PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San gil- Santander junio del 2024

Señor (a)
JOHON FREDY SANABRIA MUNOZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5862834**
Instructor Grado 15
Coordinador de programa especiales
Ciudad

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR-5862834

(ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA), identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.694.641 de Aguachica, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Regular titulada y/o complementaria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de Cuarenta Seis Millones Setecientos Treinta y Nueve Mil Trescientos Setenta y Uno pesos m/cte. (46.739.371). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de febrero de 2024 b) Seis (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de Cuatro Millones Cuatrocientos Sesenta y Cinco mil Quinientos Cuarentas y Cinco pesos m/cte. ($4.465.545). c)Un último pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2024.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2024

OBJETO: OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para orientar la formación profesional integral: titulada y/o complementaria programada en el Centro Agroturístico en la red de conocimiento: agroindustria en el área temática: procesamiento de alimentos.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Se realizó planeación de las actividades a realizar con los programas: **1. Ficha:** 2996499 Higiene y Manipulación de alimentos **2. Ficha:** 2996039 Higiene y Manipulación de alimentos **3. Ficha:** 3002345 Higiene y Manipulación de alimentos **4. Ficha:** 3009168 Higiene y Manipulación de alimentos **5. Ficha:** 3009373 Higiene y Manipulación de alimentos	**Evidencia No 1 Guía de aprendizaje** Ver evidencia Ficha: 2996499 Ver evidencia Ficha: 2996039 Ver evidencia Ficha: 3002345 Ver evidencia Ficha: 3009168 Ver evidencia Ficha: 3009373
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	**N/A**	**N/A**

3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	**N/A**	**N/A**
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Se ejecutó formación profesional en los siguientes programas:	**Evidencia No 2.** Firma en el formato de asistencia entregado para tal fin. Guías de aprendizaje, aplicación de instrumentos de evaluación evidenciados en los aplicativos Sofía Plus, así como las evidencias de las actividades de aprendizaje y demás formatos FPI.
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Este proceso es continuo, dado que inicia en la planeación y se evidencia durante la formación.	**Evidencia No 3. Instrumento de Evaluación**
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	**N/A**	**N/A**

7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se realiza el Juicio evaluativo para diferentes fichas de aprendizaje.	**Evidencia No 4 Juicios evaluativos** Ver evidencia Ficha: 2996499 Ver evidencia Ficha: 2996039 Ver evidencia Ficha: 3002345
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, ·fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices.	***Evidencia No 5*** Se realizo elproceso de fichade matrícula para la formación Complementaria con los aprendices.
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integralmediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador	Registrar en la plataforma Sofía Plus los proyectos, rutas de aprendizaje, juicios de evaluación y registro de inasistencia de los aprendices de las fichas asociadas. Reporte de deserciones de aprendices	***Evidencia No 6*** Proyectos de Formación, Rutas de aprendizaje, inasistencias registradas en Sofía Plus, juicios de evaluación.

	Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	**N/A**	**N/A**
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Divulgación del reglamento del aprendiz y manual de convivencia a los aprendices en las actividades de inducción.	Evidencias de apropiación del reglamento del aprendiz y manual de convivencia por parte de los aprendices
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	**N/A**	**N/A**
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	**N/A**	**N/A**
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Se dio apoyo a la oferta virtual del Centro para la conformación y consolidación de los grupos en esa modalidad de formación.	***Evidencia No 7*** Redes sociales y voz a voz con Aprendices y público en general.

15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	**N/A**	**N/A**
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	**N/A**	**N/A**
17	Acompañar a /os aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	**N/A**	**N/A**
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	**N/A**	**N/A**
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	**N/A**	**N/A**
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	**N/A**	**N/A**
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	**N/A**	**N/A**

22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Formación Complementaria Presencial.** **Ficha:** 2996499 **Fechas:** Del 03-04-05-06-07-08-10-11 junio. **Rango:** 06:00 a 11:00 hr **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente. **Competencia:** • ManipularAlimentos de acuerdo con normatividad vigente. • Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Horas totales mensuales de la ficha:** 40 Horas.	***Evidencia N° 8*** Ver evidencia Ficha: 2996499
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 2996039 **Fechas:** Del 03-04-05-06-07-08-10-11 junio. **Rango:** 12:00 a 17:00 hr **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente. **Competencia:** • ManipularAlimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Ver evidencia Ficha: 2996039

		• Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Horas totales mensuales de la ficha:** 40 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3002345 **Fechas:** Del 03-04-05-06-07 de junio. **Rango:** 17:00 a 21:00 hr **Programa:** Higiene y Manipulación dealimentos **Actividad de Aprendizaje:** Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente. **Competencia:** • Manipular alimentosde acuerdo con normatividad vigente. **Horas totales mensuales de la ficha:** 20 Horas.	Ver evidencia Ficha: 3002345
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3009168 **Fechas:** Del 17-18-19-20-21-22-23-24 junio. **Rango:** 17:00 a 12:00 hr **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos	Ver evidencia Ficha: 3009168

		productivos según legislación vigente. **Competencia:** • ManipularAlimentos de acuerdo con normatividad vigente. • Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Horas totales mensuales de la ficha:** 40 Horas.	
		Formación Complementaria Presencial. **Ficha:** 3009373 **Fechas:** Del 17-18-19-20-21-22-23-24 junio. **Rango:** 06:00 a 11:00 hr **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente. **Competencia:** • ManipularAlimentos de acuerdo con normatividad vigente. • Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Horas totales mensuales de la ficha:** 40 Horas.	Ver evidencia Ficha: 3009373
Total, de Actividades académicas desarrolladas: 180 Horas.			
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en	**N/A**	**N/A**

	cualquiera de las estrategias institucionales.		
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromiso - Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	**N/A**	**N/A**
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	**N/A**	**N/A**
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	**N/A**	**N/A**
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	**N/A**	**N/A**

28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	**N/A**	**N/A**
29	En aplicación de la Ley 147 4 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	**N/A**	**N/A**
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	**N/A**	**N/A**
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas1 estudios de mercado1 análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	**N/A**	**N/A**
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Este proceso se realiza mes a mes.	***Evidencia No 09*** SECOP II.

33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Se realiza actividades formativas por dar el cumplimento del objeto contractual	Sofía plus – Formato de evidencias.

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **7926054729** de la planilla, SOI del mes de mayo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (38) folios

Cordialmente,

Firma
ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
Contratista
C.C. No. 9.694.641

Recibí a satisfacción:

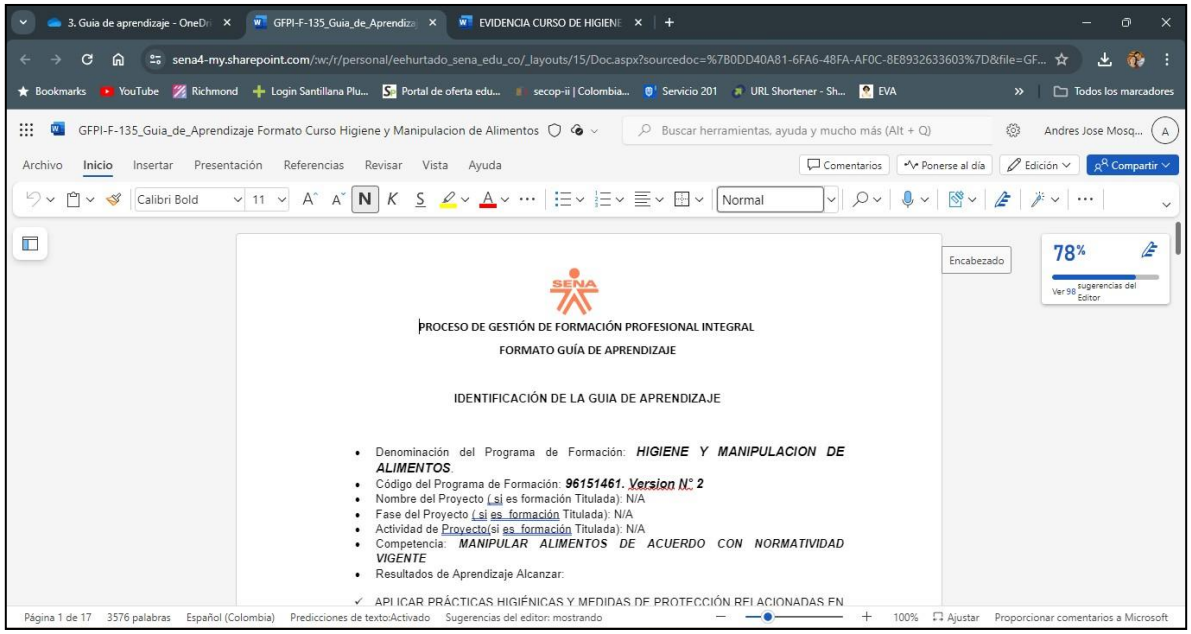
Firma
JOHON FREDY SANABRIA MUNOZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1. PCCNTR.5862834
Instructor Grado 15

EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL
ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA
CONTRATO No CO1. PCCNTR.5862834
MES DE JUNIO

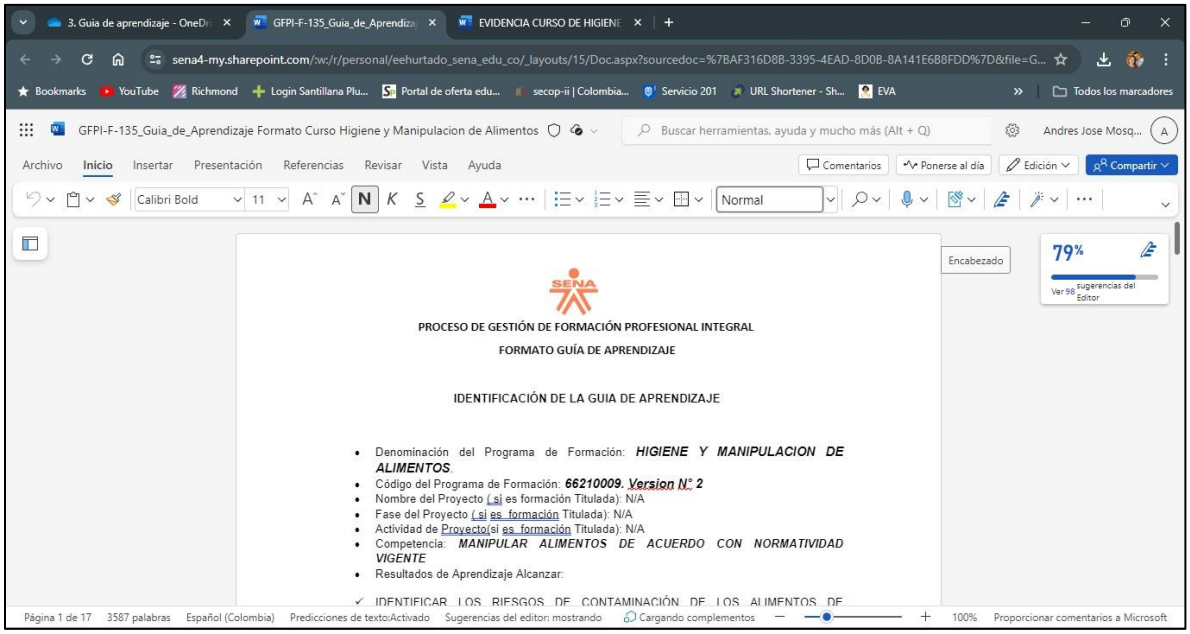
<u>Evidencia 1.</u> Obligación 1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

- ✓ Realizar alistamiento de formación, de los programas descritos a continuación.

Fichas No: 2996039-2996499-3009168-3009373– Higiene y Manipulación de alimentos.



Fichas No: 3002345– Higiene y Manipulación de alimentos



- ✓ Convocar a aprendices a inscribirse al proceso de formación.
- ✓ Solicitar alistamiento de preinscripción.
- ✓ Realizar solicitud de matrícula a aprendices preinscritos.

<u>Evidencia 2.</u> Obligación 4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Evidencias asistencia de la ficha No. 2996499 curso Higiene y Manipulación de Alimentos Pinchote No 1 por medio presencial. Fecha: 03 al 11 junio



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTION Y AUTOCONTROL BIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

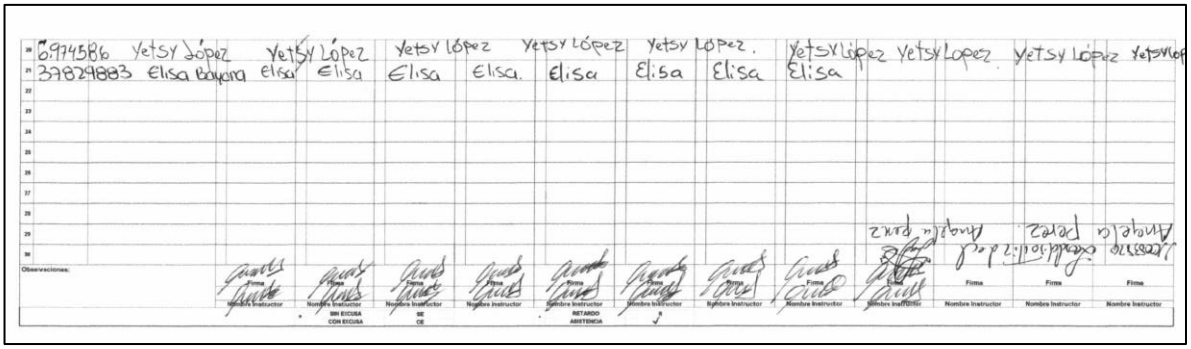
Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2 4 de febrero de 2022

PROGRAMA: Higiene y Manipulación de Alimentos
N° DE FICHA: 2996499
INSTRUCTOR: Yudelly Vega / Yetsy López
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 03-06-24
FECHA FIN DEL CURSO: 11-06-24
HORARIO: 6:00 a 11:00 a.m.
LUGAR: Barrio Pinchote

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	03/06/24	04/06/24	05/06/24	06/06/24	07/06/24	08/06/24	09/06/24	10/06/24	11/06/24			
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
1	1100958327	Ana Victoria Pedroza	Ana Victoria	Ana Victoria	Ana Victoria	Ana Victoria	Ana Victoria	Ana Victoria	Ana Victoria	Ana Victoria	Ana Victoria			
2	28249829	Ana Victoria Zi	anavictor	anavictor	anavictor	anavictor	anavictor	anavictor	anavictor	anavictor	anavictor			
3	37294105	Belly Gomez	Belly Gomez	Belly Gomez	Belly Gomez	Belly Gomez	Belly Gomez	Belly Gomez	Belly Gomez	Belly Gomez	Belly Gomez			
4	1.104.928.286	María Mónica Vega	M. Mónica Vega	M. Mónica Vega	M. Mónica Vega	M. Mónica Vega	M. Mónica Vega	M. Mónica Vega	M. Mónica Vega	M. Mónica V.	M. Mónica V.			
5	1100958327	Claudia Correa	claudiac	claudiac	claudiac	claudiac	claudiac	claudiac	claudiac	claudiac	claudiac			
6	1100958327	Yuliana Pedroza	Yuliana Pedroza	Yuliana Pedroza	Yuliana Pedroza	Yuliana Pedroza	Yuliana Pedroza	Yuliana Pedroza	Yuliana Pedroza	Yuliana Pedroza	Yuliana Pedroza			
7	1100958327	Sindy Garcia	5.5.	6.6	5.6	5.6	5.6	5.6	5.6	5.6	5.6			
8	28249829	Bernarda Garcia	Bernarda											
9	1100958327	Lorena Garcia	Lorena	Lorena	Lorena	Lorena		Lorena	Lorena	Lorena	Lorena			
10	37294230	Leonor Barbosa	Leonor Barbosa											
11	1100958327	Sindy S Q	Sindy S	Sindy S	Sindy S	Sindy S	Sindy S	Sindy S	Sindy S	Sindy S	Sindy S			
12	1100958327	Nayibe Q	Nayibe	Nayibe	Nayibe	Nayibe	Nayibe	Nayibe	Nayibe	Nayibe	Nayibe			
13	37294230	Mónica Vega	Mónica	Mónica	Mónica	Mónica	Mónica	Mónica	Mónica	Mónica	Mónica			
14	1100958327	Yudelly Ortiz	Yudelly O.	Yudelly O.	Yudelly O.	Yudelly O.	Yudelly O.	Yudelly O.	Yudelly O.	Yudelly O.	Yudelly O.			
15	30206312	Martha I	Martha											
16	1100958327	Andrea Suarez	Andreas.	Andreas.	Andreas.	Andreas.	Andreas.	Andreas.	Andreas.					
17	379	Angela Perez	Angela	Angelap	Angelap	Angelap	Angelap	Angelap	Angelap	Angelap	Angelap			
18		Bernarda Carreño	Bernarda	Bernarda	Bernarda	Bernarda	Bernarda	Bernarda	Bernarda	Bernarda	Bernarda			
19		Leonor Barbosa	Leonor	Leonor	Leonor	Leonor	Leonor	Leonor	Leonor	Leonor	Leonor			

Observaciones:

	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
		SIN EXCUSA CON EXCUSA			RETARDO ASISTENCIA						



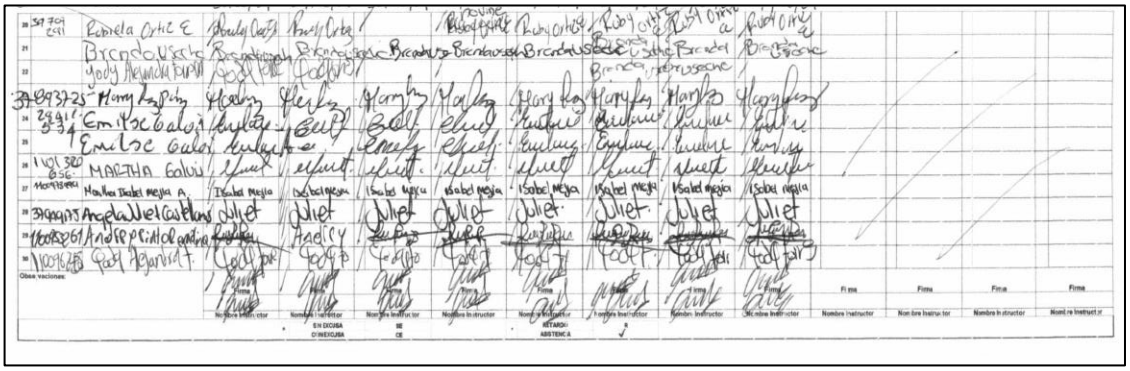
20	69745886	Yetsy López	Yetsy López	Yetsy López	Yetsy López	Yetsy López	Yetsy López	Yetsy López	Yetsy López	Yetsy Lopez	Yetsy López
21	37829883	Elisa Bayona	Elisa	Elisa	Elisa	Elisa	Elisa	Elisa	Elisa		
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Observaciones:

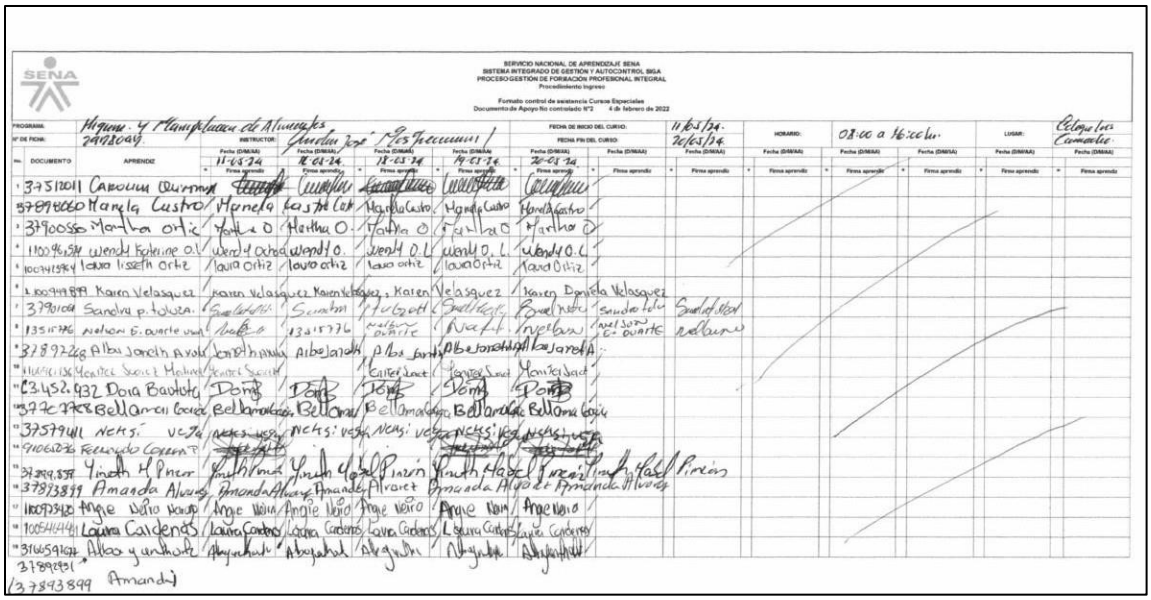
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
		SIN EXCUSA CON EXCUSA			RETARDO ASISTENCIA						

Evidencias asistencia de la ficha No. 2996499 curso Higiene y Manipulación de Alimentos Pinchote No 2 por medio presencial. Fecha: 03 al 11 junio





Evidencias asistencia de la ficha No. 3002345 curso Higiene y Manipulación de Alimentos Socorro No 1 por medio presencial. Fecha: 03 al 07 junio



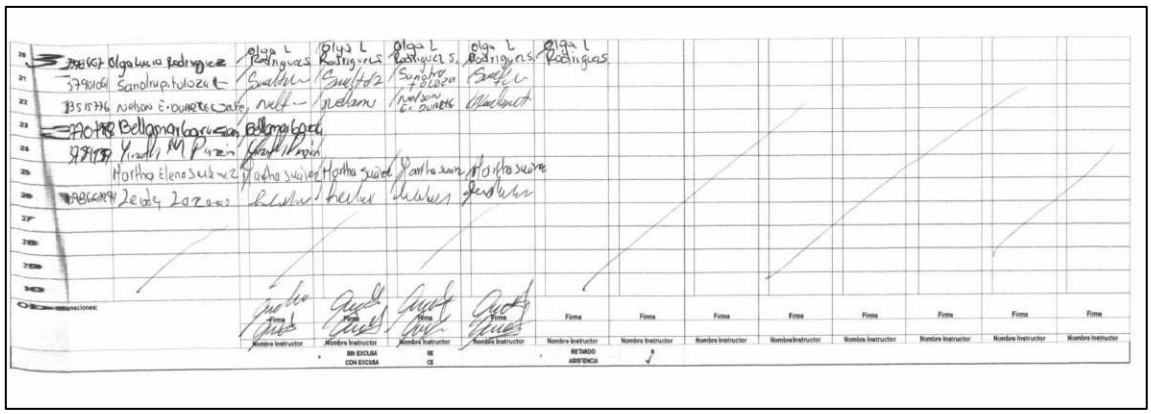
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2 4 de febrero de 2022

PROGRAMA: Higiene y Manipulación de Alimentos
Nº DE FICHA: 3002345
INSTRUCTOR: Claudia José Ríos Fernández
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 11/03/24
FECHA FIN DEL CURSO: 26/03/24
HORARIO: 08:00 a 16:00 hr.
LUGAR: Colegio Los Comuneros

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	11-03-24	12-03-24	18-03-24	19-03-24	25-03-24									
			Fecha (DIA/MA)	Fecha (DIA/MA)	Fecha (DIA/MA)	Fecha (DIA/MA)	Fecha (DIA/MA)	Fecha (DIA/MA)	Fecha (DIA/MA)	Fecha (DIA/MA)	Fecha (DIA/MA)	Fecha (DIA/MA)	Fecha (DIA/MA)	Fecha (DIA/MA)	Fecha (DIA/MA)	Fecha (DIA/MA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	37512011	CAROLINA QUINTANA														
2	37890660	Marcela Castro														
3	37900556	Martha ortiz														
4	1100961584	wendy fabiana O.L														
5	1007415984	laura lisseth ortiz														
6	1100949894	Karen Velasquez														
7	37901004	Sandra p. tolaza														
8	1351776	nelson E. duarte														
9	37892268	Alba Janeth Arvelo														
10	1100951158	Heather Stefanie Molina														
11	63452932	Dora Bautista														
12	37727858	Bellamarcela Garcia														
13	37579411	NELLY VERA														
14	91066226	Reinaldo Cabrera														
15	37899858	Yineth H Pinzon														
16	37893899	Amanda Alvarez														
17	1100953420	Angie Daira Rangel														
18	1005464441	Laura Cardenas														
19	3166591624	Alba y anthuane														

3789899
37893899 Amanda

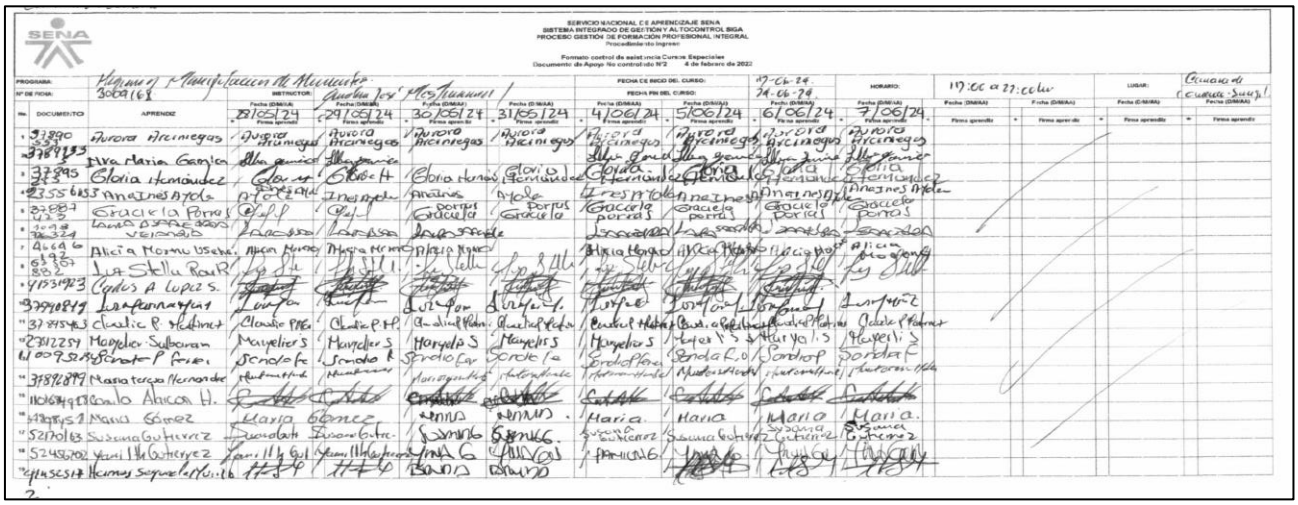


20	37727858	Olga Lucia Rodriguez	Olga L Rodriguez	Olga L Rodriguez	Olga L Rodriguez S.	Olga L Rodriguez	Olga L Rodriguez									
21	37901004	Sandra p. tolaza														
22	1351776	Nelson E. Duarte														
23	37727858	Bellamarcela Garcia														
24	37899858	Yineth H Pinzon														
25		Martha Elena Suarez														
26	1100953420	Angie Daira Rangel														
27																
28																
29																
30																

OBSERVACIONES:

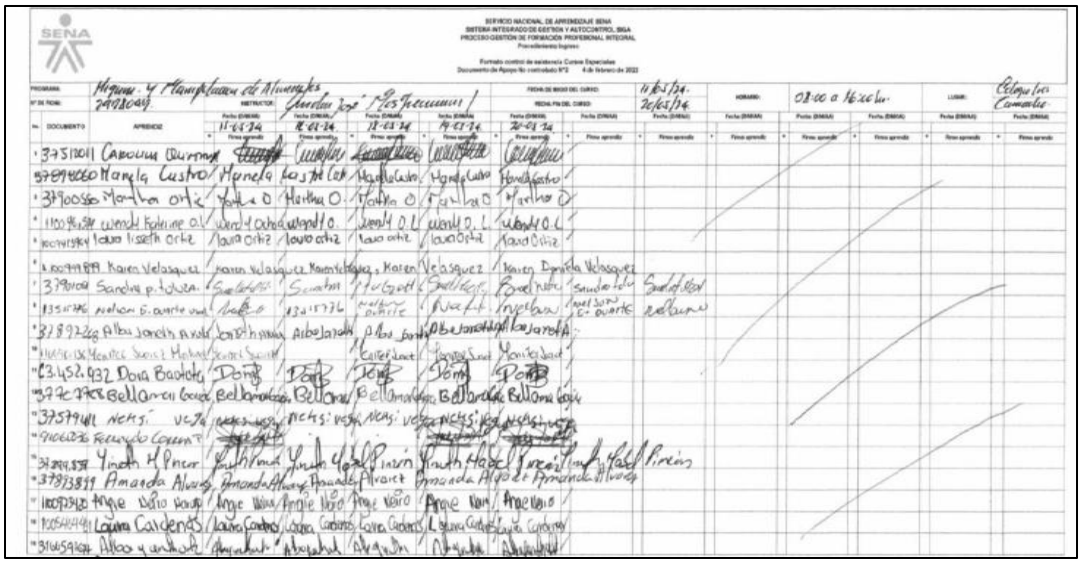
	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
	SIN EXCUSA				RETIRO											
	CON EXCUSA		CE		AUSENCIA	✓										

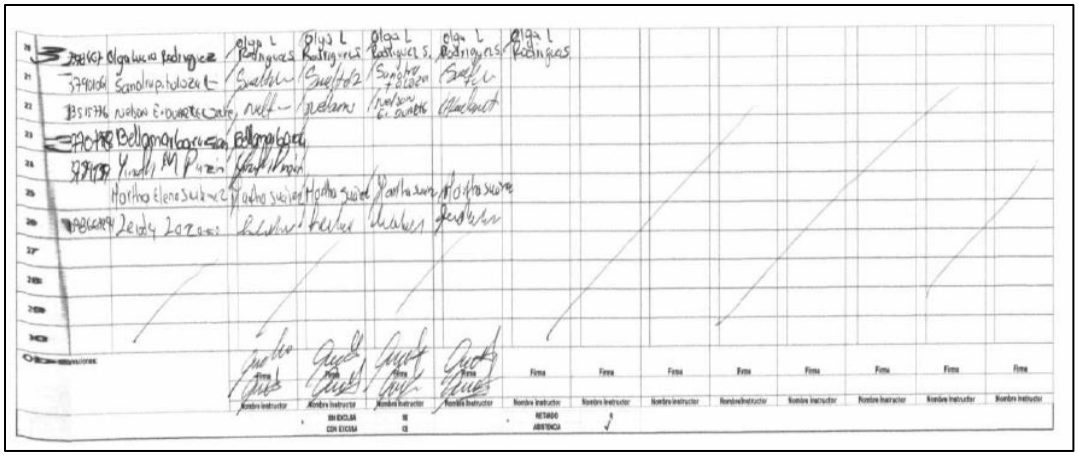
Evidencias asistencia de la ficha No. 3009168 curso Higiene y Manipulación de Alimentos Cámara de Comercio No 1 por medio presencial. Fecha: 17 al 24 junio





Evidencias asistencia de la ficha No. 3009373 curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil No 2 por medio presencial. Fecha: 17 al 24 junio





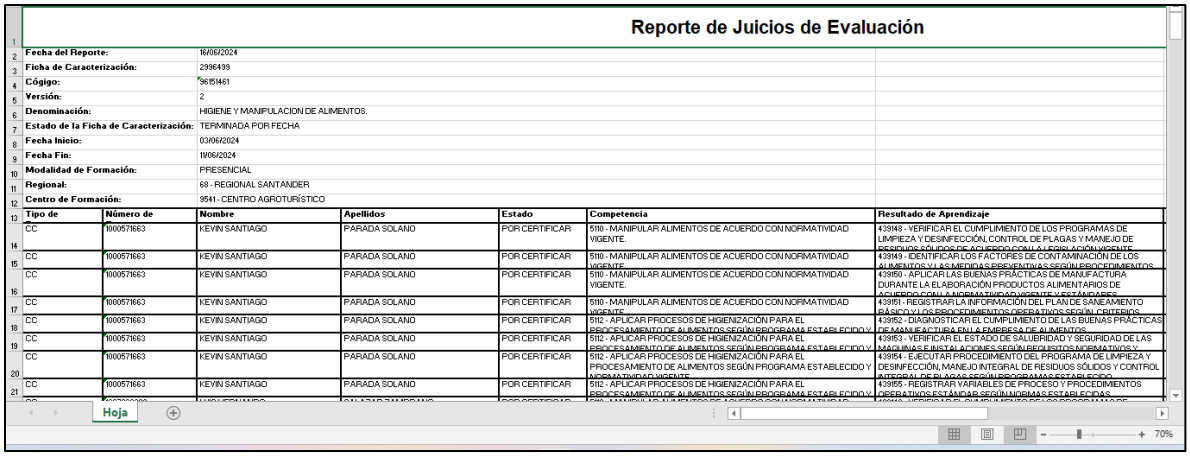
<u>Evidencia No 3</u>. Obligación 5. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 2996499
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 2996039
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3002345
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3009168
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3009373

<u>Evidencia 4.</u> Obligación 7. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

Se emitieron juicios evaluativos en los programas: 2996499-2996039-3002345

Ficha No. **2996499**

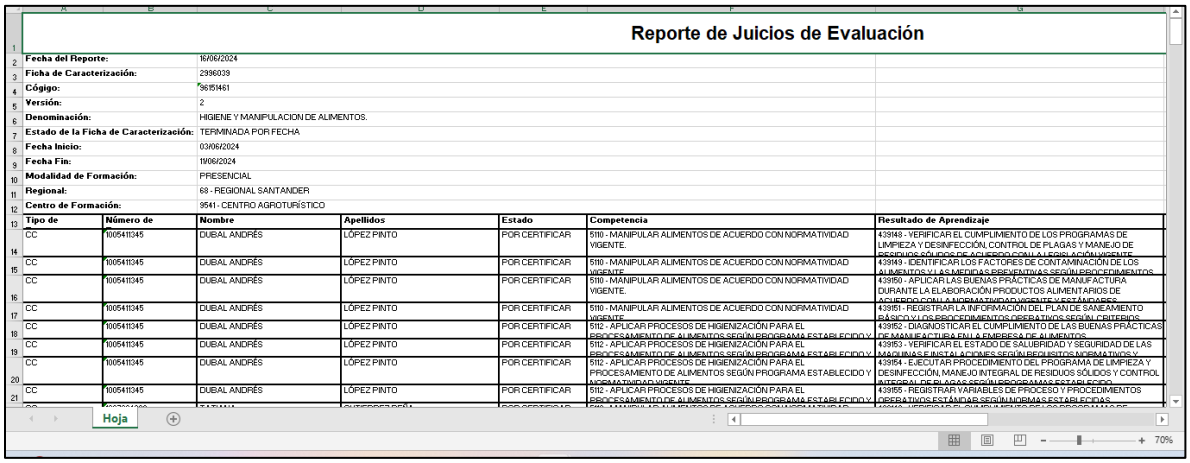


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	16/06/2024
Ficha de Caracterización:	2996499
Código:	96151461
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	03/06/2024
Fecha Fin:	11/06/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1000571663	KEVIN SANTIAGO	PARADA SOLANO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE
CC	1000571663	KEVIN SANTIAGO	PARADA SOLANO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS
CC	1000571663	KEVIN SANTIAGO	PARADA SOLANO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES
CC	1000571663	KEVIN SANTIAGO	PARADA SOLANO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS
CC	1000571663	KEVIN SANTIAGO	PARADA SOLANO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS
CC	1000571663	KEVIN SANTIAGO	PARADA SOLANO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MÁQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y
CC	1000571663	KEVIN SANTIAGO	PARADA SOLANO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDOS
CC	1000571663	KEVIN SANTIAGO	PARADA SOLANO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

Ficha No. **2996039**

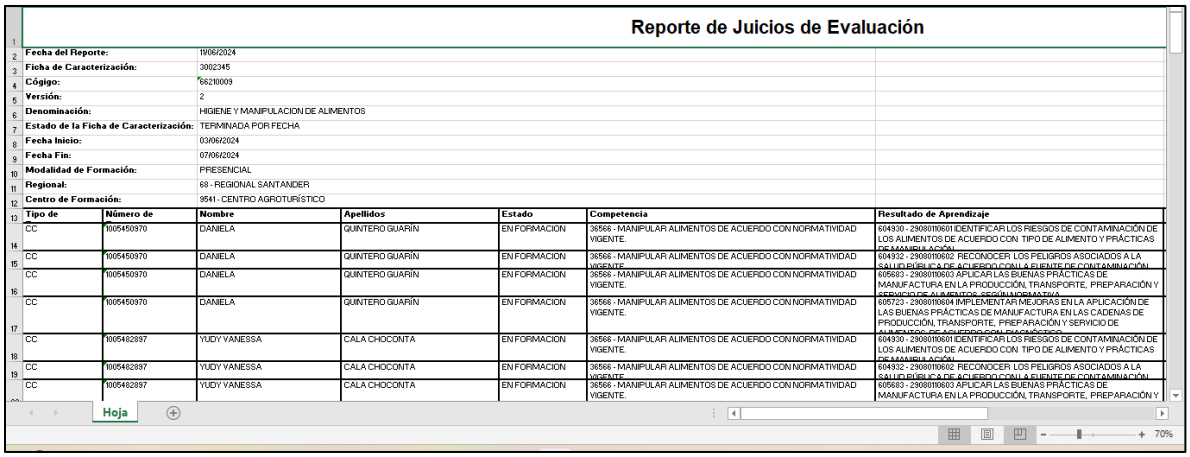


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	16/06/2024
Ficha de Caracterización:	2996039
Código:	98151461
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	03/06/2024
Fecha Fin:	19/06/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1005411345	DUBAL ANDRÉS	LÓPEZ PINTO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE
CC	1005411345	DUBAL ANDRÉS	LÓPEZ PINTO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS
CC	1005411345	DUBAL ANDRÉS	LÓPEZ PINTO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES
CC	1005411345	DUBAL ANDRÉS	LÓPEZ PINTO	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS
CC	1005411345	DUBAL ANDRÉS	LÓPEZ PINTO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMBEBIDA DE ALIMENTOS
CC	1005411345	DUBAL ANDRÉS	LÓPEZ PINTO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MÁQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y
CC	1005411345	DUBAL ANDRÉS	LÓPEZ PINTO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO
CC	1005411345	DUBAL ANDRÉS	LÓPEZ PINTO	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

Ficha No. **3002345**

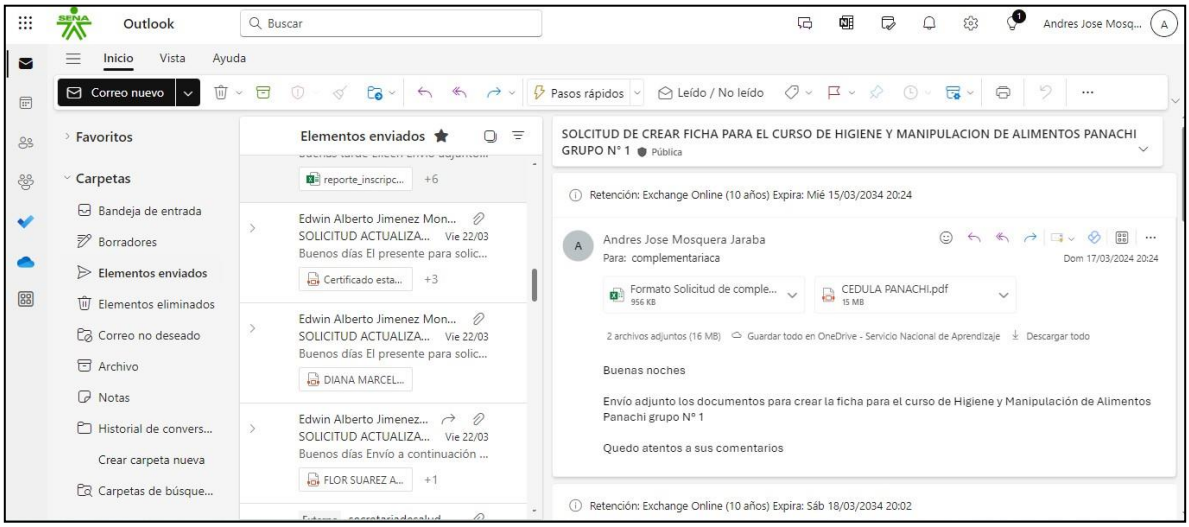


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	19/06/2024
Ficha de Caracterización:	3002345
Código:	66210009
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	03/06/2024
Fecha Fin:	07/06/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1005450970	DANIELA	QUINTERO GUARÍN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 2908010601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN
CC	1005450970	DANIELA	QUINTERO GUARÍN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2908010602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN
CC	1005450970	DANIELA	QUINTERO GUARÍN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605693 - 2908010603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVA
CC	1005450970	DANIELA	QUINTERO GUARÍN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605723 - 2908010604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO
CC	1005482897	YUDY VANESSA	CALA CHOCONTA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604930 - 2908010601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN
CC	1005482897	YUDY VANESSA	CALA CHOCONTA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	604932 - 2908010602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN
CC	1005482897	YUDY VANESSA	CALA CHOCONTA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	605693 - 2908010603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y

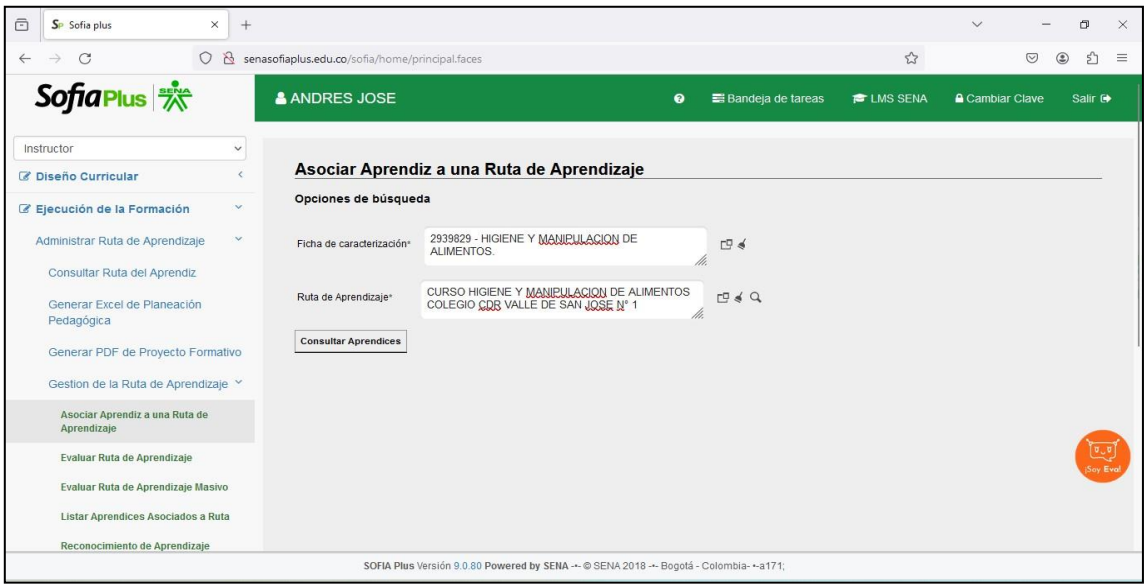
<u>Evidencia 5.</u> Obligación 8. Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula, fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

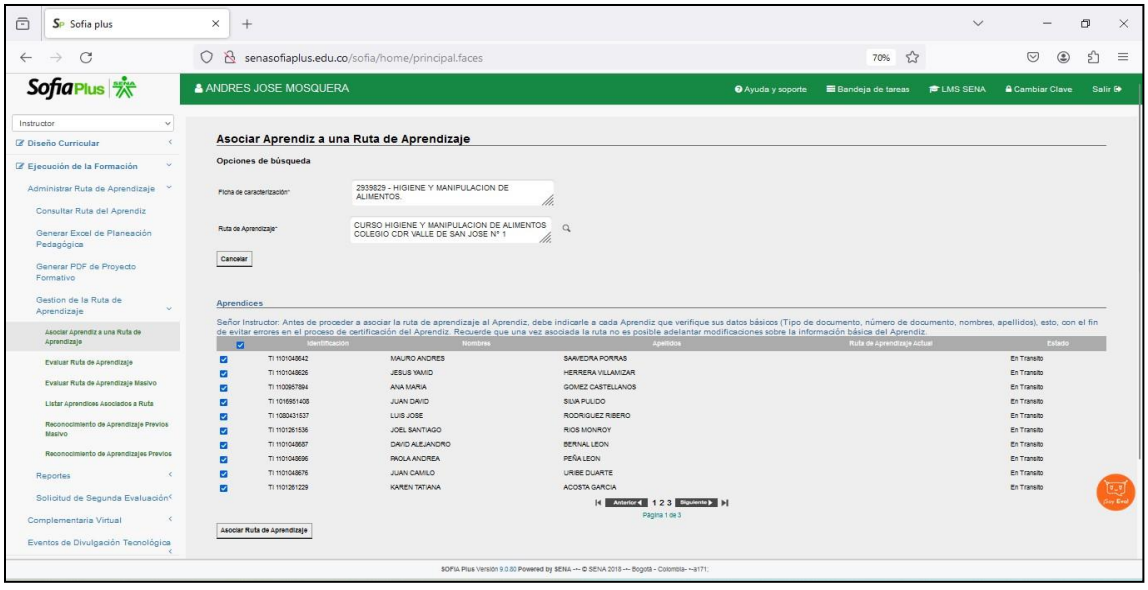


Se realizó la entrega de documentos ingreso de los aspirantes matriculados en los siguientes programas de formación 2996499-2996039-3002345-3009168-3009373

Evidencias 2996499 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –**2996499
Evidencias 2996039 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –**2996039
Evidencias 3002345 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –**3002345
Evidencias 3009168 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –**3009168
Evidencias 3009373 haga Clic sobre el Enlace: **Ver evidencia –**3009373

<u>Evidencia 6.</u> Obligación 9. Registrar en la plataforma Sofía Plus los proyectos, rutas de aprendizaje, juicios de evaluación y registro de inasistencia de los aprendices de las fichas asociadas. Reporte de deserciones de aprendices.





<u>Evidencia 7</u>. Obligación 14. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.



<u>Evidencia 8</u>. Obligación 22. Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Evidencias 2996499 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Pinchote No 1 por medio Presencial. Fecha: 03 al 11 junio

FECHA: 03-06-24







FECHA: 04-06-24







FECHA: 05-06-24



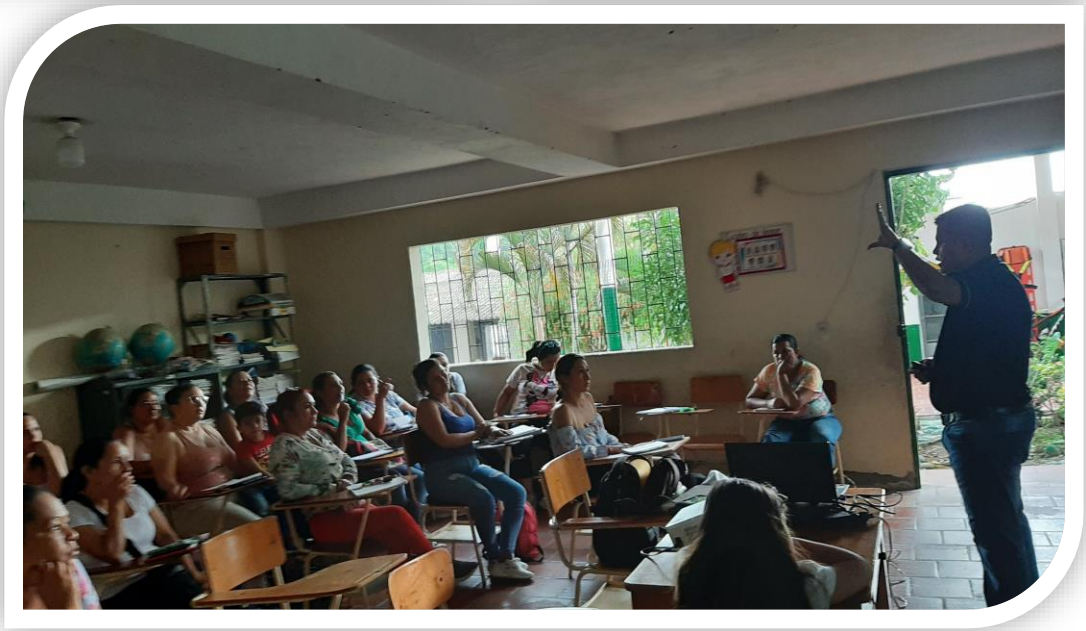




FECHA: 06-06-24







FECHA: 07-06-24



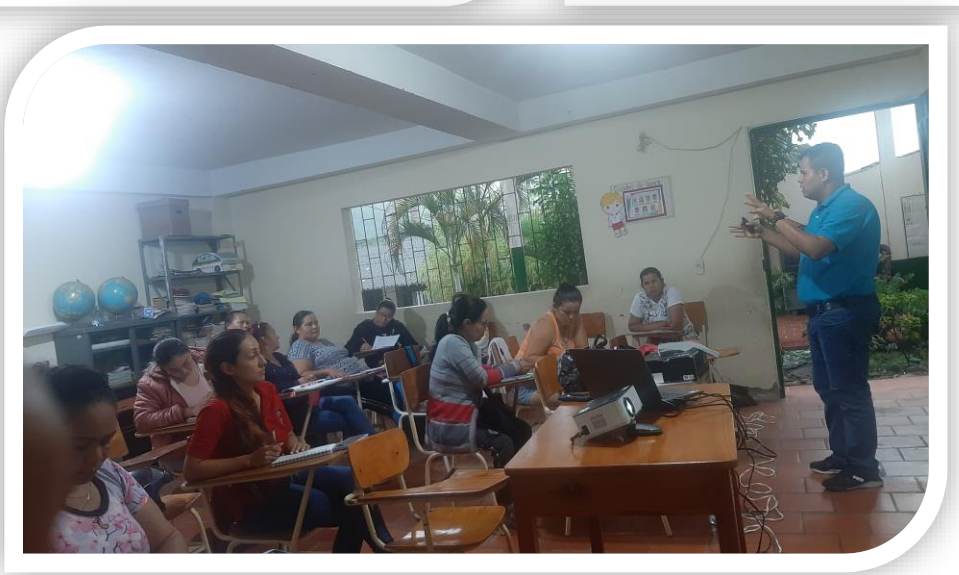




FECHA: 08-06-24







Evidencias 2996039 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Pinchote No 2 por medio Presencial. Fecha: 03 al 11 junio

FECHA: 03-06-24







FECHA: 04-06-24





FECHA: 05-06-24







FECHA: 06-06-24





FECHA: 07-06-24







FECHA: 08-06-24





Evidencias 3002345 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Socorro No 1 por medio Presencial. Fecha: 03 al 07 junio

FECHA: 03-06-24







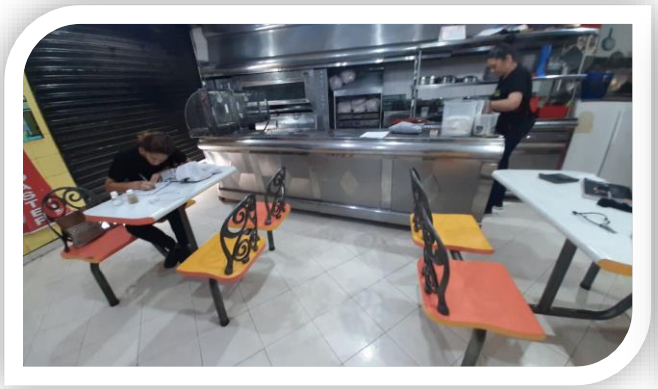
FECHA: 04-06-24

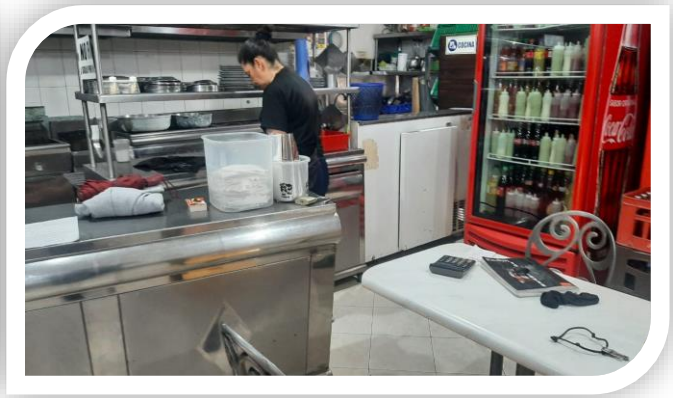






FECHA: 05-06-24







FECHA: 06-06-24







Evidencias 2996499 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Cámara de Comercio No 1 por medio Presencial. Fecha: 17 al 24 junio

FECHA: 17-06-24







FECHA: 18-06-24





FECHA: 19-06-24





FECHA: 20-06-24





FECHA: 21-06-24







FECHA: 22-06-24









Evidencias 3009373 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil No 2 por medio Presencial. Fecha: 17 al 24 junio

FECHA: 17-06-24







FECHA: 18-06-24







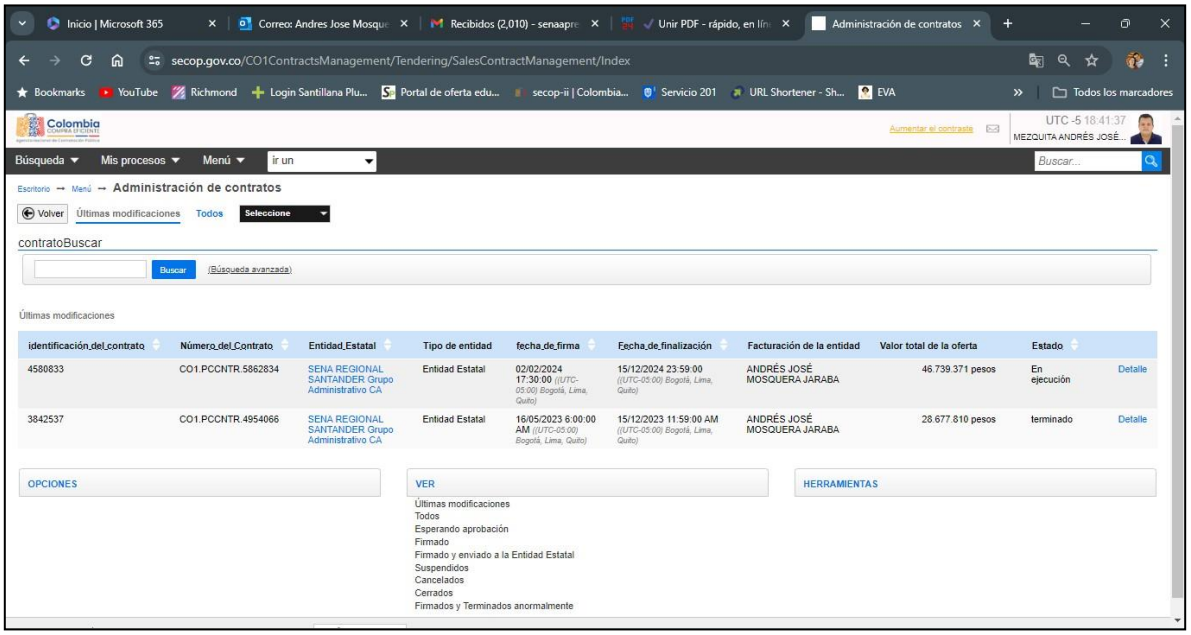
FECHA: 19-06-24

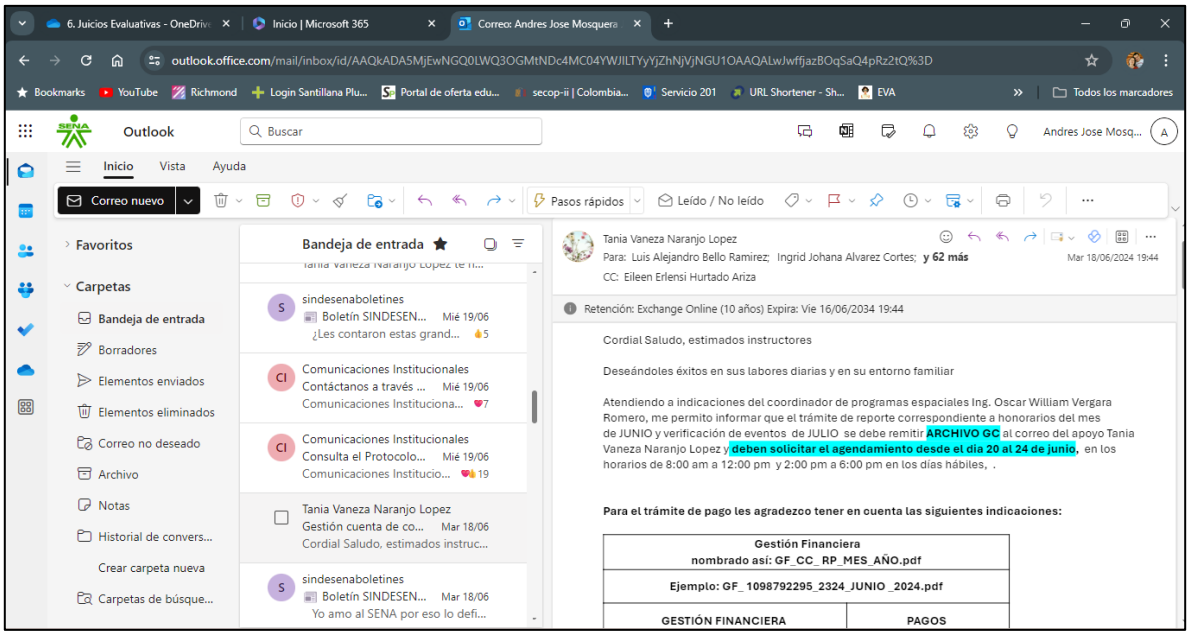






<u>Evidencia 9.</u> Obligación 32. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/06/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2996499 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3009168 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2996039 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3002345 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3009373 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 180,00

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: ANDRES JOSE MOSQUERA JARABA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO