PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdo Abril de 2020

Señora
MARIA ISABEL PALOMEQUE PALACIOS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1410710**
Coordinador Académico
Dependencia: Coordinación Académica
Quibdó

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

Referencia: Contrato No (1410710) del año (2020)

Yo ,Fredy Javier Vargas Morales), identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.097.421 de Cartagena , en mi calidad de Contratista del SENA, en (formación), 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: : El valor total del presente contrato es máximo de **VEINTITRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL PESOS ($23.896.000)** incluido IVA de conformidad con el régimen tributaria que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a.) Un primer pago correspondiente a los días de febrero de 2020 por valor de DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS ($ 298.700) MCTE ,Y ; b.) Un segundo pago por los meses de Marzo a Septiembre de 2020 en cuantia de DOS MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL PESOS ($ 2.987.000) MCTE ,cada uno y ; C.) Un tercer y ultimo pago por los días del mes de Octubre de 2020 por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS PESOS ($2.688.300) MCTE . 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 ahorro **N° 53652966833** de BANCOLOMBIA, cuyo titular es (el) la contratista; **PARÁGRAFO PRIMERO:** El valor del contrato incluye todos los gastos,costos,derechos ,impuestos,tasas,contribuciones y demás emolumentos relacionados con el cumplimiento del objeto contractual . **PARAGRAFO SEGUNDO:** El cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes **PARAGRAFO TERCERO** : Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el pago, la contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el superviso 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 los demás documentos necesarios para el pago.
Plazo: El plazo para la ejecución del contrato es de **8 meses , 0 días** ,sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezara a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.

www.sena.edu.co
SENAComunica

OBJETO:
CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CARÁCTER TEMPORAL DE UN (1) INSTRUCTOR PARA ATENDER PROCESOS DE FORMACIÓN EN LA MODALIDAD COMPLEMENTARIA EN EL ÁREA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL CENTRO DE RECURSOS NATURALES DE INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

CLÁUSULA SEGUNDA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Realizar actividades del proceso de enseñanza aprendizaje evaluación a través de las siguientes estrategias : Estudio de casos, Exposición, Lluvia de ideas , Panel de discusión Método de preguntas Simulación y Juego de roles Aprendizaje basado en problemas Presentacion de Curso y desarrollo de Guias de Aprendizaje de los cursos de **Higiene y Manipulación de Alimentos** (2 cursos) **Procesos Básicos de Panaderia-cocina Basica**	Guías de Aprendizaje Evidencias Fotografías de Proceso
2.	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes..	Orientar Actividades de enseñanza aprendizaje ,evaluación a los cursos complementarios de : Formación Complementaria Debido a la emergencia causada por la pandemia , la formación de los cursos de Higiene y Manipulación de Alimentos (2 cursos) Procesos Básicos de Panaderia-cocina Basica, tuvo que realizarse de	Listas de Chequeo Listas de Asistencias Pantallazos o evidencias fotgraficas de procesos realizados

www.sena.edu.co
SENAComunica

		manera desescolarizada, y pude interactuar con pocos aprendices para el normal desarrollo , aun asi ,se adjunta evidencias de interracion en estos cursos, via whataspp y correo electrónico Desarrollo de Listas de chequeo -	
3.	Programar las actividades de enseñanza –aprendizaje –evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional	Realización y diligenciamiento de formatos de Planeación a del programa de formación complementaria, Higiene y Manipulación de Alimentos panadería y cocina básica	Formatos de Planeación pedagógica del programa de formación complementaria diligenciado con base en el programa ofertado
4.	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas	Calificacion de curso de introducción a la formación profesional integral (Induccion) procesos de panadería , corregimiento de san isidro	Reporte de Juicios evaluativos
5.	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Desarrollo de evidencias de desempeño productos y de conocimiento	Lista de chequeo, evidencias de conocimiento
6.	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente	Imparticion de Curso de Induccion para poder desarrollar la Formacion de Procesos de panadería,	Evidencias fotograficas

www.sena.edu.co
SENAComunica

	los informes de ejecución del contrato	comisión a Rio quito (San isidro)	Informe de Comision
7.	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios por el conocimiento profesional contratado previa designación del Director Regional		
8.	Reportar 160 horas mes de labores en la formación complementaria	Desarrollo de formación complementaria	Formato de sofia plus, cantidad de horas laboradas
9.	Verificar antes de la matricula que el personal a atender no haya realizado el programa de formación , el cual deberá ser consultado en la plataforma SOFIA PLUS		
10	Aplicar al proceso de certificación de norma de competencia" Orientar formación profesional de Acuerdo a procedimiento técnico y normativo "		

www.sena.edu.co
SENAComunica

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 lo 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 41397317, operador miplanilla.com y periodo **Marzo** . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites*")

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

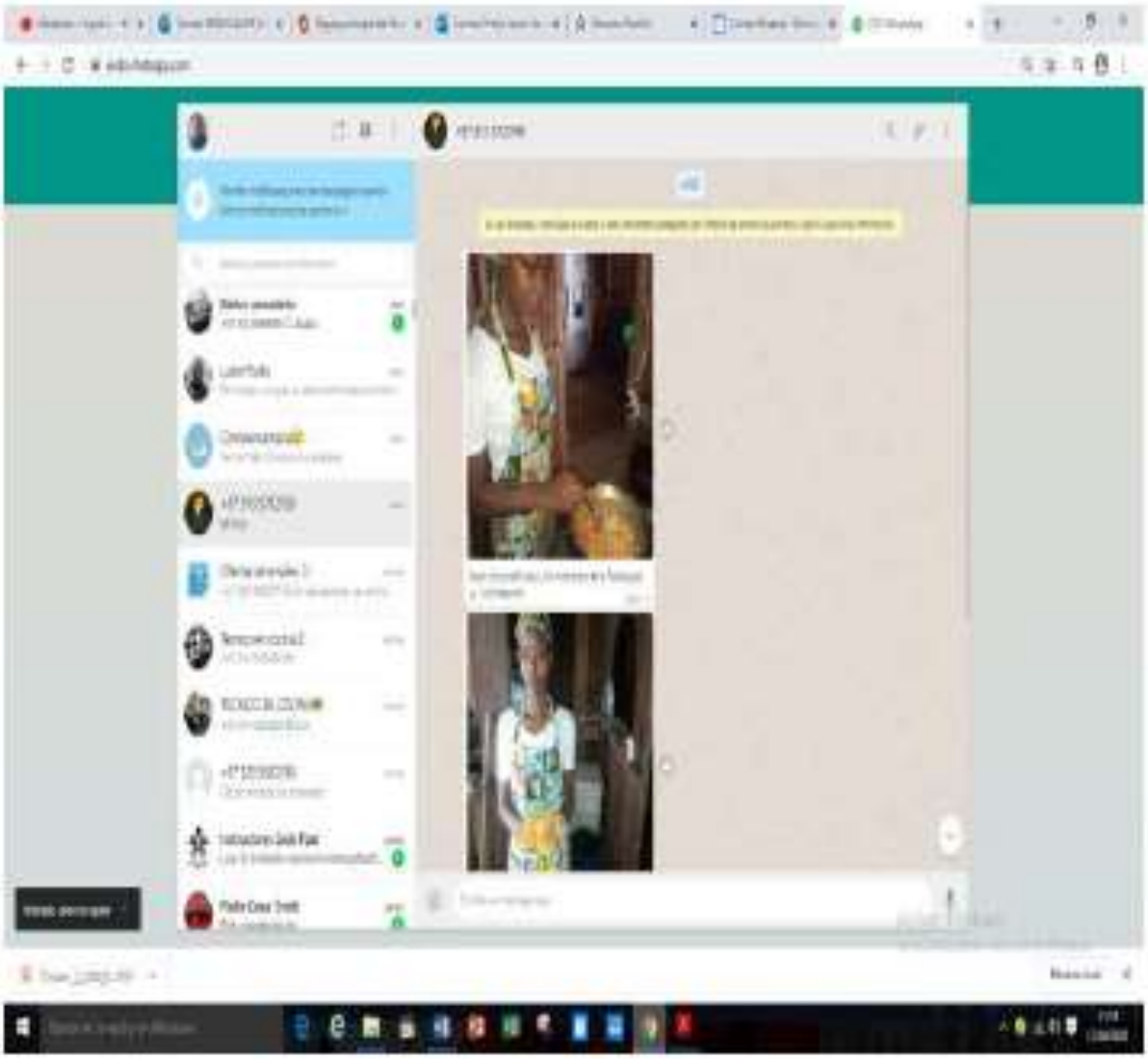
Nombre y firma
Fredy Javier Vargas Morales
Contratista
C.C. No. 9.097.421 de Cartagena

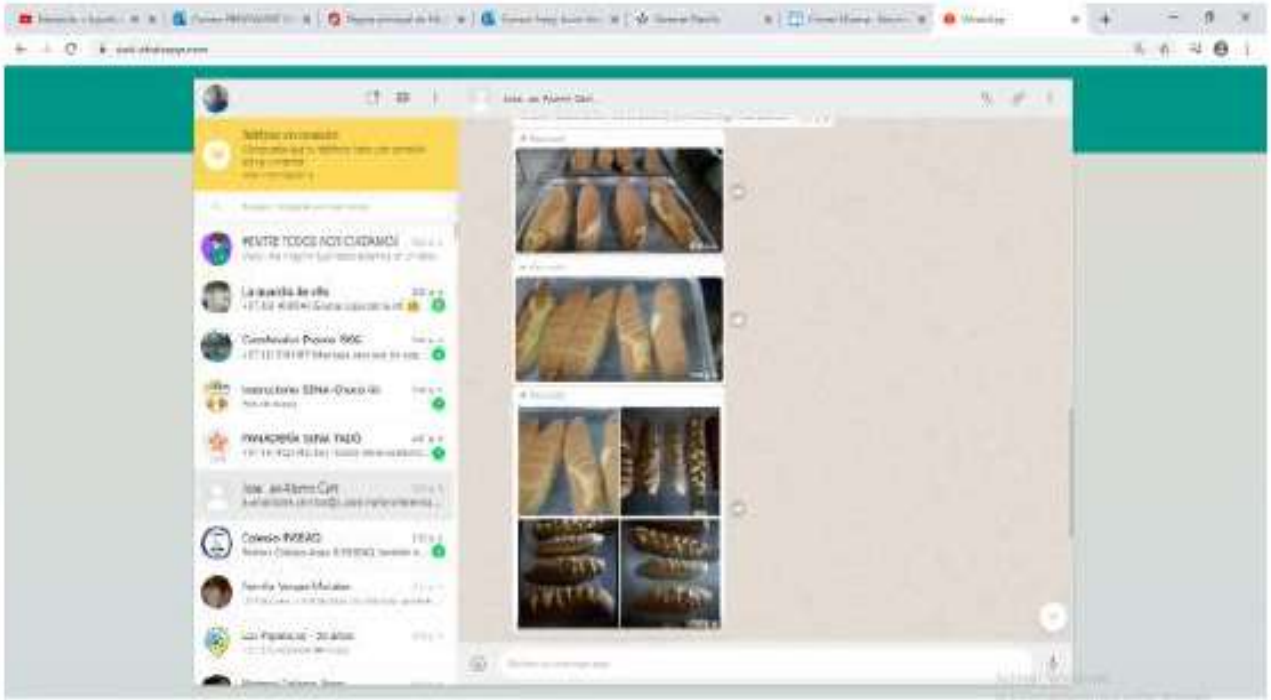
Recibí a satisfacción:
María Isabel Palomeque Palacios
Nombre y firma Supervisor(a) Contrato 1410710 de 2020

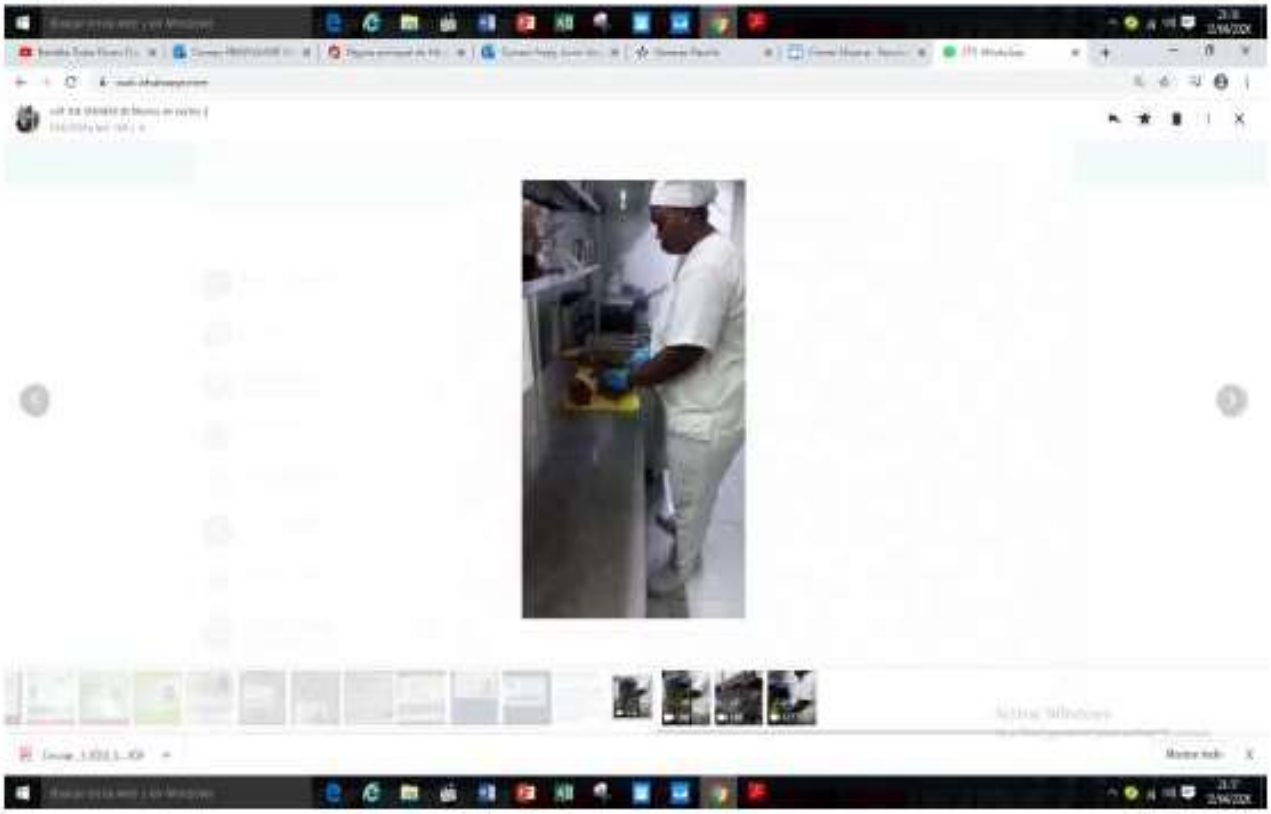
www.sena.edu.co
SENAComunica

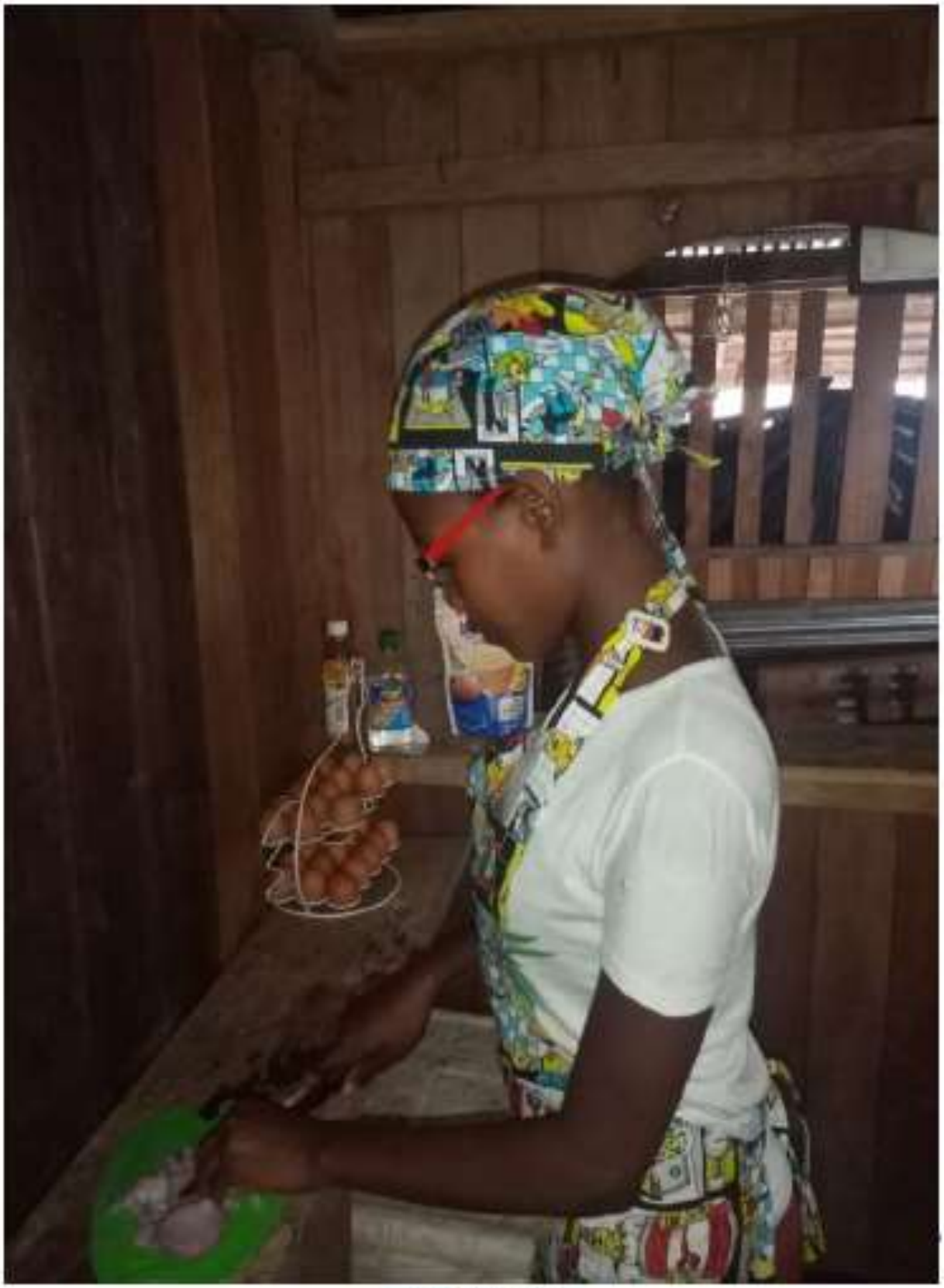
Evidencia Fotografica

Evidencia de interaccion curso de higiene y manipulación de alimentos, y panadería enviadas a tra vez de whatsapp










GOLPE DE FUEGO







PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto:
- Actividad de Proyecto
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
  Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral social.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

✓ Clasificar residuos teniendo en cuenta las caracteristicas de los desperdicios y los puntos criticos de contaminación.

✓ Definir las tareas de prevención de contaminantes, clasificación de residuos y acciones de desinfección para la ejecución de la producción asignada.

✓ Aplicar acciones de limpieza y desinfección de acuerdo a planes y protocolos establecidos cumpliendo con las normas vigentes

✓ 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

✓ Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.

.Duración de la Guía: 40 Horas

2. PRESENTACION

Estimado (a) Aprendiz

Bienvenido a la mejor entidad educativa del país y a esta nueva experiencia formadora donde se propiciara su auto aprendizaje, el aprendizaje colaborativo, el aprendizaje por proyectos, por descubrimiento, significativo y lúdico, con el uso de la investigación, la exploración de nuevos retos, el ensayo prueba y error, la experimentación y otra técnicas para la construcción y aplicación de conocimiento con el objetivo de desarrollar las competencias del programa de formación.

La manipulación adecuada de alimentos es importante para mantener elcontrol de la calidad higiénica de los alimento. Los alimentos contienenmicroorganismos: en algunos casos, son indispensables en los procesos deelaboración, conservación e incluso, para que el alimento adquiera unoscaracteres organolépticos idóneos; en otros casos, los alimentos contienenmicroorganismos saprófitos de contaminación, y sus consecuencias sonnefastas para su calidad. A veces los alimentos pueden contener microorganismos patógenos que al ser ingeridos por las personas alteran la salud de los que los consume. Es por ello importante conocer procedimientos que permitan una buena manipulación de alimentos yasegurar su inocuidad.Conocer y acatar la normatividad que rige al manipulador de alimentos lepermite a este desempeñarse en su cargo con mayor responsabilidad yentrega, y es por ello que estar capacitándose continuamente en temasrelacionados con Higiene, Inocuidad, Buenas practicas de manufactura

GFPI-F-135 V01

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

* Ambiente Requerido:

- Ambiente convencional: _____
- Ambiente real de aprendizaje: ___(importante el acercamiento)_____
- Laboratorio o taller:
- Ambiente dual:
- Plurittecnológico:
- Ambiente Virtual o simulación:

* Materiales: (Materiales de formación profesional, Insumos para desarrollos de procesos de manipulación : alimentos, Insumos químicos (hipoclorito al 6 % , jabon, y gel antibacterial) .)

3.1. Actividades de reflexión inicial

Actividad 1: Los aprendices desarrollaran una lectura reflexiva y compartirán su punto de vista con los demás compañeros y con el instructor.

Lectura: con base en la siguiente lectura tomada de: http://elpais.com/elpais/2015/04/06/ciencia/1428331668_708802.html reflexione y explique si conoce algún caso ocurrido por alguna mala manipulación de alimentos.

"Los problemas de alimentación en el mundo van más allá de tener o no tener que llevarse a la boca. Disponer de comida no basta: unos 582 millones de personas enferman cada año en el mundo, de las que 351.000 fallecen, según los últimos cálculos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), hechos público hoy con motivo del día mundial de la salud universal. De ellos, el 40% son niños menores de cinco años. La cifra, según la organización, es superior a la esperada. Aunque la situación es especialmente grave en países más pobres, todos se ven afectados por estas contaminaciones. La propia OMS recuerda el caso de los pepinos supuestamente contaminados en Alemania en 2011 (al final fueron unos brotes de soja), que causó 1.200 millones de euros en indemnizaciones a los granjeros, con 215 millones en ayudas de emergencia a 22 países. Otra prueba de que no se trata de una situación aislada es que el nombre de los tres patógenos más frecuentes en estas crisis, Salmonella tiphi (52.000 muertes), Escherichia coli (37.000) y norovirus (35.000) son familiares a los ciudadanos occidentales.

El hecho de que las dos primeras (y muchas más dentro de la lista de 22 patógenos más frecuentes) sean bacterias apunta a otro problema: el abuso de antibióticos. La mitad de estos medicamentos que se utilizan en el mundo se destinan a la ganadería, para protegerlos pero, también porque engordan (una relación que también se ha visto en niños). Y cuando hay demasiado consumo de estos fármacos, se corre el riesgo de que aparezcan resistencias. Antoine Andremont, de la Universidad de París, afirma que al menos 1.500 fallecimientos en la UE están relacionados con los antibióticos en la carne de pollo.

La relación entre animales y personas es por varias vías: primero, por el antibiótico que pueda quedar en la carne. Pero, por otro, las bacterias del tracto intestinal del ganado se diseminan a la carne durante la matanza, pero, además, son muy parecidas al microbioma de las personas, por lo que pueden colonizar el recto de las personas. Y, si son portadoras de una resistencia, la transmitirán también, dice Andremont. El remedio es, aparentemente, sencillo: higiene, separa alimentos, cocinarlos bien y conservarlos en buenas condiciones. En regiones sin luz para neveras o agua potable resulta una utopía".

Actividad 2:

Investigue las siguientes palabras y socialicela con sus compañeros :

Manipulador de Alimentos, Inocuidad, ETA, Limpieza, Desinfección, Pasteurización, Microorganismos, B.P.M, Alimento.

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

Estimados Aprendices ,hoy inician su viaje por este agradable mundo de la cocina , para poder desarrollarlo es necesario ponernos en contexto con la institución que los recibe y con el programa de formación al que se matricularon .Por lo cual los invitamos a conformar grupos de 3 personas y realizar la siguiente actividad de aprendizaje

Actividad N°3 : Joven Aprendiz usted deberá desarrollar las siguientes actividades :

a) Investigación sobre que significa ser un manipulador de alimentos y la importancia en la cocina
b) Investigación por grupos sobre : Normatividad en el área de alimentos
c) Investigación sobre proceso de Limpieza y desinfección en una cocina
d) Lectura en grupo Sobre el decreto 3075 –Decreto 60 de 2002
e) Resumen – Exposición Decreto 3075 y Decreto 60 de 2002 - Conformar grupos de tres participantes para el desarrollo de la actividad. La exposición la realizará el grupo de aprendiz, el cual será elegido por sorteo de tal forma que todos deberán tener el dominio de todo el decreto y la nota será grupal.
f) Taller sobre Enfermedades de Transmisión por alimentos. Control de plagas ,Exposiciones sobre manipulación : Carnes (res y Cerdo) Aves- Frutas y Verduras- Lácteos-No perecederos – carnes frías

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento

a) Investigar Sobre Que son los alimentos y su clasificación

b) Realizar el taller sobre nutrición.

c) Realización de Taller Teórico Sobre nutrición

d.) Realizar un producto Balanceado (Desayuno-Almuerzo –Cena) con base en los requerimientos nutricionales.

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento

El Instructor debe plantear una actividad que facilite al aprendiz un acercamiento con el entorno laboral, con el fin de que el aprendiz empiece a generar una visión clara sobre lo que enfrentará en su proceso formativo y laboral. De acuerdo, a la actividad diseñar un modelo de informe (estilo taller para acercamiento al perfil ocupacional) para ser realizado por el aprendiz y asesorado por el instructor, facilitando afianciamiento de aquello para lo que debe estar preparado.

4. Actividades de evaluación

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño: De desempeño: Lista de chequeo sobre participación activa y propositiva de las actividades relacionadas con la inducción. **Evidencias de Conocimiento** (1) Evidencia sobre normatividad en el área de alimento (1) Evidencia sobre nutrición **Evidencia de desempeño :** (1) Proceso de Limpieza y desinfección (1) Proceso de onservación de Alimentos (1) Proceso de Manipulación de Frutas, Cárnicos **Evidencias de Producto :** Preparación y entrega de (1) Desayuno, Almuerzo y Cena Balanceados	Procede a limpiar e higienizar constantemente la integridad física del cocinero de acuerdo a los procedimientos y legislación sanitaria vigente. Porta el uniforme y la dotación de cocina según procedimiento establecido y normatividad vigente. Identifica y reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riegos en la inocuidad en los alimentos según procedimiento establecido. Revisa constantemente el aseo personal en manos y uñas según normatividad. Mantener los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según procedimiento y normatividad.	**Técnica**: Observación Directa **Instrumento**: Lista de Chequeo

3. GLOSARIO DE TERMINOS

Agua limpia: agua que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.

Agua potable: agua que cumple con las normas de calidad del agua para beber descritas en las Directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la Calidad del Agua Potable.

Análisis de peligros: proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para determinar los que son importantes respecto de la inocuidad de los alimentos y que por tal motivo, deberán tratarse en el plan de APPCC.

Análisis de riesgos: proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.

Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC): un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Buenas prácticas agrícolas (BPA): en el contexto del presente manual las buenas prácticas agrícolas (BPA) comprenden prácticas orientadas a la mejora de los métodos convencionales de producción y manejo en el campo, haciendo hincapié en la prevención y control de los peligros para la INOCUIDAD del producto y reduciendo, a la vez, las repercusiones negativas de las prácticas de producción sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF): en el contexto del presente manual las Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF) comprenden prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto, asociados a las fases relacionadas con la poscosecha del mismo, considerando un mínimo impacto de esas prácticas sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Cadena de frío: mantenimiento de temperaturas de refrigeración apropiadas en toda la cadena de manejo de un producto, para asegurar su calidad e inocuidad.

Certificación: procedimiento mediante el cual una "tercera" parte garantiza por escrito que un producto, proceso o servicio cumple con las especificaciones de una norma. La certificación puede ser considerada como una forma de comunicación entre los actores de la cadena (productores-compradores, compradores-consumidores) sobre la garantía de los requisitos de calidad e inocuidad de un producto.

Código de prácticas: documento de aplicación voluntaria, que ofrece un marco general de recomendaciones que permite la adopción uniforme por parte del sector al que el código está destinado. Ofrece recomendaciones generales sobre prácticas y operaciones que deben implementarse, para lograr objetivos definidos.

Contaminante: cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia, y medicina veterinaria, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

Contaminación: la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Enfermedad transmitida por alimentos (ETA): toda enfermedad transmitida a las personas a través de alimentos contaminados.

Higiene de los alimentos: comprende las condiciones y las medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinados a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

Idoneidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

Inocuidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Insumos agrícolas: todo material recibido (por ejemplo, semillas, fertilizantes, agua, productos agroquímicos, etc.) que se utilice para la producción primaria de frutas y hortalizas frescas.

Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias no aceptables.

Maximización de la calidad: en el contexto del presente manual esta expresión se refiere a las actividades relacionadas con el manejo del producto, destinadas a "realzar" los atributos de calidad del mismo mediante, por ejemplo, el uso de tecnologías de poscosecha. La maximización de la calidad es una estrategia para diferenciar el producto y generar oportunidades de mercado. Es claro, sin embargo, que la calidad producida en el campo, no se mejora: se "mantiene" y "realza" durante la poscosecha.

Patógeno: cualquier agente biológico que causa enfermedades en los seres humanos.

Plan de acción: acciones o recomendaciones que han de realizarse a fin de desarrollar, mejorar o corregir un programa orientado a asegurar la calidad e inocuidad de un producto.

Peligro: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

Procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES): involucra la descripción detallada de los procedimientos de limpieza y desinfección con el objetivo de asegurar que se realizan de forma correcta. Estos procedimientos deben estar totalmente documentados.

Producción primaria: las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca.

Rastreabilidad/rastreo de los productos: la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

Riesgo: función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos

.6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

http://biblioteca.sena.edu.co/

http://www.sena.edu.co

http://www.fao.org/publications/es/?page=1&ipp=10&no_cache=1&tx_dynalist_pi1[par]=YToxOntzOiE4IkwiO3M6MTgiMil7fQ==

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Fredy Javier Vargas Morales	N/A	Complementaria	11 Abril 2020

8. CONTROL DE CAMBIOS

	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 APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
- Código del Programa de Formación: 635236
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto:
- Actividad de Proyecto
- Competencia: Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes
  Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral social.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

✓ Clasificar residuos teniendo en cuenta las características de los desperdicios y los puntos críticos de contaminación.

✓ Definir las tareas de prevención de contaminantes, clasificación de residuos y acciones de desinfección para la ejecución de la producción asignada.

✓ Aplicar acciones de limpieza y desinfección de acuerdo a planes y protocolos establecidos cumpliendo con las normas vigentes

✓ 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

✓ Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.

✓ Realizar Seguimiento Histórico De La Producción Agroindustrial, Según Órdenes De Producción.

✓ Establecer Los Procedimientos Técnicos De Producción Según Política Empresarial.

.Duración de la Guía: 40 Horas

2. PRESENTACION

Estimado (a) Aprendiz

La planeación de la producción es una de las actividades fundamentales que se deben realizar, con el fin de obtener mejores resultados en esta área. Básicamente se refiere a determinar el número de unidades que se van a producir en un periodo de tiempo, con el objetivo de prever, en forma global, cuáles son las necesidades de mano de obra, materia prima, maquinaria y equipo, que se requieren para el cumplimiento del plan.
Aunque planear la producción se relaciona con actividades de las distintas áreas funcionales de la empresa, el punto de partida lo constituye el área de mercado o sea la estimación de ventas que la empresa proyecta realizar en un periodo de tiempo determinado.

La planeación de la producción es una de las actividades fundamentales que se deben realizar, con el fin de obtener mejores resultados en esta área. Básicamente se refiere a determinar el número de unidades que se

EDA 6.03-14469

van a producir en un periodo de tiempo, con el objetivo de prever, en forma global, cuáles son las necesidades de mano de obra, materia prima, maquinaria y equipo, que se requieren para el cumplimiento del plan. Aunque planear la producción se relaciona con actividades de las distintas áreas funcionales de la empresa, el punto de partida lo constituye el área de mercado o sea la estimación de ventas que la empresa proyecta realizar en un periodo de tiempo determinado.

Con esta guía de aprendizaje desarrollaremos actividades que permitan generar competencias en los aprendices acerca de la planeación de la producción en panadería de acuerdo a las necesidades del mercado

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

* Ambiente Requerido:
- Ambiente convencional: _____
- Ambiente real de aprendizaje: ___(importante el acercamiento)_____
- Laboratorio o taller:
- Ambiente dual:
- Plurltecnológico:
- Ambiente Virtual o simulación:

* Materiales: (Materiales de formación profesional, Insumos para desarrollos de procesos de manipulación : alimentos, Insumos químicos (hipoclorito al 6 % , jabon, y gel antibacterial) .)

3.1. Actividades de reflexión inicial

Actividad 1: Los aprendices desarrollaran una lectura reflexiva y compartirán su punto de vista con los demás compañeros y con el instructor.

Lectura: con base en la siguiente lectura tomada de: http://elpais.com/elpais/2015/04/06/ciencia/1428331668_708802.html reflexione y explique si conoce algún caso ocurrido por alguna mala manipulación de alimentos.

"Los problemas de alimentación en el mundo van más allá de tener o no tener que llevarse a la boca. Disponer de comida no basta: unas 582 millones de personas enferman cada año en el mundo, de las que 351.000 fallecen, según los últimos cálculos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), hechos público hoy con motivo del día mundial de la salud universal. De ellos, el 40% son niños menores de cinco años. La cifra, según la organización, es superior a la esperada. Aunque la situación es especialmente grave en países más pobres, todos se ven afectados por estas contaminaciones. La propia OMS recuerda el caso de los pepinos supuestamente contaminados en Alemania en 2011 (al final fueron unos brotes de soja), que causó 1.200 millones de euros en indemnizaciones a los granjeros, con 215 millones en ayudas de emergencia a 22 países. Otra prueba de que no se trata de una situación aislada es que el nombre de los tres patógenos más frecuentes en estas crisis, Salmonella tiphi (52.000 muertes), Escherichia coli (37.000) y norovirus (35.000) son familiares a los ciudadanos occidentales.

El hecho de que las dos primeras (y muchas más dentro de la lista de 22 patógenos más frecuentes) sean bacterias apunta a otro problema: el abuso de antibióticos. La mitad de estos medicamentos que se utilizan en el mundo se destinan a la ganadería, para protegerlos pero, también porque engordan (una relación que también se ha visto en niños). Y cuando hay demasiado consumo de estos fármacos, se corre el riesgo de que aparezcan resistencias. Antoine Andremont, de la Universidad de París, afirma que al menos 1.500 fallecimientos en la UE están relacionados con los antibióticos en la carne de pollo.

La relación entre animales y personas es por varias vías: primero, por el antibiótico que pueda quedar en la carne. Pero, por otro, las bacterias del tracto intestinal del ganado se diseminan a la carne durante la matanza, pero, además, son muy parecidas al microbioma de las personas, por lo que pueden colonizar el resto de las personas. Y, si son portadoras de una resistencia, la transmitirán también, dice Andremont. El remedio es, aparentemente, sencillo: higiene, separa alimentos, cocinarlos bien y conservarlos en buenas condiciones. En regiones sin luz para neveras o agua potable resulta una utopía".

Actividad 2:

Investigue las siguientes palabras y socialicela con sus compañeros :

Manipulador de Alimentos, Inocuidad, ETA, Limpieza, Desinfección, Pasteurización, Microorganismos, B.P.M, Alimento.

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

Estimados Aprendices ,hoy inician su viaje por este agradable mundo de la cocina , para poder desarrollarlo es necesario ponernos en contexto con la institución que los recibe y con el programa de formación al que se matricularon .Por lo cual los invitamos a conformar grupos de 3 personas y realizar la siguiente actividad de aprendizaje

Actividad N°3 : Joven Aprendiz usted deberá desarrollar las siguientes actividades :

a) Investigación sobre que significa ser un manipulador de alimentos y la importancia en la cocina
b) Investigación por grupos sobre : Normatividad en el área de alimentos
c) Investigación sobre proceso de Limpieza y desinfección en una cocina
d) Lectura en grupo Sobre el decreto 3075 –Decreto 60 de 2002
e) Resumen – Exposición Decreto 3075 y Decreto 60 de 2002 - Conformar grupos de tres participantes para el desarrollo de la actividad. La exposición la realizará el grupo de aprendiz, el cual será elegido por sorteo de tal forma que todos deberán tener el dominio de todo el decreto y la nota será grupal.
f) Taller sobre Enfermedades de Transmisión por alimentos. Control de plagas en panadería ,Exposiciones sobre manipulación : Carnes (res y Cerdo) Aves- Frutas y Verduras- Lácteos-No perecederos – carnes frías

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento

a) Investigar Sobre Que son los alimentos y su clasificación

b) Realizar el taller sobre nutrición.

c) Realización de Taller Teórico Sobre nutrición

d.) Planear y Realizar un producto de panadería básico

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento

El instructor debe plantear una actividad que facilite al aprendiz un acercamiento con el entorno laboral, con el fin de que el aprendiz empiece a generar una visión clara sobre lo que enfrentará en su proceso formativo y laboral. De acuerdo, a la actividad diseñar un modelo de informe (estilo taller para acercamiento al perfil ocupacional) para ser realizado por el aprendiz y asesorado por el instructor, facilitando afianciamiento de aquello para lo que debe estar preparado.

4. Actividades de evaluación

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento Desarrollo de Cuadro histórico de la planeación y producción en procesos de panadería Desarrollo de la siguiente investigación : Descripción:Investigue sobre las características de los ingredientes: ➢ Por qué las grasas y las yemas inhiben el crecimiento de las claras. ➢ Por qué las harinas usadas en pastelería, galletería y repostería necesitan tener bajo contenido de gluten? ➢ En qué presentaciones y marcas se consigue el azúcar común y qué otro nombre recibe.	Elabora informes del desarrollo de la planeación aplicando las normas de presentación, redacción y ortografía. Maneja éticamente la información pertinente según política de la empresa Procede a limpiar e higienizar constantemente la integridad física del cocinero de acuerdo a los procedimientos y legislación sanitaria vigente. Porta el uniforme y la dotación de cocina según procedimiento establecido y normatividad vigente. Identifica y reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riegos en la inocuidad en los alimentos según procedimiento establecido. Revisa constantemente el aseo personal en manos y uñas según normatividad.	**Técnica**: Observación Directa **Instrumento**: Lista de Chequeo

➢ Mencione las marcas de harinas fuertes y débiles que se consiguen en el mercado y en que presentación. ➢ Mencione que edulcorantes naturales y artificiales existen. ➢ Cuales son los ingredientes esenciales para la elaboración de un pan y redacte las funciones de cada uno en la masa de pan. Con respecto a las maquinarias: ➢ Haga un recorrido por diferentes panaderías e identifique el tipo de maquinaria utilizada. ➢ Consulte las funciones, características y clases de equipos empleados en panadería. ➢ Qué ventajas y/o desventajas tiene trabajar con maquinaria industrial y/o casera. ➢ Si usted decidiera montar un negocio de panadería ¿con qué maquinaria lo equiparía? Diseñar un vocabulario de términos desconocidos	Mantener los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según procedimiento y normatividad. Elabora informes del desarrollo de la planeación aplicando las normas de presentación, redacción y ortografía. Maneja éticamente la información pertinente según política de la empresa.	**Técnica**: Observación Directa **Instrumento**: Lista de Chequeo **Técnica**: Observación Directa **Instrumento**: Lista de Chequeo

Evidencia de desempeño : Exposición de los criterios de elección de las maquinarias y equipos de Panadería **Evidencias de Producto :** Preparación y entrega de (10) Productos de panadería , realizados con base en formulación	Mantener los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según procedimiento y normatividad. Elabora informes del desarrollo de la planeación aplicando las normas de presentación, redacción y ortografía. Maneja éticamente la información pertinente según política de la empresa.	**Técnica**: Observación Directa **Instrumento**: Lista de Chequeo

EDX 6-02-4468

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO INGRESO Planilla de asistencia a Matrícula	Versión: 01 Código: GFPI-F-014

REGIONAL: CHOCO CENTRO DE FORMACIÓN: Centro de recursos Naturales Industria y Biodiversidad CIUDAD/MUNICIPIO: Quibdo
PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA COLOMBIANA FICHA: HORA : 8 AM -10 AM
FECHA: INICIO: _09/04/2020_____ TERMINACIÓN: _09/05/2020TOTAL HORAS: 40 Nº APRENDICES: __27__ MUNICIPIO: _QUIBDO

No.	NOMBRE Y APELLIDOS	DOCUMENTO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
1	DIANA MARCELA SIMMON MENA	1088237433			
2	DAYRO PALACIOS LIZARDA	12020507			
3	KAREN JOHANA CHAPARRO PENA	35896636			
4	CARMEN CAÑAVERAL CASTRILLON	35603095			
5	LUIS CARLOS PALACIOS MURILLO	1077453086			
6	VICTOR CORDOBA ROMANA	1128524766			
7	YOVANI RAMIREZ MENA	1077462996			
8	ELCY OREJUELA PALACIOS	26315101			
9	MARIAJOSE RODRIGUEZ MOSQUERA	1007059441			
10	ESPERANZA CORDOBA MOSQUERA	35892341			
11	FRANCHESCOLY VALENCIA MOSQUERA	1149434129			
12	MERY QUESADA QUEJADA	54256018			
13	YUDILSA ESPINOZA CORRALES	1010140785			
14	VISITA ISABEL CAICEDO BURGOS	35600395			

15	YANETH SIRLEY POTES MENA	1077474627			
16	JUAN PABLO QUEJADA ROMERO	1077473688			
17	ARNULFO SANTOS OREJUELA	11804664			
18	WILLIAM ENRIQUE RENTERIA RENTERIA	11813909			
19	SINDY JOHANA PALACIOS MORENO	1077453964			
20	LUZ YANETH PINILLA PALACIOS	1193102963			
21	ELCY JANETH MURILLO AGUALIMPIA	1129366390			
22	KIMBERLY MORALES ZAMBRANO	1047397814			
23	KELLY YUSET MORENO MOSQUERA	1077423918			
24	ANA JULIA CORDOBA MOSQUERA	26261489			
25	NINE MARCELA RENTERIA HILERA	1017260389			
26	LINA MARCELA MOSQUERA CHAVERRA	1128387060			
27	YURLEIDI COSSIO RESTREPO	35897798			



LinkedIn LEARNING

Certificado de finalización

¡Felicidades, FREDY VARGAS MORALES!

Incrementar el compromiso con los programas de aprendizaje electrónico

Curso completado el 16-abr-2020 • 1 h 30 min

Seguir aprendiendo te ha permitido ampliar horizontes, perfeccionar tus aptitudes y mejorar tus posibilidades profesionales.

Tanya Staples

Vicepresidente de contenido formativo de LinkedIn

LinkedIn Learning
1000 W Maude Ave
Sunnyvale, CA 94085

ID del certificado: AZYM4Y_YKq8o_e6hgMmXjlQrjiX5