el carbono contiguo al grupo carboxilo (posición alfa). Éstos ácidos aminados en el carbono más cercano al grupo carboxilo se conocen como aminoácidos.



Un aminoácido responde a la formula R-CNH2-COOH (ver dibujo al margen) donde R puede ser cualquier cadena carbonada. El aminoácido más sencillo es la “Glicina”, donde R=H (un átomo de hidrógeno). La glicina aparece profusamente en una proteína denominada “colágeno” (la gelatina).

Sin embargo no cualquier cadena R forma un aminoácido de interés alimentario. En general en los sistemas biológicos y en concreto en la alimentación humana hay 20 aminoácidos que son utilizados por el cuerpo humano y que son, por tanto los que deben contener los alimentos. Estos aminoácidos son:



TODAS las proteínas son cadenas lineales de estos aminoácidos.

Los aminoácidos pueden formar largas cadenas debido a que pueden unirse por un tipo de enlace característico denominado "enlace peptidico". Un enlace peptídico se produce cuando el grupo carboxilo (-COOH) de un aminoácido reacciona con el grupo amino ($-NH_2$) de otro, liberando 1 molécula de agua y formando un nuevo enlace covalente entre el carbono y en nitrógeno.

Las cadenas de aminoácidos pueden tener desde unos pocos aminoácidos hasta millones de ellos. Las cadenas de unos pocos aminoácidos hasta unos cientos se denominan "polipéptidos". Cadenas de pocos cientos hasta algunos miles, se denominan oligopéptidos.

Las cadenas de longitud superior se denominan proteínas. La diferencia con los oligopeptidos, más que en el tamaño, viene dada porque las proteínas tienen una ESTRUCTURA y CONFORMACIÓN ESPACIAL características, que vienen causadas por plegamientos de la cadena

de aminoácidos sobre sí misma. Esta estructura queda fijada por interacciones entre aminoácidos de la cadena, que pueden ser fuerzas de **Van der Vaals**, **puentes de hidrógeno** o por la formación de **puentes disulfuro**.

La estructura espacial de la proteína no tiene importancia respecto a su valor nutritivo, pero sí puede tenerlo respecto a las propiedades físicas y organolépticas del alimento.

Por ejemplo, el huevo se cuaja porque las proteínas pierden su estructura original compacta y replegada sobre sí mismas y se desenrollan formando una estructura tridimensional con otras proteínas. Otro ejemplo es la fabricación del pan, que requiere la formación de puentes disulfuro.



3.1 Valor nutritivo

La ingesta de proteínas resulta imprescindible para mantener la vida. Es importante que la ingesta de proteínas sea adecuada en cantidad y calidad para mantener la salud y el bienestar.

Respecto de la **cantidad** de proteínas, la ingesta de considerada normal se encuentra entre 0,8 y 1,5 g por kg de peso corporal y día, dependiendo de la edad y género del sujeto, pero se puede sobrevivir con cantidades menores. En casos especiales, están indicadas ingestas de hasta 2,5 g g^{-1} d^{-1}.

La **calidad** de las proteínas depende de su composición en aminoácidos. De los 20 necesarios, el cuerpo humano puede sintetizar 12. Si la ingesta de alguno de estos es deficitaria, el hígado humano es capaz de sintetizar una cantidad suplementaria para cubrir las necesidades del metabolismo. Sin embargo, hay 8 aminoácidos que no se pueden sintetizar en el cuerpo humano y que deben ser ingeridos con la dieta en las cantidades necesarias. A éstos se les denomina **aminoácidos esenciales**.

3.1.1 Aminoácidos esenciales

Son los siguientes

- Valina
- Leucina
- Isoleucina
- Fenilalanina
- Treonina
- Lisina
- Metionina
- Triptófano

Las cantidades que se deben ingerir están recogidas en el patrón FAO (recomendaciones originalmente recogidas en 1957 y revisadas en 1973, el valor puede ser revisado ante avances en los estudios nutricionales) que se muestra a continuación. Las cantidades necesarias de cada aminoácido esencial son proporcionales los requerimientos de proteína total y vienen expresados como porcentajes mínimos de contenido.

Pauta de referencia de aminoácidos de la FAO-OMS (1973)
y comparación con proteínas de otras fuentes.

Aminoácido	Patrón FAO 1973	Proteína de leche de vaca	Proteína de huevo
Leucina	7.0	9.9	9.0
Isoleucina	4.0	6.4	6.8
Valina	5.0	6.9	7.4
Lisina	5.5	7.8	6.3
Metionina+cisteína	3.5	3.3	5.4
Fenilalanina+tirosina	6.0	4.9	6.0
Treonina	4.0	4.6	5.0
Triptófano	1.0	1.4	1.7

(Por sus interacciones respectivas se consideran juntos metionina-cisteína y fenilalanina-tirosina)

(En alimentación infantil, se considera que la histidina es también aminoácido esencial la histidina)

La composición en aminoácidos determina el valor biológico.

3.1.2 Valor biológico

La calidad nutricional de una proteína se cuantifica por un número denominado **Valor Biológico**. Es conveniente usar un único número ya que de lo contrario habría que estar manejado siempre el contenido de los 8 aminoácidos esenciales.

El Valor Biológico es un número estandarizado, definido por convención y que expresa lo adecuada que es una proteína para el consumo humano. Una proteína con valor biológico elevado satisface las necesidades en aminoácidos esenciales con la ingesta mínima recomendada.

Para ello, la proteína ha de contener los aminoácidos esenciales en proporción adecuada a las necesidades del cuerpo humano. Es decir, una proteína es adecuada cuando no es deficitaria en ninguno de los aminoácidos esenciales.

Una proteína que carezca de algún aminoácido (o escasee, como la lisina en las legumbres) es menos deseable ya que para cubrir las necesidades del aminoácido esencial que más escasee, hay que consumir una cantidad más grande de proteína total. Esto es indeseable porque la proteína es cara y no se puede acumular en el cuerpo, dando nitrógeno de excreción que obliga al hígado y al riñón a trabajar más.

La calidad biológica se cuantifica utilizando un patrón al que se le da el valor 100. Hasta hace poco era el huevo. Luego se sustituyo por una proteína pautada de referencia. El valor biológico es el cociente (multiplicado por 100) entre los dos siguientes valores:

1. Cantidad de la proteína en cuestión necesario para satisfacer las necesidades del aminoácido esencial más escaso
2. Cantidad de proteína pautada que hace falta para cubrir las necesidades de ese mismo aminoácido

Es decir, una persona de 70 kg necesitaria un mínimo de 0,8 ·70=56 g de proteína al día. Si consume proteínas de VB=100, sus necesidades en aminoácidos esenciales están cubiertas. Si, por el contrario, la proteína tiene un VB=50, necesitará consumir el doble para cubrir sus necesidades.

Así, alimentos como la carne de vaca tienen un valor biológico de 74, la harina de trigo 52, el huevo 94 y algunos componentes de la leche (fracciones de albúmina que actualmente se separan por ultrafiltración y se venden como concentrados en polvo) hasta 140.

Operativamente, el VB se puede calcular por la formula:

$$VB = \frac{\%\,AA}{\%AP}$$

Donde %AA denota el contenido en aminoácido esencial más escaso de la proteína en cuestión, y %P es el contenido de ese mismo aminoácido en la proteína patrón.

Puesto que el valor biológico viene dado por el aminoácido más escaso, éste se puede mejorar mediante mezclas adecuadas de alimentos que se complementen.

Ejercicio: Evalúe el valor biológico de las proteínas de huevo y leche mostradas en la tabla anterior.

Ejercicio: Busque la composición de harinas de cereales y legumbres y evalúe el VB de sus proteínas. Recopile los datos de aminoácidos esenciales más escasos en cada uno de éstos productos.

Ejercicio: Con los datos anteriores pruebe a proponer mezclas de harinas que sean complementarias en los aminoácidos deficitarios y evalúe el valor biológico de las mezclas. Se dará cuenta de que la complementación por mezcla es una manera eficaz y asequible de obtener proteína barata y de elevado valor biológico.

3.2 Alimentos proteicos:

Entre los alimentos considerados proteicos, se encuentran los siguientes grupos

Carne y productos cárnicos

Son productos de contenido fundamentalmente proteicos, especialmente las carnes de ave y los cortes magros, aunque algunos derivados pueden tener un contenido en grasa superior al contenido proteico.

Leche y derivados: quesos y fermentados

Tienen un contenido significativo de proteínas aunque no siempre es el nutriente mayoritario. A diferencia de los cárnicos, los lácteos pueden tener un contenido significativo de azúcares. En algunos quesos muy grasos, el nutriente predominante es la grasa.

Semillas proteaginosas: cacahuete, soja, legumbres.

Se denominan así a un grupo de semillas que contienen un elevado contenido en proteínas, a diferencia de otras semillas como los cereales, con un contenido predominante de hidratos de carbono o de las oleaginosas, que tienden a acumular grasas, como las pipas de girasol.

Pescado

Es un alimento fundamentalmente proteico, especialmente los pescados "blancos". Algunos pescados pueden tener además un contenido graso de hasta el 30%. Los esqueletos y pieles de pescado son un fuente importante de la proteína fibrosa denominada "colágeno", que es un producto industrial de primera necesidad por ser la base de productos como colas y gelatinas y entrar en la composición de muchos alimentos preparados.

Huevos

Es un alimento muy rico en proteínas y además éstas son de un elevado valor biológico. La clara es prácticamente proteína pura, con trazas de azúcares. La yema también es fundamentalmente proteica, aunque tiene un contenido graso muy importante, siendo de destacar su elevado contenido en el lípido colesterol.

3.3 Reacciónes químicas

Las proteínas sufren ciertas reacciones químicas de importancia con vistas a su procesado y que deben ser tenidas en cuenta a la hora de modificar las condiciones del entorno (como pH, humedad o temperatura) ya que pueden provocar cambios indeseables irreversibles.

Por otra parte, algunos de estos cambios forman parte natural del cocinado y en algunos procesos pueden ser deseables.

Las principales reacciones son

3.3.1 Desnaturalización

Las proteínas se encuentran en los tejidos animales y vegetales con una conformación (forma y estructura espacial) muy específica, que les confiere sus propiedades (catalíticas, si sin enzimas, resistencia, solubilidad…etc).

Esta estructura es consecuencia, como se ha dicho, de un replegamiento muy específico de la cadena de aminoácido mantenido por interaciones entre aminoácidos que a veces son muy débiles: fuerzas de Van der Vaals, puentes de hidrógeno, o lábiles, como los enlaces disulfuro.

En condiciones agresivas, estas interacciones cesan. Por ejemplo, si se retira el agua, no puede haber puentes de hidrógeno. Los puentes disulfuro se rompen en condiciones reductoras. En cualquier caso, al aumentar la temperatura la agitación térmica se hace más intensa y las fuerzas intermoleculares no son suficientes para mantener la estructura.

En estos casos, la cadena de aminoácidos tiende a desplegarse de una forma arbitraria, perdiendo su estructura tridimensional y pasando a ser un conjunto de cadenas deshilachado. A menudo se establecen en estas condiciones interacciones intermoleculares que se observan como cambios dramáticos en las propiedades reológicas del alimento.

Los cambios que ocurren en todos los procesos de cocinado pueden ser atribuidos al menos en parte a la desnaturalización de proteínas.

Un **ejemplo** en el que la desnaturalización de proteína es crítica es en los procesos de pasteurización de derivados de huevo. El huevo pasteurizado (o sus derivados, como yema, claras o mezclas) ha de ser pasteurizado a temperaturas bajas, que no pueden superar los 62ºC. El control estricto de la temperatura en estos procesos es crítico.

3.3.2 Hidrólisis química y enzimática.

Las proteínas experimentan reacciones de la cadena que tienen lugar entre los enlaces peptídicos formados entre aminoácidos. Estas reacciones tienen lugar con la incorporación de una molécula de agua para repones el H- del grupo amino escindido y el –OH del grupo carbonilo. Por ello se denominan hidrólisis.

La hidrólisis puede ser una reacción indeseable o deseada, ya que puede estropear el alimento aunque, por otra parte, también sirven para fabricar alimentos especiales.

La hidrólisis es indeseable cuando estropea la calidad de los alimentos. Esto ocurre porque la rotura de las cadenas provoca cambios reológicos en los alimentos, incluso en su estado de agregación (la gelatina se licua en presencia de papaína, enzima proteolítica contenida en frutas tropicales, porque rompe las cadenas de colágeno).

La hidrólisis es el fundamento de fabricación de algunos alimentos, como hidrolizados de cereales, muy útiles en alimentos para niños o ancianos o en cualquier condición clínica en la que su fácil digestibilidad pueda ser útil

Estas reacciones pueden tener lugar de forma puramente química o pueden ocurrir por estar catalizadas por una enzima. La naturaleza de cada una es muy diferente.

La **Hidrólisis Química** tiene lugar cuando las condiciones ambientales favorecen la rutura del enlace peptídico. Esto suele ocurrir cuando se fijan valores extremos del pH, normalmente acompañados de alta temperatura, dando lugar a hidrólisis ácida o alcalina. Son métodos de hidrólisis que se pueden usar para obtener desde mezclas de polipéptidos de diversa longitud media, hasta aminoácidos, a partir de proteínas. Sin embargo, dadas las condiciones extremas en las que se verifican pueden tener lugar reacciones de degradación secundarias que no hacen de este método el más apto para la producción de alimentos.

La **Hidrólisis enzimática** está catalizada por enzímas y puede transcurrir en condiciones mucho más suaves de pH y temperatura. Las enzimas, además, tienen una mayor especificidad y pueden elegirse para atacar solo determinados sustratos y romper sólo determinados enlaces, por lo que es posible controlar con precisión el producto resultante.

La hidrólisis enzimática da productos uniformes, de composición conocida y de buena calidad.

Ejemplos de enzimas proteolíticas son la tripsina, muy activa e inespecífica, que se puede usar para obtener péptidos muy cortos o aminoácidos, o la papaína, que ha sido comercializada como ablandador de carne.

3.3.3 Reacciones con azúcares

Los grupos amino de algunos aminoácidos terminales pueden reaccionar de forma irreversible con los grupos carbonilo de algunos azúcares reductores (como la glucosa) dando compuestos que hacen perder la funcionalidad de la proteína al alterar su conformación o solubilidad.

Una de estas reacciones es el denominado “pardeamiento de Maillard”, que resulta en compuestos de un característico color marrón que entran en la composición de alimentos como la corteza del pan y el color dorado de otros productos horneados. Por el contrario, es indeseable en productos como la leche, que puede pardearse durante la esterilización térmica si el proceso no es adecuado.

La reacción de Maillard se describe en la sección de hidratos de carbono.

3.3.4 Pirólisis y carbonización

Son enérgicas reacciones de degradación de las proteínas causadas por temperaturas muy elevadas y que son, en general, indeseables por producir intermedios radicalarios y sustancias potencialmente cancerígenas, como los benzopirenos.

Las reacciones de pirolisis conllevan la rotura de las cadenas carbonadas de los aminoácidos, y no solo de los enlaces peptídicos. En la carbonización ocurren además deshidrataciones y perdida de volátiles que redicen la parte carbonizada del alimento a una sustancia de composición indefinida y reducido valor nutritivo.

Por otra parte, también forman parte de algunas técnicas de cocinado como el asado a la plancha, a la parrilla o en barbacoas, siendo estos productos de la degradación una parte importante del sabor y del olor típico de estos productos.

4 Lípidos

Los lípidos son una familia muy amplia de sustancias que incluye compuestos de muy diversa naturaleza. Tienen en común que se disuelven en disolventes relativamente apolares, y esto es lo que los diferencia de proteínas e hidratos de carbono a la hora de clasificarlos.

En este tema nos vamos a ceñir a los lípidos que desempeñan el papel de macronutrientes, que son las **grasas**, así como algunos de sus derivados inmediatos. Veremos también brevemente el colesterol, por la importancia que tiene el la formulación de nuevos alimentos. En un apartado posterior, veremos algunas sustancias de naturaleza lipídica que no son estrictamente nutrientes pero tienen gran importancia en la calidad organoléptica de los alimentos, como son pigmentos y aromas.

4.1 Grasas y sus derivados

Químicamente, las grasas son esteres del ácidos grasos con el trialcohol glicerina o glicerol (trihidroxipropano). Por ello se les denomina genéricamente triacilgliceroles o triacilglicéridos. En algunas grasas modificadas el glicerol se encuentran esterificado sólo parcialmente, dando mono o digliceridos (mono o diacilgliceroles, para ser correctos). Estos productos artificiales tienen gran interes en la fabricación de alimentos ya que actúan como emulgentes, o modificadores de la textura.

Los **ácidos grasos** que forman parte de las grasas son ácidos orgánicos, que por lo tanto contienen el grupo carbonilo –COOH y una cadena carbonada lineal. Con raras excepciones, todos los ácidos grasos de origen natural contienen un número par de carbonos.

Los ácidos grasos contenidos en las grasas de interés alimentario pueden tener insaturaciones (dobles enlaces) en la cadena carbonada. Aunque el número más habitual de instauraciones es 1, hay ácidos grasos poliinsaturados con hasta 6 insaturaciones y algunos de éstos son muy importantes en la alimentación humana por ser nutrientes esenciales (que el organismo no puede sintetizar y han de ser ingeridos con la dieta). Las instauraciones nunca son conjugadas y de forma natural siempre tienen lugar en la forma isomérica cis (de hecho, las grasas trans han sido clasificadas a menudo como indeseables).

Los ácidos grasos se nombran escribiendo el número de carbonos seguido de dos puntos y el número de instauraciones que tiene. Además, los ácidos grasos más habituales tienen un nombre común clásico. Por ejemplo, el ácido característico del aceite de oliva tiene 18 carbonos y 1 insaturación, por tanto, se denomina 18:1. Es conocido clásicamente como ácido **oleico**.

Cuando es necesario indicar la posición de las instauraciones, se hace indicando el número de carbonos que distan desde el último carbono de la cadena, el más lejano del grupo carboxilo (por eso se denomina carbono ω). Para ello se escribe la letra omega seguida del número de carbonos que

separan a la instauración del carbono distal. Por ejemplo, el ácido de 20 carbonos con 5 insaturaciones que empiezan a 3 carbonos del átomo omega se denota 20:5ω3, y se denomina Eicosapentaenoico (EPA).

4.1.1 Valor nutritivo

Las grasas son los macronutrientes más energéticos por su estado de oxidación muy reducido. Son un importante vehículo (acompañamiento) de proteínas y dan a los alimentos sabor y olor.

Además, las grasas, especialmente las de origen marino contienen algunos ácidos grasos que el organismo humano no puede sintetizar con la suficiente rapidez como para cubrir sus necesidades. Estos se conocen como ácidos grasos esenciales y son el araquidónico y el eicosapentaenoico, fundamentalmente.

4.1.2 Tipos de grasa y calidad

Las principales diferencias entre las grasas aptas para ser empledas como alimento vienen dadas por la longitud y grado de insaturación de sus ácidos grasos constituyentes. Aunque las grasas se pueden clasificar de esta forma, resulta más conveniente decribirlas por el tipo de alimento del que proceden, ya que dentro de un mismo grupo de alimentos las grasas tienen características comunes.

Así las **grasas animales** están constituidas mayoritariamente por ácidos grasos saturados de 16 y 18 carbonos. Las grasas saturadas cristalizan más fácilmente y por ello son sólidas a temperatura ambiente. Grasas comerciales de este tipo son la mantequilla, la manteca de cerdo, sebo de vaca y las "pellas" o depósitos grasos que rodean las vísceras de algunos animales y que son muy apreciadas culinariamente.

La distribución de ácidos grasos en la grasa de un animal puede depender mucho de su alimentación.

Las **grasas vegetales** suelen tener más instauraciones aunque algunas son saturadas, como la del cacao, palmiste y copra de coco, por lo que aparecen de forma sólida.

Los aceites, como se suele denominar a las grasas líquidas, son de origen vegetal característico y se caracterizan por su insaturación. Aceites como el de oliva tienen una composición predominantemente en AG monoinsaturado 18:1 (oléico). Otros aceites tienen un mayor grado de insaturación, como el de algodón, girasol o lino, que contienen ácidos diinsaturados (linoleico) y triinsaturados (linolénico).

Los **aceites marinos** se caracterizan por tener un mayor grado de instauración, siendo habituales hasta 5 (eicosapentaenoico 20:5) y 6 (docosahexaenoico, 22:6) insaturaciones. Es de destacar que las instauraciones de estos aceites comienzan a 3 carbonos del extremo distal de la cadena, siendo por tanto el grupo de grasas denominadas ω3.

A estas grasas se les ha atribuido recientemente un papel destacado en la regulación de los niveles de colesterol y triacilglicéridos en el plasma humano, por lo que se les denomina "grasas saludables" y han sido introducidos en algunos alimentos, como leche o margarinas.

4.1.3 Alimentos fuentes de grasa.

Las grasas se encuentran muy ampliamente distribuidas en los alimentos en mayor o menor grado. Entre los alimentos más importantes de contenido graso por su cantidad o interés podemos citar los siguientes

Los **tejidos grasos animales**: contienen grasas mayoritariamente saturadas. Entre éstos se pueden mencionar el sebo de vaca la manteca de cerdo, las vísceras y las "pellas". Son importantes

por sus cualidades mecánicas (son sólidas muchas de ellas). El sebo de vaca es un importante producto industrial destinado a la fabricación de jabones, ácidos grasos y glicerina.

Los **lácteos** son también un grupo con importante contenido en grasa que es predominantemente saturada. Especialmente importante es el contenido en grasa de la mantequilla, seguida de la nata de alto contenido (heavy cream, nata para montar).

Las **semillas** (y frutos) **oleaginosas**: representan probablemente la fuente más abundante de materias grasas. Algunas grasas vegetales son saturadas, como los aceites de palma y palmaste, y otras además, de cadena corta, como el aceite de coco. Por otra parte, la mayoría de las oleaginosas contienen aceites de grados de instauración que varían entre 1 y 3, entre los que se puede resaltar el girasol, algodón, soja, colza y el lino. La conservación de los aceites poliinsaturados en complicada, ya que tienden a oxidarse y a polimerizarse. A menudo es necesario envasarlos en botella opaca, de pequeño volumen y se han de mantener refrigerados.

La hidrogenación catalítica eleva la saturación de estas grasas, estabilizándolas y solidificándolas, pero haciéndoles perder totalmente sus propiedades saludables..

Los **aceites marinos**: se caracterizan por su elevado grado de instauración y por la abundancia de ácidos ω3. La fuente más abundante de estos aceites son algunos tejidos provenientes de especies marinas, especialmente las vísceras (hígado de bacalao, halibut ... etc). También se pueden obtener en algunos casos de microorganismos.

4.1.4 Reacciones químicas.

Hidrólisis: Es la reacción más habitual. Conlleva la ruptura del enlace ester con el glicerol y la aparición de ácidos grasos libres que comunican mal sabor al producto y son irritantes y ligeramente tóxicos. El **refinado** de aceites tiene por objeto precisamente rebajar el contenido de estos ácidos grasos libres mediante un lavado con agua moderadamente alcalina.

La hidrólisis puede tener un origen meramente químico o estar producida por un mecanismo enzimático. Los tejidos animales y vegetales contienen **lipasas** que se pueden poner en contacto con las grasas tras la desorganización de los tejidos y producir hidrólisis. Si es el caso, las lipasas deben ser desactivadas térmicamente.

Saponificación

Es una reacción de hidrólisis química provocada por la adición de un cáustico como NaOH, KOH o alguna lejía, en el caso de jabones industriales. El resultado es la ruptura del enlace ester y la aparición de las sales alcalinas de los ácidos grasos mezcladas con la glicerina. El producto es el **jabón**.

La saponificación ha sido sustituida por la hidrólisis catalítica a alta temperatura.

Pirólisis: Es una destrucción térmica provocada por la alta temperatura. Implica la destrucción del enlace ester en primer lugar y procede con volatilización de ácidos grasos, oxidaciones diversas y y formación de acroleína por la degradación de la glicerina. Ocurre cuando se ve el aceite caliente desprendiendo un humo blanco y es muy perjudicial para la calidad del aceite con vistas a la fritura.

Oxidación, Peroxidación, polimerización: Los aceites insaturados pueden reaccionar con el oxígeno del aire con facilidad. Esta reacción es radicalaria y está promovida por la luz. Los peróxidos pueden ser intramoleculares, formando compuestos con típico sabor a “rancio”, o intermoleculares, lo que llega a dar lugar a una polimerización con formación de un gel que llega a endurecerse. Esta

reacción es típica de los "aceites secantes", como el de linaza, que tienen aplicación en la fabricación de barnices.

Hidrogenación catalítica

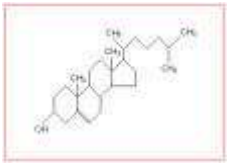
Las grasas insaturadas admiten la incorporación de H_2 en sus dobles enlaces en procesos catalíticos llevados a cabo en atmósfera de hidrógeno a alta temperatura. La hidrogenación estabiliza las grasas insaturadas rindiendo productos sólidos de baja instauración que son la base para la fabricación de margarinas. Los procesos de hidrogenación son incompletos y siempre dejan algunos dobles enlaces. Algunos de estos dobles enlaces residuales aparecen en posición trans, dando origen a unas sustancias que no ocurren en la naturaleza. Se ha sugerido que estas grasas trans podrían no metabolizarse correctamente y

4.1.5 Índices de calidad.

Los siguientes índices analíticos se emplean a menudo como parámetros de calidad o como un índice del estado de degradación de las grasas.

Índice	Calidad que mide	Concepto
Índice de iodo.	Insaturación.	g de I_2 absorbidos por 100 g de grasa.
Índice de refracción.	Insaturación.	Correlación con índice de iodo.
Índice de saponificación.	Proporción de grupos de éster por g de grasa, que depende de la longitud de los ácidos grasos.	mg de KOH necesarios para saponificar 1 g de grasa.
Índice de acetilo.	Grupos –OH libres, en los glicéridos.	Después de acetilar la grasa, mg de KOH necesarios para saponificar los grupos acetato de 1 g de grasa.
Índice de Reichert-Meissl.	Ácidos volátiles esterificados.	Después de saponificar las grasas con KOH y acidificar, se destilan los ácidos con vapor de agua y se valoran los ácidos volátiles destilados de 5 g de grasa.
Título.	Grado de saturación de los ácidos grasos.	Punto de fusión de la mezcla de ácidos grasos constituyentes.
Temperatura de formación de humos.	Calidad para la fritura.	Medida termométrica.
Temperatura de inflamación.	Calidad para la fritura.	Medida termométrica.
Índice de peróxido.	Grado de oxidación.	Reacción con $I^{\ominus}$ y valoración del iodo formado por g de grasa.

4.2 Colesterol



El colesterol es un lípido pero no una grasa, ya que no corresponda a la estructura de glicerol esterificado con ácidos grasos que hemos descrito.

El colesterol es una de las muchas moléculas con núcleo de ciclopentanoperhidrofenantreno que existen en el cuerpo humano y que tiene notables funciones biológicas, entre las que se cuentan

- Forma parte de las membranas celulares, regulando su flexibilidad
- Forma sales biliares

- Es la base de la que se derivan multitud de hormonas esteroide con intensos efectos biológicos.

El colesterol es imprescindible para el funcionamiento fisiológico del cuerpo humano pero no es un nutriente esencial ya que el hígado humano tiene la facultad de sintetizarlo en cantidades muy superiores a las necesarias.

El contenido en colesterol es importante porque su presencia excesiva en sangre (por encima de 240 mg / 100 mL) es una condición clínica anormal denominada hipercolesterolemia que constituye un problema de salud publica en el mundo occidental por causar enfermedades coronarias.

Los alimentos más ricos en colesterol, contraindicados especialmente en casos de hipercolesterolemia, son

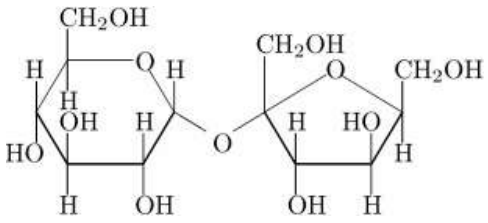
- Yema de huevo
- Sesos
- Vísceras en general.

El consumo de grasas saturadas hace aumentar el colesterol indirectamente.

El control del contenido en colesterol de los alimentos es cada vez más importante. Recientemente se comercializan alimentos funcionales que pueden bajar el colesterol al incorporar ácidos grasos ω3 y fitoesteroles.

5 Hidratos de carbono

Químicamente, los hidratos de carbono son polihidroxialdehidos o polihidroxicetonas que responden a la fórmula empírica $C(H_2O)n$. Hay que distinguir desde un principio entre los hidratos de carbono simples (azúcares, mono o disacáridos) y los complejos (polímeros de monosacáridos, como son los almidones, celulosa y el glucógeno)



La sacarosa, el "azúcar de mesa" es un disacárido formado por la unión de una molécula de glucosa y otra de fructosa.

5.1 Valor nutritivo

Tienen un papel fundamentalmente energético por su facilidad de metabolización. Carecen de cualquier papel estructural y están prácticamente ausentes de los tejidos animales.

No son compuestos esenciales ya que el organismo humano tiene la capacidad de sintetizar todos los azúcares y polisacáridos que necesita a partir de piruvato.

Sin embargo, dado que el organismo humano es incapaz convertir los ácidos grasos en azúcar que los aminoácidos producen muchos desechos al ser convertidos en hidratos de carbono, se entiende, que pese a que los hidratos de carbono no son compuestos esenciales en la dieta, en la práctica resulta **imprescindible** consumir una cantidad sustancial de éstos.

Actualmente está considerado que los hidratos de carbono deben ser la base energética de la alimentación. El cuerpo humano puede convertirlos en grasa.

En la práctica, los hidratos de carbono son usados en la industria agroalimentaria como material de relleno barato ya que se producen en el mundo en cantidades ingentes y a precios muy bajos.

5.2 Tipos de hidratos de carbono

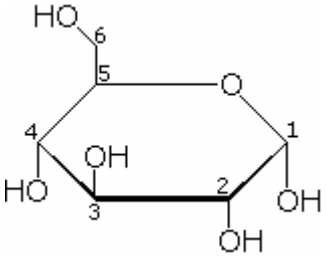
Aunque hay dos tipos básicos (polisacáridos y azúcares simples), conviene considerar un tercer y un cuarto grupo ya que incluiremos a la fibra alimentaria (otro polisacárido) y un grupo de compuestos que no son propiamente dicho hidratos de carbono pero se encuentran muy relacionados con estos, que son algunos alcoholes, como la glicerina, el etanol y algunos azúcares-alcohol que han alcanzado gran popularidad como edulcorantes en los últimos años.

5.2.1 Azúcares simples:

Fundamentalmente mono y disacáridos presentes de forma natural en alimentos como frutas, hortalizas, miel, azúcar refinado, raíces, leguminosas ...etc; y agregados en el proceso de fabricación de infinidad de productos manufacturados, como zumos, refrescos, salsas (tomate, mahonesa, catsup, ...), conservas, derivados lácteos, productos cárnicos, snacks, caramelos, pastelería y bollería, cereales de desayuno.

Los **monosacáridos** son azúcares que constan de una única molécula de polihidroxialdehido o de polihidroxicetona que puede tener de 3 a 7 carbonos (siendo las más comunes de 5 ó 6) y que da lugar a un gran número de isómeros ópticos de los que derivan los nombres de estos azúcares.

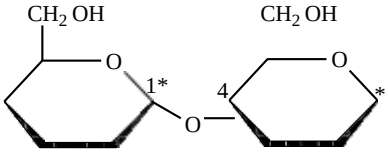
Aunque pueden ser moléculas lineales, aparecen siempre como en forma de anillos de 5 o 6 carbonos (furanosas y piranosas) ya que forman enlaces internos tipo hemiacetal o hemicetal. Por ejemplo, la glucosa aparece en forma natural en conformación de piranosa.



(El enlace hemiacetal introduce un nuevo centro de simetría, dando origen a dos anómeros, α y β).

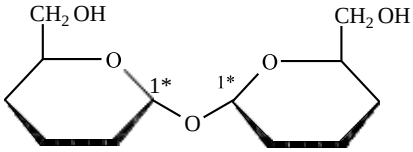
Los disacáridos son dímeros formados por dos moléculas de monosacáridos, iguales o diferentes, unidas mediante enlace glucosídico. Este enlace puede realizarse de dos formas distintas, como muestra la figura siguiente.

i)



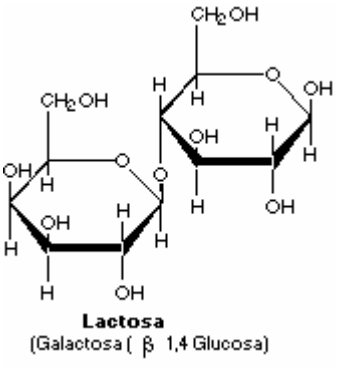
Enlace α(1,4)

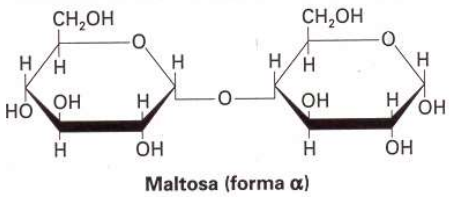
ii)



Enlace α(1,1)α

Los disacáridos más abundantes son la sacarosa, la lactosa, la maltosa, la isomaltosa y la celobiosa.



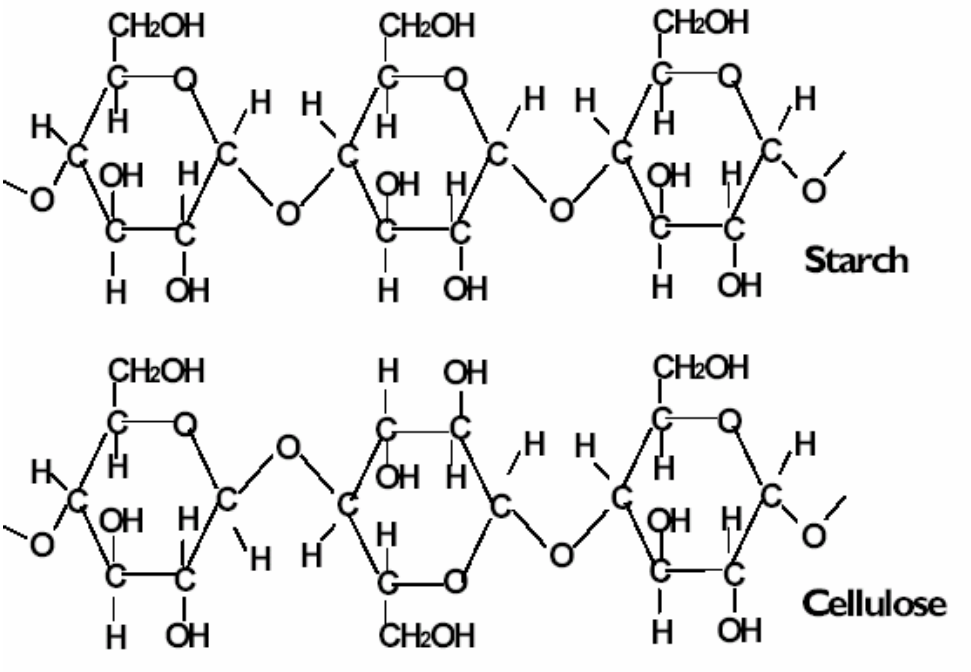


5.2.2 Polisacáridos y oligosacáridos:

Son glúcidos más complejos, auténticos polímeros de unidades de azúcares símples unidos formando largas cadenas. En los vegetales el polímero glucídico de interés alimentario es el **almidón**. También existe un polímero parecido en los tejidos animales, denominado **glucógeno**, aunque es de mucha menor importancia. También tiene especial relevancia alimentaria la fibra, que es otro polisacárido no digestible por el ser humano, denominado **celulosa**.

El almidón Es la principal reserva de hidratos de carbono que sintetizan las plantas y es también la principal fuente de glucosa para la alimentación de los animales. Está formado por una mezcla de dos polisacáridos, la amilosa (en un 20 %) y la amilopectina (en un 80 %). La amilosa es un polímero lineal de D-glucosa con uniones α-(1-4) glucosídicas, que le permite adoptar una disposición tridimensional de tipo helicoidal. Por su parte, la amilopectina está constituida por restos de D-glucosa unidos por enlace α-(1-4), pero presenta también ramificaciones cada 24-30 unidades de glucosa, mediante enlaces α-(1-6).

En la siguiente figura se muestra la estructura del almidón y de la celulosa.



El glucógeno es el polisacárido de reserva de glucosa en los animales y constituye el equivalente del almidón a las células vegetales. Se halla presente en todas las células aunque preferentemente se acumula en los músculos esqueléticos y especialmente en el hígado (10 % en peso) en cuyas células el glucógeno aparece en forma de grandes gránulos.

La celulosa La celulosa, componente estructural primario de las paredes de la células vegetales, es un polímero lineal de glucosa unido por enlaces ß-(1-4) glucosídicos . A diferencia de la amilosa (helicoidal y con uniones α), el enlace ß impide que la molécula se arrolle, de forma que las cadenas de celulosa pueden adoptan una conformación plenamente extendida. Los vertebrados no poseen enzimas capaces de hidrolizar el enlace ß-(1-4), sólo los herbívoros poseen microorganismos simbióticos con una enzima (celulasa) que permite hidrolizar los enlaces ß-(1-4) glucosídicos.

Alcoholes y azúcares alcohol: Salvo la glicerina procedente de la hidrólisis de las grasas, todos los demás compuestos de esta familia pueden ser considerados como un accidente (no entran de forma natural en la composición de los alimentos). Todas estas sustancias son moderadamente tóxicas e irritantes al tracto gastrointestinal y solo se incluyen en pequeña cantidad y cuando se busca algún fin concreto. Repasemos algunos ejemplos.

La **glicerina** es absorbible y asimilable, pero resulta irritante en dosis elevadas. Debido a su elevada viscosidad, propiedades osmóticas y solubilidad en agua es usada en la elaboración de concentrados y jarabes que son consumidos en pequeñas dosis.

El **etanol** es conocido desde tiempos inmemoriales por los efectos fisiológicos que provoca su conocida intoxicación. Es el producto del catabolismo anaerobio de una levadura y su presencia se justifica por la aplicación de un método de estabilización tal y como es la fermentación alcohólica. Además de en las conocidas bebidas, aparece en cantidades moderadas en panes y productos de bollería (hasta 0,5%).

El **sorbitol** es un azúcar-alcohol. Esto es un azúcar en el que el grupo aldehído o cetona ha sido reducido a hidroxilo. Algunos poseen un poder edulcorante varias veces superior al de la sacarosa, sin llegar al de otros edulcorantes como el ciclamato, la sacarina o la fenilalanina, por mencionar algunos. Sus ventajas es que nos es digerido por las bacterias de la cavidad bucal evitando el repunte ácido que se produce minutos después de la ingestión de azúcares simples. También tiene aplicación en productos bajos e calorías (mermeladas) ya que es necesario su uso en una cantidad sustancialmente menor. De hecho la cantidad diaria en la dieta debe mantenerse por debajo de 25 g en adultos, aunque muchas personas se ven afectadas por dosis mucho menores.

5.3 Alimentos fuentes de hidratos de carbono

Proceden de fuentes vegetales, de forma prácticamente exclusiva:

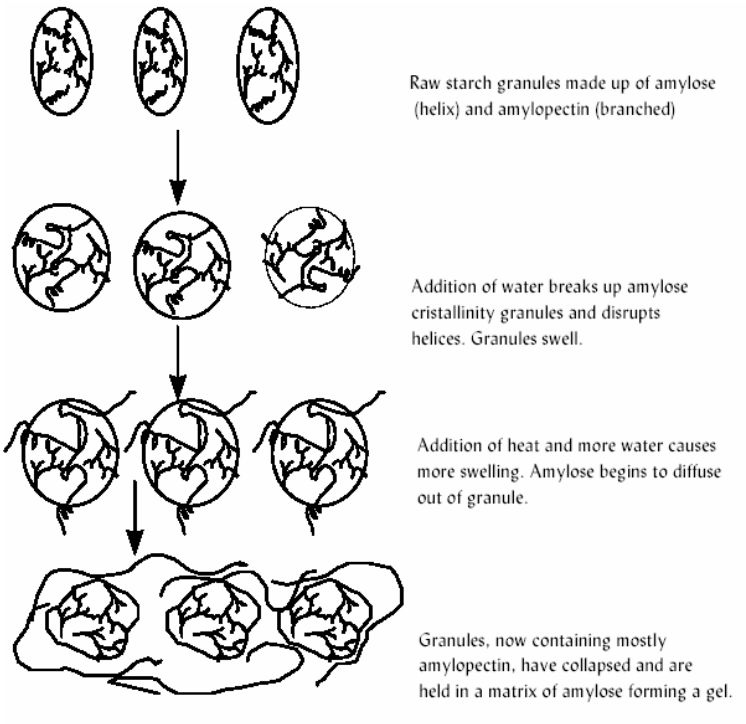
- Frutas, verduras hortalizas.
- Raíces y tubérculos (patata, zanahoria, cebollas,… etc). Es de resaltar la importancia de la remolacha azucarera.
- Cereales: Trigo, maíz, arroz, avena ... etc.
- Leguminosas

La **miel** es el único producto cuyo origen se podría considerar animal cuya composición es mayoritariamente gucídica.

5.4 Reacciones químicas

- La reacción de **Maillard**, descrita en el tema anterior, tiene lugar entre un grupo aldehído o cetona, proveniente de azúcares reductores, y grupos amino de aminoácidos o proteínas; los compuestos pigmentados insolubles que se producen se denominan melanoidinas, dándose también otros compuestos volátiles y solubles. Los azúcares reductores que pueden favorecer esta reacción en la corteza son las aldohexosas (glucosa) y los disacáridos (maltosa).
- **La Gelatinización** del almidón. importantísima reacción en el procesado de alimentos que ocurre en torno a los 70ºC por acción del calor con importantes consecuencias. La gelatinización es un proceso de hidratación que confiere un estado gelatinoso típico de coloides coagulados (gel). Esta hidratación se consigue mediante tratamiento térmico, a veces acompañado por presión y humedad. El almidon gelatinizado ha perdido su estructura cristalina, está desplegado y es asequible a la digestión.

La reacción de gelatinización se representa en la siguiente figura:



El resultado de la gelatinización es un gel de amilosa (la parte lineal) en el que están suspendidas las moléculas de amilopectina. En esta forma el almidón es mucho más digestible y las cadenas de polisacárido son mucho más accesibles al ataque de enzimas o sustancias químicas. El almidon está siempre gelificado en el momento de servir de alimento humano.

- Hidrólisis de oligo y polisacáridos: para dar productos de menor peso molecular hasta azúcares simples. Como medio de producción se llevan a cabo de forma fundamentalmente enzimática, por ser más específicas y dar un producto uniforme. Existen muchos "azúcares líquidos" en el mercado que son productos industriales muy importantes por ser ingredientes en muchos alimentos. Estos azúcares pueden provenir de la hidrólisis enzimática de almidones, como es el caso del **licor de maíz**.

6 Vitaminas

Las vitaminas son compuestos químicos de naturaleza diversa que resultan imprescindibles para la vida y deben ser ingeridos con la alimentación cuando el organismo no puede sintetizarlos.

Las vitaminas son nutrientes minoritarios, es decir, se ingieren en cantidades muy inferiores a los principios inmediatos. Las cantidades diarias necesarias son del orden de mg o µg, según la vitamina, esto es cantidades del orden de 10^{-5} a 10^{-7} veces las de los macronutrientes.

La necesidad de vitaminas depende del organismo. En el caso del ser humano, las vitaminas y dosis recomendadas se muestran a continuación.

CUADRO 2.1. Principales vitaminas.

Vitaminas	Nombre	Sinónimo	DDR	Proceso bioquímico
Hidrosolubles	Vitamina C	Ácido ascórbico	60 mg	Síntesis del colágeno
	Vitamina B_1	Tiamina-aneurina	1-1,5 mg	Cocarboxilasa
	Vitamina B_2	Riboflavina-lactoflavina	1,2-1,6 mg	Codeshidrogenasa
	Factor P.P.	Niacina Nicotinamida	15-20 mg	Transporte de H. deshidrogenasas
	Vitamina B_6	Piridoxina Piridoxal	2-2,3 mg	Metabolismo aminoácidos aminotransferasas
	Vitamina B_{12}	Cobalamina	2-3 µg	Transmetilación - Síntesis de ac. timidílico y DNA
	Ácido fólico	Folacina	400-800 µg	Transmetilación
Liposolubles	Vitamina A	Retinol	1-2,5 mg	Biosíntesis de cartílagos y hormonas sexuales. Fisiología de las mucosas y de la retina
	Vitamina D	Calciferol	5-10 µg	Regulación de la calcemia. Formación de los huesos
	Vitamina E	Tocoferol	10-20 mg	Captador de peróxidos
	Vitamina K	Fitoquinona	0,2-3 mg	Formación de protrombina. Coagulación de la sangre

Las deficiencias en el consumo de vitaminas se manifiestan como enfermedades carenciales con síntomas característicos que remiten con la administración de fuentes de la vitamina pertinente. Caso paradigmático lo constituye el escorbuto, que es además un indicador de la necesidad del consumo de alimentos frescos y de que éstos se encuentren adecuadamente conservados.

7 Minerales

Los minerales pueden ser considerados micronutrientes, al igual que las vitaminas, aunque algunos de ellos se ingieren en cantidades bastante superiores alas de las vitaminas. A diferencia de éstas los minerales no se consumen en el organismo (aunque si se excretan), y pueden reutilizarse de forma que ante una carencia el organismo puede hacer un uso más económico y mantener un estado de buena salud aún con un aporte reducido de estos nutrientes, o mostrar la deficiencia como síntomas menores.

Es, por tanto difícil, recomendar una ingesta en general, de forma que en la tabla siguiente se muestra una lista de la importancia de cada elemento mineral en la composición del cuerpo humano para un adulto promedio.

Elemento mineral	mg/Kg de peso corporal
Calcio (Ca)	12000-20000
Fósforo (P)	8000-12000
Potasio (K)	2200-2600
Azufre (S)	1400-1600
Sodio (Na)	1000-1400
Cloro (Cl)	1100-1200
Magnesio (Mg)	400-500
Hierro (Fe)	60-90
Fluor (F)	20-35
Cinc (Zn)	20-30
Silicio (Si)	15-17
Cobre (Cu)	1-2
Plomo (Pb)	1-2
Selenio (Se)	0,2-0,3
Manganeso (Mn)	0,2-0,3
Arsénico (As)	0,1-0,3
Iodo (I)	0,15-0,25
Estaño (Sn)	0,15-0,2
Vanadio (V)	0,15-0,2
Molibdeno (Mo)	0,1-0,15
Niquel (Ni)	0,07-0,15
Cromo (Cr)	0,015-0,07
Cobalto (Co)	0,015-0,02

Los déficits en la ingestión de minerales aparecen a veces como enfermedades carenciales, o trastornos estructurales (caries, huesos de cristal).

8 Pigmentos, sabor y aroma

Son componentes de los alimentos que aparecen en cantidades muy pequeñas pero que desempeñan un papel esencial en las sus características organolépticas. Un estudio exhaustivo requiere detenerse en cada tipo de alimento (frutas, hortalizas, carne...) y aun así no es exhaustivo. De hecho se desconoce la naturaleza de muchos de estos componentes minoritarios. En los apartados que siguen se pretende dar una idea de la naturaleza de estas sustancias y de su importancia.

Pigmentos:

Responsables del color de los alimentos, algunos han cobrado cada vez más importancia porque se les atribuyen unas acciones antioxidantes potencialmente beneficiosas, y en general protectoras del organismo. Ateniéndonos a la realidad, los pigmentos son responsables de que la yema del huevo sea amarilla, los pimientos verdes y los tomates rojos. Aunque la misión de los pigmentos pueda parecer superflua, resulta impensable para el consumidor comprar alimentos que defrauden sus expectativas sensoriales y el color es la primera que se percibe. Su preservación es, por tanto, imprescindible.

Aunque existen muchas clases de pigmentos, podemos considerar tres grandes grupos

Clorofilas: Color verde. Productos de degradación marrones. Frutas y hortalizas

Carotenoides: Familia amplia. Color naranja (beta caroteno, zanahorias), rojo (licopeno, tomate, astaxantina) amarillo.

Antocianósidos: Morado. Col lombarda, judías pintas

Ejemplos de algunas de estas sustancias se ven en la transparencia.

Sabor y aroma:

Los responsables de las sensaciones primarias del sabor son los componentes mayoritarios de los alimentos (proteínas, grasas y azúcares), la sal contenida o agregada a los alimentos, las sustancias ácidas y algunas sustancias diversas que confieren el sabor amargo. Estos sabores primarios se encuentran matizados por factores físicos como la temperatura y textura del alimento y, sobre todo, por compuestos volátiles percibidos por el olfato por vía retronasal. Estos compuestos confieren una sensación compleja de sabor-olor (en inglés se denomina "flavor") que es la que más fácilmente se pierde y que es la que proporciona las características distintivas entre productos análogos e incluso entre diferentes marcas del mismo producto.

La naturaleza de estas sustancias es muy diversa:

1. Los aromas frutales son en gran parte debidos a esteres orgánicos (piña: caproato de etilo, plátano: acetato de isoamilo).
2. Los de muchas especias son aldehidos de diversa complejidad (canela: aldehido cinámico, pimienta: eugenol, comino, cuminaldehido).
3. Los compuestos azufrados (muchos de ellos tioles) también son un importante agente en al caso de aliáceos, coles y espárragos.

En general, la actividad microbiana sobre alimentos curados y fermentados es una de las principales fuentes de estas sustancias que aparece a causa del metabolismo del microorganismo particular y del alimento sobre el que actúe. Ejemplos son los quesos madurados y, acaso, curados, vinos, jamón serrano, embutidos madurados, …etc.

ACTIVIDAD # 4

CUESTIONARIO A DESARROLLAR

Teniendo en cuenta la lectura y su profundización en el tema responder claramente las siguientes preguntas:

- ¿Qué entiende. por valor biológico de una proteína? ¿Cómo se relaciona el valor biológico con los aminoácidos esenciales? ¿Por qué una mezcla de proteínas puede resultar de un valor biológico superior cualquiera de las proteínas separadas? ¿En qué casos no es así?

- ¿Es lo mismo decir "lípido" que "grasa"? Cuales son los diferentes tipos de lípidos y grasas que pueden aparecer en un alimento? Clasifíquelos.

- Cuales son las principales reacciones de degradación que experimentan los lípidos.

- ¿Puede describir la naturaleza de algunos de los compuestos minoritarios responsables del sabor en alimentos característicos como frutas, especias y aliaceos? ¿Qué puede decir respecto de las sustancias que dan color al tomate, salmón o col lombarda?

- ¿Cuáles son los macronutientes o principios inmediatos? ¿Qué característica destacaría de cada uno de ellos?

- ¿Qué es un aminoácido esencial?

- ¿Qué entiende por desnaturalización de una proteína? ¿Qué importancia tiene la cristalización de sustancias como los hidratos de carbono?

- ¿Qué es la fibra alimentaria? ¿En que se parece y en que se diferencia del almidón? ¿Es un nutriente?

- ¿Qué diferencia a un azúcar simple de un polisacárido y de un oligosacárido?

- ¿Qué diferencia destacaría entre la glucosa y la fructosa? ¿Y entre la glucosa y la sacarosa?

- ¿Qué entiende por proteína patrón? ¿Cuál es el valor biológico de esta proteína? ¿Es posible un valor biológico superior a 100?

- ¿Es el agua un nutriente? ¿Qué entiende por "actividad del agua"?

Para darle aplicación al tema de la química de alimentos, desarrolle un menú completo y describa los alimentos que hacen parte y establezca su composición nutricional.

Esta actividad se debe enviar a más tardar el 25 de abril, recuerde que el envío de las actividades a tiempo hace que sus calificaciones sean oportunas y después no tengan contratiempos para su desarrollo su formación.

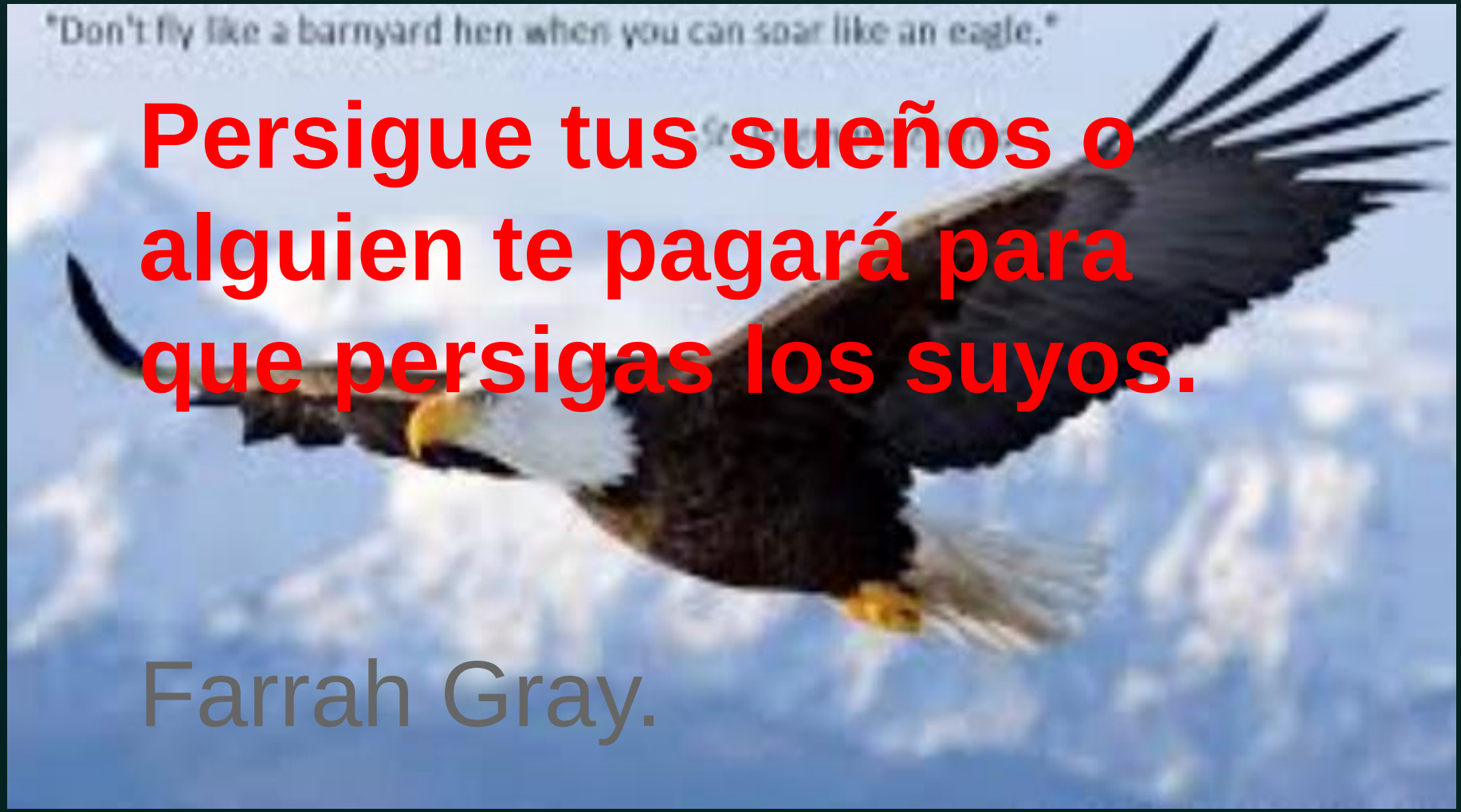
Éxitos

BIBLIOGRAFÍA

Primo Yúfera, E.; Química de los alimentos. Ed. Síntesis (1997).

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
Prof. Química de Alimentos
Esp. Gerencia de la Calidad



Persigue tus sueños o alguien te pagará para que persigas los suyos.

Farrah Gray.


ALIMENTO ??

ALIMENTO

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



▶ ALIMENTOS CONSTRUCTORES

Proteínas: Construcción de tejidos, hormonas,
Transporte O2, Enzimas. Inmunológicos.



▶ ALIMENTOS ENERGETICOS

Carbohidratos CHO, Grasas….



▶ ALIMENTOS REGULADORES

Vitaminas, Minerales y Agua
Liposolubles; D (calciferol),
E (tocoferol) K (naftokinona),
A (retinol)
Hidrosolubles: Complejo B y Vit. C
Minerales: Ca,P, Na, K, Fe, F…



NORMATIVIDAD ALIMENTARIA



RESOLUCIÓN 2674 /2013
DEFINICIONES

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

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

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

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

b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;

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

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

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:
a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

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

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

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

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

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

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

AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

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

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

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

2 – RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

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, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

2 RESOLUCIÓN 2674 / 2013

DEFINICIONES

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

GRACIAS

MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

Iván Darío Sánchez
Esp. Gerencia de la Calidad
Ing. Químico de Alimentos

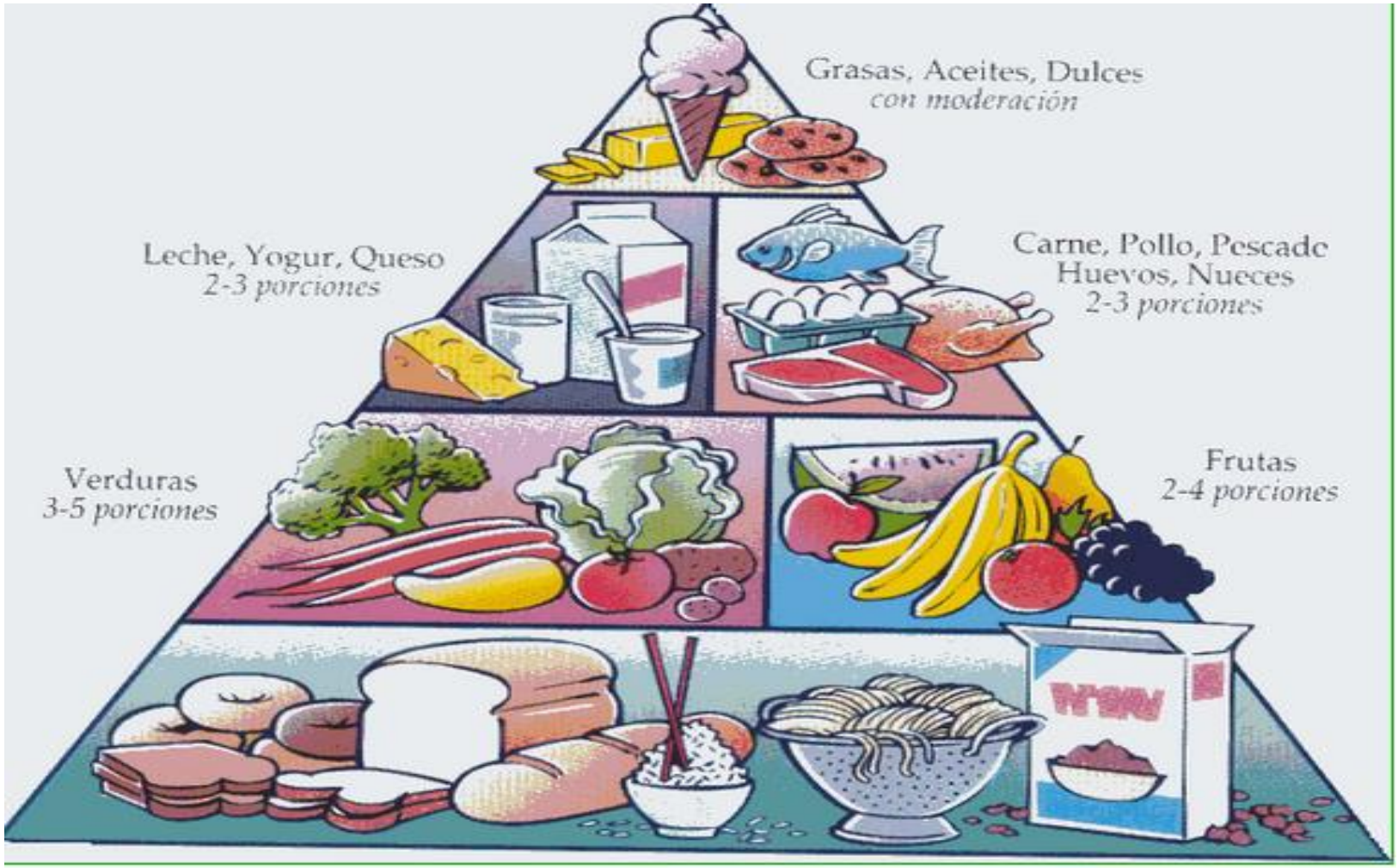
COMPETENCIA

- Conducir grupos en recorridos de caminatas cumpliendo el programa establecido. (Equivale a la norma NTSH 005 del MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

- Resultado de Aprendizaje

- **R.A:** 260201028-05: Coordinar la preparación de alimentos aplicando normas de manipulación de alimentos.

ALIMENTOS !!


Grasas, Aceites, Dulces
con moderación
Leche, Yogur, Queso
2-3 porciones
Carne, Pollo, Pescado
Huevos, Nueces
2-3 porciones
Verduras
3-5 porciones
Frutas
2-4 porciones

CONCEPTOS BASICOS DE ALIMENTOS EN EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ALIMENTO: PRODUCTO NATURAL O ARTIFICIAL, ELABORADO O NO, QUE AL CONSUMIRLO DA NUTRIENTES Y ENERGIA AL ORGANISMO PARA SU DESARROLLO FISICO Y MENTAL

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

PERECEDEROS: Leche, Carne, Frutas, Pescados.



SEMIPERECEDEROS: Pan, Galletas, Dulces.



NO PERECEDEROS: Enlatados, Azúcar, Harinas, Granos.



ALIMENTOS !!!

- **ALIMENTOS CONSTRUCTORES**
- Proteínas: Construcción de tejidos, hormonas,
- Transporte O2, Enzimas. Inmunológicos.



- **ALIMENTOS ENERGETICOS**
- Carbohidratos CHO, Grasas….



- **ALIMENTOS REGULADORES**
- **Vitaminas, Minerales y Agua**
- Liposolubles; D (calciferol), E (tocoferol) K (naftokinona), A (retinol)
- Hidrosolubles: Complejo B y Vit. C
- **Minerales:** Ca, Na, K, Fe, F…



CALORIAS !!!

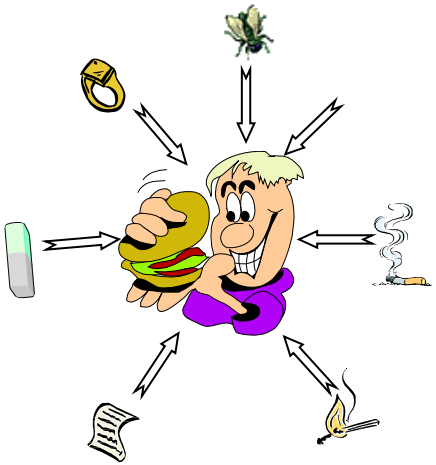
- Se define la caloría como la cantidad de energía calorífica necesaria para elevar la temperatura de un gramo de agua pura en 1 °C (desde 14,5 °C a 15,5 °C), a una presión normal de una atmósfera.

- **PROTEINAS** = 1gr = 4 Cal
- **CARBOHIDRATOS**= 1 gr = 4 Cal
- **GRASAS** = 1gr = 9 Cal
- **ALCOHOL** = 1 gr = 7 Cal.

CONTAMINACION DE ALIMENTOS

AGENTES CONTAMINANTES

FISICOS





QUIMICOS

MICROBIOLOGICOS



CONTAMINACION DE ALIMENTOS !!

- CONTAMINACION FISICA:
- Presencia de elementos extraños en el interior de los alimentos. Ej. vidrios, metales, polvo, fibras, pelos, etc.







CONTAMINACION QUIMICA !!

- Se produce por infiltración en los alimentos de plaguicidas (organofosforados), fertilizantes u otras sustancias similares, sustancias propias de los mantenimientos de los equipos (metales Pesados) y sustancias para labores de limpieza







CONTAMINACION BIOLOGICA !!

- Presencia de todo ser vivo deteriorando y ocasionando enfermedades y defectos.
  - **CLASIFICACION DE LOS MICROORGANISMOS:**

- **BACTERIAS**
- **HONGOS**
- **VIRUS**
- **PARASITOS**

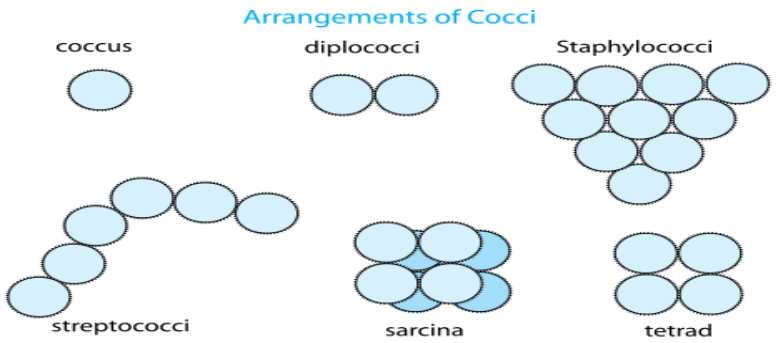




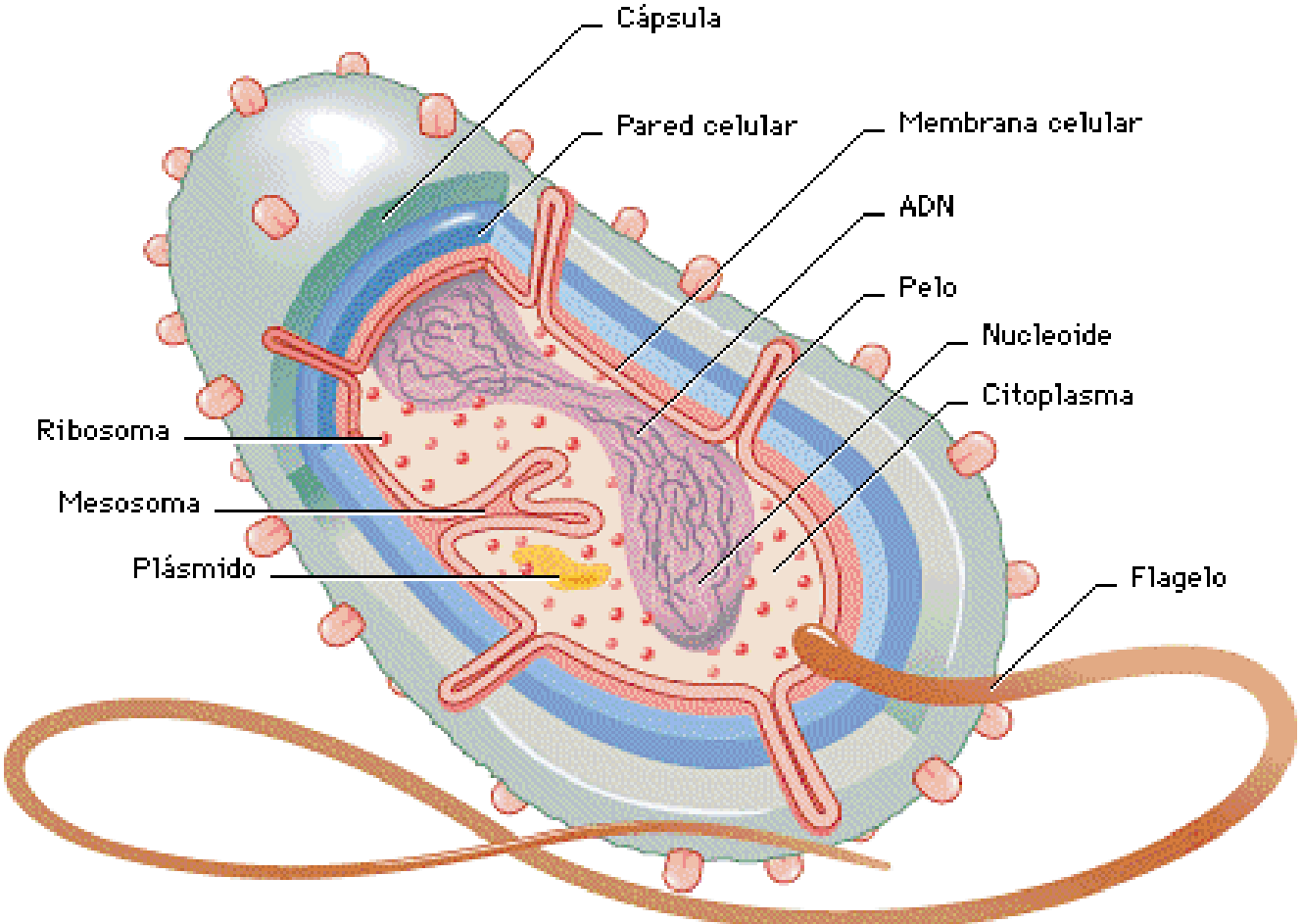


BACTERIAS !!

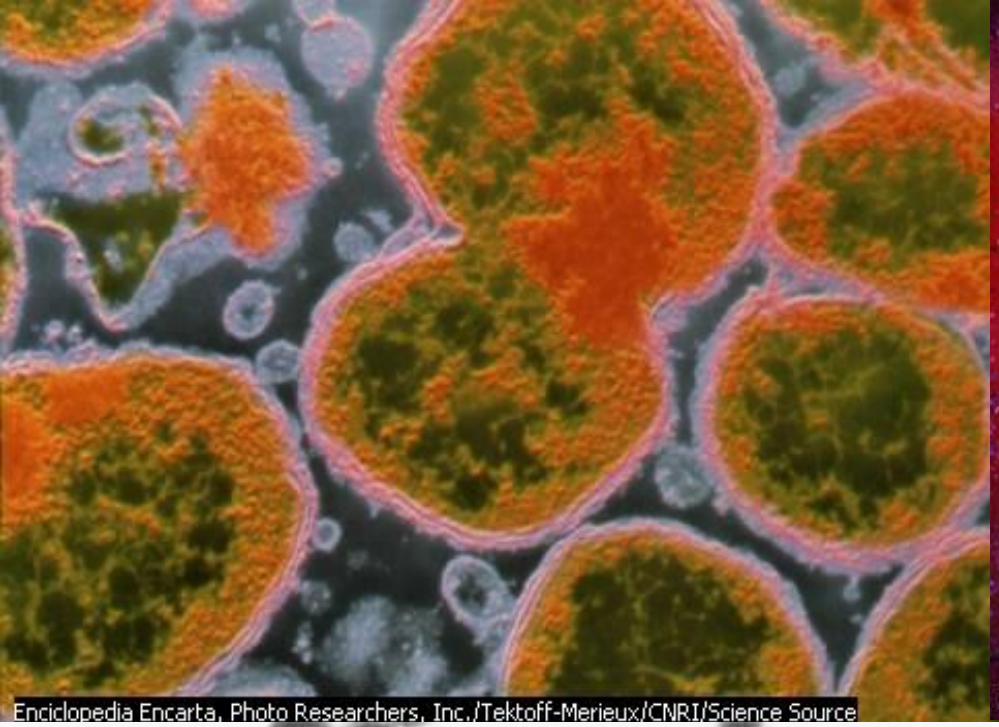
- Las bacterias son organismos unicelulares microscópicos, sin núcleo ni clorofila, que pueden presentarse desnudas o con una cápsula gelatinosa, aisladas o en grupos y que pueden tener cilios o flagelos.
- La bacteria es el más simple y abundante de los organismos y puede vivir en tierra, agua, materia orgánica o en plantas y animales.

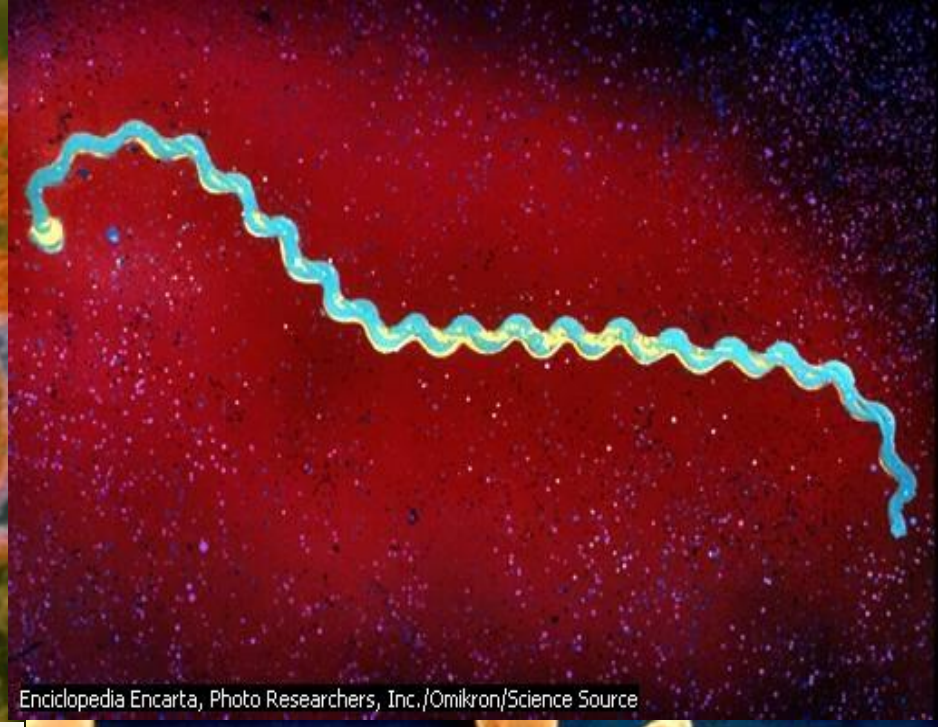


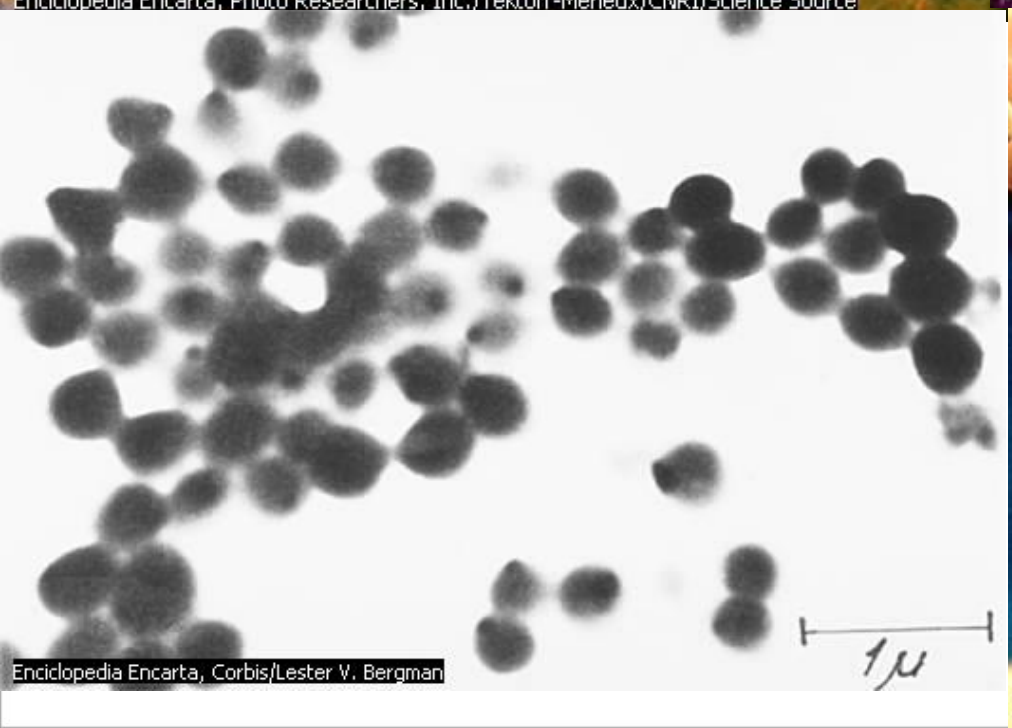
ESTRUCTURA DE UNA BACTERIA !!



Enciclopedia Encarta, © Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.


Enciclopedia Encarta, Photo Researchers, Inc./Tektoff-Merieux/CNRI/Science Source

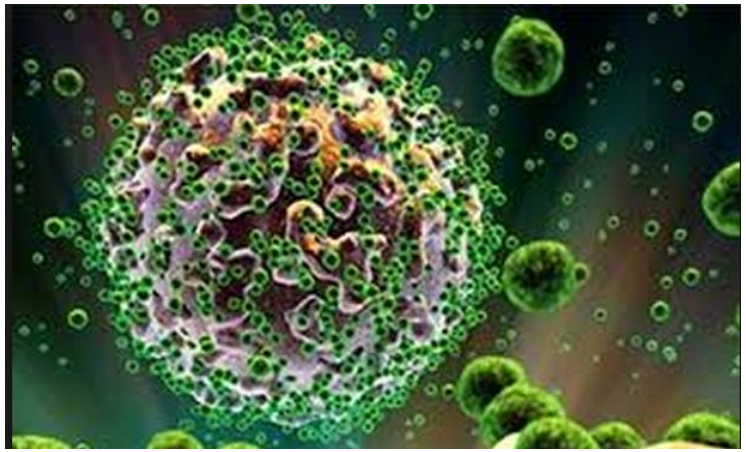

Enciclopedia Encarta, Photo Researchers, Inc./Omikron/Science Source


1μ
Enciclopedia Encarta, Corbis/Lester V. Bergman

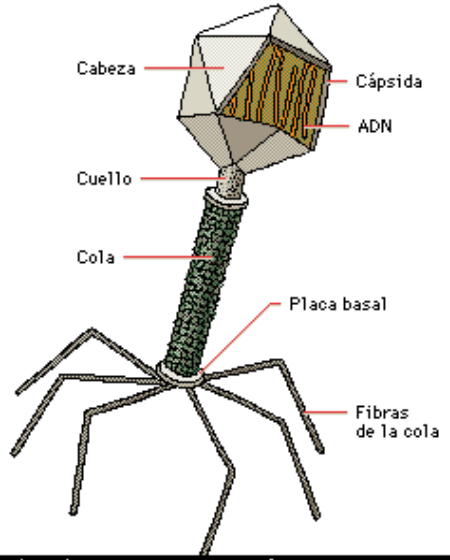

Enciclopedia Encarta, Photo Researchers, Inc./Oliver Meckesr

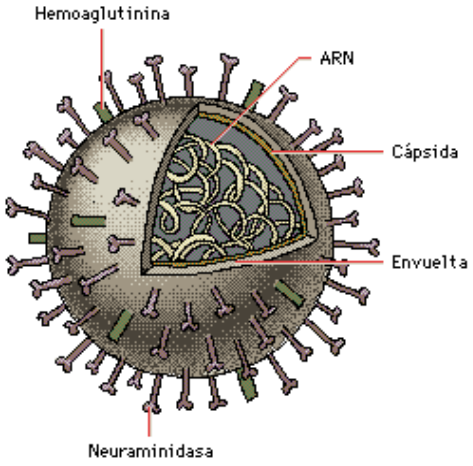
VIRUS !!

Microorganismo compuesto de material genético protegido por un envoltorio proteico, que causa diversas enfermedades introduciéndose como parásito en una célula para reproducirse en ella.

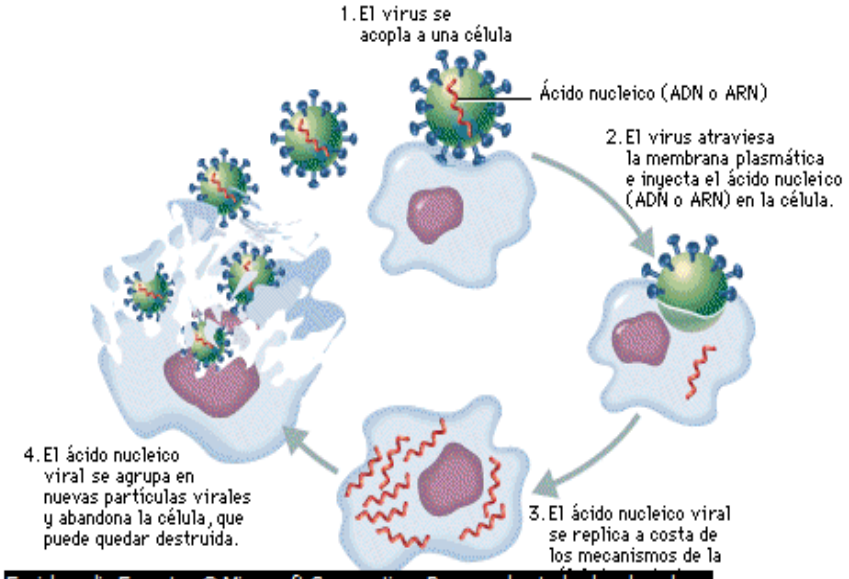


ESTRUCTURA DE VIRUS !!

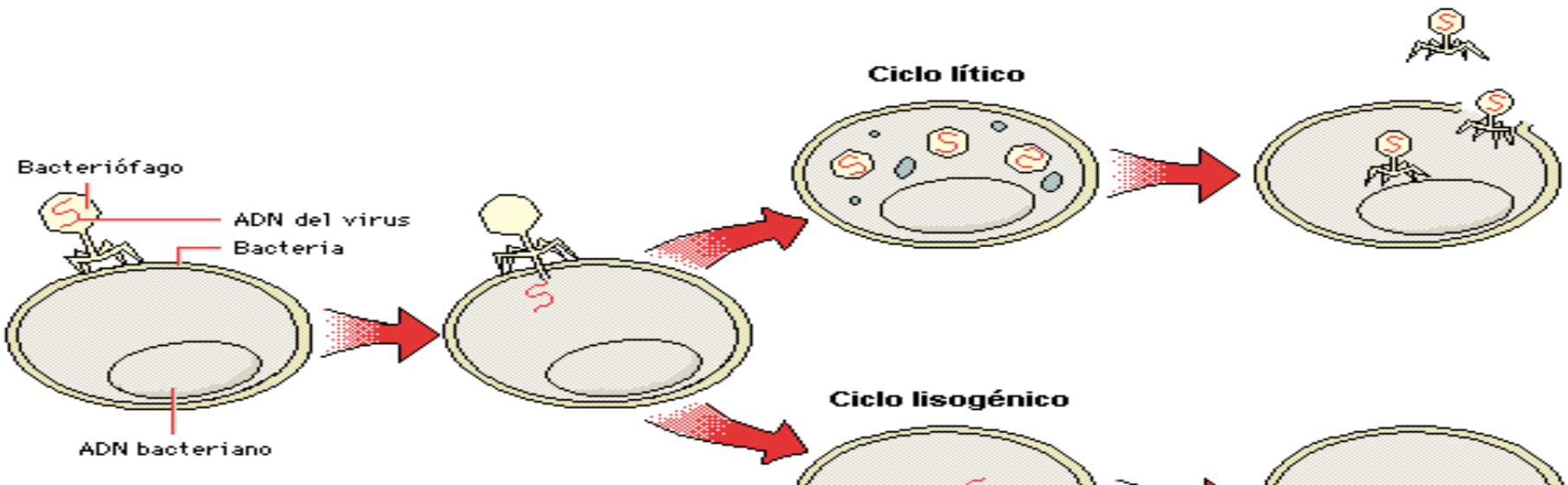


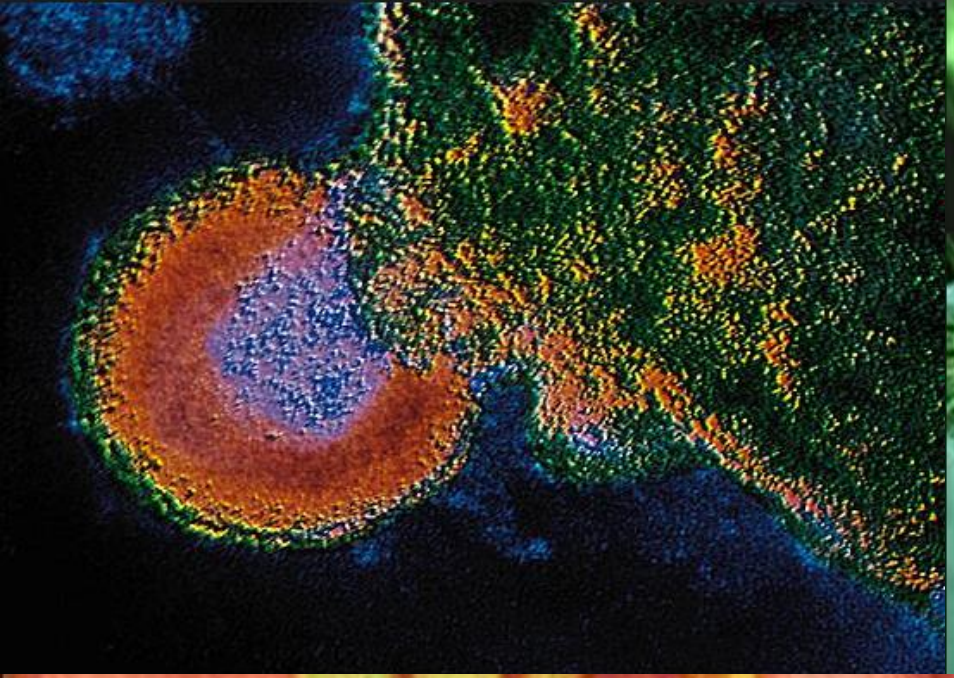


Enciclopedia Encarta, © Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.

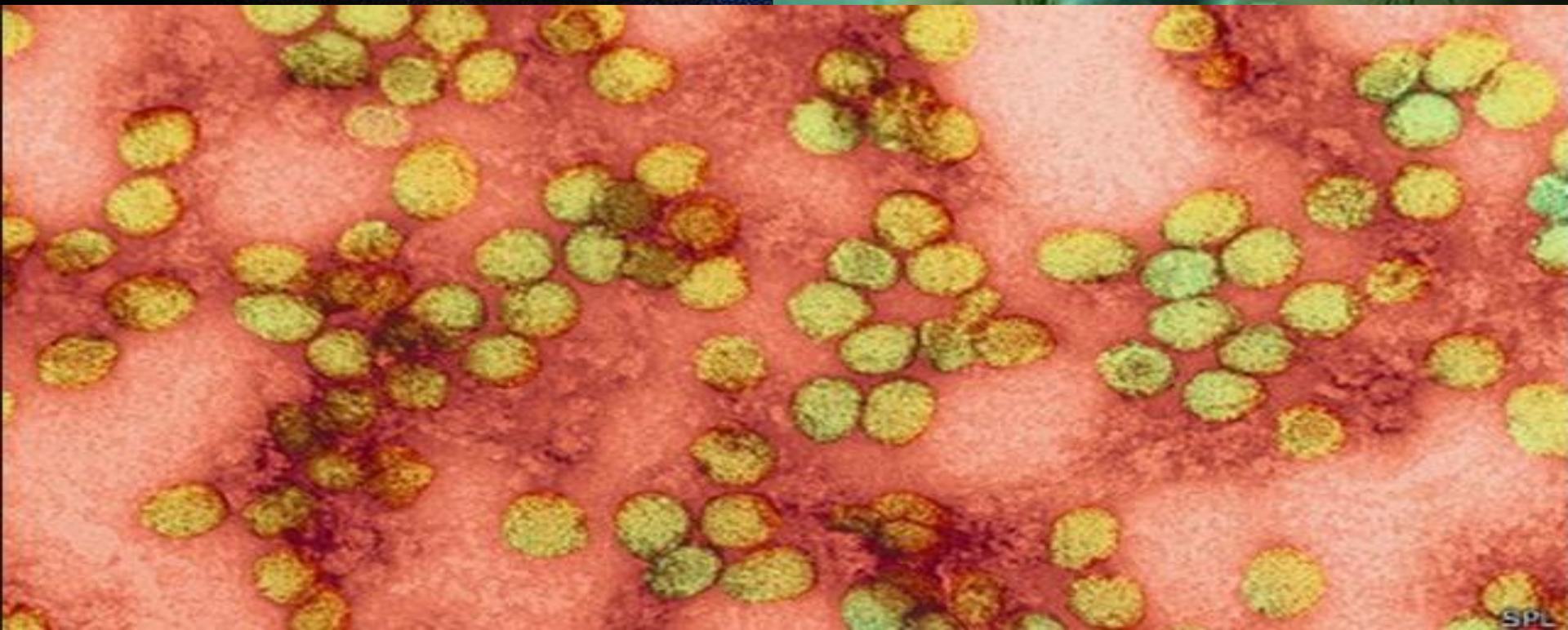


Enciclopedia Encarta, © Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.





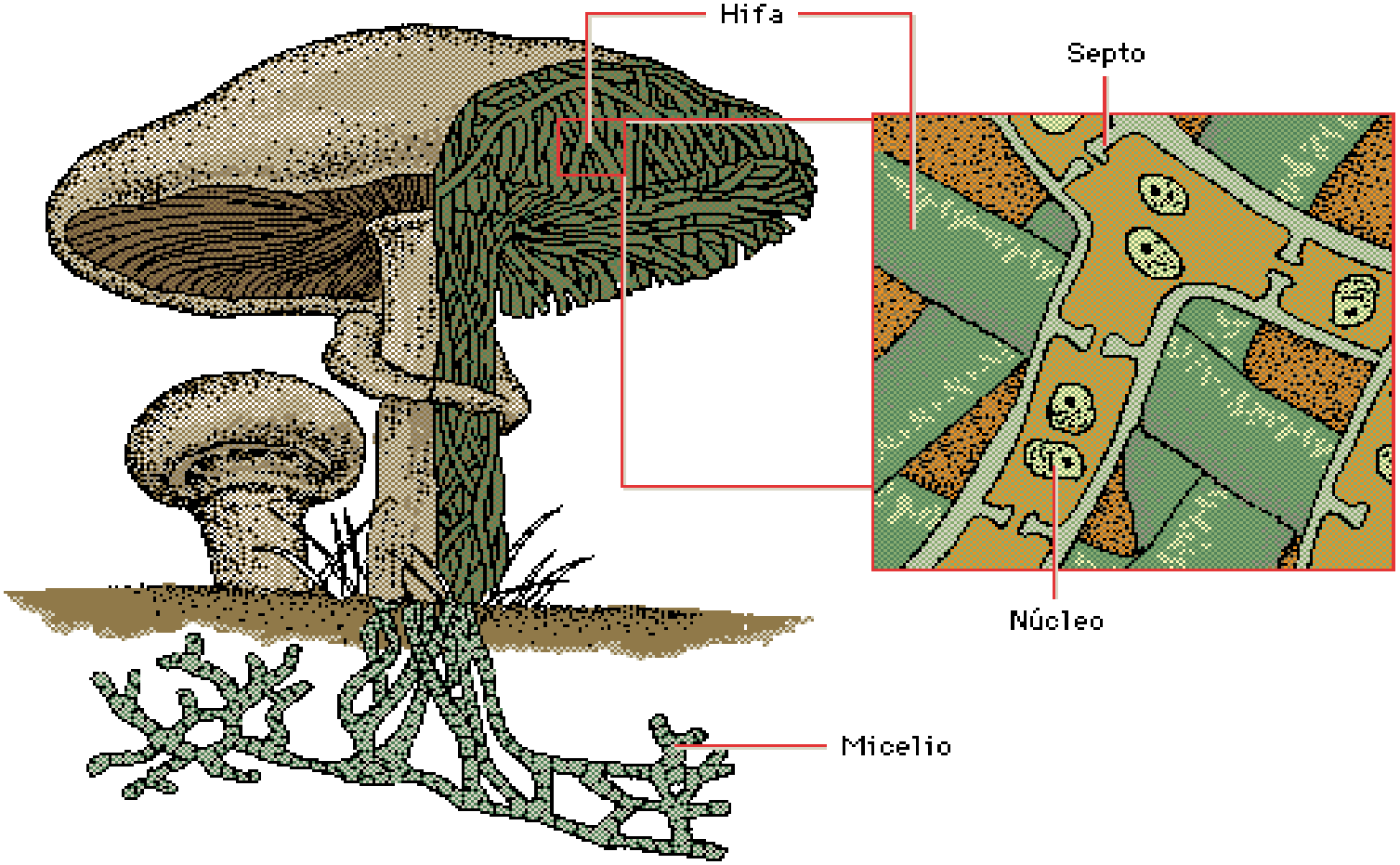



SPL

LOS HONGOS !!

- Constituido por organismos eucariotas principalmente terrestres. Sus células tienen pared celular.
- Pueden ser unicelulares o multicelulares.
- Todos son heterótrofos.
- Algunos son patógenos: tiñas y otras enfermedades de la piel. Roya en plantas y gota de la papa.
- Usados en la industria: levaduras, los que dan el sabor a los quesos.
- En medicina: Penicillium.

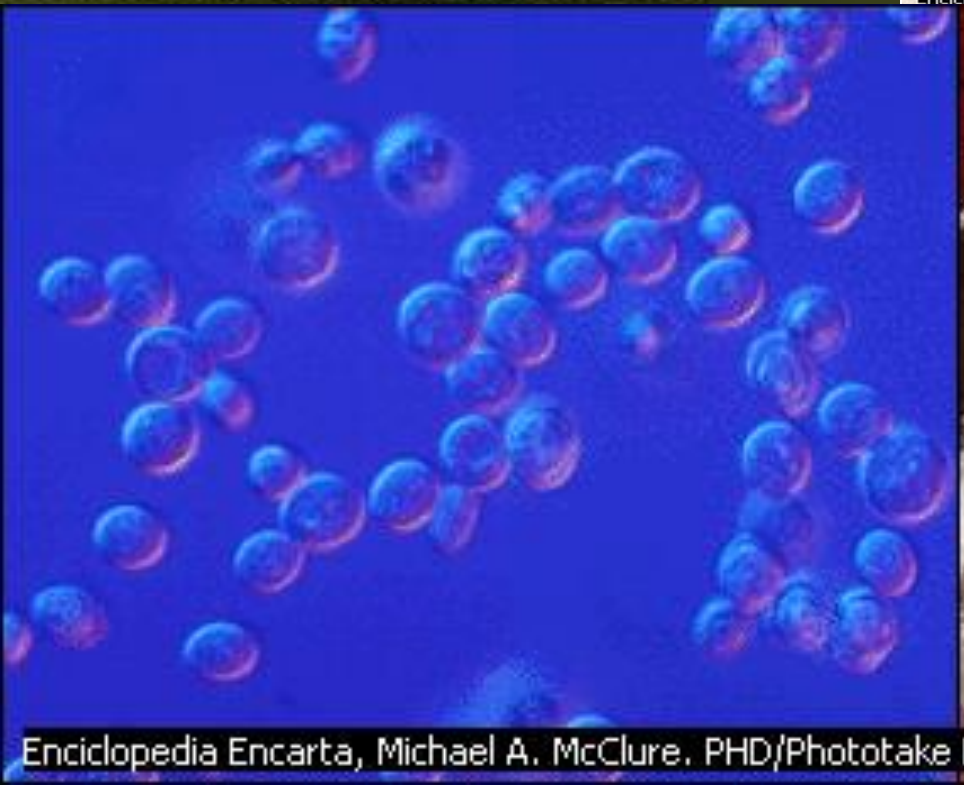
ESTRUCTURA DE LOS HONGOS!!



Enciclopedia Encarta, © Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.


Enciclopedia Encarta, Photo Researchers, Inc./Andrew McClenaghan/Science Source


Enciclopedia Encarta. Oxford Scientific Films/John Cooke




Enciclopedia Encarta, Michael A. McClure. PHD/Phototake NYC;Safra Nimrod/Phototake NYC

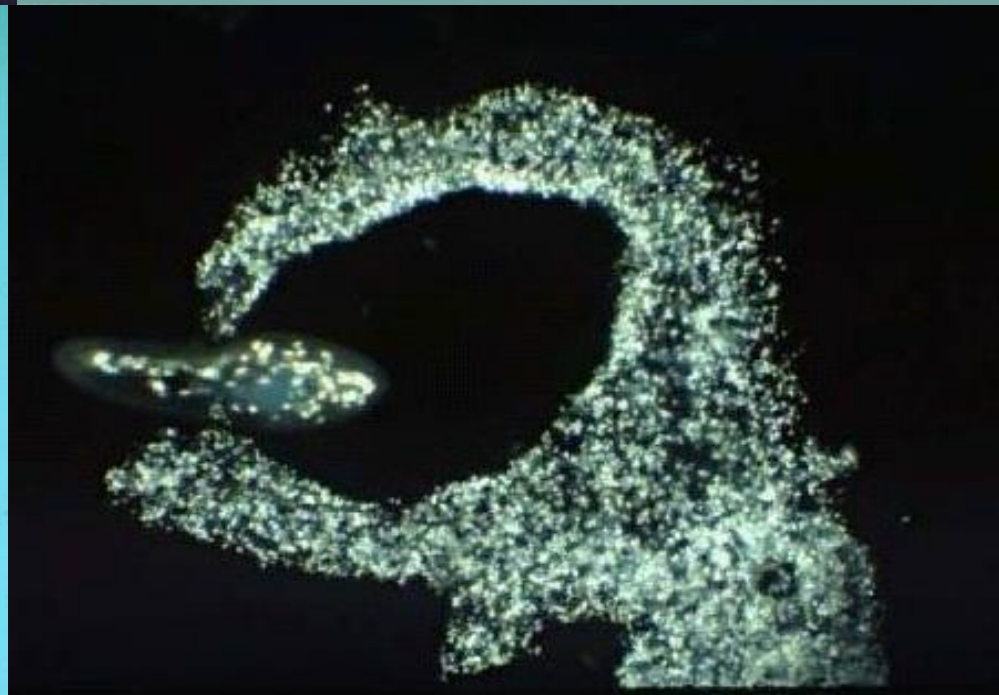
PARASITOS !!

- El lugar donde habitan los parásitos nos permite establecer una clasificación.
- **Ectoparásitos** son parásitos externos que generalmente perforan la piel y se alimentan de la sangre del huésped. Ej.: piojos, pulgas y ácaros. En el caso de ellos hablamos de infestación.
- **Endoparásitos** son parásitos internos y generalmente son unicelulares o gusanos enteroparasitarios, es decir, que habitan el intestino del humano.






40µm











Factores que FAVORECEN el crecimiento de los microorganismos !!

- **TEMPERATURA**

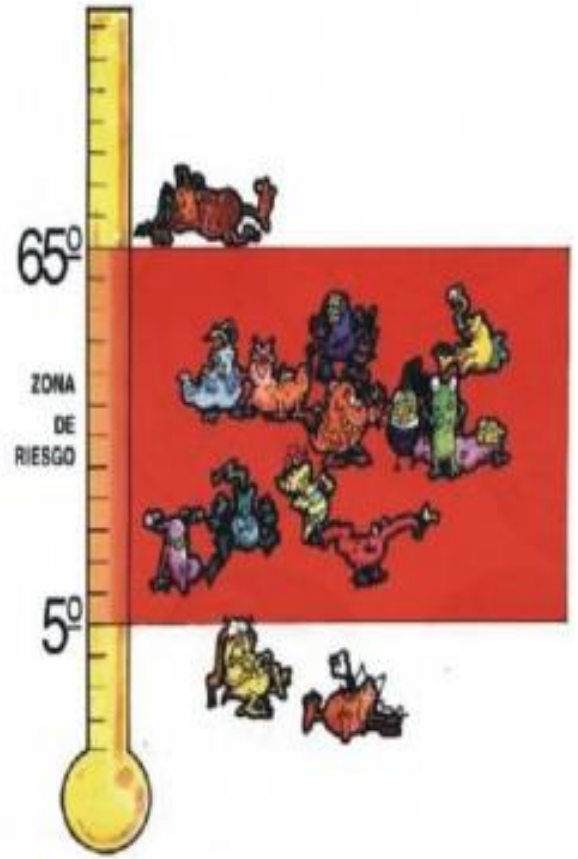


HUMEDAD

NUTRIENTES

P.H

- **TEMPERATURA**
- La mayoría de los microorganismos capaces de producir enfermedad en el hombre crecen a temperaturas próximas a los 37º C, que es la temperatura normal del cuerpo humano, por ello son capaces de crecer dentro de nuestro organismo y producirnos enfermedad.



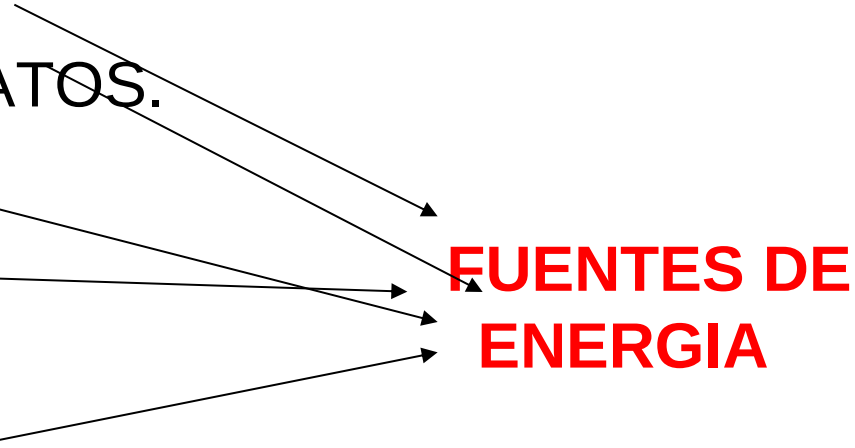
HUMEDAD !!

- El agua es un elemento indispensable para la vida, incluida la de los microorganismos, cuanto mayor sea el contenido en agua de un alimento más fácil será el crecimiento y desarrollo de las bacterias, contaminándolo y alterándolo.
- Los alimentos con bajo contenido en agua como las legumbres secas, el aceite, la leche en polvo, o el bacalao en salazón no son adecuados para el crecimiento de microorganismos y por ello no se alteran por crecimiento bacteriano.

NUTRIENTES !!

- SON TODOS AQUELLAS SUSTANCIAS QUE COMPONEN LOS ALIMENTOS:

- PROTEINAS
- CARBOHIDRATOS.
- GRASAS.
- VITAMINAS
- MINERALES



OXIGENO

Bacterias

- Aerobias (aire)
- Facultativo (aire y si aires)
- Anaerobias (sin aire)

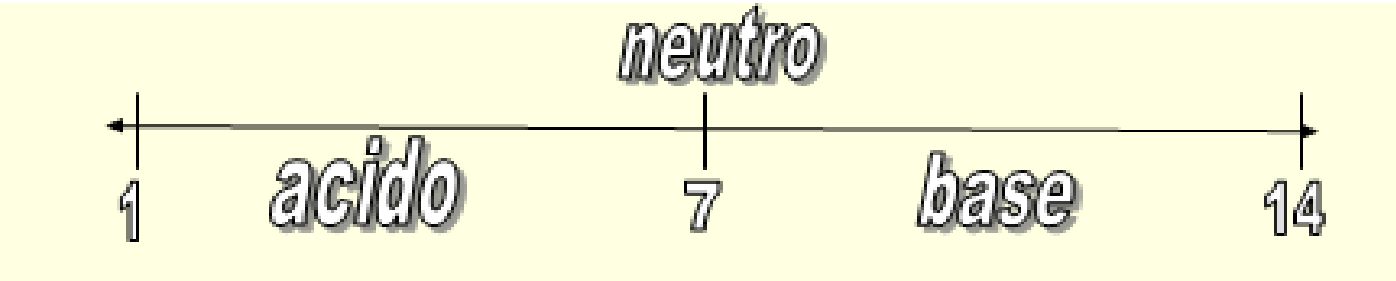


Mohos – aerobios

Levaduras- aerobicas excepto tipos fermentativos

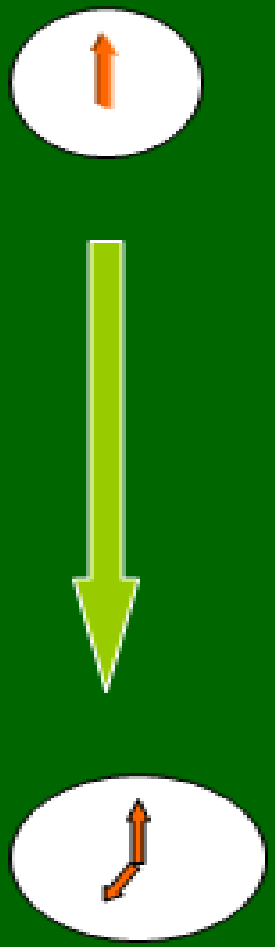
PH

- Es la medida del grado de acidez o alcalinidad de las sustancias presente en los alimentos



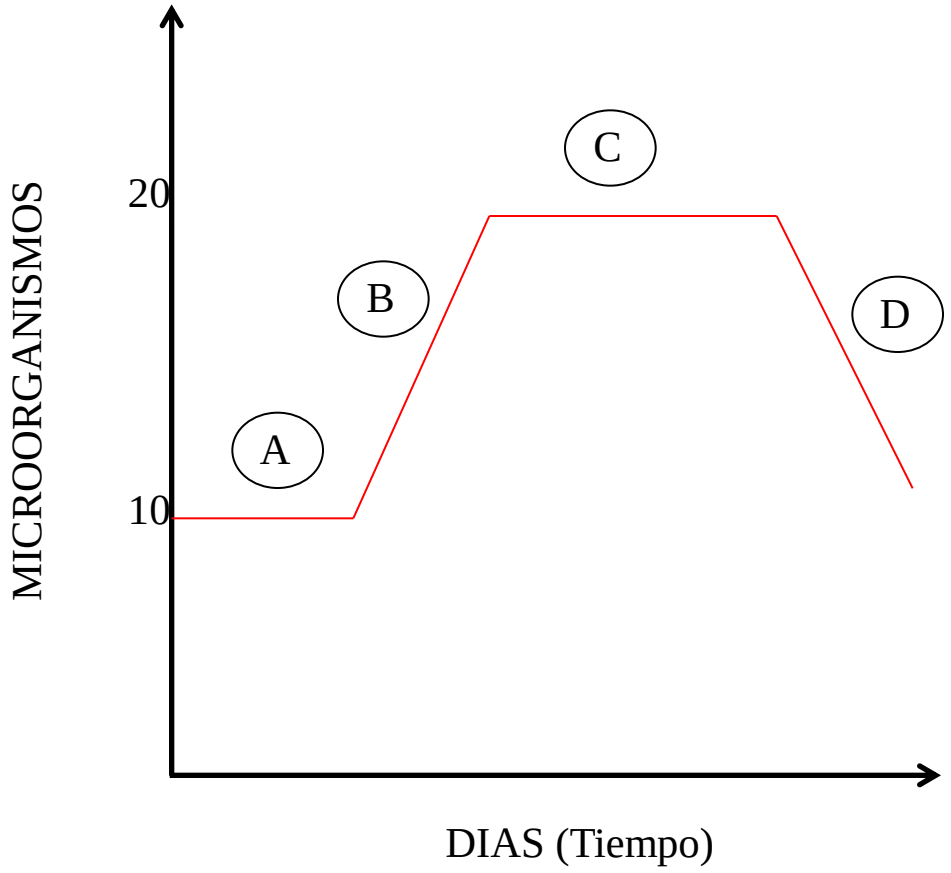
La contaminación se presenta en mayor proporción en los alimentos que presentan un pH cercano al neutro, como la leche, la carne, los huevos etc..

Efecto Del Crecimiento De Microorganismos



Tiempo	Nº de bacterias
12:00	1
12:20	2
12:40	4
13: 00	8
14:00	64
15:00	512
16:00	4096
19:00	2097152

CURVA DE CRECIMIENTO MICROBIANO



A: Adaptación

B: desarrollo acelerado

C: Estacionaria

D: Muerte

¿COMO SE REPRODUCEN ?...

•**Se dividen en 2 cada 10 a 20 minutos**.

•**En 7 horas una sola bacteria puede producir 2.097.152 millones de nuevas bacterias.**



FUENTES DE CONTAMINACION MICROBIANA

Materias primas crudas

Instalaciones físicas sucias

Agua no potable

Circulación de aire (O_2)

Insectos y roedores



CONTAMINACION DE ALIMENTOS

ETAS

Se producen por el consumo de alimentos Adulterados, alterados, o contaminados por parásitos o microorganismos PATOGENOS.

Los Síntomas que producen las ETAS son:

- Dolor de cabeza
- Dolor de estomago
- Dolores musculares
- Diarrea
- Vomito
- Deshidratación
- Muerte en algunos casos.



Principales Patógenos causantes de ETA´S

Enfermedad (agente causante)	Síntomas Principales	Alimentos Típicos	Modo de Contaminación
Bacillus cereus	Diarrea, cólicos, vómitos ocasionales	Productos cárnicos, sopas, salsas, vegetales	De la tierra o del polvo
Botulismo: *Clostridium botulinum*	Fatiga, debilidad, visión doble, habla arrastrada, insuficiencia respiratoria, a veces la muerte	Tipos A y B: vegetales; frutas; productos cárnicos, avícola y de pescado; condimentos; Tipo E: pescado y productos de pescado	Tipos A y B: de la tierra o del polvo; Tipo E: del agua y sedimentos
Campilobacteriosis (*Campylobacter jejuni*)	Diarrea, dolores abdominales, fiebre, náuseas, vómitos	Alimentos de origen animal, infectados	Pollo, leche cruda (no pasteurizada)
Cholera (*Vibrio cholera*)	Heces líquidas profusas; a veces vómitos, deshidratación; si no se trata puede ser mortal	Mariscos crudos o mal cocinados	Heces humanas en el entorno marino
(*Clostridium perfringens*) intoxicación alimentaria	Diarrea, cólicos, rara vez náuseas y vómitos	Pollo y carne de res cocidos	De la tierra , alimentos crudos
(*Escherichia coli*) infecciones enterohemorrágicas	Diarrea líquida, sanguinolenta	Carne de res cruda o mal cocida, leche cruda	Ganado infectado
(*Escherichia coli*) infecciones enteroinvasoras	Cólicos, diarrea, fiebre, disentería	Alimentos crudos	Contaminación fecal humana, directa o a través del agua
(*Escherichia coli*) infecciones enterotoxigénicas	Diarrea líquida profusa; a veces cólicos, vómitos	Alimentos crudos	Contaminación fecal humana, directa o a través del agua

Principales Patógenos causantes de ETA´S

Enfermedad (agente causante)	Síntomas Principales	Alimentos Típicos	Modo de Contaminación
Listeriosis (*Listeria monocytogenes*)	Meningo-encefalitis; mortinatos; septicemia o meningitis en neonatos	Leche, queso y vegetales crudos	De la tierra o de animales infectados, directamente o por estiércol
Salmonelosis (*Salmonella especies*)	Diarrea, dolores abdominales, escalofríos, fiebre, vómitos, deshidratación	Huevos crudos, mal cocinados: leche, carne y pollos crudos	Alimentos de origen animal, infectados; heces humanas
Shigelosis (*Shigella especies*)	Diarrea, fiebre, náuseas, a veces vómitos y cólicos	Alimentos crudos	Contaminación fecal humana, directa o a través del agua
Staphylococcus aureus	Náuseas, vómitos, diarrea y cólicos	Jamón, productos cárnicos y avícola, pastelería rellena de crema, mantequilla batida, queso	Operarios con resfríos, dolor de garganta o cortadas que están infectadas, rebanadoras de carne
Streptococcus pyogenes)	Diversos, incluso dolor de garganta, erisipela, escarlatina	Leche cruda, huevos "endiablados"	Operarios con , dolor de garganta y otro tipo de infecciones por estreptococos
Vibrio parahemolyticus	Diarrea, cólicos, a veces náuseas, vómitos, fiebre, dolor de cabeza	Pescado y mariscos	Entorno marino de la costa
Yersiniosis (Yersinia enterocolítica)	Diarrea, dolores imitando apendicitis, fiebre, vómitos, etc.	Carne de res y puerco cruda o mal cocida, tofu empacado en agua de manantial	Animales infectados, especialmente cerdos; aguas contaminadas

ENFERMEDADES EN LOS ALIMENTOS

PRINCIPALES ETAS video

Listeriosis

Salmonelosis

Botulismo

Gastroenteritis Infecciosa

Diarrea por Escherichia Coli.

Colera

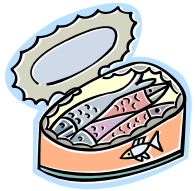
Triquinosis



ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA

- Carne, productos cárnicos y sus preparados
- Leche y derivados lácteos
- Productos de la pesca y sus derivados
- Productos preparados a base de huevo
- Alimentos preparados de origen animal listos para el consumo
- Agua envasada
- Alimentos infantiles
- VIDEO





CONCEPTOS BASICOS DE ALIMENTOS EN EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

“TODAS LAS PERSONAS QUE INTERVIENEN DIRECTAMENTE Y AUNQUE SEA EN FORMA OCASIONAL EN ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO DE ALIMENTOS”

LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- El Manipulador de efectuarse un reconocimiento médico antes de ingresar a laborar y después periódicamente.
- Debe estar capacitado en MANIPULACION DE ALIMENTOS.
- Llevar a cabo las Prácticas Higiénicas a la hora de manipular alimentos.
- Debe estar capacitado en el área laboral para el que fue contratado con el fin de disminuir el riesgo de accidentes.

LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

NUESTRA RESPONSABILIDAD!!!

RESPETAR Y PROTEGER LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES, POR MEDIO DE UNA MANIPULACIÓN CUIDADOSA.

El manipulador puede ser el vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la manipulación de los alimentos. video

MARCO LEGAL



Normatividad

Internacionales

- Codex alimentarius.
- ISO 22000
- HACCP

Nacionales

- Ley 09 DE 1979
- Decreto 3075 de 1997 B.P.M.
- Decreto 60 de 2002
- Resolución 2674 de Julio de 2013

NORMAS LEGALES

- Ley 09 de 1979: “Normas sanitarias para la prevención y control de agentes externos que afectan la salud humana”
- Decreto 3075 de 1997: “Requisitos sanitarios para establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos”
- Decreto 60 de 2002: “Aplicación del sistema HACCP en las fabricas de alimentos”

NORMAS LEGALES

- Decreto 1500 del 2007 Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.
- resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 Materiales de contacto, envases.
- Resolución 5109 del 2005 materias primas etiquetado.
- Decreto 616 del 2006
- Decreto 60 del 2002.
- Resolución 2674 del 2013.

Decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997

A Quien aplica?

- A fabricas, establecimientos donde procesen alimentos.
- Donde se realice fabricación procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercializacion de alimentos.
- A las materias primas y alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen para el consumo humano

Decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997

Requisitos para obtener el carné de manipulación

1. **Constancia de asistencia al curso**
2. **Presentar los siguientes examenes (3 meses maximo)**
   a. Secreciones nasofaringeas en cuanto a estafilococos áureus , estafilococos befa hemolitico y difteria.
   b. Coprocultivo negativo para salmonella y shigella Sp.
   c. Seriado de Bacislocopia.
   d. KOH de uñas negativo para hongo.
3. **Examen medico general**

FACTORES DE RIESGO EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

HIGIENE ALIMENTARIA

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.

- Son llamadas normalmente como BPM.
- VIDEO

7 PRINCIPIOS BPM

1. EDIFICACION E INSTALACIONES
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
4. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION.
5. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD.
6. SANEAMIENTO
   - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
   - PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS
   - PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS S Y L
7. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION.

¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM ?

- Las BPM sirven para garantizar la inocuidad de los alimentos que manipulamos.

Y ¿QUE ES INOCUIDAD?

La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/*o consuman de acuerdo al uso al cual se ha destinado.

Alimento inocuo

Es un alimento que al ser consumido de la manera correcta no causa daño al consumidor.



HIGIENE DE INSTALACIONES

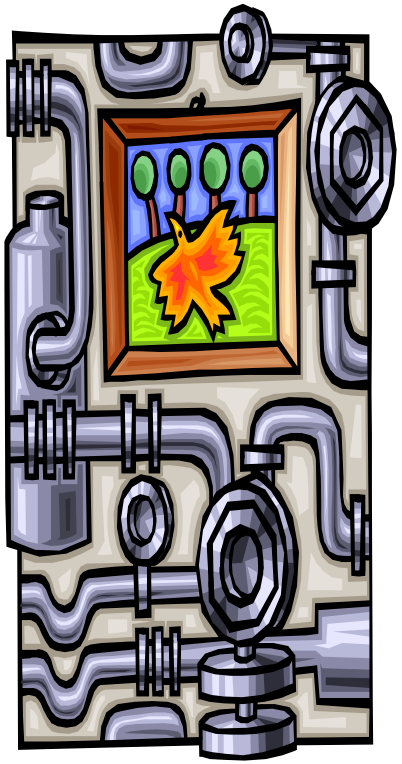
Las instalaciones son los establecimientos destinados a la FABRICACIÓN, el PROCESAMIENTO, ENVASE, ALMACENAMIENTO y EXPENDIO de alimentos deben cumplir algunas condiciones generales:

- Sus alrededores deben ser limpios, libres de acumulación de basuras e higiénicos.
- Separar las áreas de elaboración de otras áreas y solo utilizarla para este fin.
- Las basuras siempre deben estar afuera del lugar de elaboración.
- Instalaciones limpias y sin acumulación de suciedad.
- Agua potable siempre a la mano.

HIGIENE DE INSTALACIONES

- INSTALACIONES SANITARIAS (baños y vestieres).
- PISOS Y DRENAJES.
- TUBERIAS.
- PAREDES
- TECHOS.
- VENTANAS
- PUERTAS.
- ILUMINACION
- VENTILACION

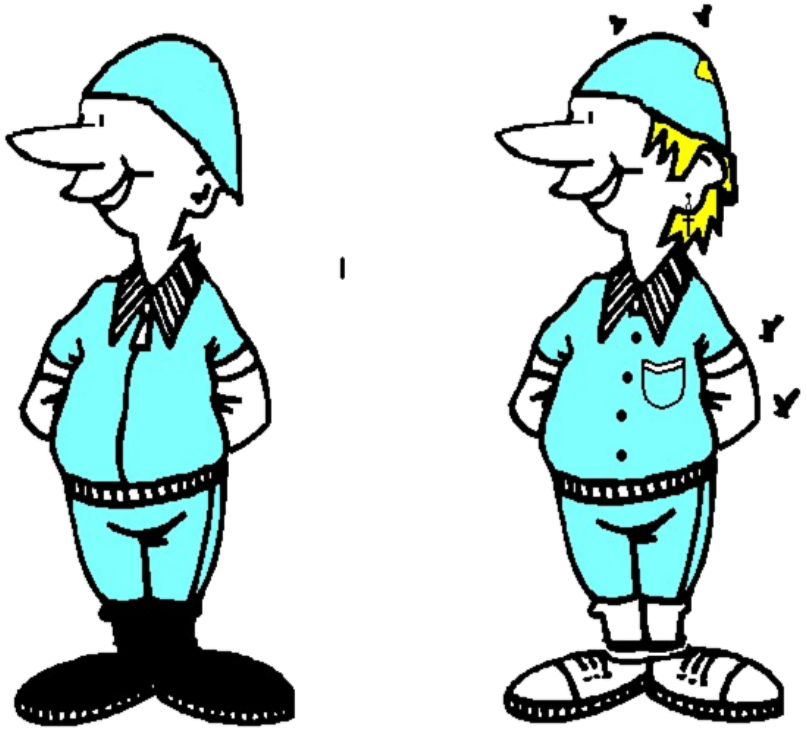






HIGIENE DEL PERSONAL

- Reconocimiento Médico antes de ingresar a laborar y durante este.
- Higiene Personal Esmerada.
- Usar la indumentaria de forma correcta.



Cofia = cabello

Tapa bocas = boca y nariz

Botas = pies

Overol = cuerpo y ropa

HIGIENE DEL PERSONAL

ESTAR ENFERMO

NO ES UN PECADO

HIGIENE DEL PERSONAL

ES NORMAL QUE NOS ENFERMEMOS...

GRIPA

AMIGDALITIS



DENGUE

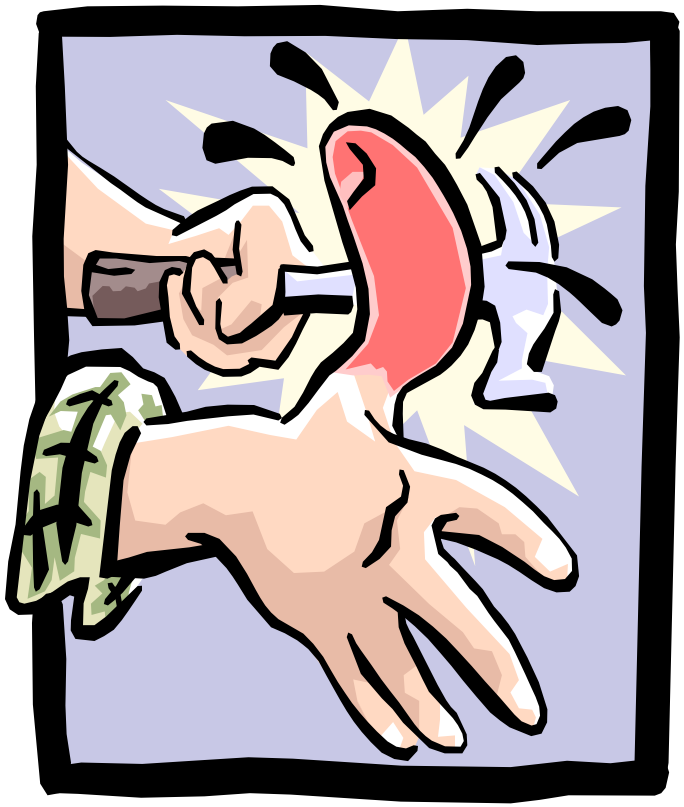
DIARREA

HIGIENE DEL PERSONAL

ES NORMAL QUE NOS CORTEMOS LAS MANOS...

CUCHILLOS

VIDRIOS



CAIDAS

ACCIDENTES

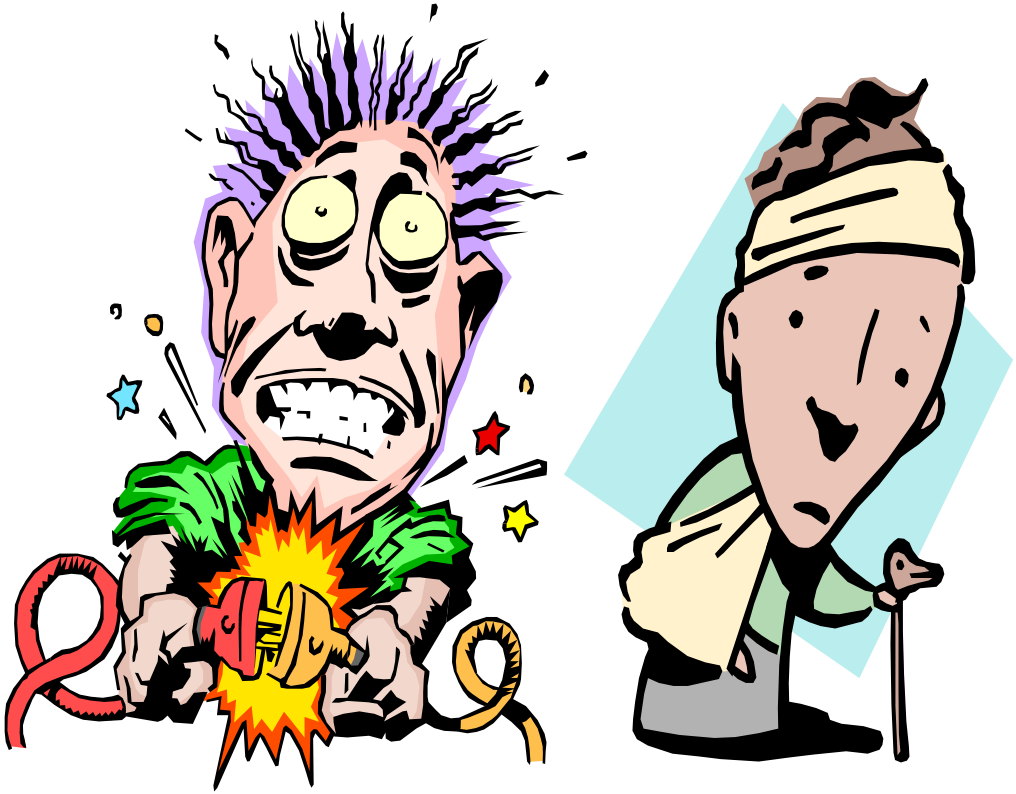
HIGIENE DEL PERSONAL

Lo que no es normal es MANIPULAR ALIMENTOS en estas condiciones...

HIGIENE DEL PERSONAL

¿PORQUE NO DEBEMOS HACERLO?...

DISMINUYE NOTABLEMENTE NUESTRO RENDIMIENTO...



HIGIENE DEL PERSONAL

Recordemos que el producto que elaboramos puede ser consumido por NUESTROS SERES QUERIDOS





HIGIENE DEL PERSONAL

POR ESTAS RAZONES CUANDO ESTEMOS ENFERMOS O CON HERIDAS ES MEJOR...



AVISAR!!!! A nuestro jefe

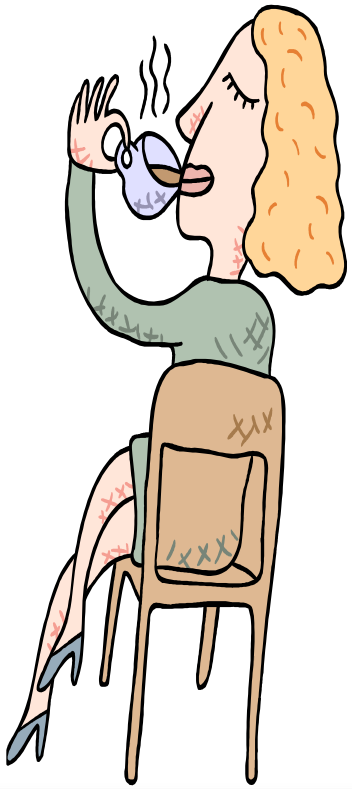
De esta manera se tomaran las precauciones necesarias, con nosotros y el producto.

Cosas Que NO Se Deben Hacer

HIGIENE DEL PERSONAL

En el lugar de trabajo no se deben hacer otras actividades que no corresponden a él, como:

- Comer
- Beber
- Fumar
- Escupir
- Toser







HIGIENE DEL PERSONAL

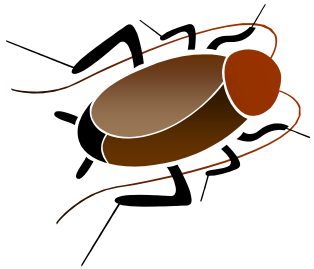
Al comer expulsamos trozos muy pequeños de comida que no vemos y pueden caer al alimento contaminándolo.

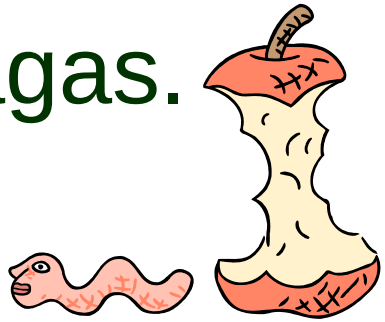




HIGIENE DEL PERSONAL

Siempre que comemos quedan residuos en la mesa, el piso, etc., que atraen plagas.







O donde se pueden reproducir microorganismos.

HIGIENE DEL PERSONAL

FUMAR…

- Afecta considerablemente la salud y es adictivo.
- Impregna su desagradable olor a todo cuanto toca. Incluyendo nuestras manos.

•Cuando se manipulan alimentos después de haber fumado...
•El alimento sabe y huele a cigarrillo.



HIGIENE DEL PERSONAL



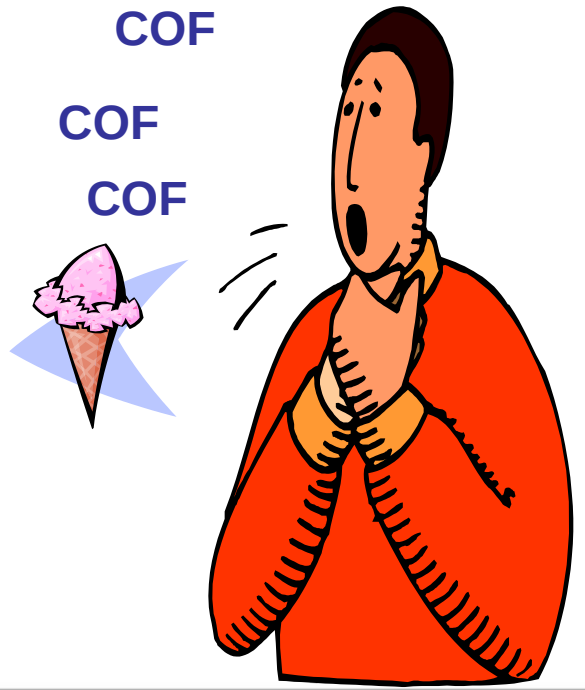
- Es muy desagradable
- Se considera como una falta de educación.
- La saliva contiene millones de microorganismos que pueden transportarse por el ambiente y contaminar el alimento.

HIGIENE DEL PERSONAL

- Aunque a veces es inevitable debemos alejarnos de cualquier alimento que estemos manipulando al hacerlo.



- En la garganta habitan millones de gérmenes que al toser o estornudar expulsamos a gran velocidad.



- Al hacer contacto con el alimento, podemos contaminarlo con una enfermedad transmitida por la saliva.

HIGIENE DEL PERSONAL

EVITAR…

- Tocarse la boca, la nariz, el cabello o rascarse, sin luego lavarnos las manos.





HIGIENE DEL PERSONAL

- Tocar materias primas sucias o basuras sin luego lavarnos las manos.



LAVADO DE MANOS !!

Por ello debemos saber que el lavado de las manos de forma **correcta** es una medida importante para la prevención de las ETAs

Enjuagarse las manos así nomás con agua y jabón **NO SIRVE**. Solo el correcto lavado de manos reducirá a un nivel seguro la carga microbiana de las manos.

LAVADO DE MANOS !!

Así es que...

MANOS A LA OBRA

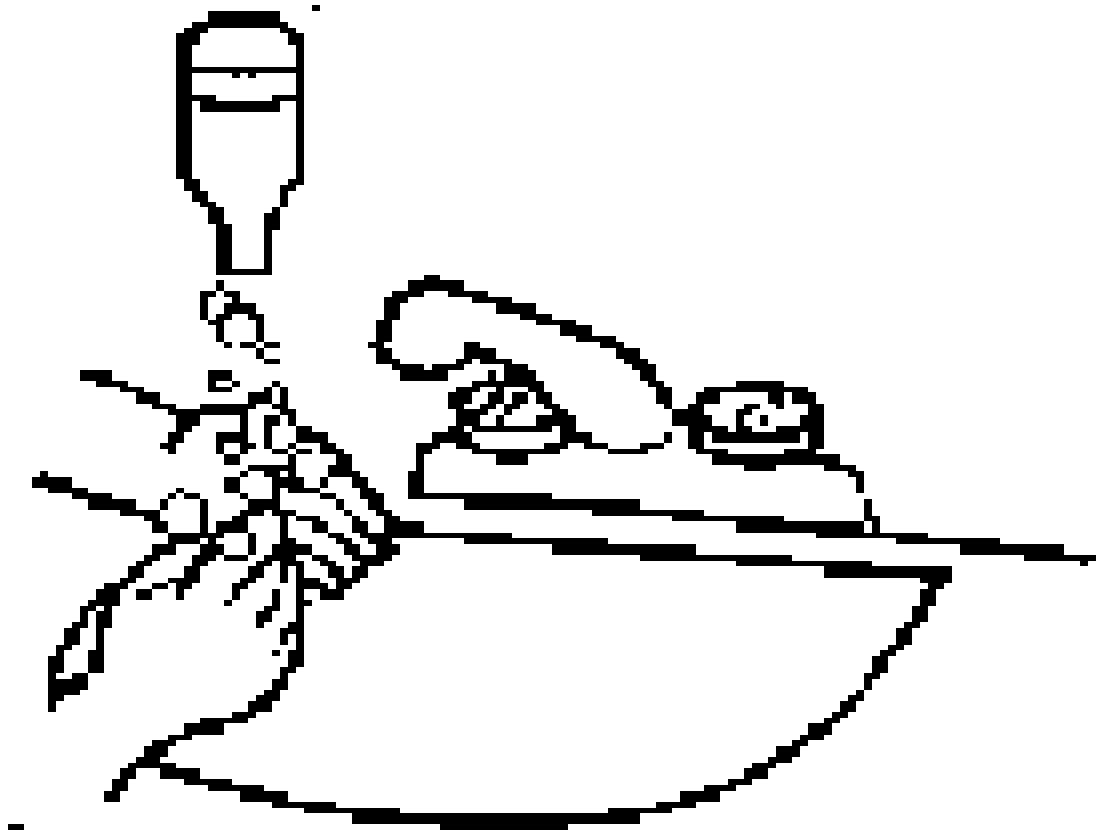
Y a seguir de aquí en adelante los pasos que veremos a continuación.

LAVADO DE MANOS !!

1. Enjuagar las manos con agua potable HASTA LA ALTURA DEL CODO

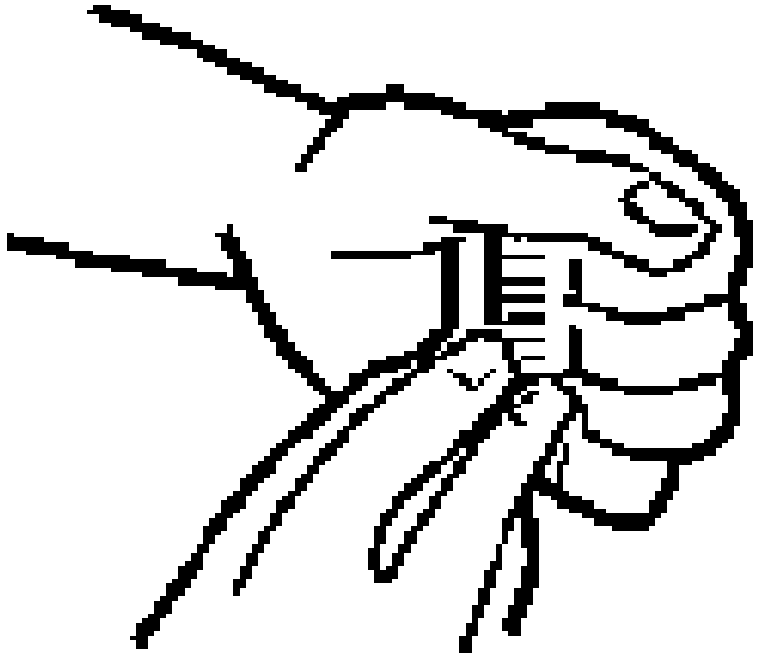


LAVADO DE MANOS !!



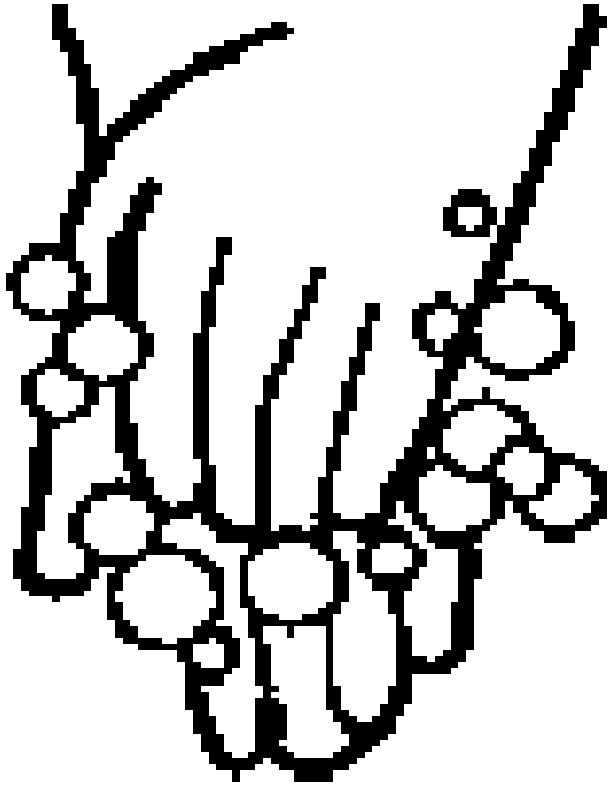
2. Aplicar jabón HASTA LA ALTURA DEL CODO

LAVADO DE MANOS !!



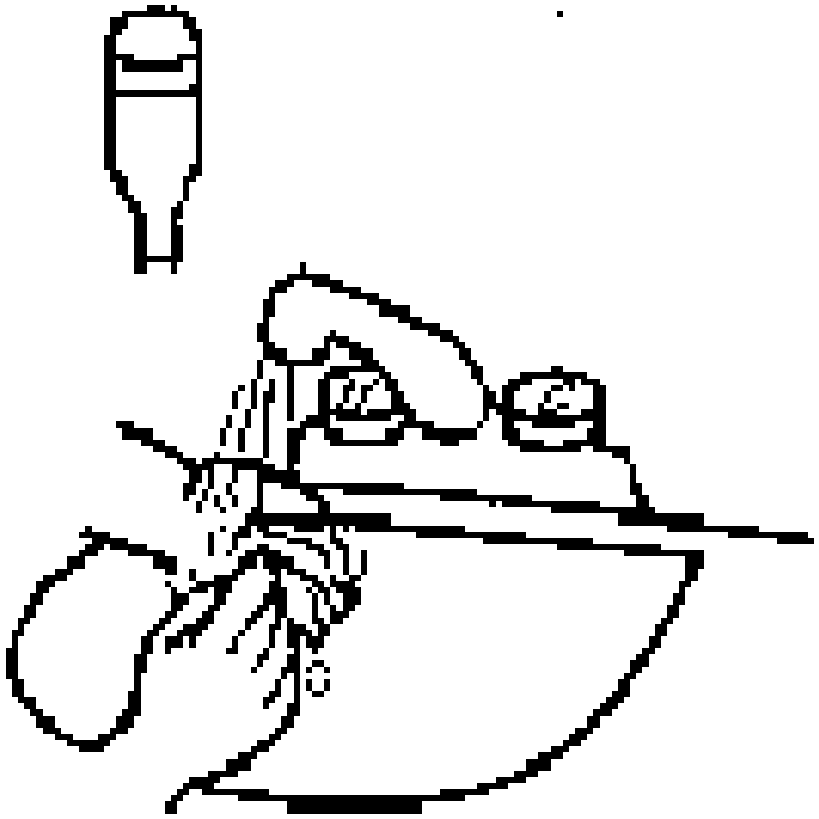
3. CEPILLAR LAS UÑAS

LAVADO DE MANOS !!



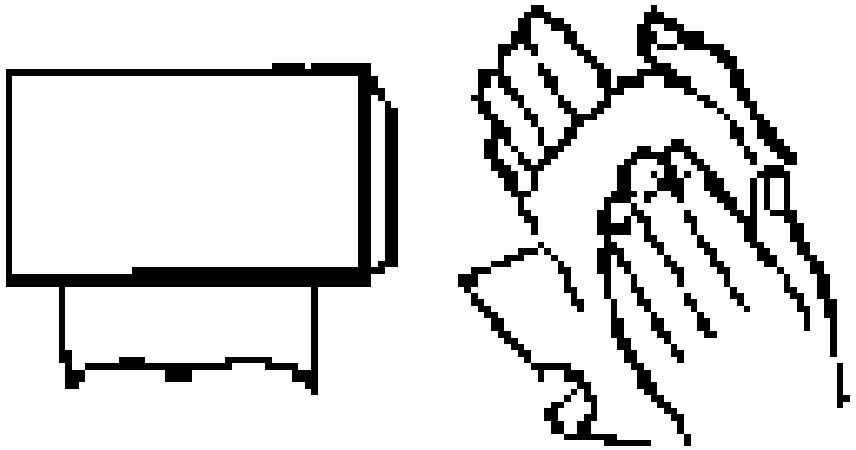
4. Frotar las manos DEDO POR DEDO HASTA EL CODO

LAVADO DE MANOS !!



5.
Enjuagar
MUY BIEN

LAVADO DE MANOS !!



6. Secar muy bien con algo MUY LIMPIO O DESECHABLE

¿Cuando Debemos Lavar Nuestras MANOS ?...

LAVADO DE MANOS !!

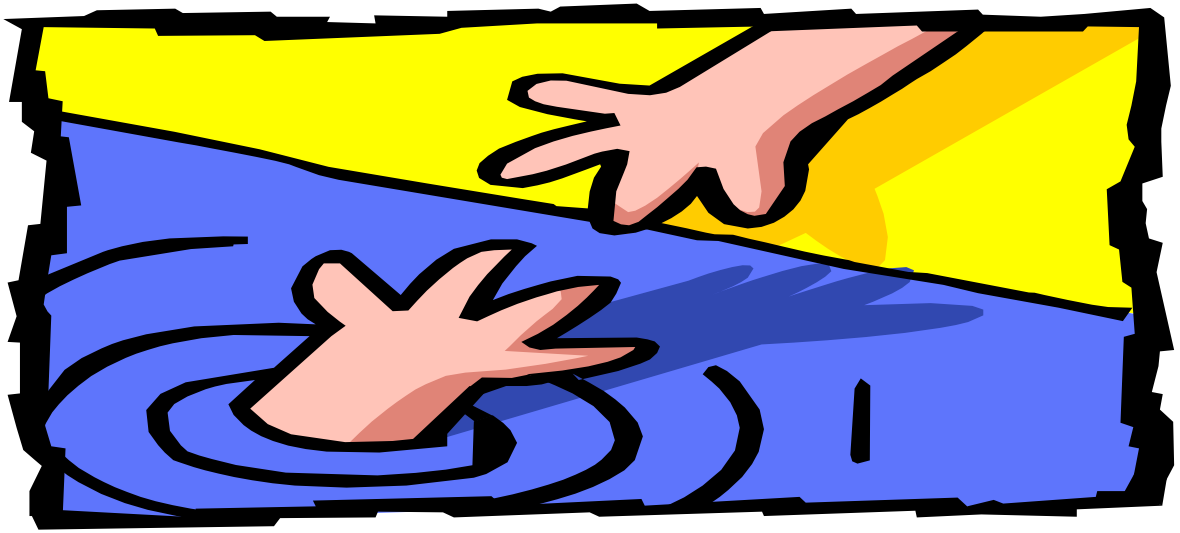
Nuestras MANOS...

Son las principales herramientas de trabajo y en especial cuando se trata de manipular alimentos, ya que todo el tiempo hay un contacto directo MANOS-ALIMENTOS.



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

También son el principal vehículo para la transferencia de BACTERIAS PATOGENAS, desde lo que usted tocó CONTAMINADO hasta el alimento que va a consumir o fabricar, y uno de los factores más importantes en la transmisión de enfermedades no solo ETAs, sino de otras enfermedades comunes como la gripe.



LAVADO DE MANOS !!

Lavarse las manos una vez al día no es suficiente salvo que nos guste no solo contaminar los alimentos sino también llevar suciedad y bacterias patógenas con nosotros a todos lados!!!!!!!!! Para prevenir la transmisión de enfermedades a través de nuestras manos todo lo que tenemos que hacer es **lavar las manos de forma correcta y frecuente.**

LAVADO DE MANOS !!

Con que frecuencia..

- **Antes de empezar a trabajar**
- **Después de cada ausencia del lugar de trabajo.**
- **Luego de usar los servicios sanitarios.**

LAVADO DE MANOS !!!

- En cualquier otra ocasión en que las manos se hayan contaminado o ensuciado.
- Cuando cambiemos de actividad.
- Cuando se contamina las manos con estornudos, tos sonándose la nariz o tocando el cabello.

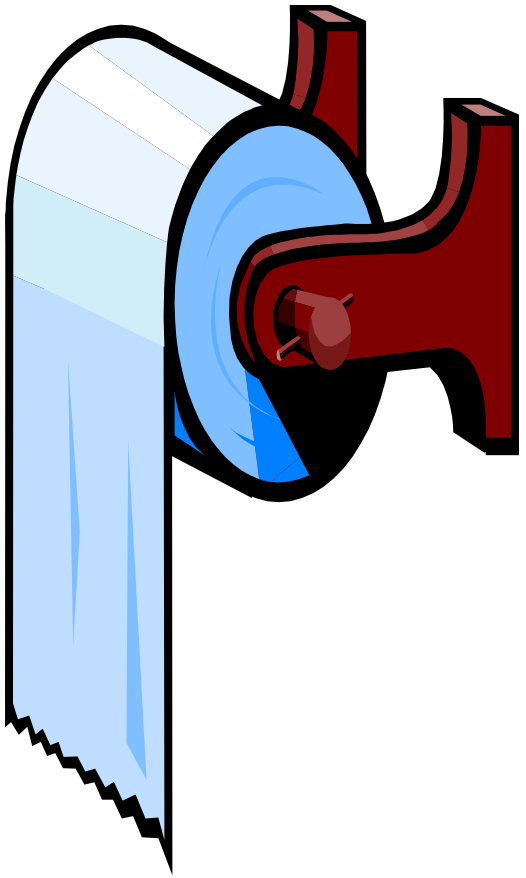
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Como es lógico, durante la jornada laboral se necesitan hacer cosas diferentes a nuestro trabajo...

LAVADO DE MANOS !!



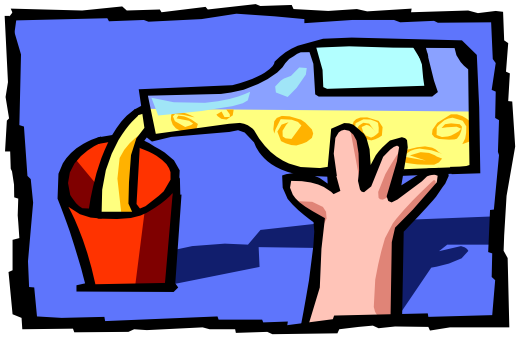
Usar el baño...



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA





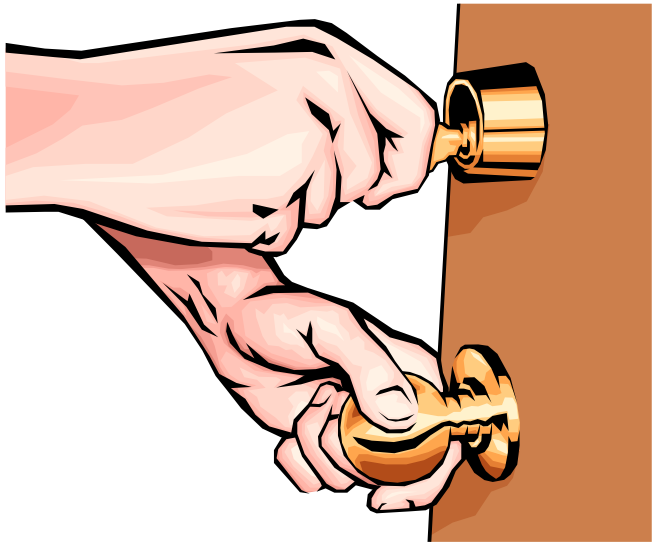




Comer o Beber algo fuera de la zona de trabajo...

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Hacer una llamada o coger cualquier cosa que este fuera de nuestra área de trabajo





BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Esta debe ser una actividad automática es decir cada vez que toquemos cualquier cosa ajena a la producción o al producto que preparamos, se debe repetir el procedimiento y convertirlo así en un HABITO.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Para los manipuladores de alimentos esta TOTALMENTE PROHIBIDO el uso de accesorios...







BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

La ley dice:

“No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios, mientras el personal realice sus labores”

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Además de ser incómodos e inútiles pueden ocasionar **ACCIDENTES** o generar **CONTAMINACION**

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

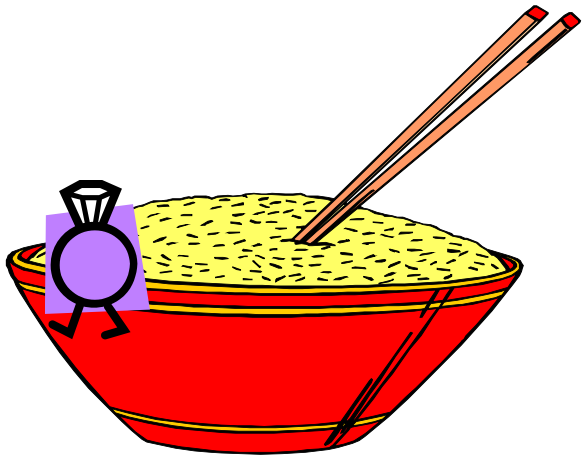
ACCIDENTES

Como enredarse en alguna parte con los anillos, pulseras o reloj.



CONTAMINACION

Caer accidentalmente en el alimento que estamos preparando.



HIGIENE DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

EQUIPOS

Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de los alimentos.

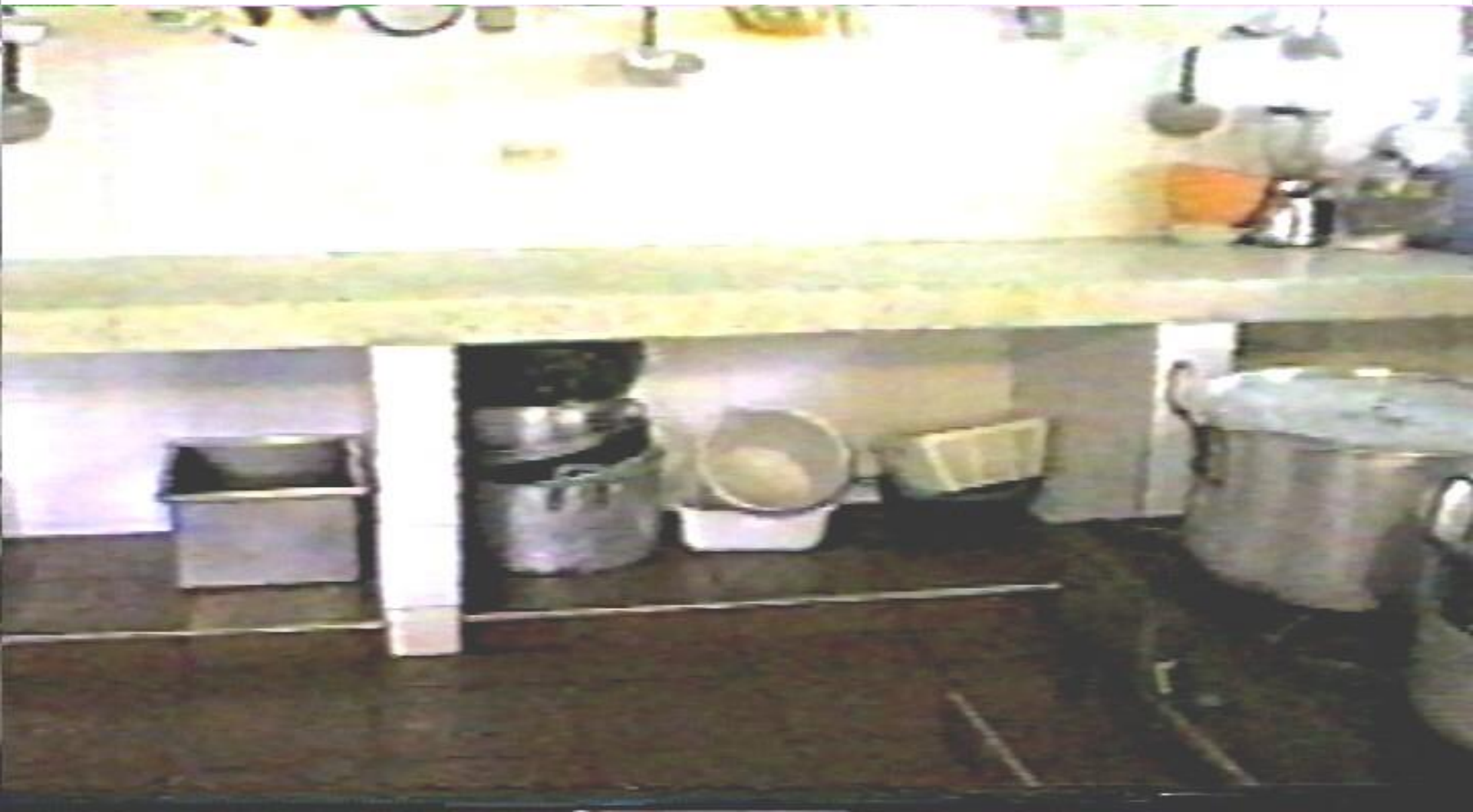
HIGIENE DE EQUIPOS Y UTENSILIOS







HIGIENE DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

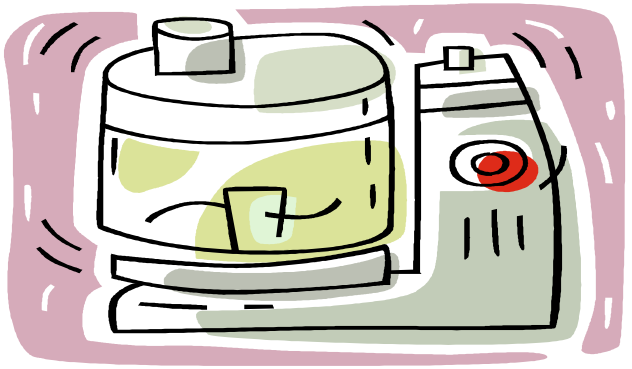


HIGIENE DE EQUIPOS Y UTENSILIOS



HIGIENE DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

EQUIPOS Y UTENSILIOS



Los equipos y utensilios deben cumplir con las normas que estipula la ley.

- Resistentes al uso y la corrosión.
- No absorbentes.
- De fácil limpieza.
- Ubicados en secuencia lógica del proceso.





HIGIENE DE LOS ALIMENTOS







HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTOS VULNERABLES

Leche no Pasteurizada

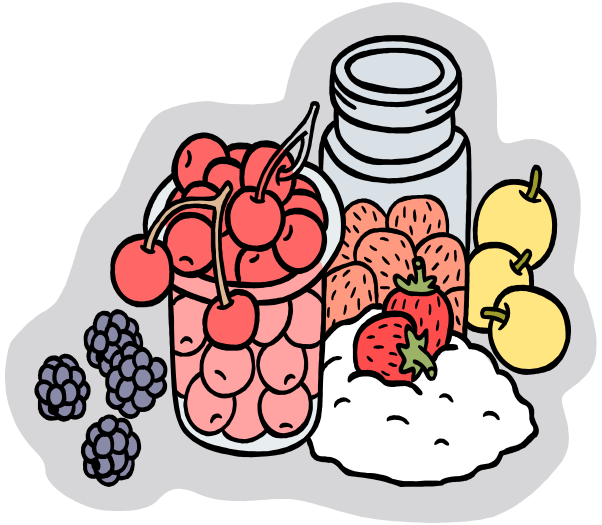
Bebidas no embotelladas

Alimentos crudos.

Comidas que contengan huevos crudos o poco cocinados (mayonesa

Casera), así como algunas salsas, postres y cremas de pastelería.





FACTORES QUE AYUDAN AL DETERIORO

Agua No Potable.

Falta de mantenimiento de la Cadena de Frío.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- **REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION**



- Es necesario tener especial cuidado con:
  - Materias primas.
  - Envases.
  - Operaciones de fabricación
  - (Contaminación cruzada).



SANEAMIENTO BASICO

SANEAMIETO BASICO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

PROGRAMA DE HIGIENE Y DESINFECCION

¿Por qué es tan importante la limpieza y desinfección?

•Los alimentos pueden contaminarse si entran en contacto con superficies, equipos, utensilios y locales sucios.



PROGRAMA DE HIGIENE Y DESINFECCION

No es suficiente con que nosotros estemos limpios, y cumplir con las buenas practicas higiénicas.
Si la planta no esta limpia todo lo que hagamos será en vano.



PROGRAMA DE HIGIENE Y DESINFECCION

¿Qué es limpieza y desinfección?

- LIMPIEZA
- Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad grasa u otras materias.
- DESINFECCION
- Reducción o disminución de los
- microorganismos presentes.



EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Elimine los restos de sólidos.
- Desarmar el equipo (opcional).
- Diluya un detergente en agua fría (Según ficha técnica).
- Cepille o restriegue con esponja abrasiva c/u de las partes.
- Enjuague con agua fría hasta retirar todo el detergente.
- Diluya el desinfectante en agua fría (Según ficha técnica).
- Sumerja el utensilio y/o las partes del equipo en la solución
- durante 5 minutos.
- Enjuague con agua fría.
- Déjelos escurrir y secar.

PROGRAMA DE HIGIENE Y DESINFECCION

SUPERFICIES E INSTALACIONES

- Eliminación de residuos de alimento y desperdicios.
- Preenjuague con agua.
- Aplicación de la solución limpiadora con ayuda de un cepillo
- o escoba.
- Enjuague de la solución limpiadora.
- Aplicación de la solución desinfectante.
- Enjuague final.



PROGRAMA DE HIGIENE Y DESINFECCION

Tipos de suciedad

- **Inorgánica**: Material Inerte (Incrustaciones y Oxido).
- **Orgánica**: Material que contiene carbono (Aceites, grasas de origen animal y hongos).
- **Combinaciones**: Material que contiene residuos orgánicos, e inorgánicos y/o derivados del petróleo.

PROGRAMA DE HIGIENE Y DESINFECCION

AGENTES LIMPIADORES Y DESINFECTANTES

COMPONENTES	TERMINADOS EN	AGENTE LIMPIADOR	AGENTE DESINFECTANTE
Pisos	Baldosas	Alcalino	Ácido
Paredes	Baldosa	Alcalino	Ácido
Techos	Madera	Limpieza en seco.	Limpieza en seco.
Mesones	Granito (cemento)	Alcalino	Alcalino, clorado
Drenajes	Hierro galvanizado	Alcalino	Ácido
Lavaplatos	Acero inoxidable	Alcalino, clorado	Ácido
Llaves	Hierro galvanizado	Alcalino, clorado	Agente neutro
Losa	Cerámica	Alcalino, clorado	Acido, alcalino y cloro

PROGRAMA DE HIGIENE Y DESINFECCION

Algunos errores que es frecuente cometer...

- Dejar para después lo que se puede limpiar hoy.
- Solo limpiamos los equipos.
- Revolvemos limpiador y desinfectante.
- Querer quitar todo con límpido.
- Dejar la escoba sucia después de barrer
- Dejar que la esponjilla permanezca húmeda.
- Creer que a mayor cantidad mejor

PROGRAMA DE HIGIENE Y DESINFECCION

Precauciones que es necesario tener en cuenta :

- Deben almacenarse en un lugar especifico y fuera del área de proceso.
- Los cepillos y escobas no deben mantenerse sobre el piso, es mejor colgarlos.

- Todos los productos de limpieza y desinfección deben usarse de manera que no contaminen.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar marcados.

PROGRAMA DE HIGIENE Y DESINFECCION

- Además estos utensilios deben limpiarse después de usados.
- No usar trapos ni traperos después del enjuague final.
- Nunca se deben lavar cosas sobre el piso.
- Las superficies en contacto directo con el alimento deben limpiarse frecuentemente.
- El jabón no se debe colocar directamente sobre la superficie a limpiar, se debe disolver.



SANEAMIENTO BASICO

DISPOSICION DE RESIDUOS

RESIDUOS LIQUIDOS



RESIDUOS SOLIDOS



Deben ser removidos de manera que no permitan:

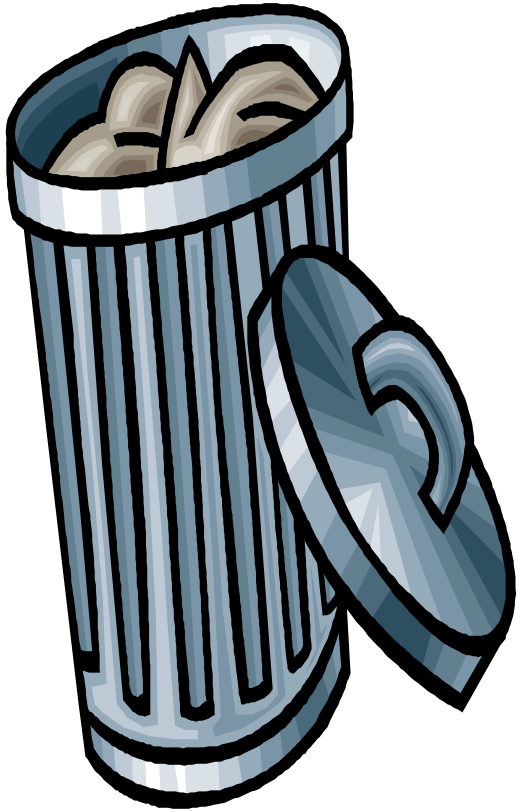
- Aparición de malos olores
- Animales que los utilicen como alimento y refugio.
- Deterioro del ambiente.

SANEAMIENTO BASICO

DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS

Residuos Sólidos

Tales como papel, aluminio, plásticos, residuos alimenticios y vidrios, entre otros; deben ser frecuentemente removidos de las áreas de producción y disponerse en recipientes apropiados de manera que se elimine la generación de malos olores por descomposición.



Residuos Líquidos

Todos aquellos que se obtienen de la limpieza y desinfección en el área de proceso y manipulación. El manejo de desechos líquidos deberá de ser un sistema de alcantarillado limpio y libre de residuos.

SANEAMIENTO BASICO

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

PLAGAS

Son animales que influyen negativamente en la seguridad, inocuidad y vida útil de los alimentos, contaminándolos, deteriorando su calidad y aumentando la transmisión de enfermedades.

CLASIFICACION

Insectos: Moscas, polillas, zancudos, cucarachas, gorgojos.
Roedores: Ratones, ratas.



Efectos sobre la salud

- Los vectores interesan porque:
  - Causan molestias al ser humano
  - Difunden al hombre enfermedades
    - evitables
    - de pronósticos reservados
  - Ocasionan pérdidas económicas (destrozan alimentos y materiales, mucho mas de lo que consumen)

SANEAMIENTO BASICO

- **Prevención**
- Para prevenir la presencia de plagas se debe tener en
- cuenta emplear:
- Mallas en ventanas, ductos, y aberturas para ventilación.
- Rejillas en desagües, sifones y conductos que comuniquen con el exterior.
- Tejado con protección o sellamientos.
- Puertas con aditamentos que se sellen o eviten la entrada de plagas.
- Trampas caza insectos y roedores.



ROEDORES

- De las 5000 especies de mamíferos 2000 son roedores, solamente 3 roedores se adaptaron a la vida cercana al hombre.
- Estos tres tipos ya han causado mas muertes que las guerras.
- Causan la pérdida del 11% de la producción mundial de alimentos.
- Consumen alimentos suficientes para alimentar a 30 millones de personas.
- Transmiten una enorme cantidad de enfermedades.

ROEDORES !!

- Rattus norvegicus (GUARÉN)
- Mus musculus (LAUCHITA)
- Rattus rattus (rata doméstica)



- Ratus Norvegicus (guarén)

- Especie de distribución mundial.
- Hábitos nocturnos y muy fecundos
- Visión escasa, depende más del olfato y el tacto.
- Vive en alcantarillas, nadadora, excavadora y no trepa
- Construye madrigueras excavadas a nivel de terreno y bajo los pisos de edificios, alcantarillas, basureros, cunetas.
- Radio de acción: 30 – 45 mts.

- Ratus Ratus (Ratón de tejado)

- Rata negra
- Hábitos nocturnos y muy fecunda
- Visión escasa
- Muy trepadora. Tiene su guarida a nivel de tierra, entre paredes, en el entretecho.

- Radio de acción: 30 – 45 mts



- Mus Musculus (“lauchita”)



- Adaptable a los medios
- más extremos, incluso a los frigoríficos.
- Extraordinaria trepadora.
- Período gestacional de 22 días y puede tener hasta 6 crías por camada.
- Vive en cualquier lugar: paredes, armarios, despensas, muebles.
- Radio de acción: 3 – 10 mts.

- Descripción de los daños:

1. Por consumo (20 grs. por día. 10% de su peso. 11% producción mundial de alimentos)
2. Por contaminación por sus excrementos, pelos , orina y saliva. Un par de ratas en una bodega producen 25 mil eses fecales, 4-5 lts. De orina y 1 millón de pelos en un año.
3. Por deterioro de materiales que son roídos. Necesidad de gastar “incisivos”: sacos rotos, cables rotos, cortocircuitos, incendios, hundimiento de pisos, derrumbes, etc.
4. Rechazo de productos, eliminación de líneas del mercado

- Señales de identificación:

- Evacuaciones: blandas, lustrosas y húmedas, infestación reciente. Secas y duras: inf. Antigua.
- Roeduras. Recientes: color claro, se distingue marca de dientes. Antigua: oscura y desaparece material roido.
- Sendas. Marcas oscuras y grasosas. Camina siempre por la misma parte.
- Orina. Olor característico.
- Ruidos. Sonidos al roer
- Madrigueras. Guarén prefiere madrigueras, tejado muy contadas ocasiones, se reconoce por presencia de alimentos, papeles, etc.
- Otros: pulga, pelos y excrementos

	Rattus Norvegicus	Rattus Rattus	Mus Musculus
Excrementos	Grandes (hasta 2 cm) en forma de cápsula	Medianos (1,5 cm) fusiformes	Pequeños (4 mm) forma de bastón
Período gestacional	21 días	21 – 25 ds.	18 -19 ds
N° de crías por camada	8 – 10	5 – 19	4 - 8



Fotografía: Héctor Coto

SANEAMIENTO BASICO

- **Métodos de Eliminación y Control de Plagas**

- Inspección previa
- Saneamiento ambiental
- Métodos Físicos y químicos
- Monitoreo
- Educación Sanitaria



SANEAMIENTO BASICO

Enfermedades Causadas por Plagas

- Rabia.
- Tifo.
- Salmonelosis.
- Peste bubónica.
- Colibacilosis.
- Triquinosis.
- Leptospirosis.
- Parasitismo.



SANEAMIENTO BASICO

PROGRAMA DE MANEJO DE AGUA

- Agua Potable.
- Hervir el Agua de Consumo.
- Desinfectar el agua (Cloro, Yodo o Plata coloidal)
- Vigilancia de la Calidad del Agua (Autoridad Sanitaria)



ALMACENAMIENTO

Y

CONSERVACIÓN

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Almacenamiento

un correcto almacenamiento es fundamental para la conservación de los alimentos. Incluye las condiciones adecuadas de temperaturas, ventilación adecuada, que las estanterías o estibas de materias primas o productos estén alejadas del piso 50 cm, separadas de las paredes y claramente identificadas para su mejor manejo.





ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

IMPORTANCIA DE LA CONSERVACION

La descomposición por contaminación de alimentos puede producirse

básicamente por dos mecanismos:

- Gérmenes provenientes del medio ambiente.

- Gérmenes ya presentes en el alimento.



ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

METODOS DE CONSERVACION

Existen diferentes formas de conservar los alimentos:

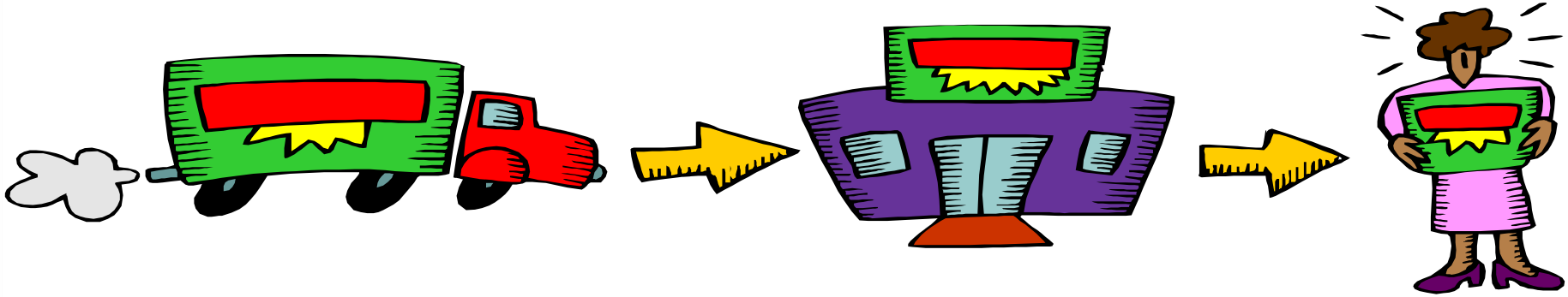
- Conservación por calor: Ebullición, Pasterización.
- Conservación por frío: Refrigeración, Congelación, Ultracongelación, Descongelación.
- Deshidratación: Natural y/o Artificial
- Aditivos: Naturales y/o Artificiales.



DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION

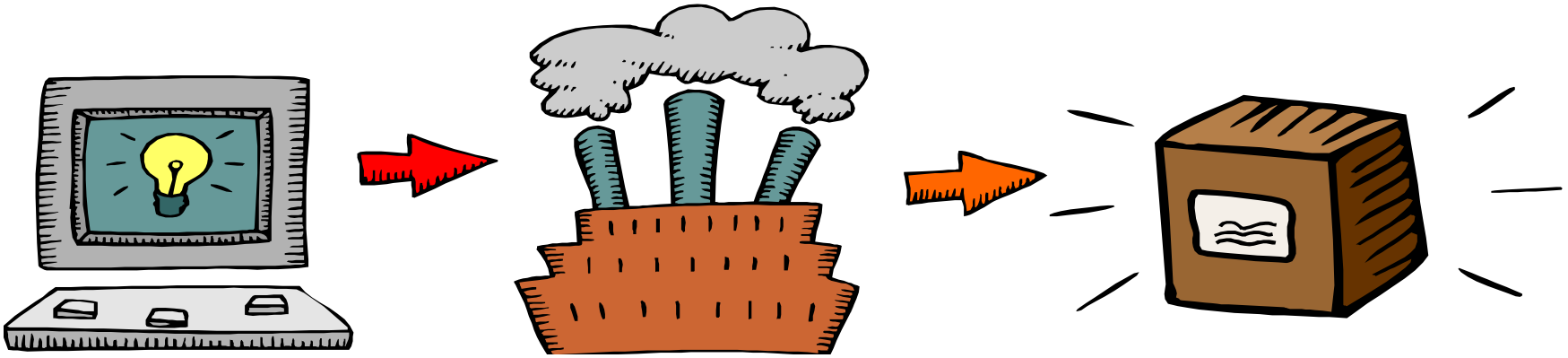
DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION

Aunque el manipulador tiene la responsabilidad de asegurar que los alimentos producidos sean inocuos e idóneos, es necesaria una cadena continua de medidas o controles aplicados por otras partes, incluidos los productores de los alimentos, para garantizar la inocuidad e idoneidad de los productos alimenticios.



DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION

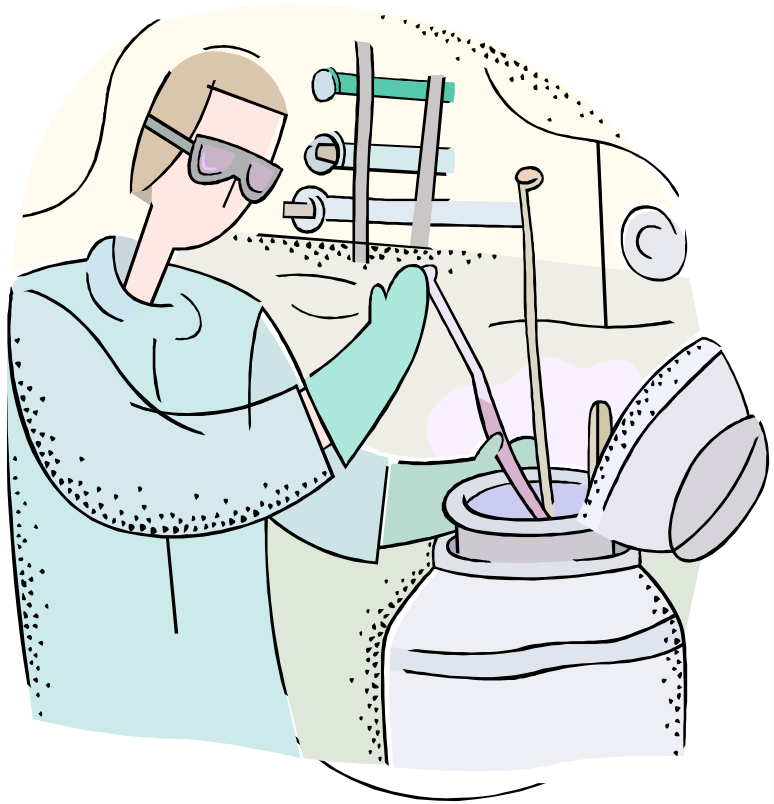
Los distribuidores, transportistas y minoristas deberán garantizar que los productos que están bajo su control se manipulen y almacenen correctamente y según las instrucciones del fabricante.



SISTEMA DE CALIDAD HACCP

¿QUE ES HACCP?

Es un sistema que controla la calidad de los productos procesados, asegurando su correcta elaboración mediante la detección a tiempo de los riesgos y peligros existentes.



SISTEMA DE CALIDAD HACCP

- *Principio 1* Estimar los riesgos asociados con la producción, cosecha, transporte, recepción, almacenamiento, distribución, mercadeo, preparación y consumo del alimento.
- *Principio 2* Determinar los puntos críticos de control requeridos para controlar los riesgos identificados.
- *Principio 3* Establecer los límites críticos que deben cumplirse en cada punto crítico de control.
- *Principio 4* Establecer procedimientos para monitorear los puntos críticos de control.
- *Principio 5* Establecer las acciones correctivas para ser tomadas en cuenta cuando se identifica una desviación al monitorear los puntos críticos de control.
- *Principio 6* Establecer sistemas efectivos de almacenamiento de registros que documenten el sistema HACCP.
- *Principio 7* Sistema de documentación.

- VIDEO

MUCHAS GRACIAS
DIOS LOS BENDIGA

Preparación de Alimentos en Campamentos



INTRODUCCIÓN

Generalmente la actividad de acampar se hace al aire libre permitiendo disfrutar de los paisajes naturales y la interacción con el medio ambiente, de tal forma, que todas las personas involucradas en el campamento deben dar un buen uso de los elementos que integran el entorno natural, impulsando iniciativas de preservación y conservación del sitio visitado.

La preparación de alimentos en un campamento o actividad en entorno natural, implica la selección del lugar donde se ubicará el área de la cocina o fogones. La selección, transporte, conservación, manipulación y preparación de alimentos debe ser lo más higiénico posible, a fin de evitar contaminación que pueda incidir negativamente en la salud de los visitantes.

De igual manera, es importante dar el tratamiento correspondiente a los desechos generados, de acuerdo con las normas de clasificación y disposición, depositando en bolsas plásticas, los residuos reciclables y los no reciclables.



ESTRUCTURA DE CONTENIDOS

Introducción 2

Mapa Conceptual. 4

1. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....6

1.1 En qué consiste la manipulación de alimentos.....6

1.2 Cocción de los alimentos.....7

1.3 Limpieza e higiene.....7

1.4 Menú básico de un campamento.....10

1.5 Alimentos más propensos a contaminarse.....13

2. CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE LOS ALIMENTOS.....14

2.1 Técnica de conservación por calor.....14

2.2 Técnica de conservación por frio.....15

2.3 Técnica de separación y eliminación de agua.....15

2.4 Selección de alimentos.....16

3. INOCUIDAD ALIMENTARIA.....18

3.1 Inocuidad.....18

3.2 Alteración de los alimentos.....18

3.3 La Contaminación de alimentos.....19

3.4 Fuentes de contaminación.....20

3.5 Formas de contaminación.....20

3.6 Factores que influyen en la contaminación de los alimentos.....21

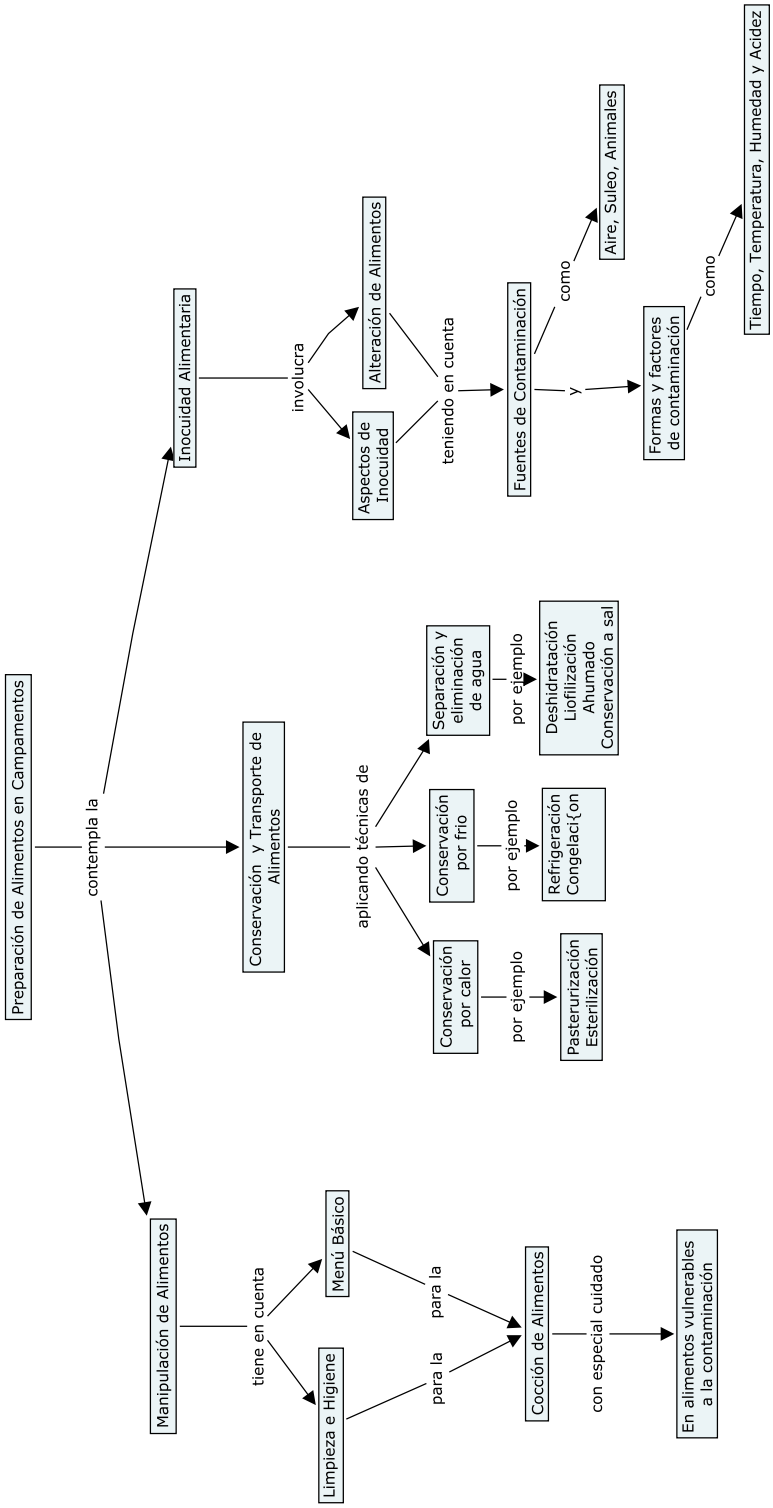
Bibliografía.....23

Glosario.....24

Control de Documentos 26

Creative Commons y Marca Registrada 26

MAPA CONCEPTUAL



1. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

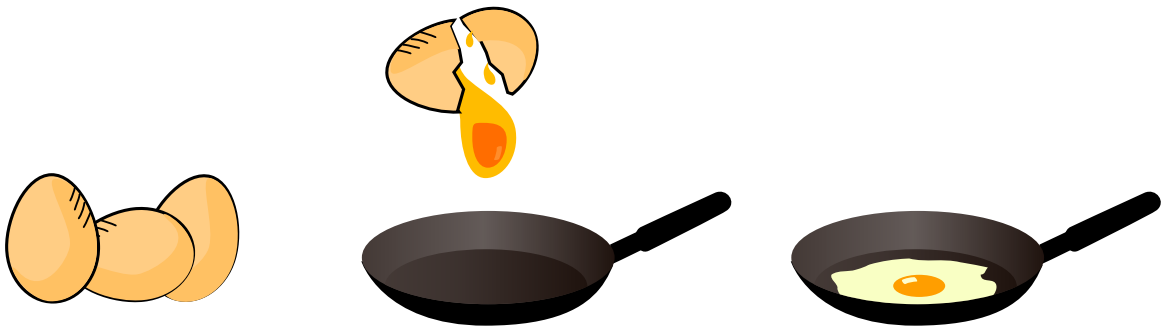


Al prestar el servicio de Guianza turística, el guía debe estar en capacidad de orientar al grupo respecto de los cuidados que se deben tener en la ingesta de alimentos, especialmente, si su preparación se realiza en entornos naturales, donde las condiciones de higiene y aseo son más complejas.

Al iniciar un campamento rodeado por la naturaleza, es importante planificar de forma adecuada todo lo relacionado el transporte, conservación, manipulación y preparación de la alimentación, por quienes participan de la elaboración de las comidas, teniendo en cuenta qué alimentos son los más adecuados para consumir en función de las necesidades nutricionales del ser humano.

1.1 En qué consiste la manipulación de alimentos.

La manipulación de alimentos es la acción o acciones, mediante las cuales se transforman los alimentos para el consumo humano, está transformación implica una serie de actividades propias de la preparación de alimentos y requiere unos cuidados especiales en higiene, con el fin de evitar enfermedades o ingestas de alimentos no aptos para su consumo.



1.2 Cocción de los alimentos



La comida y su forma de prepararla, cocinarla y servirla es una parte esencial del éxito de cualquier campamento. En el campamento se presentan varias situaciones, la elección del menú y el método de preparación. Todo esto dependerá del tipo de campamento y las circunstancias del lugar.

Si la actividad la realiza un grupo de turistas el camping es solo un medio para su fin, ligero y con alimentos de alto valor energético; se procede a cocinarlos en un hornillo portátil lo que sería más apropiado.

Los alimentos se cocinan por el correcto uso de una adecuada y constante fuente de calor, por tanto el fuego con leña o estufa portátil son los aspectos más importantes de la cocina en la preparación de la comida.

1.3 Limpieza e higiene

En la preparación de alimentos al aire libre o en entornos naturales, debe prestarse una especial atención a la higiene, tanto del área de la cocina como de los utensilios, así como de la personas que manipula los alimentos en su preparación.

Por ello, es importante lavar los utensilios y el área de cocina con detergente y desinfectante teniendo cuidado en no dejar restos de estos productos en el área higienizada; la limpieza y el aseo de los implementos de cocina debe ser a diario, especialmente si los enseres de la cocina han estado en contacto con alimentos.

De igual manera, debe realizarse inspecciones periódicas al área de cocinado y colocar la basura todos los días en el área seleccionada, para evitar la aparición de roedores e insectos.

Higienizar los Alimentos antes de Prepararlos



- Se debe lavar muy bien un alimento no cocinado, puesto que un alimento fresco no significa que esté limpio.
- impiar cuidadosamente los alimentos que se consumen en crudo como las hortalizas.
- Extremar las precauciones de higiene para preparar salsas frías, como la mayonesa, conservándolas en frío y consumiéndolas lo antes posible.
- Los platos preparados con calor pero de consumo frío, como las natillas, son considerados de riesgo.

Higiene Personal

Respecto de la higiene personal de los encargados de preparar los alimentos de forma directa o indirecta, deben prestar especial atención a:

- **Las manos:** Siempre limpias (se deben lavar con agua caliente y jabón antibacteriano), uñas cortas, utilizar guantes dado el caso.

  Lavar manos siempre que:

  - Se utilice el retrete o urinario.

  - Se manipulen cajas o embalajes.

  - Después de manipular carne cruda, pollos, pescado, etc.

  - Se manipule basura o dinero

  - Antes o después de ingresar a zonas de manipulación de alimentos.

- **El pelo:** Debe ser corto o recogido con una redecilla o gorro de cocina.

- **La boca, la nariz y la garganta:** Se deben proteger con un tapabocas, especialmente si la persona que manipula alimentos presenta malestares en salud.

- **La ropa:** Limpia y adecuada para la actividad de preparar alimentos.

- **Heridas en la piel, erupciones cutáneas:** Siempre protegidos con tiritas, vendajes, guantes.

- **Enfermedades:** Siempre debe dejarse de manipular alimentos en cuanto se sientan molestias o se observe la aparición de manchas o granos.

Existen una serie de hábitos no higiénicos que la persona que manipula los alimentos debe de evitar:

- Tocar lo menos posible los alimentos utilizando en la manipulación pinzas cubiertos.

- Tocarse cualquier parte del cuerpo.

- Secarse el sudor, meterse los dedos en la nariz o boca, siempre que se haga deberá lavarse las manos.

- Toser, hablar, estornudar por encima de los alimentos, fumar o mascar chicle.

- Probar la comida con los dedos o introducir cucharas sucias a esos efectos.

El Equipo y los Utensilios

El equipo está formado por el conjunto de utensilios que se emplean en la manipulación de los alimentos, se distinguen cuatro grupos así:

- Los que entran en contacto con los alimentos (aparatos de cortar, otros)

- Los utilizados para cocinar o contener alimentos (ollas, hornos, parillas, otros)

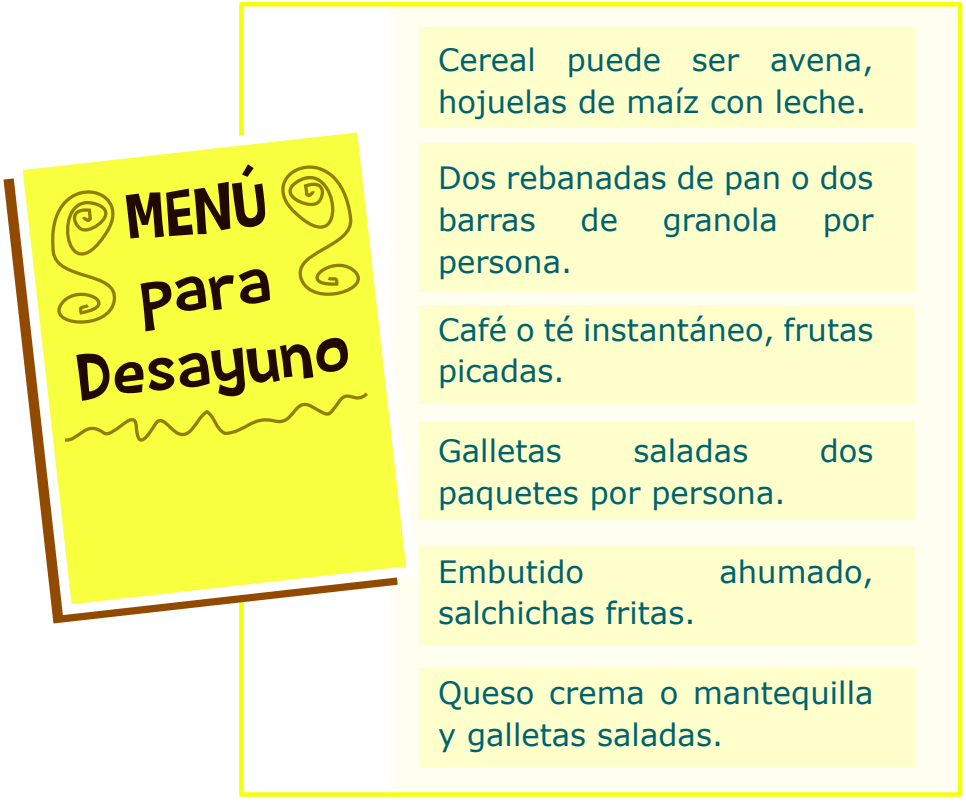
- Los empleados para la limpieza (lavaplatos, fregaderos, otros)
- Los de transporte (bandejas, cajas, envases, otros)

Todo equipo puede contaminarse, el quipo sucio con restos de alimentos es una fuente de contaminación, ya sea entrando en contacto con el alimento o con otro equipo que a su vez, entra en contacto con el mismo.

1.4 Menú Básico de un Campamento

La preparación del menú de un campamento debe ser adecuado al clima en que se desarrollan las actividades, es importante conocer qué tipo de alimentación consumen, edad y sexo de los participantes, dietas y alimentos preferidos. Normalmente un buen menú está compuesto por comidas que resulten fáciles de hacer, pero que a su vez sean sanas y que brinden las energías necesarias para llevar acabo las actividades del campamento. Conocida esta información procederemos a preparar el siguiente menú:

Menú para desayuno

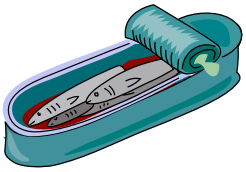


Menú para almuerzo o cena



Arroz cocido con vegetales, zanahoria, carne sin grasa.
Caldo de carne, vegetales, pollo asado.
Ensalada huevo cocido, remolacha, zanahoria, mesclada con mayonesa.
Papas hervidas, pastas y atún
Pollo o carne a la parrilla con papas hervidas.
Arroz cocido, sardinas en salsa y frutas.

A continuación se identifican algunos alimentos que se pueden llevar a un campamento, de acuerdo con su tipo de conservación y propiedades:



- Los enlatados en conserva: Sardinas y atún, se mantienen en buenas condiciones sin necesidad de refrigeración previa.



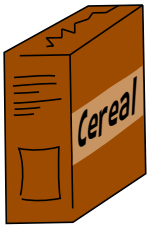
- Arroz: Además de ser muy energético, combinan con una gran cantidad de alimentos ya sea carne, pescado o verduras.



- Frijoles deshidratados de sobre, pastas en general.



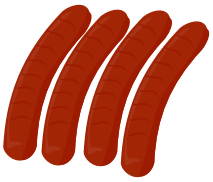
- Carne deshidratada, botella de aceite.



- Bolsa de sal, bolsa de azúcar, condimentos deshidratados, avena en hojuelas, hojuelas de maíz.



- Sopas y otros alimentos deshidratados como la leche en polvo, los purés de patata, frutos secos.



- La comida envasada al vacío, como los embutidos, chorizos, salchichón ahumados.



- Agua potable embazada.



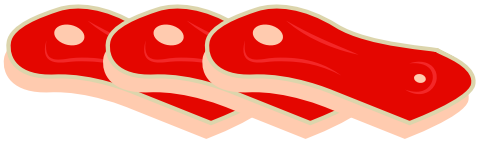
- Galletas, chocolates en barra, frutas frescas, café instantáneo.

Instalado el campamento y fijado el fogón o el horno en el área de la cocina, la preparación de los alimentos requiere de una planificación de los menú, lo que implica determinar las comidas que se ofrecerán al grupo o turistas.

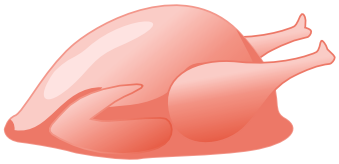
1.5 Alimentos más propensos a contaminarse

Los siguientes alimentos son los que se contaminan con mayor facilidad, por ello hay que extremar la precaución cuando se manipulan y almacenan.

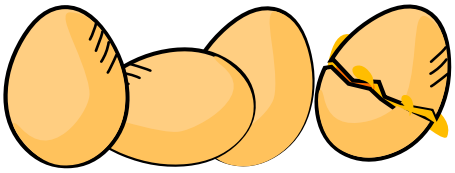
Carne Picada



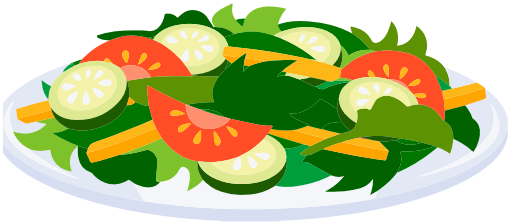
Carnes de Aves



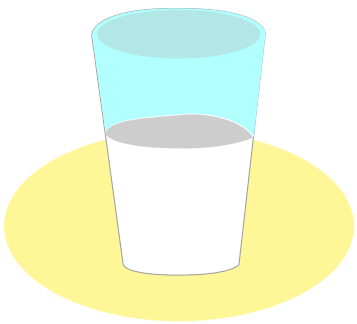
Huevos



Ensaladas



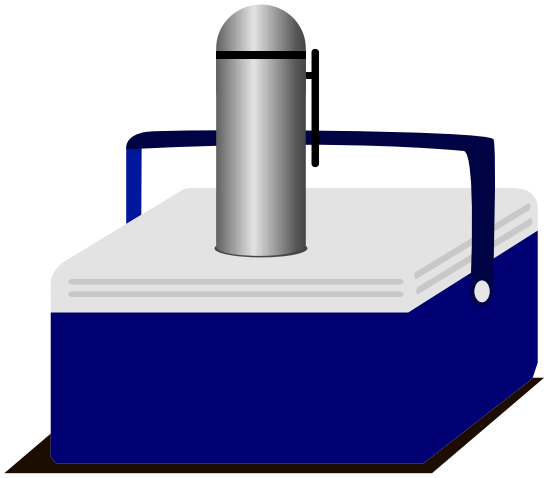
Leche



Pastelería



2. CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

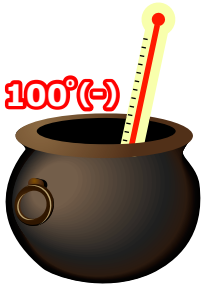


En la actividad de acampar, lo ideal para conservar y transportar alimentos y bebidas frías, es disponer de una nevera isotérmica que mantenga el frio durante varias horas.

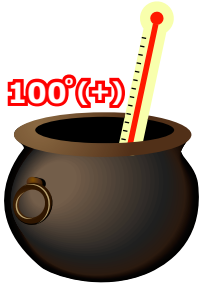
La conservación y preparación de los alimentos de forma higiénica es fundamental, para evitar posibles problemas de salud y para mantener su calidad nutricional y sabor, mediante las diversas técnicas de conservación se puede asegurar la calidad de las comidas y favorecer su consumo con confianza y seguridad.

2.1 Técnica de conservación por calor

"El proceso de conservación de alimentos por calor es el método más utilizado y la técnica que consigue una larga duración de conservación. Su objetivo es destruir total o parcial las enzimas, los microorganismos y las toxinas, cuya presencia podrían alterar el alimento o hacerlos no consumibles para el ser humano.



Pasteurización: es cuando la calefacción es inferior a 100°C y tiene por objeto destruir los agentes patógenos, este tratamiento térmico debe ser seguido por un repentino enfriamiento, ya que de este modo los microorganismos son eliminados.



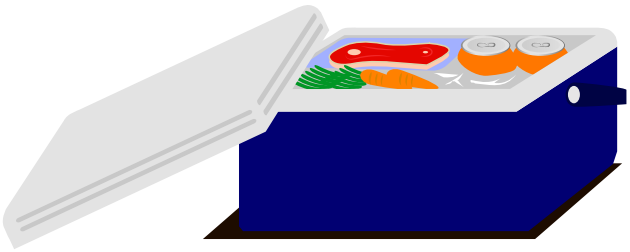
Esterilización: es cuando la temperatura es superior a 100°C y es un tratamiento térmico que tiene por objeto destruir todos los microorganismos vivos del alimento, está relacionado con aquellos alimentos de contenedores herméticos (latas y frascos)." (proteinas, 2007)

2.2 Técnicas de conservación por frio

El frio es una técnica de conservación de los alimentos en la que se detiene o ralentiza la actividad celular, las reacciones enzimáticas y el desarrollo de los microorganismos, esta técnica alarga la vida de los productos frescos mediante la limitación de su alteración celular.

La refrigeración: se utiliza para almacenar los alimentos a baja temperatura cerca del punto de congelación, p ero sin llegar a congelarse, de 0°C a 4°C; la refrigeración permite la conservación de los alimentos perecederos en un corto o mediano plazo.

La congelación: la congelación mantiene la temperatura de los alimentos hasta -18°C. este proceso provoca la cristalización en hielo del agua contenida en los alimentos, que frena o detiene la actividad enzimática y la actividad microbiana por tanto la conservación por congelación de los alimentos puede mantenerse a largo plazo.



2.3 Técnica de separación y eliminación de agua

Consiste en eliminar el agua de los alimentos con el fin de conservarlos por un periodo de tiempo a corto plazo, pLiofilizaciónlCoara luego consumirlos.

"**La deshidratación:** se utiliza para eliminar parcial o totalmente el agua contenida en los alimentos, inhibiendo la proliferación de microorganismos y detener la reacción enzimática; obteniendo reducción de peso y volumen para el almacenamiento.

Liofilización: Es una técnica de conservación de alimentos basada en la utilización del vacío para disecar los alimentos. Esta técnica proporciona productos de fácil rehidratación para aplicaciones específicas como el café instantáneo y sopas instantáneas, Tras volverse a hidratar, los productos recuperan todas sus propiedades nutritivas.

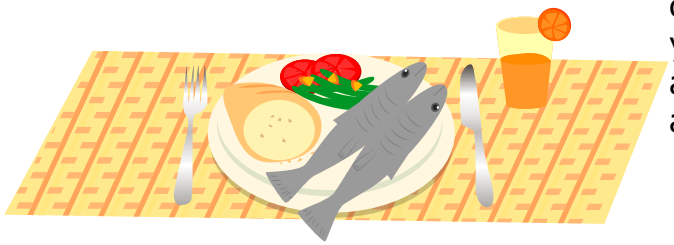
Ahumado: El método de ahumar se basa en la combustión de plantas



de modo que el humo incda sobre el alimento. El ahumado desempeña varias funciones: colorido, sabor, conservación y eliminación de microbios. Se aplica principalmente a los productos como la carne y el pescado gracias a los efectos combinados de la deshidratación y el efecto antiséptico del ahumado.

Conservación a sal: Este método de conservación se basa en presentar un producto alimenticio a la acción de la sal o por difusión directamente en la superficie del alimento (seco) o mediante la inmersión del producto en una solución salina. Este proceso puede bloquear el crecimiento microbiano. Este método se utiliza en el queso, la carne y pescado." (proteinas, 2007)

2.4 Selección de alimentos



La selección de los alimentos se debe hacer con el objetivo de conseguir lo mejor para la salud y bienestar, la elección de los alimentos se hace con el fin de asegurar una dieta equilibrada.

Selección cualitativa: seleccionar cualitativamente supone elegir los alimentos en las porciones adecuadas en cada comida que sean suficiente para conseguir un aporte completo donde estén representados todos los grupos de alimentos. Una ración es la cantidad o porción adecuada a un plato normal de comida.

"Para que una dieta sea equilibrada cualitativamente, deben formar parte de ella todos los grupos de alimentos: energéticos, plásticos o constructores y reguladores o protectores". **(Uned.es, 2013)**

Relación Entre Equilibrio Nutricional y Práctica Alimentaria Cotidiana

(Para cada grupo de alimentos)

Alimentos energéticos:	**Aportan:**
Grasas(aceites y mantecas)	Lípidos
Frutos secos grasos (avellanas, cacahuetes)	Lípidos
Cereales (arroz, pasta, pan)	Hidratos de carbono complejos y vitamina B
Legumbres (garbanzos, lentejas)	Hidratos de carbono complejos y vitamina B
Azúcar, miel, chocolate, dulces	Hidratos de carbono solubles
Alimentos plásticos o constructores:	**Aportan:**
Leche, yogourt y quesos	Proteínas animales , calcio
Carnes, pescados y huevos	Proteínas animales , calcio
Legumbres, frutas, grasa y cereales	Proteínas, vegetales
Frutos secos	Calcio
Huevos, vísceras, legumbres	Hierro
Alimentos reguladores o protectores	**Aportan:**
Verduras y frutas frescas	Vitamina C
Huevo, leche, quesos y mantequilla	Vitamina A y carotenos
Frutas coloreadas	Magnesio
Hígado y mantequillas	Vitamina D

(Uned.es, 2013)

3. INOCUIDAD ALIMENTARIA

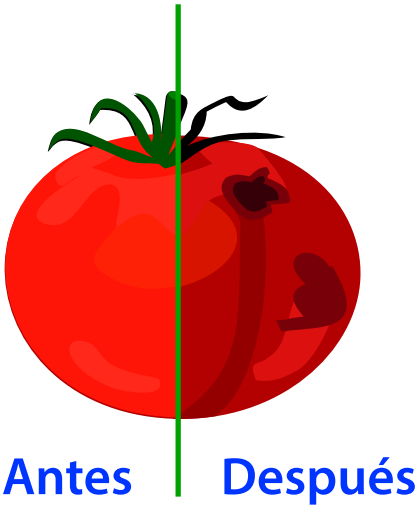


Cuando seleccionamos los alimentos para el consumo en una actividad de camping partimos de la condición de que no nos causaran daño y que se encuentran aptos para el consumo, pero sabemos que la responsabilidad del control de los ingresos microbiológicos recae sobre los individuos que intervienen en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la explotación agrícola o ganadera hasta el consumidor final. Pero los peligros biológicos que puedan presentarse en cualquier etapa de la cadena alimentaria como consecuencia de errores en los procedimientos de manipulación o de procesado, son la razón por la cual debemos adquirir alimentos de excelente calidad y presentación.

3.1 Inocuidad

Es la condición de los alimentos que garantiza, que no causarán daño al consumidor cuando, se preparen o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan, siendo la inocuidad una de las características que componen la calidad de los alimentos.

3.2 Alteración de los alimentos



Los consumidores demandan cada vez más alimentos con calidad y esperan que esa calidad se mantenga durante el período de adquisición y su consumo.

La alteración es cualquier cambio en un alimento que se convierte en inaceptable para el consumidor, ya sea por cuestiones relacionadas con la calidad o con la seguridad.

"**La alteración de los alimentos puede obedecer a diversas causas físicas, químicas y biológicas entre ellas tenemos:**

a. Lesiones físicas(presiones, congelación, desecación)

b. Actividad enzimática de los propios alimentos y otras reacciones químicas.

c. Crecimiento y actividad metabólica de bacterias, levaduras y mohos.

d. Acción de insectos, roedores y aves.

El calor, la humedad y el aire afectan el crecimiento y la actividad de los microorganismos, en consecuencia las condiciones en las que se manipulan, procesan y almacenan los alimentos resultan críticas para su vida útil por tal razón es fundamental garantizar que los alimentos sean aptos para el consumo humano". **(Gomez, 2013)**

3.3 La contaminación de los alimentos

Un alimento contaminado es aquél que contiene gérmenes capaces de provocar enfermedad a las personas que lo consumen. No es lo mismo un alimento contaminado que un alimento deteriorado ya que cuando un alimento se encuentra deteriorado sus cualidades, olor, sabor, aspecto, se reducen o anulan, pudiéndose apreciar por medio de los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto).



Un alimento contaminado puede parecer completamente normal, por ello es un error suponer que un alimento con buen aspecto, está en buenas condiciones para su consumo.

Para tener en cuenta:

- Deteriorado y contaminado (se aprecia)
- Deteriorado y no contaminado (se aprecia)
- Contaminado y no deteriorado (no se aprecia)

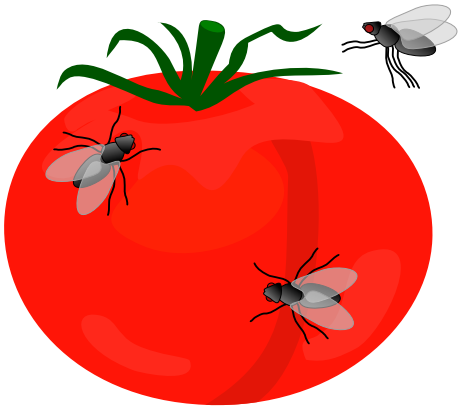
Este último es el realmente peligroso y causante generalmente de las enfermedades de origen alimentario.

3.4 Fuentes de contaminación

Aire: Los organismos llegan de forma accidental a los alimentos. Las corrientes de aire pueden contaminar.

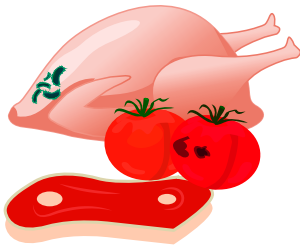
Suelo: En el suelo habita la mayor variedad de microorganismos, principalmente esporas.

Animales: En los animales existe flora microbiana en piel, y en aparato gastrointestinal.



3.5 Formas de contaminación

Las formas de contaminación de alimentos más comunes son las siguientes:











Contacto con otros alimentos.

Contacto con la saliva al hablar, toser o estornudar.

A través del polvo.

Alimentos crudos que siempre están contaminados.

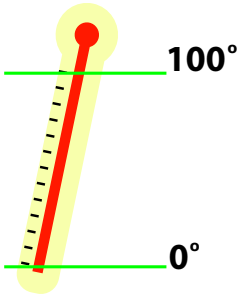
Por las manos al tocar animales o cosas contaminadas.

3.6 Factores que influyen en la contaminación de los alimentos

Los factores más importantes para controlar el crecimiento bacteriano y evitar intoxicaciones son:



El tiempo: Cuanto más tiempo pase un alimento en condiciones óptimas para el crecimiento bacteriano más peligroso será su consumo.

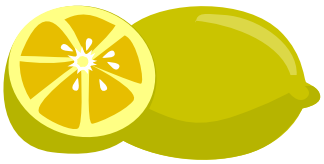


La temperatura: Por debajo de 4ºC se ralentiza el crecimiento bacteriano y se detiene por debajo de 0ºC.

Por encima de 50ºC empiezan a destruirse las bacterias y por encima de 100ºC la mayoría de ellas muere.



La humedad: La presencia de agua favorece el crecimiento de las bacterias y otros organismos. Lo mejor es deshidratarlos o conservarlos en lugares secos.



La acidez: A mayor acidez, menor crecimiento bacteriano lo que se consigue añadiendo vinagre, zumo de limón,...

La contaminación de los alimentos sucede con mayor frecuencia por:

- Conservar alimentos a temperatura ambiente
- Refrigeración insuficiente
- Interrupción de la cadena de frío
- Manipulación incorrecta
- Malas condiciones higiénicas del local y menajes sucios
- Preparación de grandes cantidades de alimentos sin observar los cuidados necesarios
- Elaborar alimentos con gran antelación a su consumo
- Cocción insuficiente
- Alimentos de fuentes u orígenes no seguros

Estas condiciones pueden darse solas o combinadas

BIBLIOGRAFÍA

Aprendizaje, I. N. (4 de noviembre de 2002). Técnicas de acampado y manejo de contingencias. Recuperado el 15 de junio de 2013, de www.ina.ac.cr: http://www.ina.ac.cr/documentos/turismo_aventura/montana/TECNICAS_ACAMPADO_SUPERVIVENCIO_MANEJO_CONTINGENCIAS_MONTANA.pdf

Gomez, J. m. (4 de mayo de 2013). consecuencias higienicas de la alteración de los alimentos . Recuperado el 21 de junio de 2013, de www.slideshare.net: http://es.slideshare.net/shaktivivesanovivefeliz/alteraciones-de-los-alimentos

Proteínas, a. . (7 de octubre de 2007). Conservación de alimentos. Recuperado el 20 de junio de 2013, de www.alimentos - proteinas.com: http://www.alimentos-proteinas.com/conservacion-alimentos.html

Uned.es. (6 de mayo de 2013). Selección Cualitativa. Recuperado el 20 de junio de 2013, de www.uned.es: http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/etapas/infancia/loque_seleccion_de_al.htm

GLOSARIO

Alimentos: Son todos aquellos que los seres vivos comen y beben para su subsistencia, sustancias solidas o liquidas que nutren a los seres humanos, las plantas o los animales.

Alimentos enlatados: Son aquellos productos alimenticios que han sido sometidos a un proceso de limpieza y acondicionamiento, para después ser puestos en un envase aséptico que conservara sus propiedades físicas y químicas por más tiempo.

Campamento: Lugar al aire libre especialmente dispuesto para acampar y albergar personas con carpas o tiendas de campaña.

Conservación: Son todos los cuidados que se le dan a los alimentos para que no pierdan sus características y propiedades con el paso del tiempo (frio o calor).

Cocción: Hace referencia al proceso de cocinar algo, exponer determinado alimento a la acción del calor con el fin de este adquiera ciertas propiedades.

Cocina: Lugar donde se preparan los alimentos en una casa o campamento.

Cuchillo: Instrumento formado por una hoja de acero y de un solo corte, con mango utilizado en las labores de la cocina.

Embutidos: Es una pieza generalmente de carne picada y condimentada con hierbas aromáticas y especias que es introducida en piel de tripas de cerdo.

Enzimas: Molécula formada principalmente por proteína que producen las células vivas y que actúa como catalizador en los procesos químicos del organismo.

Fogón: Sitio en la cocina de un campamento donde se hace fuego para preparar las comidas. Fuego que se hace en el suelo.

Fósforos: Palillo generalmente de madera o de papel con un cabo recubierto, que se prende por fricción con determinadas superficies, utilizado para iniciar fuego en un campamento.

Horno portátil: Horno manual, de pequeño tamaño utilizado para cocinar o para calentar comidas especialmente en los campamentos.

Machete: Especie de cuchillo ancho, pesado y de un solo filo, utilizado para cortar leña en los campamentos.

Menús: Conjunto de platos que constituyen una comida, carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas.

Microorganismos: Seres vivos diminutos que se pueden apreciar a través de un microscopio, responsables de deterioro de algunos alimentos.

Nutrientes: Son las sustancias de los alimentos que resultan esenciales para el mantenimiento de los organismos vivos gracias a su accionar bioquímico estos nutrientes aportan energía al cuerpo.

Control de documento Construcción Objeto de Aprendizaje Preparación de Alimentos en Campamentos	
Desarrollador de Contenido Experto Temático	Gualberto Benítez Villadiego
Asesor Pedagógico	Rosa Elvia Quintero Guasca
Producción Multimedia	Manuel Francisco Silva Barrera Victor Hugo Tabares Carreño
Programador	Francisco José Lizcano Reyes
Líder expertos temáticos	José Armando Díaz Londoño
Líder línea de producción	Santiago Lozada Garcés

Atribución, no comercial, compartir igual

Este material puede ser distribuido, copiado y exhibido por terceros si se muestra en los créditos. No se puede obtener ningún beneficio comercial y las obras derivadas tienen que estar bajo los mismos términos de licencia que el trabajo original.

Creative Commons

Actividad de proyecto 6

Actividad de aprendizaje 18: Orientar el montaje y preparación de alimentos en campamentos, teniendo en cuenta normas ambientales, higiene y salud ocupacional.

Orientar el montaje del campamento

Uno de los elementos característicos de los campamentos es la carpa o tienda de campaña para pasar la noche, la cual da una sensación de libertad y de completa aventura; sin embargo, no se puede confundir el hecho de dormir en una carpa como un todo. No olvide que un campamento obedece a un programa pedagógico estructurado, con objetivos bien definidos, una metodología y una serie de actividades planeadas y lideradas por profesionales.

Esta evidencia le permitirá tener las bases para planificar el montaje del campamento, seleccionando el sitio adecuado para la ubicación de las tiendas de campaña, área de fogata, fogones para la cocción de los alimentos, zona de módulos sanitarios, área para depositar basuras, entre otros, procurando que estas acciones provoquen el menor impacto ambiental sobre la zona del campamento.

Teniendo en cuenta lo anterior, se le solicita desarrollar lo siguiente:

1. Consulte el material de formación “Actividades previas al servicio de la guianza, planificación y montaje del campamento” correspondiente a esta actividad de proyecto y adicionalmente el material complementario “Un manual para todos. No deje rastro, disfruta la naturaleza sin dañarla”.

2. Lea y analice el siguiente caso:

   Usted como guía de turismo tiene la responsabilidad de organizar la pernoctación de seis turistas a su cargo, en un campamento de dos noches y tres días de duración en una zona o área natural de su región apta para actividades de camping.

3. Una vez analizado el caso, desarrolle los siguientes puntos:

   - Elija una zona o área natural de su región apta para actividades de camping.
   - Describa el tipo de terreno que se tiene destinado para la zona de campamento.
   - Identifique el tipo de indumentaria y equipos que se requieren, de acuerdo a la zona de camping, características del lugar y actividades a realizar.
   - Diseñe un plan de alimentación donde relacione los alimentos que se consumirán durante el recorrido y en el campamento, así como la forma en que deben conservarse dichos alimentos, siguiendo los parámetros de manipulación de

alimentos que se encuentran en el material complementario “Decreto 3075 de 1997”; estos alimentos deben aportar valor nutritivo al grupo de turistas.

- Elabore una estrategia para el manejo y disposición en el campamento de los residuos reciclables y no reciclables.

4. Una vez haya desarrollado los puntos anteriores y tomando en cuenta el caso y el sitio del campamento, elabore un gráfico, diagrama o maqueta donde se pueda visualizar como debe quedar el montaje del campamento y cómo realizaría la distribución en el espacio, incluyendo los siguientes ítems:

   - Zona donde deben quedar ubicadas las tiendas de campaña o carpas, según terreno y dirección de los vientos indicados en la zona elegida por usted.
   - Ubicación de los módulos sanitarios, letrinas u hoyo de gato.
   - Ubicación de la fogata y recomendaciones.
   - Ubicación de la zona de preparación de alimentos (fogones).
   - Delimitación del área de desechos o basuras.

5. Al finalizar la pernoctación, explique cómo realizaría el levantamiento o desmonte del campamento, según los conceptos del material complementario “Un manual para todos. No deje rastro, disfruta la naturaleza sin dañarla”.

6. Consolide en un documento todos los puntos del taller, incluyendo el gráfico, diagrama o las fotos de la maqueta y envíelo al instructor a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

   Nota: este gráfico, diagrama o maqueta será solicitada posteriormente para una de las actividades presenciales programadas por el instructor.

Ambiente requerido: Ambiente Virtual de Aprendizaje.

Materiales: computador, internet, material de formación “Actividades previas al servicio de la guianza, planificación y montaje del campamento”, material complementario “Un manual para todos. No deje rastro, disfruta la naturaleza sin dañarla”, glosario y biblioteca SENA.

Evidencia 4: Taller “Orientar el montaje del campamento”.

Pasos para enviar la evidencia:

1. Clic en el título de la evidencia.

2. Clic en Examinar mi equipo y buscar el archivo previamente guardado.

3. Dejar un comentario al instructor (opcional).

4. Clic en Enviar.

Nota: esta evidencia es de carácter individual. Recuerde revisar la guía de proyecto con el fin de verificar que ha realizado todas las evidencias propuestas, saber cómo desarrollarlas y entregarlas correctamente.

Criterios de evaluación
• Monta un campamento garantizando mínimos impactos ambientales dando uso óptimo a las letrinas, manejo de basuras y cuidado del agua teniendo en cuenta normatividad ambiental vigente. • Levanta el campamento utilizando las técnicas seleccionadas causando el menor impacto posible de acuerdo a la normatividad ambiental vigente. • Coordina la preparación de alimentos de acuerdo con el número de personas, actividad a realizar, condiciones geográficas y buenas prácticas de manipulación de alimentos.

CONOCIMIENTOS PREVIOS
TECNOLOGO EN GUIANZA TURISTICA
FICHA: 1803966

COMO INICIO YO?

Teniendo en cuenta sus conocimientos en su vida cotidiana intentemos desarrollar nuestra creatividad definiendo los siguientes términos:

ALIMENTO

NUTRICIÓN

DIETA

NATURALEZA

INOCUO

LIMPIEZA

DESINFECCIÓN

MICROORGANISMOS

PATOGENO

NORMATIVIDAD

HIGIENE

BACTERIA

VIRUS

HONGOS

PARASITOS

QUIMICA

INTRODUCCION A LOS SISTEMAS INTEGRALES DE GESTION

"SIG"

Presentado Por:

Iván Darío Sánchez

Esp. Gerencia de la Calidad

Químico de alimentos







SUGERENCIAS !!











GENERACIÓN DEL CAMBIO !!

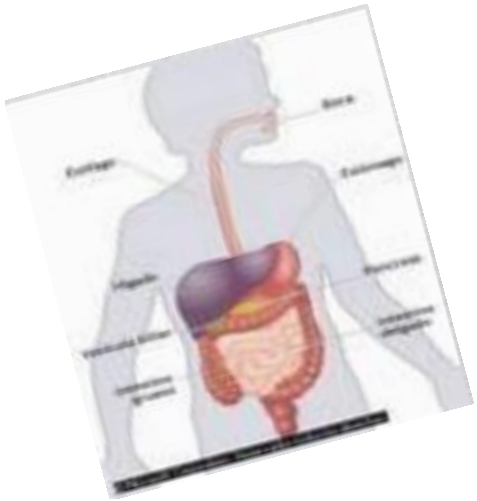
- video

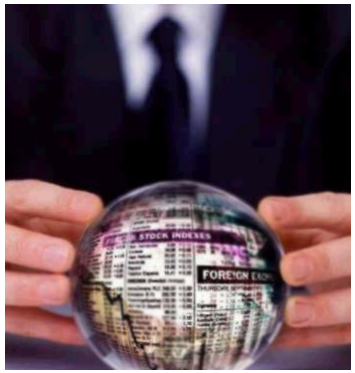
CONTENIDO

- INTRODUCCION A LOS SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION.
- PRINCIPIOS DE LOS SISTEMAS
- SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD, AMBIENTAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ACTUALIZACIÓN NORMA.
- INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE AUDITORIA
- NORMA 19011 VERSION 2012
- REDACCIÓN DE HALLAZGOS

Sistema??

- Conjunto de partes o elementos organizados y relacionados que interactúan entre sí para lograr un objetivo.







Gestión ??

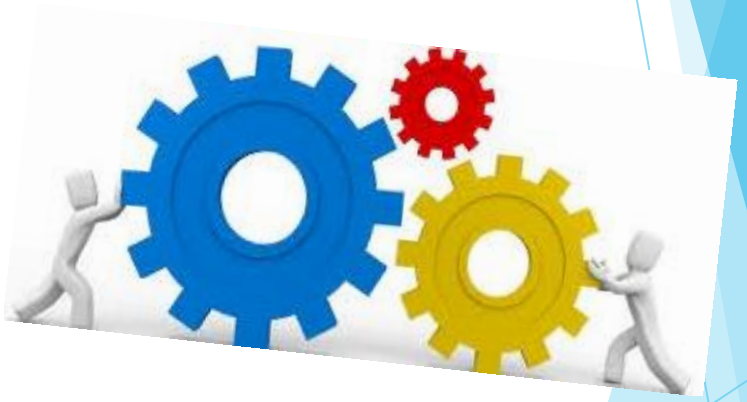
- Actividades u operaciones coordinadas para dirigir y controlar una Organización.
- Usando de forma ***eficiente*** los recursos y medios que disponemos con el fin de lograr los resultados planificados. Esto incluye:
  - Estructuras organizacionales
  - Planificación
  - Responsabilidades
  - Procedimientos
  - Procesos
  - Recursos



Sistema de Gestión ??

- Es el **Sistema** usado por la Organización para alcanzar su Política y sus Objetivos que ha formalizado la Alta Dirección.





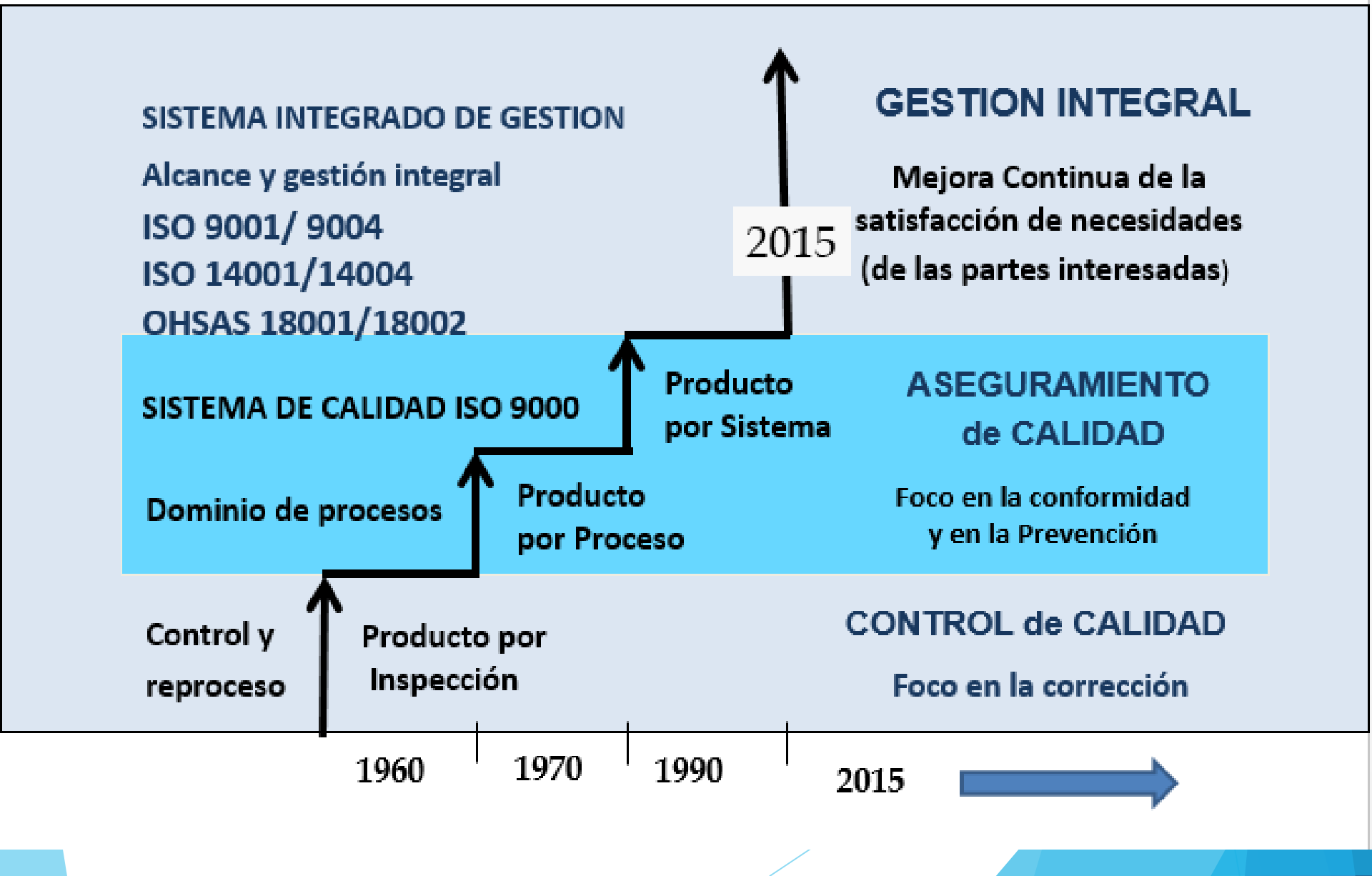
- **Red de procesos interrelacionados que actúan en forma armónica**

Sistema de Gestión Integral??

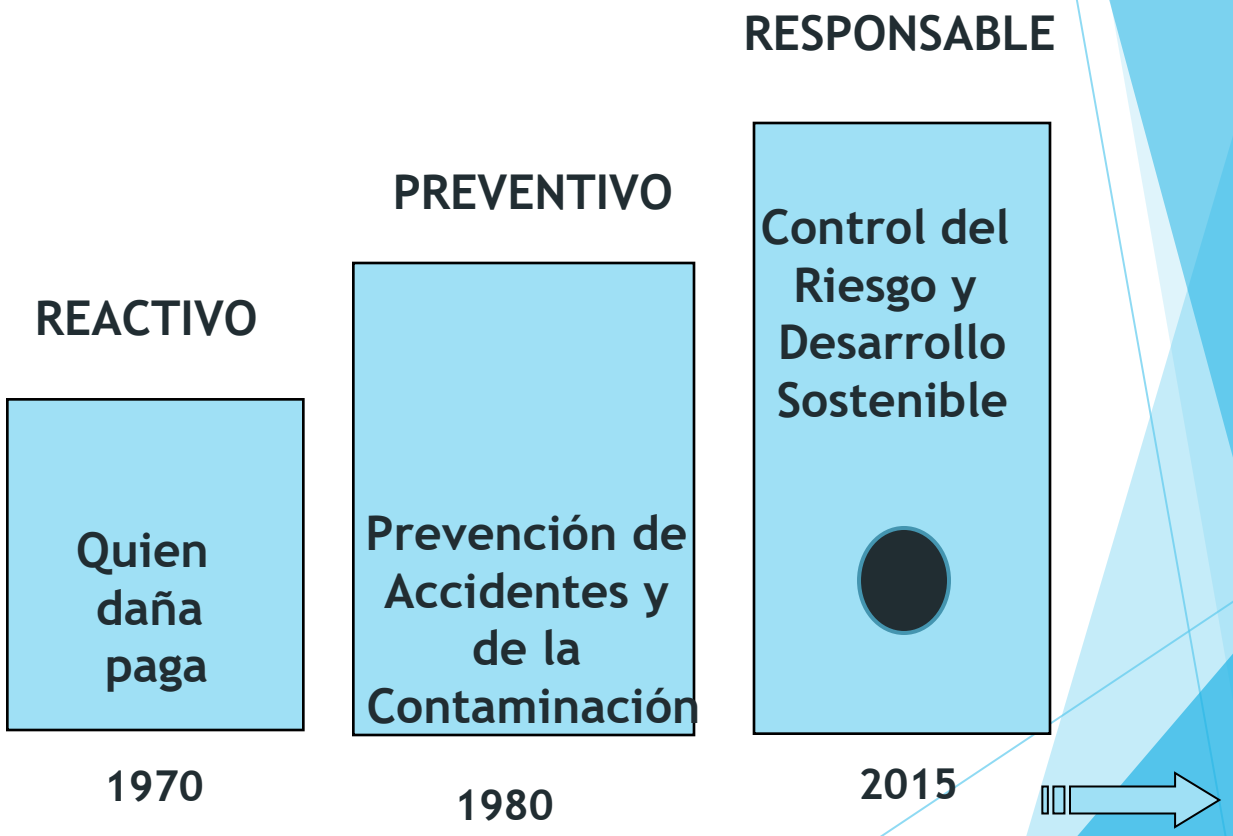
- Es un sistema que integra las políticas y objetivos de varios campos de gestión, siendo responsabilidad de la dirección y administración de la organización.
- El sistema integrado de gestión incluye los métodos que sigue la organización para realizar todas sus operaciones orientadas a alcanzar la calidad total.



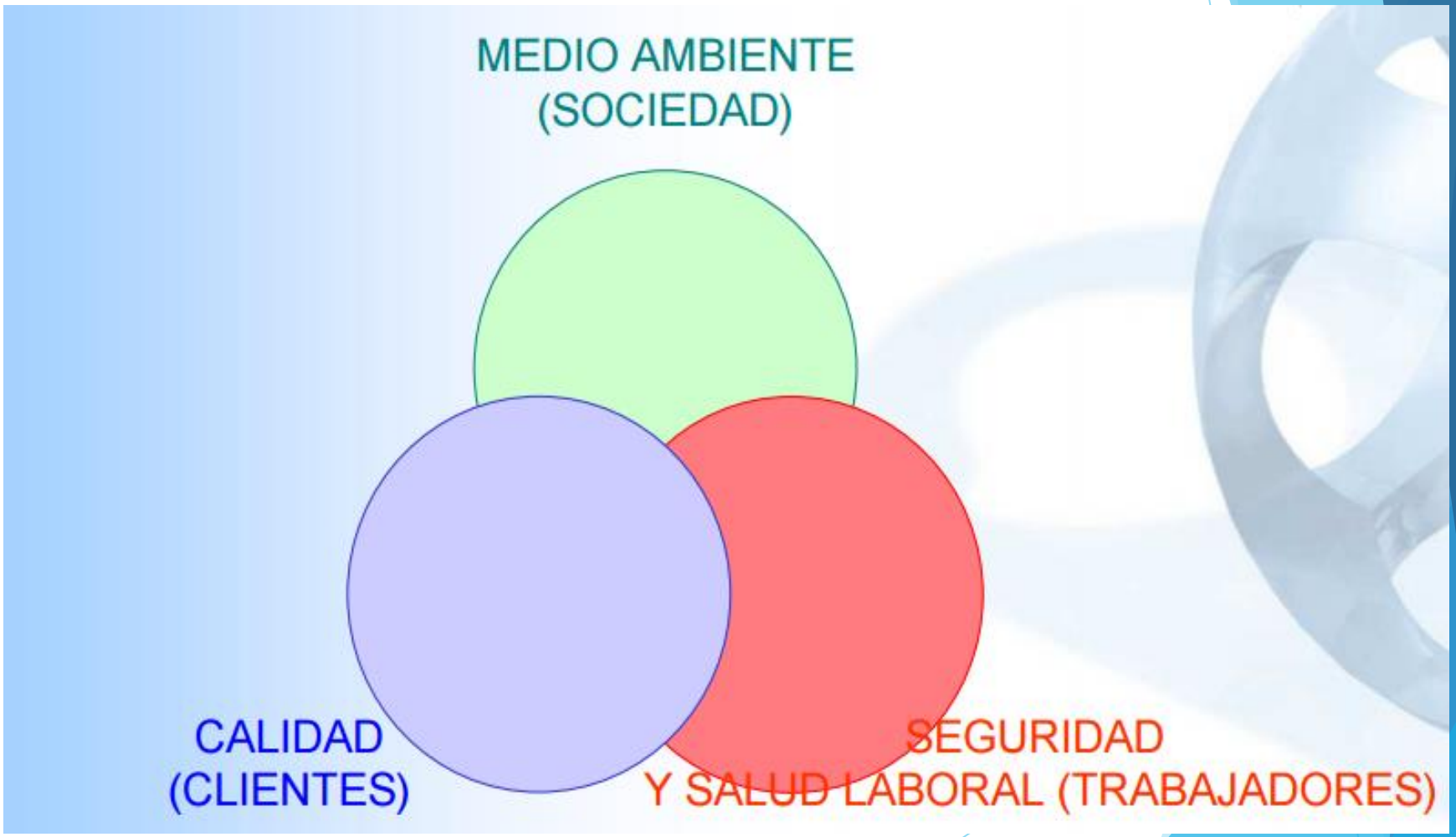
EVOLUCION DE LA GESTION



EVOLUCION AMBIENTAL/SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



Sistema de Gestión Integral!!



Sistema de Gestión Integral!!

Desventajas de la dispersión de Sistemas de Gestión

- Mala utilización de los recursos
- Mayor burocracia por separación de sistemas
- Baja eficiencia en el control del sistema por tener que incrementar el control administrativo de los trabajadores
- La dirección pierde la visión global sobre los clientes y los trabajadores
- Perdida de motivación de los trabajadores debido a la confusión entre los diferentes sistemas de gestión
- La documentación del sistema integrado es menor que la de los sistemas por separado

Sistema de Gestión Integral!!

¿Por qué implantar un Sistema de Gestión Integrado?

Para ahorrar tiempo y dinero

- Utilizar mejor los recursos
- Evitar duplicidad de esfuerzos
- Mejorar el acceso a la información
- Solapar las diferentes auditorías
- Optimizar los costes de implantación
- Prevenir incidencias de un campo en otro

Sistema de Gestión Integral!!

¿Por qué implantar un Sistema de Gestión Integrado?

Para mejorar la eficiencia

- Reduciendo los trabajos administrativos
- Tener una visión global de la organización
- Reforzar la adopción de Calidad Total
- Reducir el tiempo de respuesta

Sistema de Gestión Integral!!

¿Por qué implantar un Sistema de Gestión Integrado?

Para desarrollar la sinergia

- Utilizando el mismo marco organizativo
- Identificando objetivos comunes
- Evitando repeticiones en formación y comunicación

Sistema de Gestión Integral!!

¿Por qué implantar un Sistema de Gestión Integrado?

Para mejorar la imagen de la empresa

- Participación de todo el staff
- Racionalización del proceso de auditorías
- Refuerza la cultura de la Calidad Total

NORMALIZACIÓN !!



Primero….Que es una **Norma** ????

Regla que debemos Seguir o Respetar

- Estándar

Pueden ser de Cumplimiento Obligatorio o Voluntario ??



VIDEO

ISO

Organización Internacional de Estandarización

Normas de productos y seguridad

Para empresas Públicas y Privadas



SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje


SEDE PRINCIPAL
GINEBRA
SENA
Servicio Nacional
de Aprendizaje

- *El comité técnico 176 es quien desarrolla el tema de ISO 9000.*
- *Integrada por más de156 países interesados.*
- *Más de 18000 normas.*



SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje

SIG SISTEMA INTEGRAL DE GESTION !!

- Nace para dar respuesta
- Optimizar competitividad + preocupación por la Salud y seguridad ocupacional + Medio Ambiente.

ISO 9000, ISO 14000, ISO 45001



SIG Se recomienda cuando:

Por exigencia de los clientes o cuando la organización observa que gestionando las dos o tres áreas, obtiene ventajas competitivas y comparativas en el mercado.

Sistema de Gestión Integral!!



SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION



CALIDAD /ISO 9001



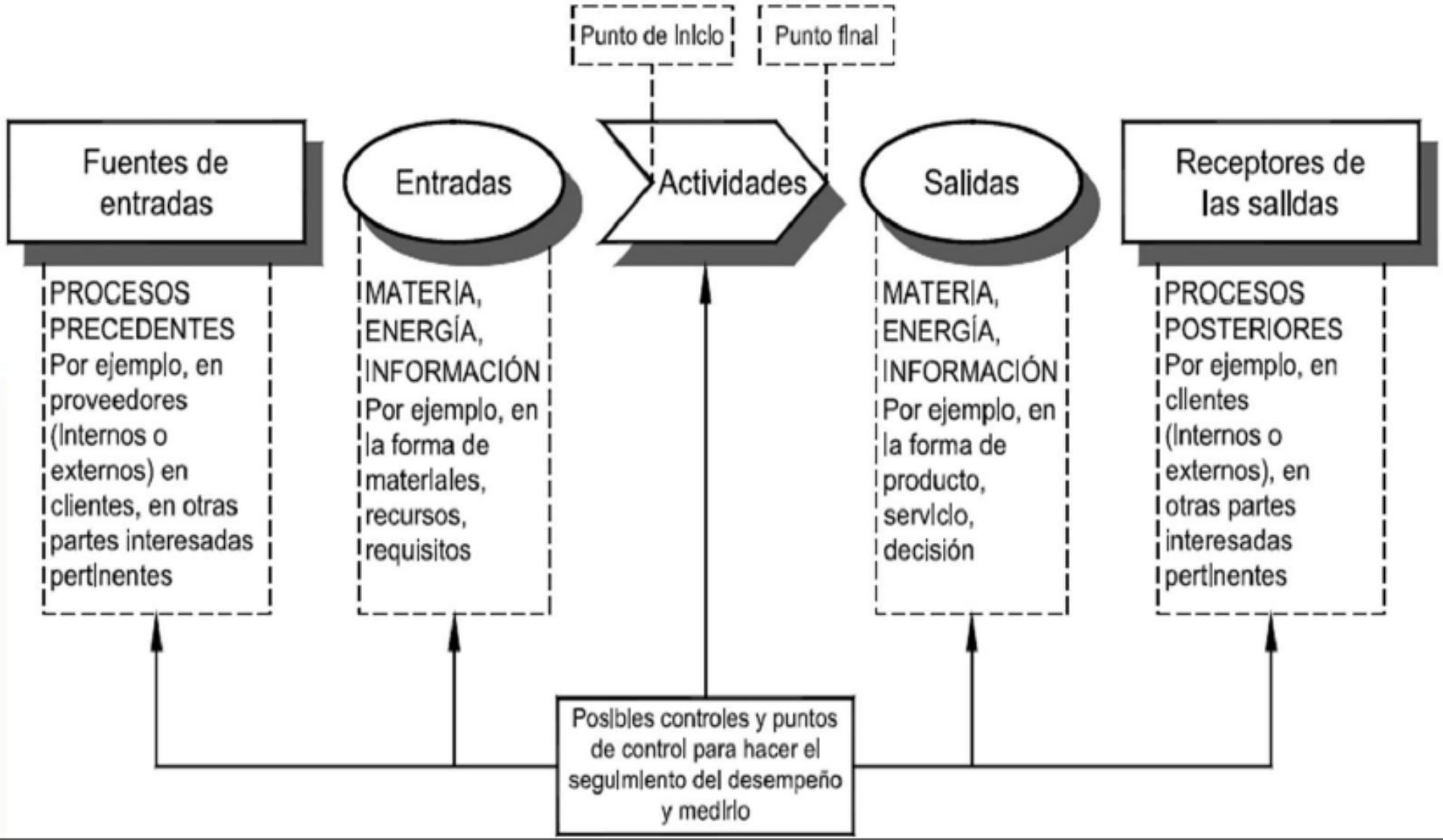


MEDIOAMBIENTE /ISO 14001



SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO / ISO 45001

GESTION POR PROCESOS



ENFOQUE DE PROCESOS !!



CICLO DEMING PHVA

- El ciclo **PDCA**: Planificar (***Plan***), Hacer (***Do***), Verificar (***Check***) y Actuar (***Act***), también conocido como **ciclo de Deming** en honor a su creador, Edwards Deming, constituye la columna vertebral de todos los procesos de mejora continua:



- VIDEO

Enfoque de Gestión bajo ISO 9001:2015



4 Contexto de la organización

5 Liderazgo

6 Planificación para el sistema de gestión de la calidad

7

8

9 Evaluación de desempeño

VIDEO

10 Mejora

SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje

EVOLUCION DE LA NORMA ISO 9001



SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje

EVOLUCIÓN DE LA NORMA ISO 14001



SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje

CRONOGRAMA DEL PROCESO DE REVISION PARA ISO 9001



CRONOGRAMA DEL PROCESO DE REVISION PARA ISO 14001



SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje

CONDUCTORES DEL CAMBIO



SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje

CAMBIOS RELEVANTES

- La adopción de la **"Estructura de Alto Nivel"** que figura en el anexo SL de las Directivas ISO Parte 1.
- Un requisito explícito para el **"pensamiento basado en el riesgo"** para apoyar y mejorar la comprensión y aplicación del enfoque basado en procesos.
- Toma de conciencia por el **entorno en el que opera la organización**, expectativas de las **partes interesadas** y gestión del riesgo.
- Menos **requisitos prescritos** y menos énfasis en los **documentos**.
- Mejora la **aplicación a servicios**.
- Un requisito para definir el alcance del SGC, teniendo en cuenta **contexto de la organización**.

SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje

CAMBIOS RELEVANTE

- El aumento de los **requisitos de liderazgo para la Alta Dirección**.
- Mayor énfasis en el logro de los **resultados deseados**.
- Mayor énfasis en la protección del **medio ambiente** y **desempeño ambiental**.
- Enfoque sobre el **"Ciclo de Vida"**.

SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje

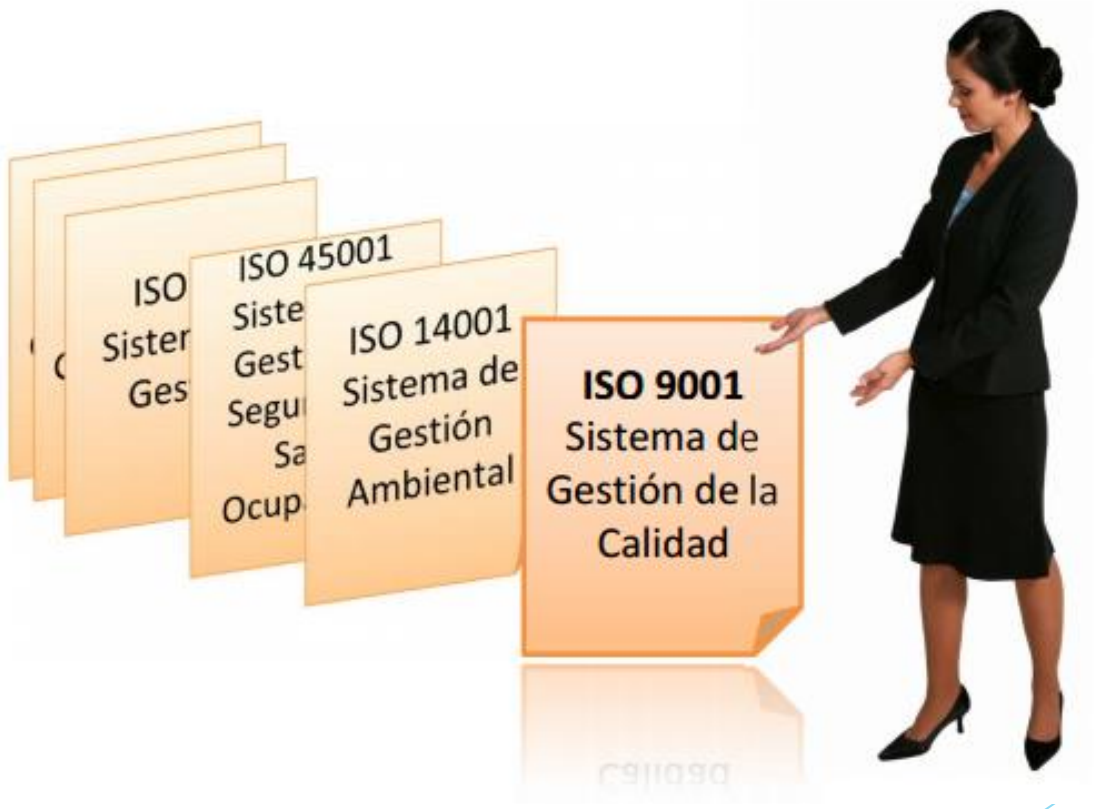
ESTRUCTURA DE "ALTO NIVEL"



SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje

ESTRUCTURA DE "ALTO NIVEL"

Tiene el propósito de alinear las diversas normas de sistemas de gestión…

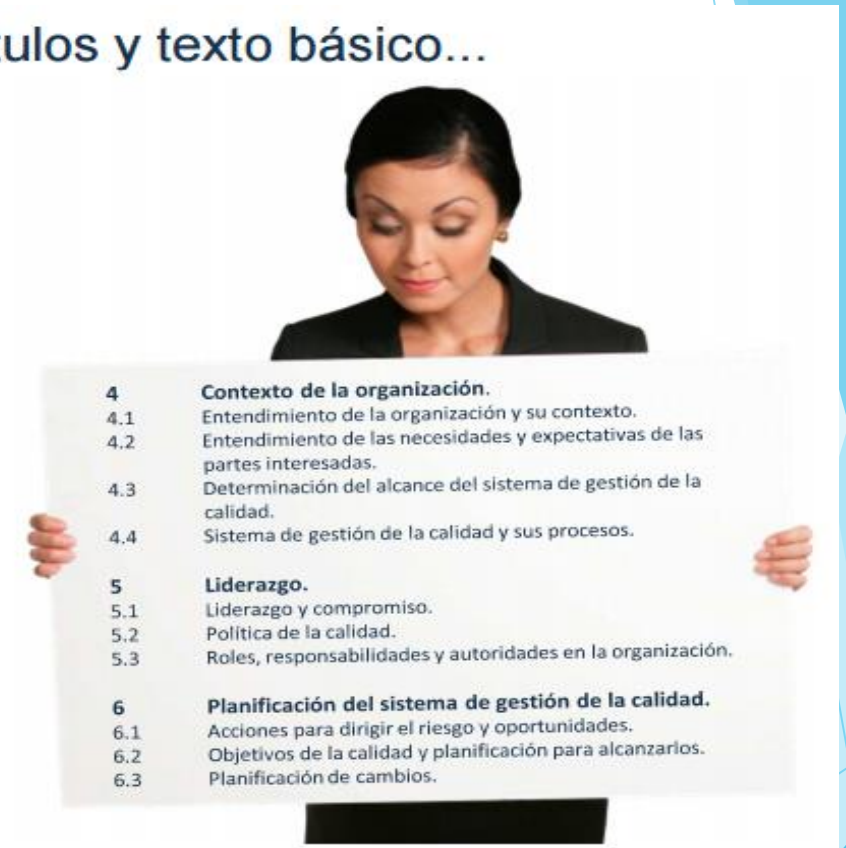


SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje

ESTRUCTURA DE "ALTO NIVEL"

…con capítulos idénticos, títulos y texto básico…

1. Alcance
2. Referencias Normativas
3. Términos y Definiciones
4. Contexto de la Organización
5. Liderazgo
6. Planificación
7. Soporte
8. Operación
9. Evaluación de Desempeño
10. Mejora



SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje

ESTRUCTURA DE "ALTO NIVEL"

…y el mismo vocabulario y definiciones genéricas.

Política

Intenciones y dirección de una organización, tal como se expresa formalmente por la alta dirección.

Objetivo

Resultado que debe conseguirse.

Nota 1: Un objetivo puede ser estratégico, táctico, u operacio



Servicio Nacional de Aprendizaje

Principios de la calidad

ISO 9001: 2015

1. Enfoque al cliente VIDEO
2. Liderazgo
3. Participación del personal
4. Enfoque basado en procesos VIDEO
5. Mejora
6. Toma de decisiones basadas en evidencia
7. Gestión de las relaciones



SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje

Contenido ISO 9001:2015

4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

5. LIDERAZGO

6. PLANIFICACIÓN

7. SOPORTE

8. OPERACIÓN

9. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

10. MEJORA

SENA
Servicio Nacional de Aprendizaje

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

REDACCIÓN HALLAZGOS AUDITORIA DE SISTEMAS DE GESTIÓN ISO 19011

AUDITORIA DE SISTEMAS DE GESTION !!

- Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener **evidencias de la auditoría** (3.3) y evaluarlas de forma objetiva con el fin de determinar la extensión en que se cumplen los **criterios de auditoría** (3.2).

CRITERIOS DE AUDITORIA !!

- Conjunto de políticas, procedimientos o requisitos usados como referencia y contra los cuales se compara la **evidencia de auditoría** (3.3)

Si los criterios de auditoria son legales, se utilizan a menudo los términos “cumple” o “no cumple” en un hallazgo de auditoria (3.4).

EVIDENCIA DE AUDITORIA !!

- Registros, declaraciones de hechos o cualquier otra información que son pertinentes para los **criterios de auditoría** (3.2) y que son verificables.

HALLAZGO DE AUDITORIA !!

- Resultados de la evaluación de la **evidencia de la auditoría** (3.3) recopilada frente a los **criterios de auditoría** (3.2)
- NOTA 1Los hallazgos de la auditoría indican conformidad o no conformidad.
-
- NOTA 2Los hallazgos de auditoría pueden llevar a la identificación de oportunidades de mejora o el registro de mejoras prácticas.
-
- NOTA 3Si los criterios de auditoría son seleccionados de requisitos legales o de otra índole, los hallazgos de auditoría se denominan cumplimiento o incumplimiento.

REDACCION DE HALLAZGOS

- Características para poder redactar un hallazgo teniendo en cuenta que puede ser una no conformidad, observación o fortaleza.

- **MAGNITUD**: Describe el campo según el método para realizar la auditoria.
- ***DESCRIPCION:*** evaluación de la evidencia con respecto a los criterios.
- ***REFERENCIA:*** Incumplimiento de requisito según criterios de auditoria.

REDACCIÓN DE HALLAZGOS !!

MAGNITUD

DESCRIPCION

- En el programa de auditorias del SG- SST no se evidencia el informe final de la segunda auditoria de verificación, según plan de auditoria, incumpliendo con el numeral 4.5.5 de la norma ISO 18001 versión 2007.

REFERENCIA

- En el programa de auditorias del SG- SST no se evidencia el informe final de la segunda auditoria de verificación, según plan de auditoria, incumpliendo con el numeral 4.5.5 de la norma ISO 18001 versión 2007.

REDACCIÓN DE HALLAZGOS !!

MAGNITUD

DESCRIPCION

- Se evidencia en el sitio de trabajo del proceso de producción, el uso de elementos de protección, que han sido entregados, registrados y capacitados por el vigía ocupacional, dando cumplimiento a la resolución 1016 de 1089 articulo 11 numerales 12 y 13, y articulo 14 numeral 5, decreto 1072 del 2015 articulo 2.2.4.6.25.

REFERENCIA

- Se evidencia en el sitio de trabajo del proceso de producción, el uso de elementos de protección, que han sido entregados, registrados y capacitados por el vigía ocupacional, dando cumplimiento a la resolución 1016 de 1089 articulo 11 numerales 12 y 13, y articulo 14 numeral 5, decreto 1072 del 2015 articulo 2.2.4.6.25.

NO CONFORMIDAD !!

- Incumplimiento de un requisito
- NOTA Si los **criterios de auditoría** (3.2) son requisitos legales (incluyendo legales y reglamentarios), los términos "conforme" o "no conforme" a menudo se usan en un **hallazgo de auditoría** (3.4).

NO CONFIRMIDAD MAYOR

- *Incumplimiento de un requisito normativo, propio de la organización y/o legal, que vulnera o pone en riesgo la integridad del sistema de gestión. Puede corresponder a la no aplicación de una cláusula de una norma (requerida por la organización), el desarrollo de un proceso sin control, ausencia consistente de registros declarados por la organización o exigidos por la norma, o la repetición permanente y prolongada a través del tiempo de pequeños incumplimientos asociados a un mismo proceso o actividad.*

- ***Ejemplos:***

  ** No realización de las auditorias internas*
  **Ausencia de un documento de procedimiento para el Control de Documentos*
  **Ausencia de la firma que autoriza la liberación de un producto, de una área determinada y que involucrar a todos los turnos de la misma*

NO CONFORMIDAD MENOR

- *Desviación mínima en relación con requisitos normativos, propios de la organización y/o legales, estos incumplimientos, son esporádicos, dispersos y parciales y no afecta mayormente la eficiencia, eficacia e integridad del sistema de gestión de la calidad.*
  Ejemplos:

  **Ausencia de una firma en un registro de un conjunto de 1000 registros.*
  **Deficiente comprensión de un documento.*
  **Incumplimiento de una actividad dentro de un proceso o instructivo.*

OBSERVACIÓN !!

- **Observación:**
  Situación específica que no implica desviación ni incumplimiento de requisitos, pero que constituye una oportunidad de mejora.

Ejemplos:

* Mejora o aumento de la memoria RAM de los equipos computacionales
* Simplificación de la documentación
* Mejora de la Iluminación

TALLER 2. Identificación de cumplimiento de los requisitos.

PREGUNTA	PROCESO/ REQUISITO	1° AUDITORIA	2° AUDITORIA	3° AUDITORIA
¿Cómo surgió la necesidad de implementar un sistema de gestión de calidad?				
¿Cuáles son las principales fuentes de información que utiliza para mejorar en su proceso?				
¿Qué objetivos de calidad tiene para este proceso?				
¿Qué evolución ha tenido este proceso de acuerdo con los datos generados?				
¿Qué indicadores se llevan para este proceso?¿Que seguimiento les hacen?				
¿Cómo se han optimizado los indicadores?				
¿Cómo se evalúa la necesidad de tomar acciones correctivas				

en este proceso?				
¿Qué cambios se han detectado en el entorno que obliguen a replantear la estructura del sistema de la calidad?				
¿Qué acciones de mejora han surgido del seguimiento al desempeño de los proveedores?				
¿Cómo se comunica la política de calidad a la organización?				
¿Qué mediciones se hacen para saber si la implementación de las políticas ha tenido éxito?				
¿Cómo se recogen los resultados de la medición del desempeño de su sistema de gestión de la calidad a nivel de toda la organización?				
¿Cuál es el criterio para saber si el sistema de gestión de calidad es eficiente?				

¿Cómo se relacionan los objetivos de su proceso con las estrategias de la organización?				
¿Cuáles son los recursos indispensables para realizar su proceso?				
¿Cómo sabe usted que las actividades de su proceso se están llevando a cabo tal como se planificaron?				
¿Cómo se evalúan las acciones tomadas para garantizar que las personas de la organización tienen las competencias necesarias?				
¿Qué pruebas realiza para verificar que su método de control es el más apropiado?				
¿de las no conformidades encontradas en la auditoria anterior, que acciones se tomaron?				

¿Qué información solicita usted para la revisión por la dirección?				
¿Cómo han contribuido las auditorías a la evaluación del sistema?				
¿Qué herramientas han empleado para efectuar la medición de la satisfacción del cliente?				
¿Cuáles son las acciones preventivas que se han tomado para este proceso?				
¿Qué aporte han tenido las acciones correctivas y preventivas en la mejora de la organización?				
¿Cómo se definió el representante de la dirección?				

TALLER 6. Clasificación de Hallazgos

NO	HALLAZGO	FORT	NC	OBS	ISO 9001
1	No se han determinado los métodos que le permitan a la organización, conocer y utilizar la información de "la percepción de los clientes", con respecto al cumplimiento de sus requisitos.				
2	No se encontró evidencia de la planificación para adecuar el sistema de gestión de calidad, respecto a los requisitos de la ley 1234, los cuales impactan directamente la presentación del servicio a los clientes de la región andina.				
3	Dentro de la revisión ejecutada por la dirección, en el primer semestre no se encontró evidencia del seguimiento del desempeño de los procesos, de realización.				
4	La inclusión de los criterios para la planeación de actividades de bienestar dentro del procedimiento PR-0180-01 de recursos humanos, ha aportado al mejoramiento del clima organizacional.				
5	Las disposiciones para la evaluación de proveedores definidas en el instrumento IN-150-05, no corresponden a las reales del proceso y que se aplican de forma adecuada y				

	eficaz.				
6	Los reclamos recibidos de los clientes atendidos los fines de semana, no cumplen los parámetros establecidos para su respuesta, por el proceso de atención al cliente, en el procedimiento de reclamos PR-AC-002 versión 5.				
7	El procedimiento de control de requisitos de calidad PR-0112-06 versión 4, no incluye disposiciones para identificación de los cambios y el estado de revisión de los formatos.				
8	El uso de la documentación al interior de los procesos como una herramienta de apoyo, se evidencia en todas las actividades de la organización.				
9	El análisis de tendencias en el proceso de mantenimiento puede orientar el programa de mantenimiento de equipos de servicios de apoyo, hacia la optimización de recursos.				
10	Los equipos de laboratorio de química BL01, BL03, TR06, TR-10 y TM08, no cumplen las actividades de calibración y verificación, planteadas en el programa “calibración de equipos” de fecha 18 de junio.				

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
SENA REGIONAL CAUCA
TECNICO EN PANIFICACION 1973803

ACTIVIDAD FINAL

PASTELERIA

DECORACION ESPEJO PASTELES

Antes de comenzar con los ingredientes, quiero aclararte que la técnica de espejo que te les voy a enseñar, se puede emplear en cualquier tipo de pastel o postre, pues es muy versátil. Sin embargo funciona mejor en tortas tipo entremet: pasteles redondos con varias capas que se cubren con una mezcla de mousse

Ingredientes

- 1 pastel
- 2 paquetes de gelatina sin sabor
- 180 centímetros cúbicos de agua
- 200 gramos de azúcar
- 200 gramos de glucosa o de jarabe de maíz
- 150 gramos de leche condensada azucarada
- 200 gramos de chocolate
- Colorante de alimentos, cantidad necesaria

Preparación

Disuelve la gelatina sin sabor en 80 centímetros cúbicos de agua fría y reserva.

Hierve el resto del agua con el azúcar y la glucosa hasta que todo esté disuelto.

Retira del fuego y añade la gelatina.

Incorpora la leche condensada a la mezcla.

Vierte la mezcla caliente sobre el chocolate y deja que repose por 5 o 6 minutos.

Mientras esperas que tome la temperatura y consistencia adecuadas, remueve de vez en cuando.

Divide la mezcla en recipientes de acuerdo a la cantidad de colores que vas a usar y mantenlos calientes para que no se endurezcan.

Coloca el pastel sobre una superficie que esté cubierta con un film plástico o similar para facilitar la limpieza.

Esparce lentamente el glaseado caliente por sobre el pastel. Si deseas hacerlo de varios tonos, hazlo rápido para no darle tiempo a que se ponga duro y puedas cubrir una mayor cantidad de superficie.

Finalmente pasa una espátula sobre el glaseado para eliminar el exceso y dejarlo lo más plano posible.

Deja que repose antes de mover el **pastel espejo** de su sitio.

Es posible que requiera refrigeración antes de ser servido.



El empleo es de todos

Mintrabajo

INDUCCIÓN SENA

Instructora
Iván Darío Sánchez Alvear

SENA

El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, EL SENA es un establecimiento público del orden Nacional y con autonomía administrativa, adscrito al Ministerio del Trabajo.

Funciona en permanente alianza entre Gobierno, empresarios y trabajadores, desde su creación en 1957, con el firme propósito de lograr la competitividad de Colombia a través del incremento de la productividad en las empresas y regiones, sin dejar de lado la inclusión social, en articulación con la política nacional: **Más empleo y menos pobreza.**

“El SENA jalona el desarrollo tecnológico para que las empresas del país sean altamente productivas y competitivas en los mercados globalizados”



BIENVENIDOS AL SENA

CONOCIENDO EL SENA

PAGINA WEB SENA:

http://www.sena.edu.co/es-co/sena/Paginas/quienesSomos.aspx

BLOG CTPI:

https://ctpisenacauca.blogspot.com/

HIMNO:

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

VIDEO BIENVENIDA DIRECTOR GENERAL SENA:

https://www.youtube.com/watch?v=y-qElZMzFf4



HISTORIA

El SENA nació durante el gobierno de la Junta Militar -posterior a la renuncia del General Gustavo Rojas Pinilla-, mediante el Decreto Ley 118, del 21 de junio de 1957. Su función, definida en el Decreto 164 del 6 de agosto de 1957, fue brindar formación profesional a trabajadores, jóvenes y adultos de la industria, el comercio, el campo, la minería y la ganadería. Su creador fue **Rodolfo Martínez Tono**.

La Entidad que tiene una estructura tripartita, -en la cual participarían trabajadores, empleadores y Gobierno-, se llamó Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), que se conserva en la actualidad y que muchos años después, busca seguir conquistando nuevos mercados, suplir a las empresas de mano calificada utilizando para ello métodos modernos y lograr un cambio de paradigma en cada uno de los procesos de la productividad.

Misión

El SENA está encargado de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país (Ley 119/1994).

Visión

En el año 2022 el SENA se consolidará como una entidad referente de formación integral para el trabajo, por su aporte a la empleabilidad, el emprendimiento y la equidad, que atiende con pertinencia y calidad las necesidades productivas y sociales del país.

Escudo y Bandera

El escudo del SENA y la bandera, diseñados a comienzos de la creación de nuestra institución, reflejan los tres sectores económicos dentro de los cuales se ubica el accionar de la institución: el piñón, representativo del sector industria; el caduceo, asociado al de comercio y servicios; y el café, ligado al primario y extractivo.



Logosímbolo

El logosímbolo muestra de forma gráfica la síntesis de los enfoques de la formación que impartimos en la que el individuo es el responsable de su propio proceso de aprendizaje.



Objetivos

Dar **formación profesional integral** a los trabajadores de todas las actividades económicas, y a quienes sin serlo requieran dicha formación, para aumentar por ese medio la productividad nacional, y promover la expansión y el desarrollo económico y social armónico del país, bajo el concepto de equidad social redistributiva.

Fortalecer los procesos de formación profesional integral que contribuyan al desarrollo comunitario a nivel urbano y rural, para su vinculación o promoción en actividades productivas de interés social y económico.

Funciones

Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de él un ciudadano útil y responsable, poseedor de valores morales éticos, culturales y ecológicos

Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en coordinación y en función de las necesidades sociales y del sector productivo.

Dar capacitación en aspectos socioempresariales a los productores y comunidades del sector informal urbano y rural.

Expedir títulos y certificados de los programas y cursos que imparta o valide, dentro de los campos propios de la formación profesional integral, en los niveles que las disposiciones legales le autoricen.

PRINCIPIOS

Primero la vida.

La dignidad del ser humano.

La libertad con responsabilidad.

El bien común prevalece sobre los intereses particulares.

Formación para la vida y el trabajo.

VALORES Y COMPROMISOS

1. Honestidad. Actúo siempre con fundamento en la verdad, cumpliendo mis deberes con transparencia y rectitud, y siempre favoreciendo el interés general.

2. Respeto. Reconozco, valoro y trato de manera digna a todas las personas, con sus virtudes y defectos, sin importar su labor, su procedencia, títulos o cualquier otra condición.

3. Compromiso. Soy consciente de la importancia de mi rol como servidor público y estoy en disposición permanente para comprender y resolver las necesidades de las personas con las que me relaciono en mis labores cotidianas, buscando siempre mejorar su bienestar.

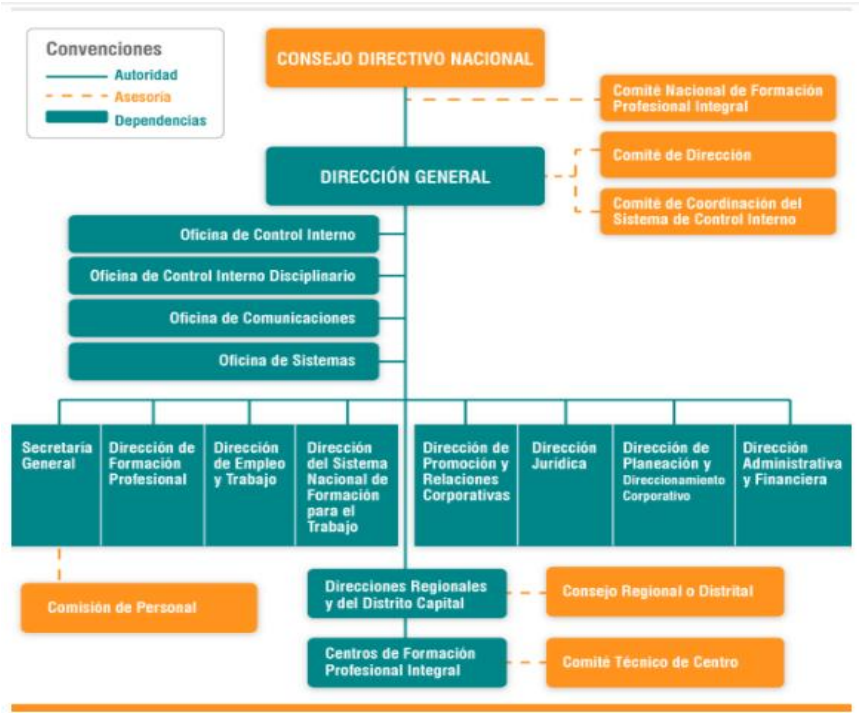
4. Diligencia. Cumplo con los deberes, funciones y responsabilidades asignadas a mi cargo de la mejor manera posible, con atención, prontitud, destreza y eficiencia, para así optimizar el uso de los recursos del Estado.

5. Justicia. Actúo con imparcialidad garantizando los derechos de las personas, con equidad, igualdad y sin discriminación.

6. Solidaridad. Brindo mi ayuda a las personas cuando lo necesitan sin esperar algo a cambio, entendiendo que hago parte de una comunidad.

7. Lealtad. Obro de acuerdo a los principios éticos, morales, culturales, ecológicos y a las normas colombianas e institucionales.

ORGANIGRAMA



REGIONALES

ZONA CARIBE (Atlántico, Bolívar, Cesar, Córdoba, Guajira, Magdalena, San Andrés Sucre).

ZONA ANDINA (Antioquia, Boyacá, Bogotá, caldas, Cundinamarca, Huila, norte de Santander, Quindío, Risaralda, Santander y Tolima).

ZONA PACIFICA (Cauca, Choco, Nariño, Valle).

ZONA AMAZONICA(amazonas, Caquetá, Guainía, putumayo, Vaupés).

ZONA DE LA ORINOQUIA (Arauca, Casanare, Guaviare, meta, vichada)

REGIONAL CAUCA

Tiene presencia en los 42 municipios que componen el departamento, donde se ofrecen programas de formación titulada y complementaria, mediante convocatorias abiertas dirigidas a la población en general, o cerradas orientadas específicamente a dar solución a las empresas asentadas en la región.

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

CENTRO AGROPECUARIO

CENTRO DE TELEINFORMÁTICA Y PRODUCCIÓN INDUSTRIAL

NUESTRO CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

El Centro de Comercio y Servicios con sede en Popayán, cuenta con más de 30 Ambientes de aprendizaje en las Diferentes Redes del Conocimiento Como Son: Hotelería y Turismo, Gestión administrativa y financiera, Informática, diseño y desarrollo de software, Salud entre otros, y además ofrece a los aprendices servicios y escenarios que permiten desarrollar aún más sus habilidades:

- Aula de Música
- Biblioteca
- Ambientes TIC´s
- Cafetería
- Capilla
- Servicios gratuitos de orientación psicológica y de enfermería
- Espacios deportivos (gimnasio)

SUBDIRECTOR CCYC
FERNANDO ALFONSO
ESCOBAR



COORDINADOR MISIONAL
MIRTHA ESPINOSA



COORDINADOR
ACADEMICO
ING. HAROL ARMANDO ROSERO



G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

@SENAcomunica

www.sena.edu.co

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 17/03/2020
Ficha de 2027639
Cógigo: 635503
Versión: 103
Denominación: COCINA.
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 27/01/2020
Fecha Fin: 27/04/2021
Modalidad de PRESENCIAL
Regional: 19 - REGIONAL CAUCA
Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Tipo de Docume	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI	1002929237	JESUS DAVID	ERAZO FERNANDEZ	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
TI	1002952244	MILTON FABIO	CALAMBAS YALANDA	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	POR EVALUAR	
CC	1002955964	JUAN DAVID	YELA ORDOÑEZ	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1002956598	JUAN DIEGO	DIAZ ORDOÑEZ	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1002960797	LAURA SOFIA	MUÑOZ CHANTRE	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
TI	1002962730	GISELA JULIANA	MERA MUELAS	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
TI	1002969349	KAREN DANIELA	MANZANO RIVERA	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1003104230	JUAN CAMILO	ORDOÑEZ BOLAÑOS	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
TI	1003163677	VICTOR DANIEL	CHAVACO PIAMBA	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1007587489	EDUARD DAVID	CALAMBAS RIVERA	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	10294820	CARLOS FELIPE	PAJOI MEDINA	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10307511	HENRY ANDRES	RESTREPO GUERRERO	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061539648	HOLVER HONORIO	OROZCO OROZCO	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061697148	WALTER ANDERSON	DIAZ MUÑOZ	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061750560	HARWIN ANDERSON	DIAZ LEYTON	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061775638	JAIME ENRIQUE	GUAUÑA MANQUILLO	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061780000	JESUS DAVID	BASTIDAS FLETCHER	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061792548	LIZETH KATERINE	ASTAIZA DIAZ	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	POR EVALUAR	
CC	1061800864	CRISTIAN DANILO	BOLAÑOS NARVAEZ	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061818274	JUAN DAVID	CRUZ ESCOBAR	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061822351	CRISTIAN ARTURO	BRITO TORO	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1063814119	ANGELA YULEIMA	CAMILO COLLAZOS	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1088976041	SANTIAGO NICOLAS	PALACIOS IMBACHI	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1094976005	LAURA ISABEL	VILLALBA USSA	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	POR EVALUAR	
CC	1192800708	JHON EDWARD	POLANIA MUÑOZ	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
TI	1193077759	ISABELA	PENAGOS SARASTI	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
TI	1193414870	ROBERT STIVENS	RACINES MARTINEZ	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 30/03/2020
Ficha de Caracterización: 1803966
Cógigo: 634122
Versión: 1
Denominación: GUIANZA TURISTICA
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 28/01/2019
Fecha Fin: 27/01/2021
Modalidad de Formación: A DISTANCIA
Regional: 19 - REGIONAL CAUCA
Centro de Formación: 9307 - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de	Juicio de	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	10292539	RONALD ALBERTO	TUMBO RUIZ	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10484026	JESUS	QUINTERO GAVIRIA	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10549325	BERNIS ALBEIRO	VELASCO EUSCATEGUI	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061685321	TANIA ZULEMA	MERA LEDESMA	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061715467	DEICY LORENA	ANDRADE BOLAÑOS	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061734696	MAGALY	PALECHOR ANACONA	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	POR EVALUAR	-
CC	1061739874	MONICA LORENA	ZAMBRANO CRUZ	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061755971	FRANKLYN ROMAN	URRUTIA HOYOS	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	POR EVALUAR	-
CC	1061759307	NATHALY	OCAMPO NUÑEZ	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061770174	MARIA PAULA	FERNANDEZ CERTUCHE	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061783424	CAMILA ANDREA	RIVERA CEBALLOS	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061783457	LINETH VANESSA	YANTEN ZUÑIGA	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061822458	JESSICA ALEXANDRA	ALVARADO MOMPOTES	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	POR EVALUAR	-
CC	1064431176	VIVIANA ANDREA	TOMBE QUELAL	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	POR EVALUAR	-
CC	1084258131	KEVIN ALEJANDRO	CAICEDO TINTINAGO	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1087793425	ERIKA	QUIÑONES RIVADENEIRA	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	1121204668	FREDY ALONSO	ZAMORA CASTILLO	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1144149703	JUAN GUILLERMO	CASANOVA ROJAS	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	POR EVALUAR	-
TI	1193251978	MIGUEL ANGEL	HERRAN ASTUDILLO	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	POR EVALUAR	-
CC	15926715	NURY ANTONIO	MORENO	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25277681	GLADYS JUDITH	CHAUX ARCOS	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25284589	MYRIAM CAROLINA	DELGADO MEDINA	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25479924	ROSINA	ANACONA CERON	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34318845	DIANA JUDITH	FERNANDEZ SOTELO	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	76332440	HUGO MARINO	PIZO PIZO	EN FORMACION	3446 - CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE	430813 - COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del
Ficha de
Cógigo: 635239
Versión: 1
Denominación: PANIFICACION
Estado de la
Fecha Inicio: 14/08/2019
Fecha Fin: 03/10/2020
Modalidad de
Regional: 19 - REGIONAL CAUCA
Centro de

Tipo de	Número de Document	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO, EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10303986	LUIS EDUARDO	BURBANO VERGARA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 4611479 - ROBERT BERNARDO RODRIGUEZ ANGULO
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO, EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	POR EVALUAR	-
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	POR EVALUAR	-
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	POR EVALUAR	-
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	POR EVALUAR	-
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	POR EVALUAR	-
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1058676656	NEIDER	MUÑOZ NARVAEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059594333	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1059599433	ARGENIS	ZAMBRANO EPE	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO, EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061687026	DIEGO FERNANDO	ROSERO VELASCO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 4611479 - ROBERT BERNARDO RODRIGUEZ ANGULO
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA

CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO, EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	POR EVALUAR	-
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	POR EVALUAR	-
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	POR EVALUAR	-
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	POR EVALUAR	-
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	POR EVALUAR	-
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061711209	SANDRA PATRICIA	HERNANDEZ BELALCAZAR	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	1061776116	ANGIE NATHALIA	BRAVO GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	POR EVALUAR	-
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	POR EVALUAR	-
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	POR EVALUAR	-
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	POR EVALUAR	-
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	POR EVALUAR	-
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	10752406	OSCAR	PAJA MUELAS	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	POR EVALUAR	-
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	POR EVALUAR	-
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	POR EVALUAR	-
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	POR EVALUAR	-
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	POR EVALUAR	-
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	16247027	JULIO HERNAN	GARCIA CARDONA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA

CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 4611479 - ROBERT BERNARDO RODRIGUEZ ANGULO
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25283469	LILIANA PATRICIA	SAMBONI ANACONA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS ,	APROBADO	CC 4611479 - ROBERT BERNARDO RODRIGUEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	25546747	CARMEN ZENEIDA	BERMUDEZ FLOR	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 4611479 - ROBERT BERNARDO RODRIGUEZ ANGULO

CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO, EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	POR EVALUAR	-
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	POR EVALUAR	-
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	POR EVALUAR	-
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	POR EVALUAR	-
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	POR EVALUAR	-
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	31569269	DIANA MELISA	CANO MONTES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 4611479 - ROBERT BERNARDO RODRIGUEZ ANGULO
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34323109	LILIANA YOBANNA	TROCHEZ GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 4611479 - ROBERT BERNARDO RODRIGUEZ ANGULO
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO, EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34532253	MARIA CRISTINA	COLLAZOS ORDOÑEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS ,	APROBADO	CC 4611479 - ROBERT BERNARDO RODRIGUEZ ANGULO
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	POR EVALUAR	-
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O	POR EVALUAR	-
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E	POR EVALUAR	-
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS	POR EVALUAR	-
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	POR EVALUAR	-
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34541559	MARIELLA SORAYA	CHAVES CRUZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 4611479 - ROBERT BERNARDO RODRIGUEZ ANGULO
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO, EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	POR EVALUAR	-
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	POR EVALUAR	-
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	POR EVALUAR	-
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	POR EVALUAR	-
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	POR EVALUAR	-
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34552382	MERCY DALI	CHANTRE CARLOSAMA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 4611479 - ROBERT BERNARDO RODRIGUEZ ANGULO
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA

CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO, EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	POR EVALUAR	-
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	POR EVALUAR	-
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	POR EVALUAR	-
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	POR EVALUAR	-
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	POR EVALUAR	-
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34554332	MARIA ROSARIO	SALCEDO MOSQUERA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 4611479 - ROBERT BERNARDO RODRIGUEZ ANGULO
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CC	34560875	MARIA LUISA	CASTRILLON	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 4611479 - ROBERT BERNARDO RODRIGUEZ ANGULO
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	38558298	PAOLA ANDREA	PARRA TELLO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424664 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424665 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE	APROBADO	CC 10300582 - JOSE DAVID VILLA FIGUEROA
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS	APROBADO	CC 25278399 - ADRIANA GUZMAN RESTREPO
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y	APROBADO	CC 4611479 - ROBERT BERNARDO RODRIGUEZ ANGULO
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS	424671 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE	APROBADO	CC 59836401 - EMILCE CARMENSA RODRIGUEZ ERAZO
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	424717 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA	APROBADO	CC 1061702069 - JHON ALEXANDER RUIZ QUINA
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA	APROBADO	CC 25560681 - YANED EMILCE HURTADO HURTADO
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	35069 - COORDINAR PROYECTOS DE	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	3632 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS,	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424741 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR
CC	4778515	JESUS ANTONIO	MOSQUERA CIFUENTES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE	APROBADO	CC 87248424 - IVAN DARIO SANCHEZ

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/04/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 1803966 - GUIANZA TURISTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONDUCIR GRUPOS EN RECORRIDOS DE CAMINATAS CUMPLIENDO EL PROGRAMA ESTABLECIDO. (EQUIVALE A LA NORMA NTSH 005 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COORDINAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS TURÍSTICOS DE ACUERDO A LOS OBJETIVOS PROPUESTOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR LAS ACTIVIDADES DE GUIANZA A DESARROLLAR DE ACUERDO CON LO CONTRATADO POR EL USUARIO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESTAR EL SERVICIO DE GUIANZA DE ACUERDO CON LO REQUERIDO POR EL USUARIO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2024562 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2106027 - GESTIÓN INTEGRAL DE AUDITORIAS INTERNAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	AUDITAR LAS ORGANIZACIONES DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2027639 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 1973803 - PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, PARÁMETROS DE CALIDAD Y MANUALES DE OPERACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	15,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	143,00

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

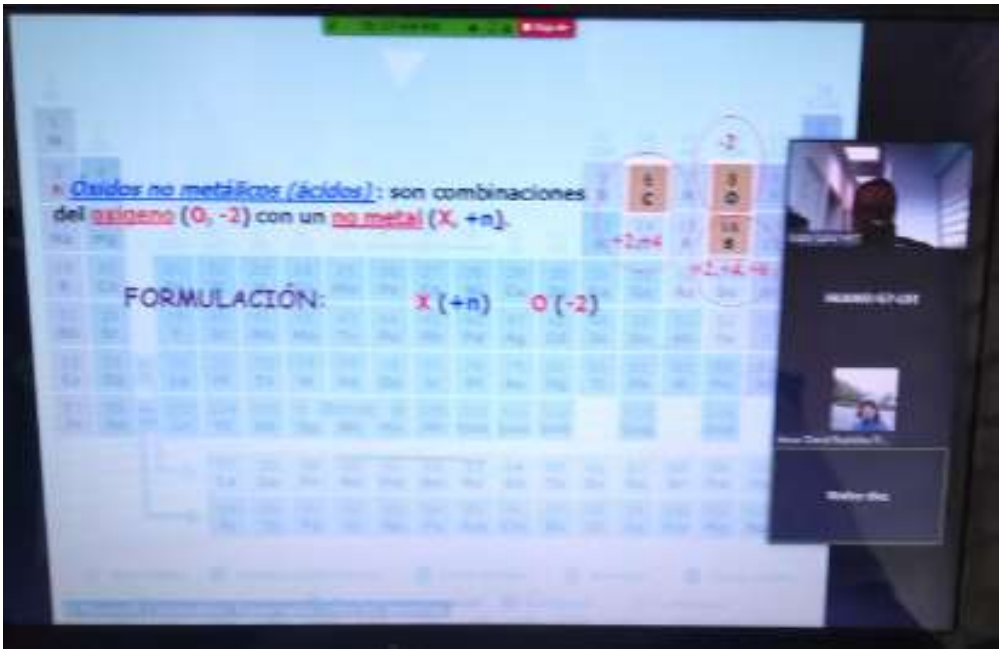
INSTRUCTOR: IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

EVIDENCIA FOTOGRAFICA
TECNICO EN COCINA 2027639
TRABAJO EN PLATAFORMA VIRTUAL



[Fotografía de Iván Sánchez]. (Cauca. 2020). Pantallazo trabajo Plataforma Zoom. Programa de Formación Profesional Técnico en Cocina 2027639, Popayán, Cauca.

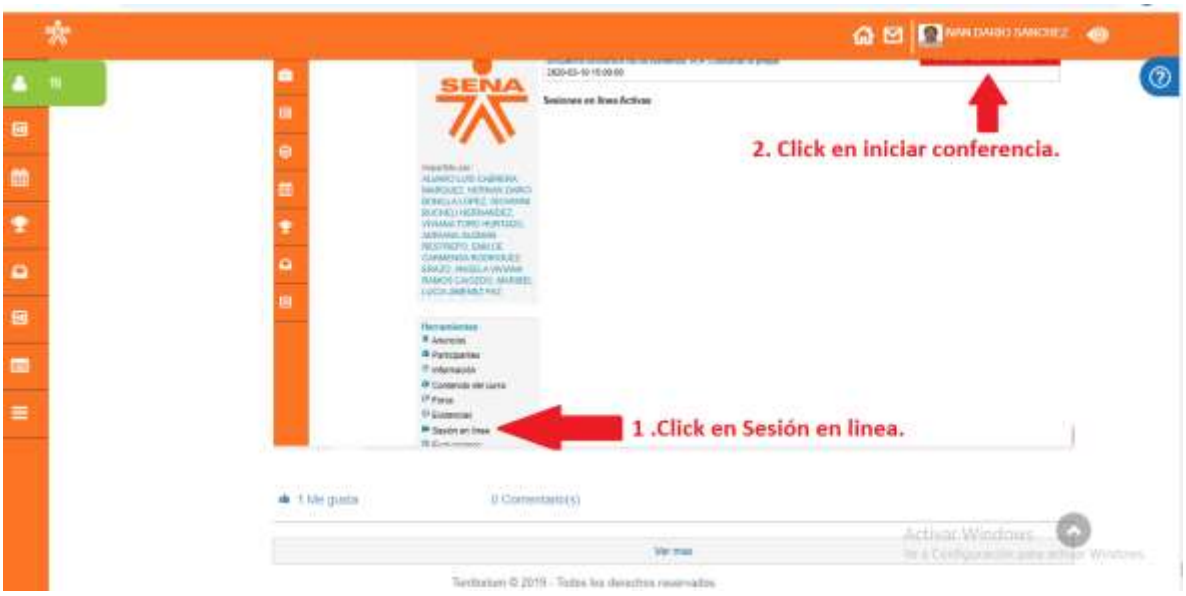


[Fotografía de Iván Sánchez]. (Cauca. 2020). Pantallazo trabajo Plataforma Zoom. Programa de Formación Profesional Técnico en Cocina 2027639, Popayán, Cauca.

EVIDENCIA PLATAFORMA TERRITORIM SENA
TECNOLOGO GUIANZA TURISTICA FICHA 1803966



[Fotografía de Iván Sánchez]. (Cauca. 2020). Archivos fotográficos formación profesional Integral Sena, https://sena.territorio.la/perfil.php?id=1856319, Popayán, Cauca.

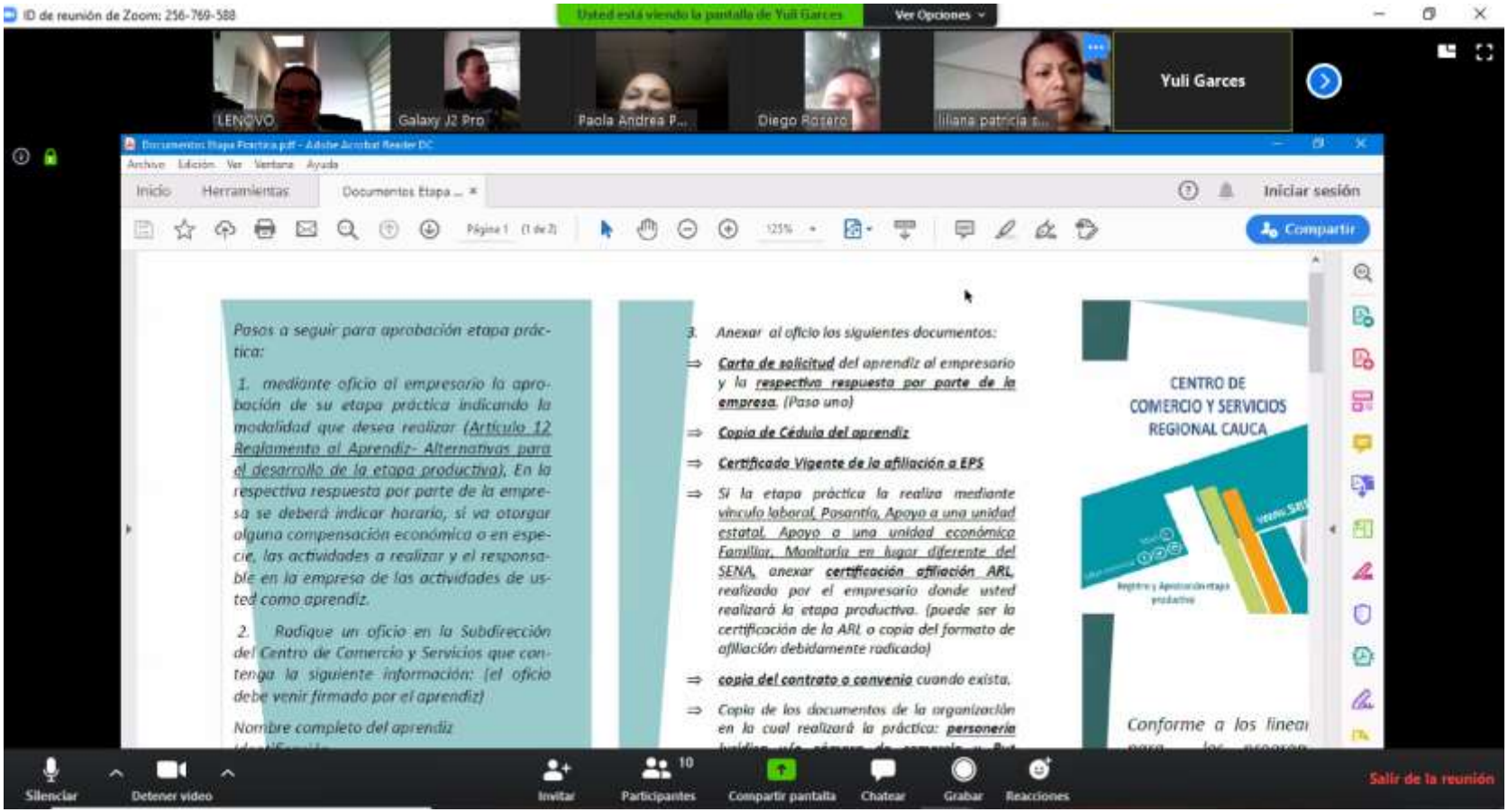


[Fotografía de Iván Sánchez]. (Cauca. 2020). Archivos fotográficos formación profesional Integral Sena, https://sena.territorio.la/perfil.php?id=1856319, Popayán, Cauca.

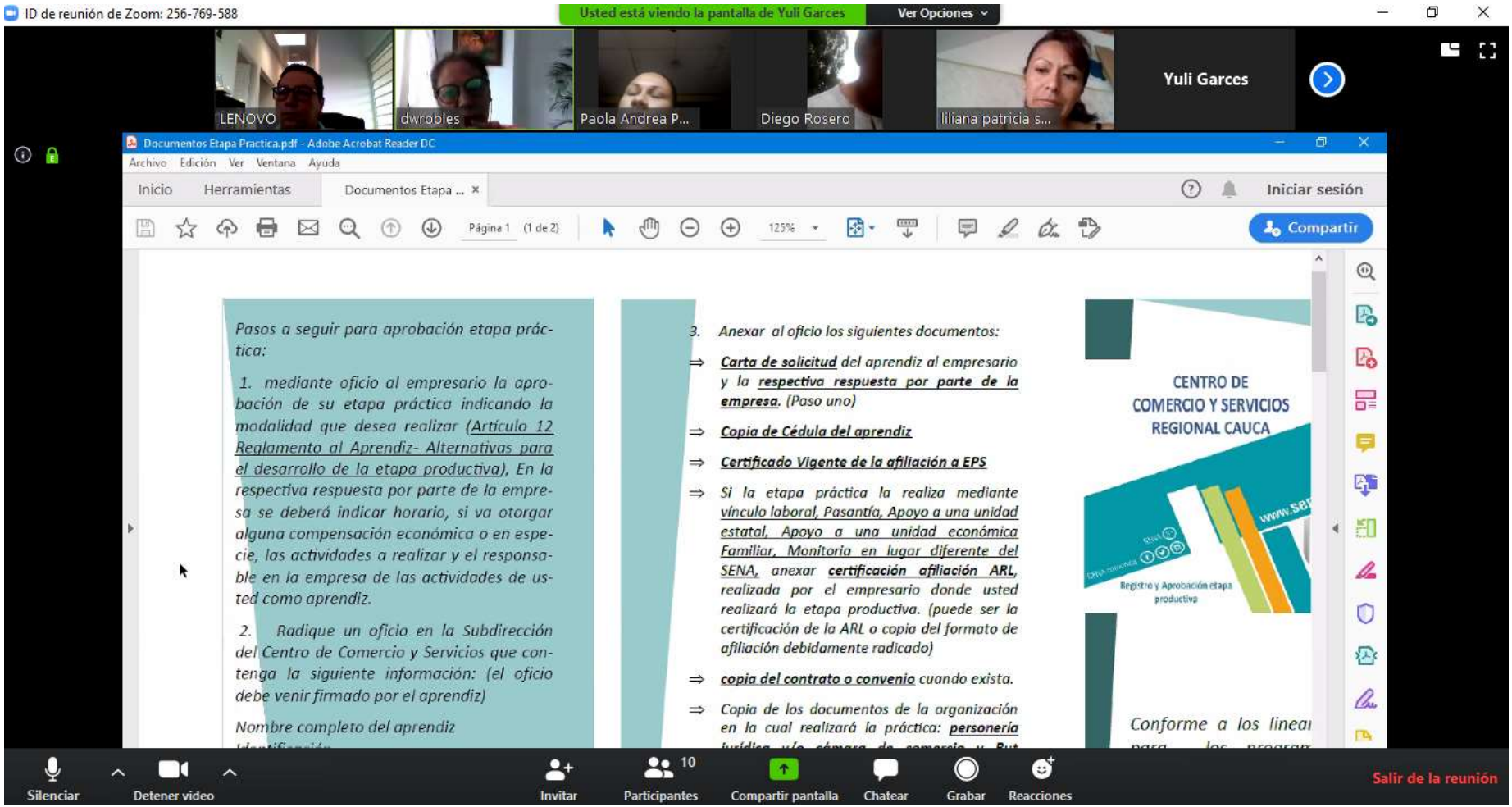


[Fotografía de Iván Sánchez]. (Cauca. 2020). Archivos fotográficos formación profesional Integral Sena, https://sena.territorio.la/perfil.php?id=1856319, Popayán, Cauca.

REUNION DE CIERRE ETAPA LECTIVA
TECNICO EN PANIFICACION FICHA 1973803



[Fotografía de Iván Sánchez]. (Cauca. 2020). https://zoom.us/join.
Coordinación Académica, Centro de Comercio y Servicios. Popayán, Cauca.



[Fotografía de Iván Sánchez]. (Cauca. 2020). https://zoom.us/join.
Coordinación Académica, Centro de Comercio y Servicios. Popayán, Cauca.