PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, Julio 15 de 2024

Señor (a)
YACERIS CASTRO ESCORCIA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 5968569
Coordinador Académico
CEDAGRO
Sabanalarga, Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 07 del año 2024

Referencia: No 5968569 del año 2024

MARLA CELINA CASTAÑEDA SERNA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 32736722 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación titulada y/o complementaria del Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial 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 contrato es la suma CUARENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTE Y SEIS PESOS M/CTE $(42.273.826). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2024 por valor CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE $(4.465.545) cada uno y un último pago correspondiente al mes de Diciembre de 2024 por DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTIÚN PESOS M/CTE $ (2.083.921).

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales para el desarrollo de la formación profesional integral, en las competencias de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir con el objeto del contrato	Desarrollo de la formación profesional integral en los programas de formación complementaria	Listas de Asistencia de aprendices a la formación, Fotos del desarrollo de las clases impartidas, fotos de evidencias de aprendizaje realizadas por los aprendices
2	Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el centro de formación en condiciones de calidad	Impartir capacitación en formación complementaria a varias empresas como, ASEO GERENCIAL, COMPAÑÍA ENVASADORA DEL ATLÁNTICO, CAMAGUEY, comunidades como padres de familia IED Villanueva	Fotos de capacitaciones realizadas en cada empresa, evaluación de evidencias de aprendizaje, listas de asistencias
3	Cumplir con todos los requisitos para el trámite de pago.	Aporte de documentación requerida para soporte del trámite de pago, esto es planillas de seguridad social, informe de	Informes realizados, copia de documentos, planilla de pago de seguridad social, entre otros

		actividades, evidencias entre otros	
4	Realizar, en los tiempos establecidos por la coordinación y previo al inicio de cada trimestre académico, el material de apoyo de formación	Elaboración de material de apoyo a la formación complementaria sobre Higiene y Manipulación de Alimentos y sobre Fundamentos del Sistema HACCP	Imágenes del material de apoyo elaborado y compartido a los aprendices durante la formación complementaria desarrollada
5	Diligenciar oportunamente los formatos requeridos para la correcta ejecución de la formación	Inscripción de aprendices, solicitud de apertura de cursos. Manejo Sofía para crear rutas, asociar aprendices y evaluación respectiva.	Manejo de Sofía plus; equipo de desarrollo curricular, Ejecución de la formación, correos enviando la documentación requerida para creación de cursos
6	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 3 días todas las actividades; Registro de juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de los aprendizajes previos comunicar al Coordinador académico oportunamente, anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y registros de información.	Evaluación de aprendices mediante realización de juicios evaluativos previa revisión de evidencias de aprendizaje enviada por los aprendices o realizada por ellos durante la formación presencial, creación de rutas de las fichas asignadas, asociación de aprendices a estas rutas,	Imágenes de juicios evaluativos realizados a la ficha correspondiente a la empresa Compañía Envasadora del Atlántico, creación de rutas de aprendizaje de la empresa ASEO GERENCIAL y a la IED Villanueva
7	Participar en la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos garantizando el cumplimiento de los entregables en cada una de las fases establecidas.	Creación de Guias de aprendizaje y Planeación pedagógica de cursos complementarios de Higiene y Manipulación de Alimentos de 48 y 20 horas	Archivos con las respectivas guias de aprendizaje y planeaciones pedagógicas realizadas en la semana de alistamiento
8	Afiliarse y realizar los aportes mensuales a los sistemas de salud, pensiones y riesgos	Afiliaciones a salud, pensiones y riesgos profesionales: SURA,	Certificaciones respectivas según la entidad

	profesionales en calidad de trabajador independiente	COLPENSIONES Y ARL POSITIVA	

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

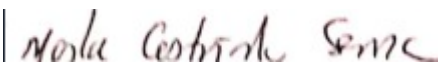
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No 9469784119 de la planilla, operador Aportes en Línea y periodo 06. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Cordialmente,



MARLA CELINA CASTAÑEDA SERNA

Contratista

C.C. No. 32736722

Recibí a satisfacción:

YACERIS ESCORCIA CASTRO

Supervisor(a) Contrato No 5968569 de 2024
Coordinadora Académica

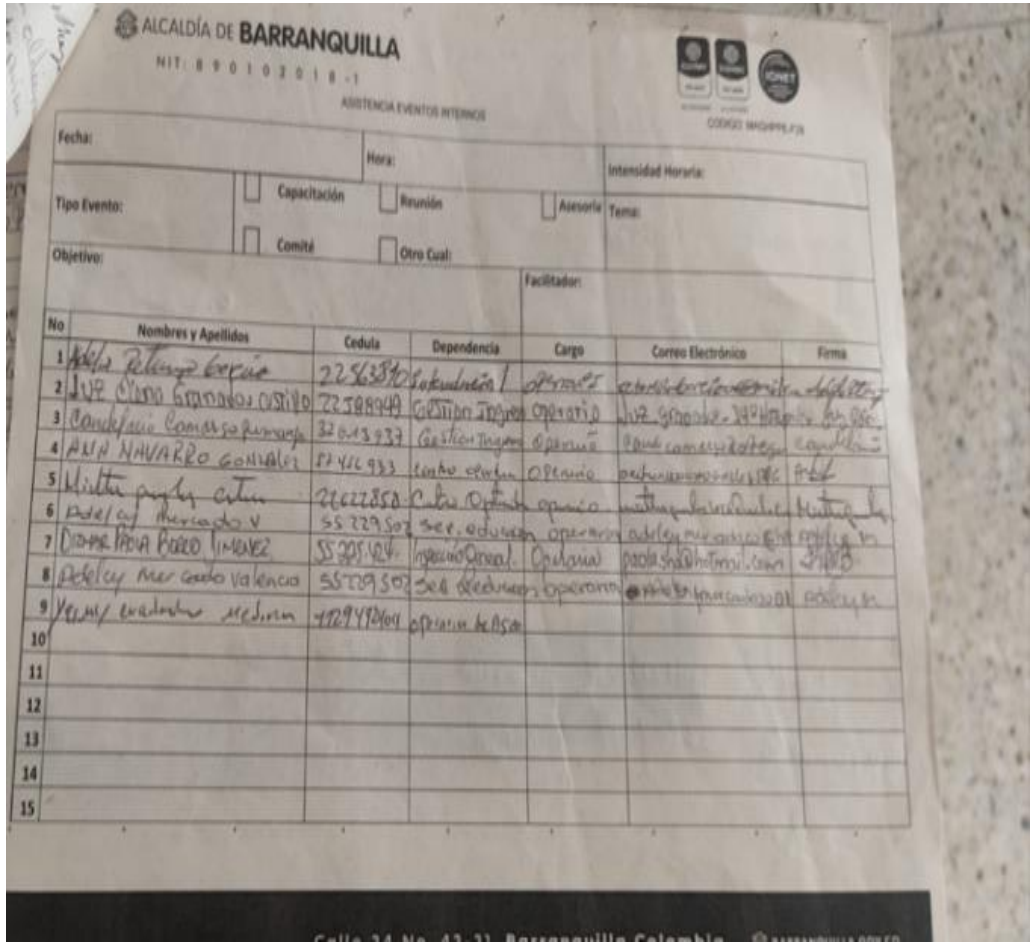
EVIDENCIAS MES DE JULIO 2024

FINALES DE JUNIO Y SEMANA DEL 1 AL 13 DE JULIO

FICHA 3017664 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS – ASEO GERENCIAL

Junio - Julio

LISTAS DE ASISTENCIAS


ALCALDÍA DE BARRANQUILLA

NIT: 8 9 0 1 0 2 0 1 8 - 1

ASISTENCIA EVENTOS INTERNOS

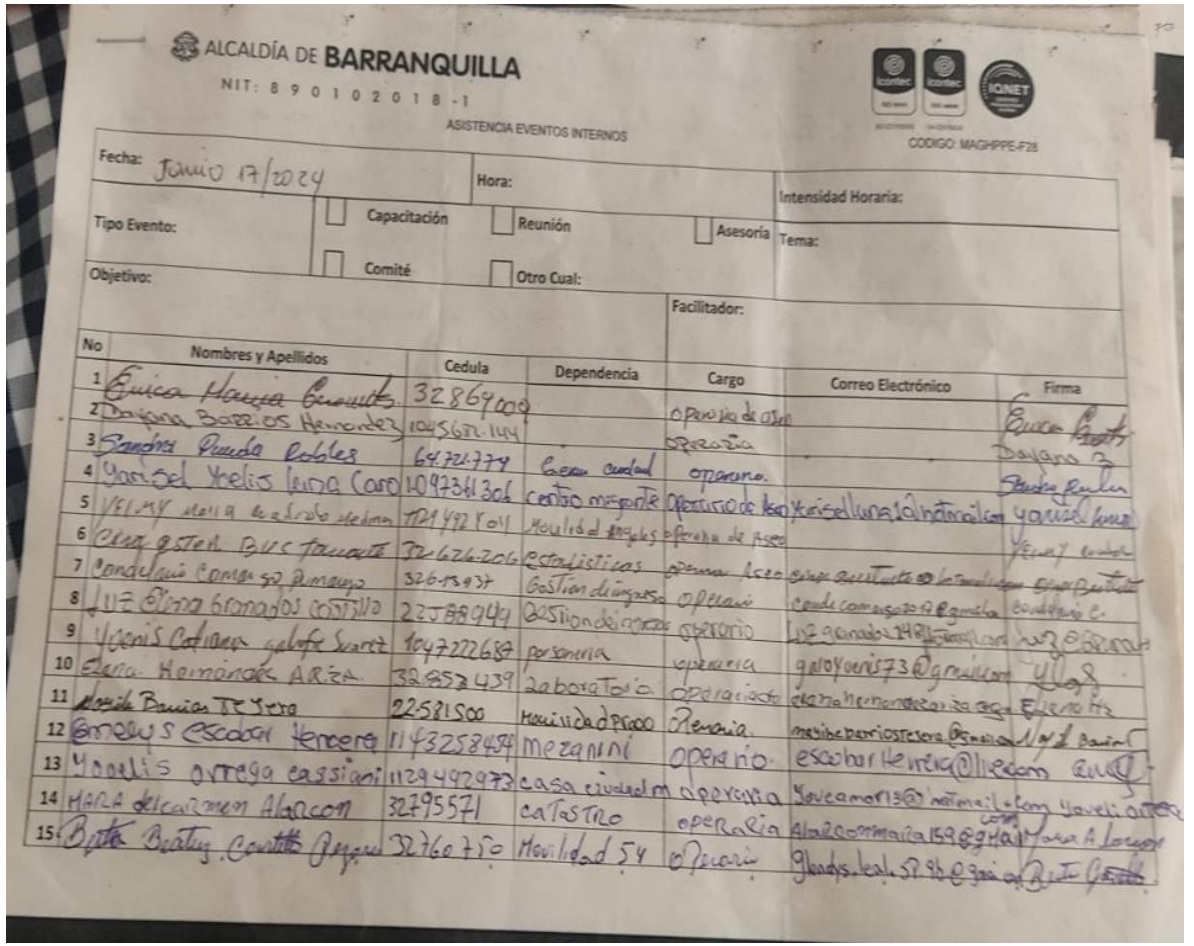
CODIGO: MAGHPPE-F28

Fecha: | Hora: | Intensidad Horaria:

Tipo Evento: ☐ Capacitación ☐ Reunión ☐ Asesoría ☐ Comité ☐ Otro Cual: | Tema:

Objetivo: | Facilitador:

No	Nombres y Apellidos	Cedula	Dependencia	Cargo	Correo Electrónico	Firma
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						


ALCALDÍA DE BARRANQUILLA

NIT: 8 9 0 1 0 2 0 1 8 - 1

ASISTENCIA EVENTOS INTERNOS

CODIGO: MAGHPPE-F28

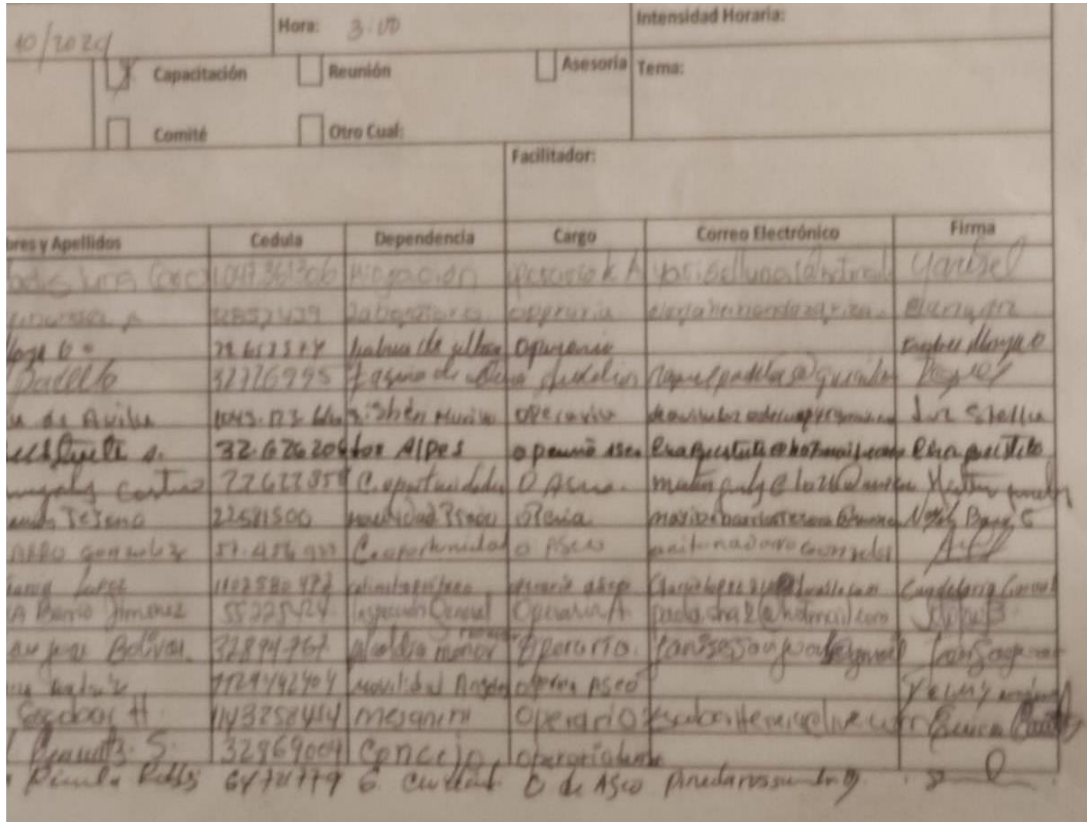
Fecha: Junio 17/2024 | Hora: | Intensidad Horaria:

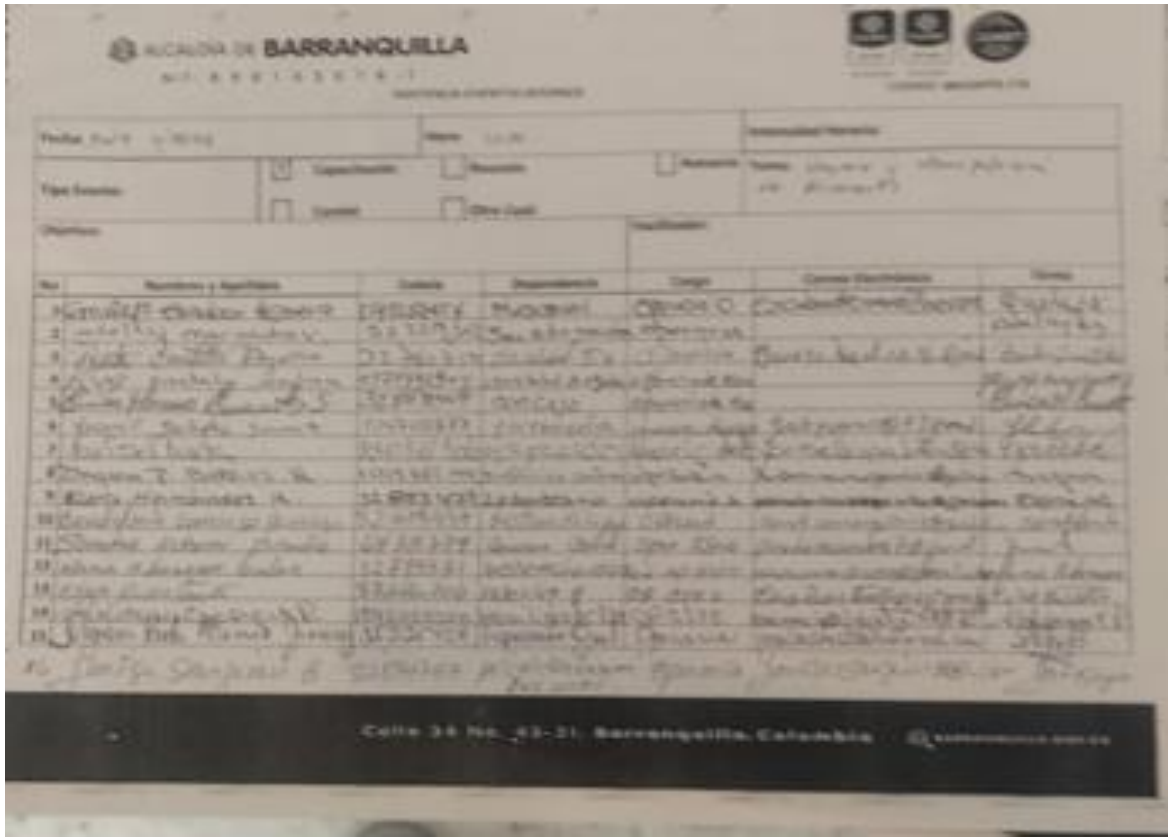
Tipo Evento: ☐ Capacitación ☐ Reunión ☐ Asesoría ☐ Comité ☐ Otro Cual: | Tema:

Objetivo: | Facilitador:

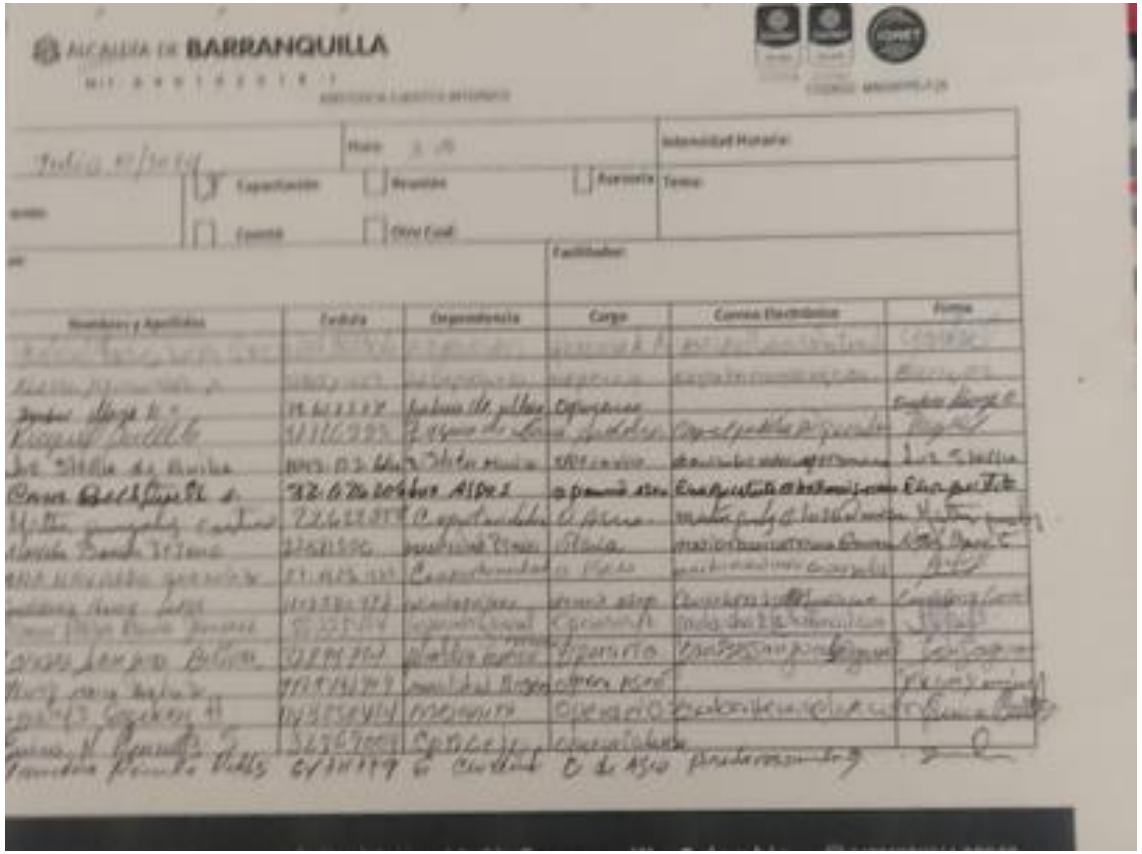
No	Nombres y Apellidos	Cedula	Dependencia	Cargo	Correo Electrónico	Firma
1	Erica Maria Gonzalez	32864009		operaria de aseo		Erica Gonzalez
2	Dayana Barrios Hernandez	1045681144		operaria		Dayana Barrios
3	Sandra Pineda Robles	64721774	Gran ciudad	operaria.		Sandra Pineda
4	Yaricel Yelis Lima Caro	1097361306	centro integral	operario de aseo	yaricellima1@hotmail.com	Yaricel Lima
5	YELMY maria de Jesus medina	1129492011	Movilidad	operaria de aseo		Yelmy medina
6	Cesy gisell Buelvas fontalvo	1126726206	Estadisticas	operaria Aseo		
7	Candelario Consuegra Arrieta	3206139377	Gestion de limpieza	operario	candelario.consuegra@gmail.com	Candelario C.
8	Liz Elena Granados castillo	22588944	Gestion de limpieza	operaria	Liz.granados1981@hotmail.com	Liz Granados
9	Yeonis Catalina galofre suarez	1047222687	personeria	operaria	galofyeonis73@gmail.com	
10	Elena Hernandez ARIZA	32852439	laboratorio	operaria aseo	elena.hernandezariza@gmail.com	Elena Hz
11	Maryela Barrios Torres	22581500	Movilidad Peaton	Personeria	maryelabarriostorres@gmail.com	Maryela Barrios
12	Emelys escobar herrera	1143258494	mezanini	operario	escobarherrera@hotmail.com	
13	Yoanlis ortega cassiani	1129492973	casa ciudadana	operaria	Yoveamor13@hotmail.com	Yoanlis ortega
14	MARIA delcarmen Alarcon	32795571	CATASTRO	operaria	Alarconmaria1598@hotmail.com	Maria A Alarcon
15	Beatriz Beatriz Cantillo Anguo	32766750	Movilidad 54	Operario	Glendys.leal.5986@gmail.com	Beatriz Cantillo

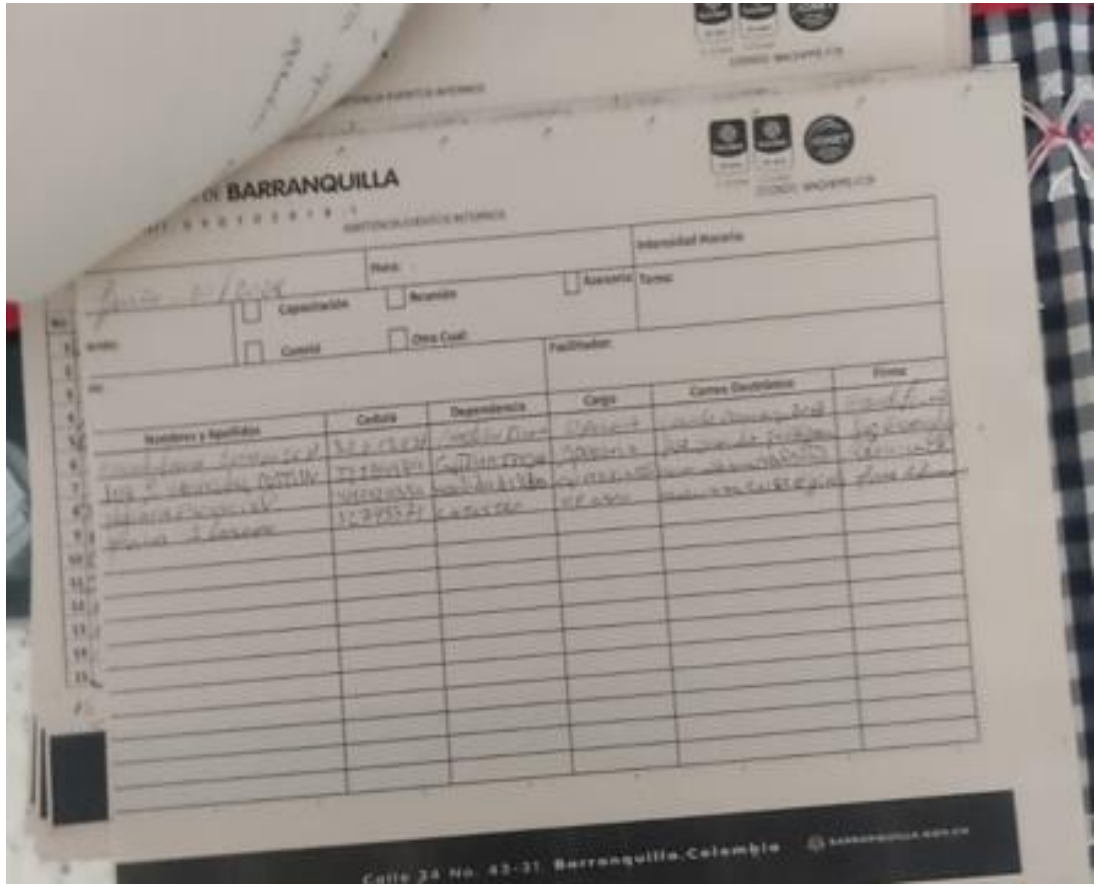
LISTAS DE ASISTENCIAS



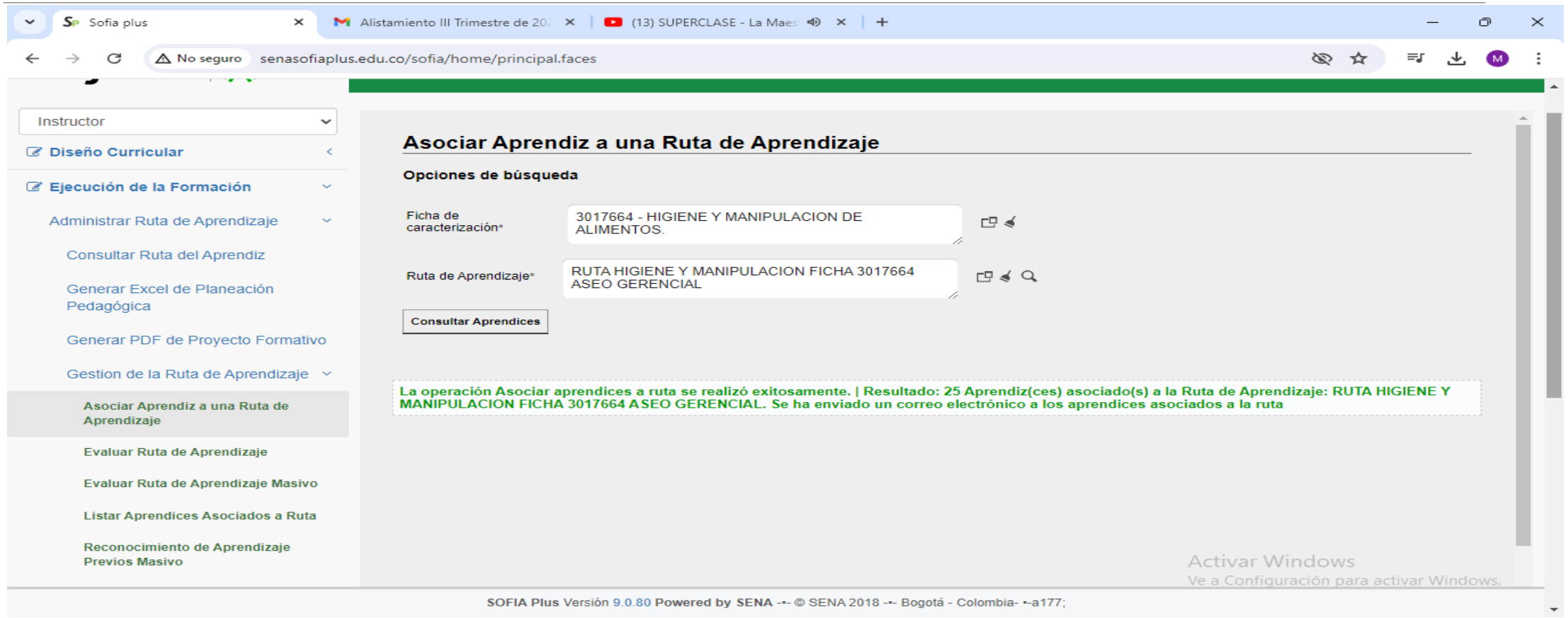


LISTAS DE ASISTENCIAS





PANTALLAZO DE ASOCIACIÓN A RUTA DE APRENDIZAJE



FOTOS DE LA FORMACIÓN JUNIO 29





FOTOS DE LA FORMACIÓN JUNIO 29





FOTOS DE LA FORMACIÓN JUNIO 29





FOTOS DE LA FORMACIÓN JULIO 6





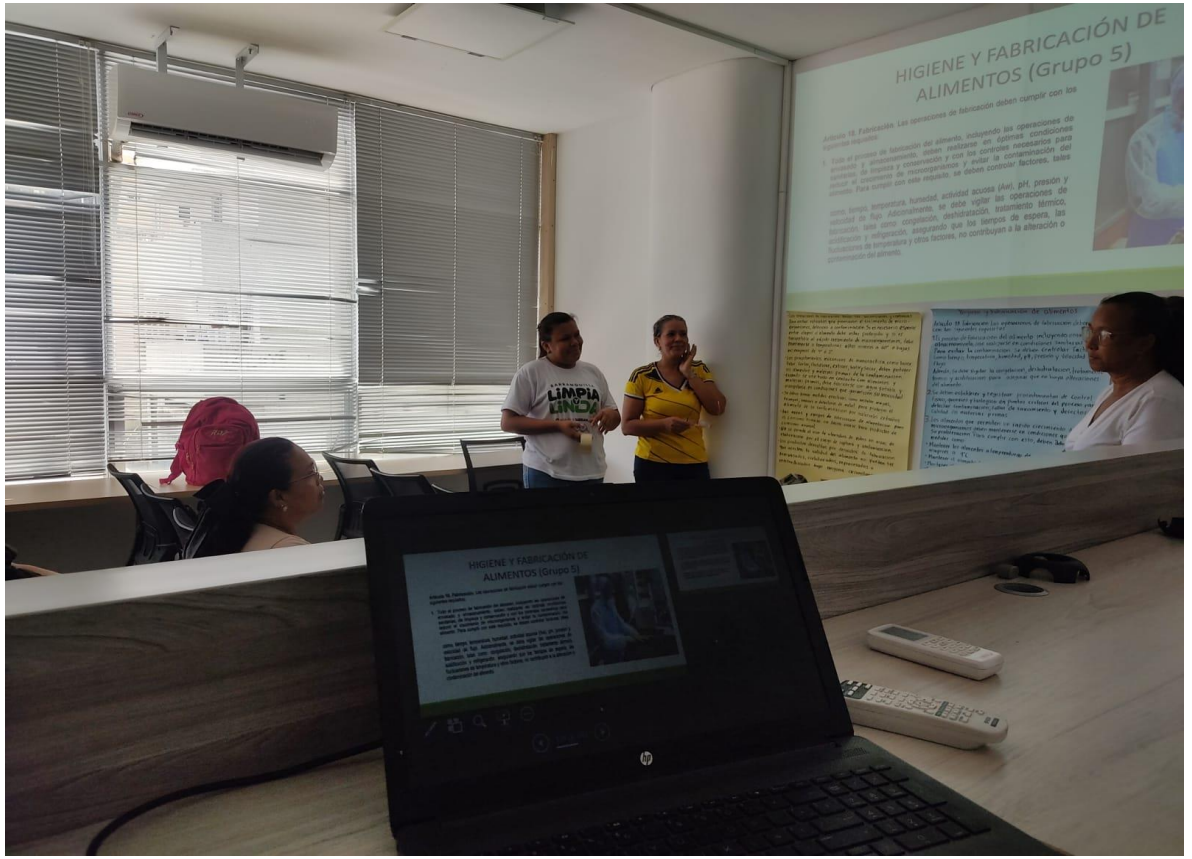
FOTOS DE LA FORMACIÓN JULIO 6



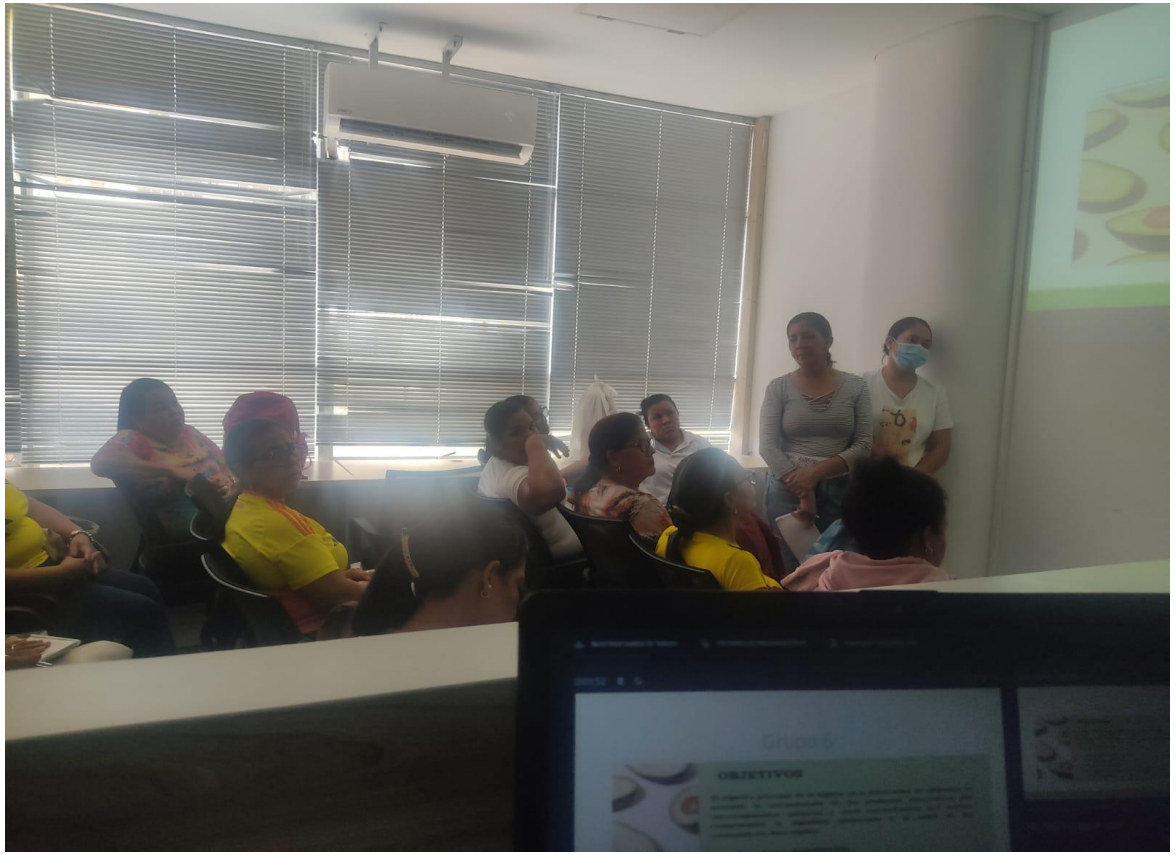


FOTOS DE LA FORMACIÓN JULIO 6





FOTOS DE LA FORMACIÓN JULIO 10





FOTOS DE LA FORMACIÓN JULIO 10



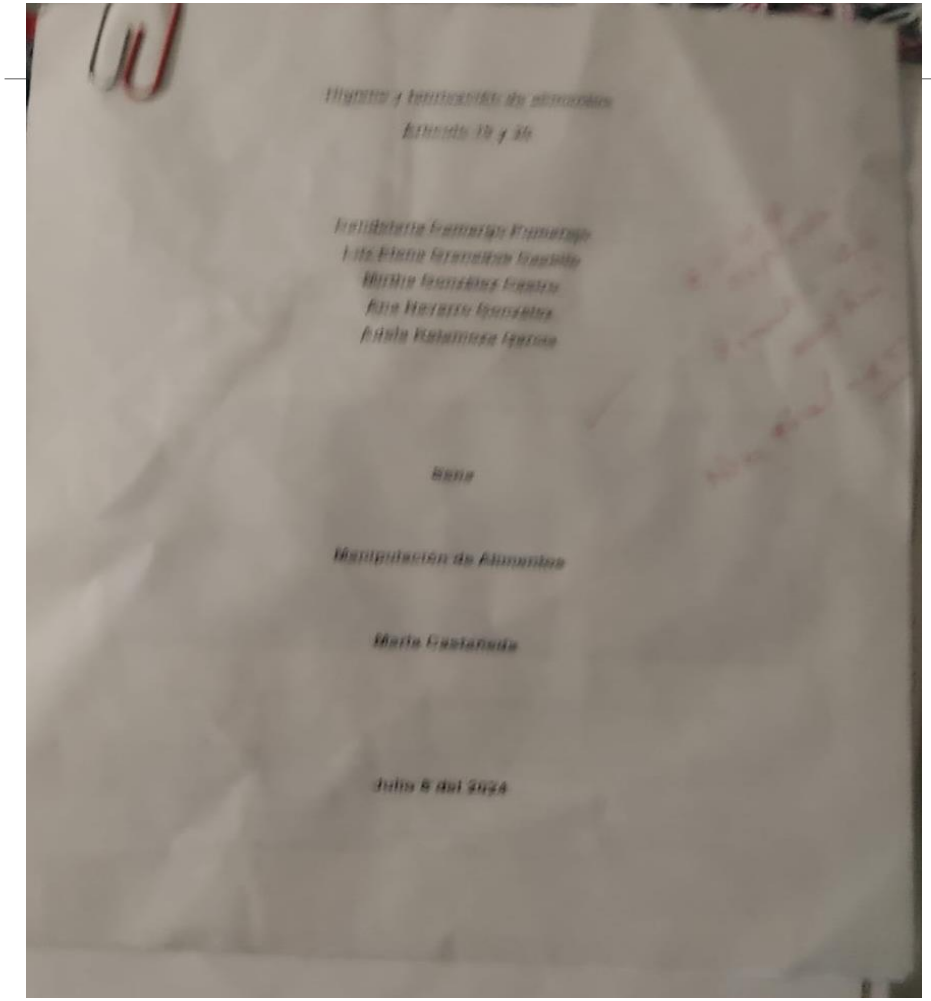


FOTOS DE LA FORMACIÓN JULIO 10

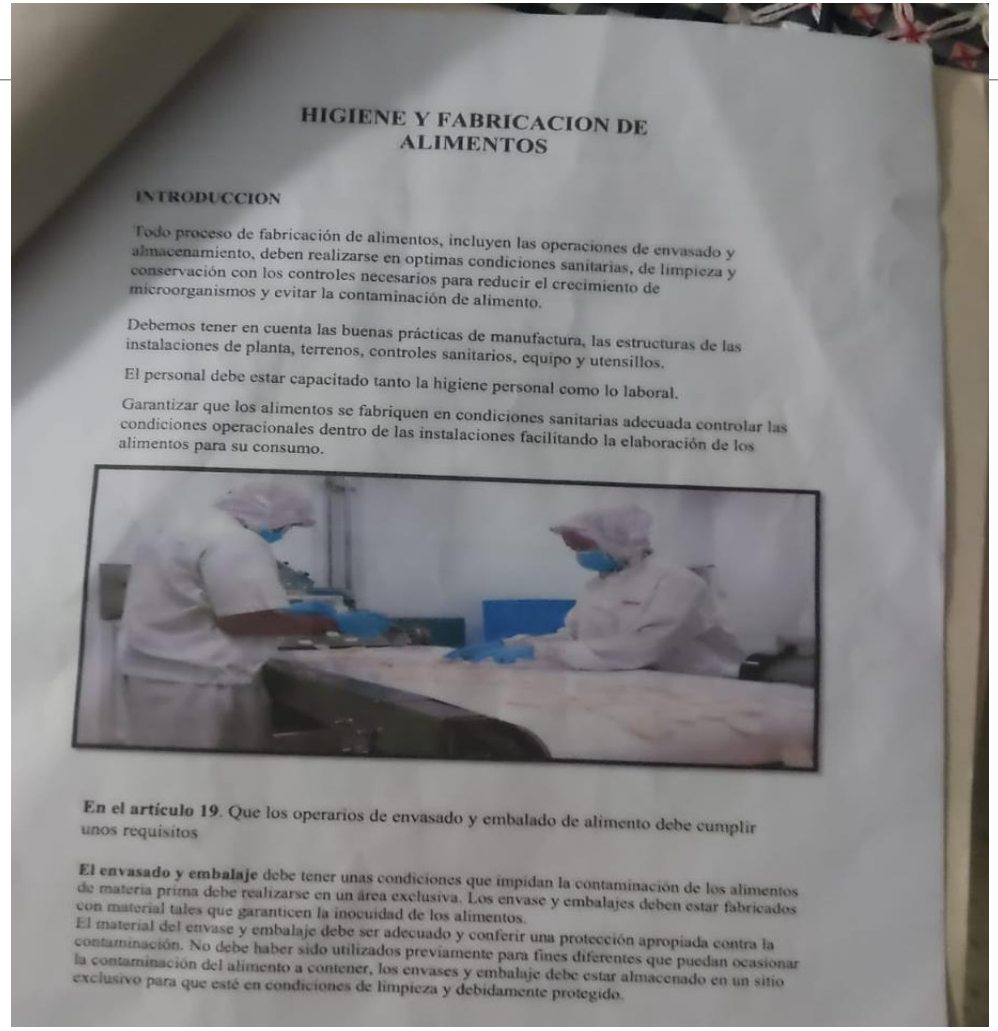




EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE



Manipulación de Alimentos



HIGIENE Y FABRICACION DE ALIMENTOS

INTRODUCCION

Todo proceso de fabricación de alimentos, incluyen las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en optimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación de alimento.

Debemos tener en cuenta las buenas prácticas de manufactura, las estructuras de las instalaciones de planta, terrenos, controles sanitarios, equipo y utensillos.

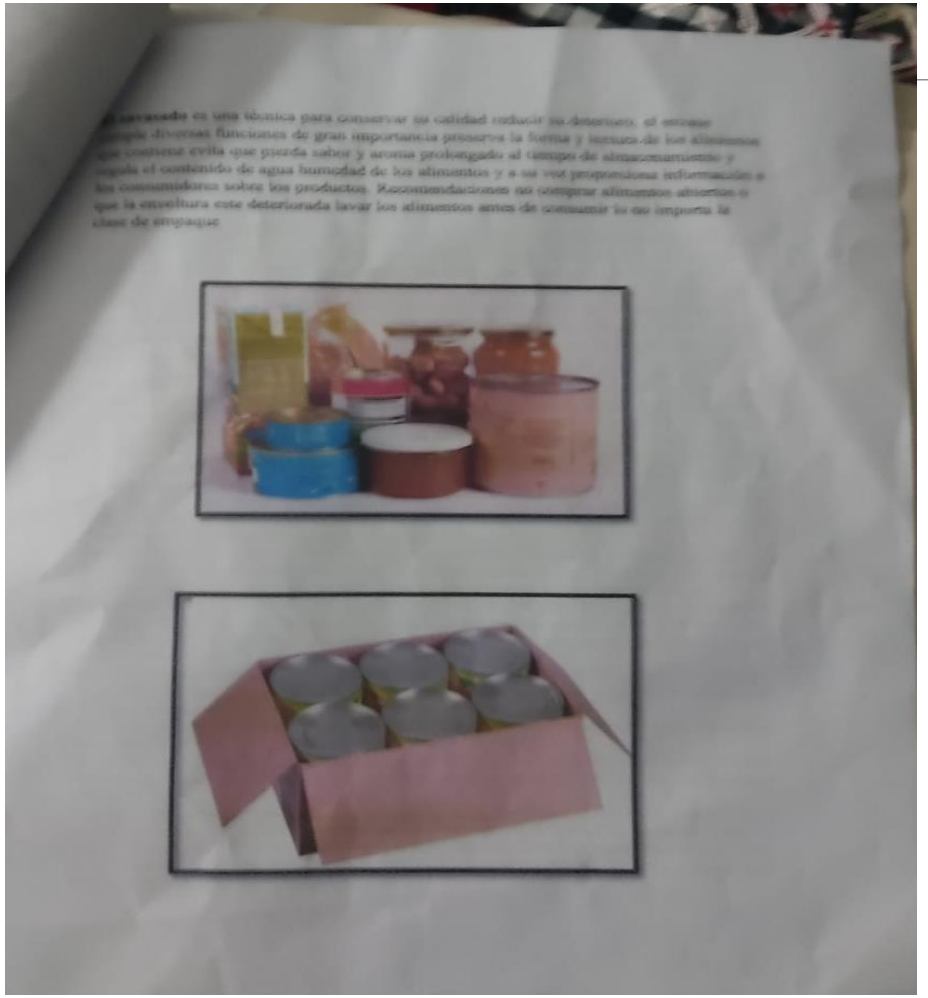
El personal debe estar capacitado tanto la higiene personal como lo laboral.

Garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuada controlar las condiciones operacionales dentro de las instalaciones facilitando la elaboración de los alimentos para su consumo.

En el artículo 19. Que los operarios de envasado y embalado de alimento debe cumplir unos requisitos

El envasado y embalaje debe tener unas condiciones que impidan la contaminación de los alimentos de materia prima debe realizarse en un área exclusiva. Los envase y embalajes deben estar fabricados con material tales que garanticen la inocuidad de los alimentos.
El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. No debe haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener, los envases y embalaje debe estar almacenado en un sitio exclusivo para que esté en condiciones de limpieza y debidamente protegido.

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

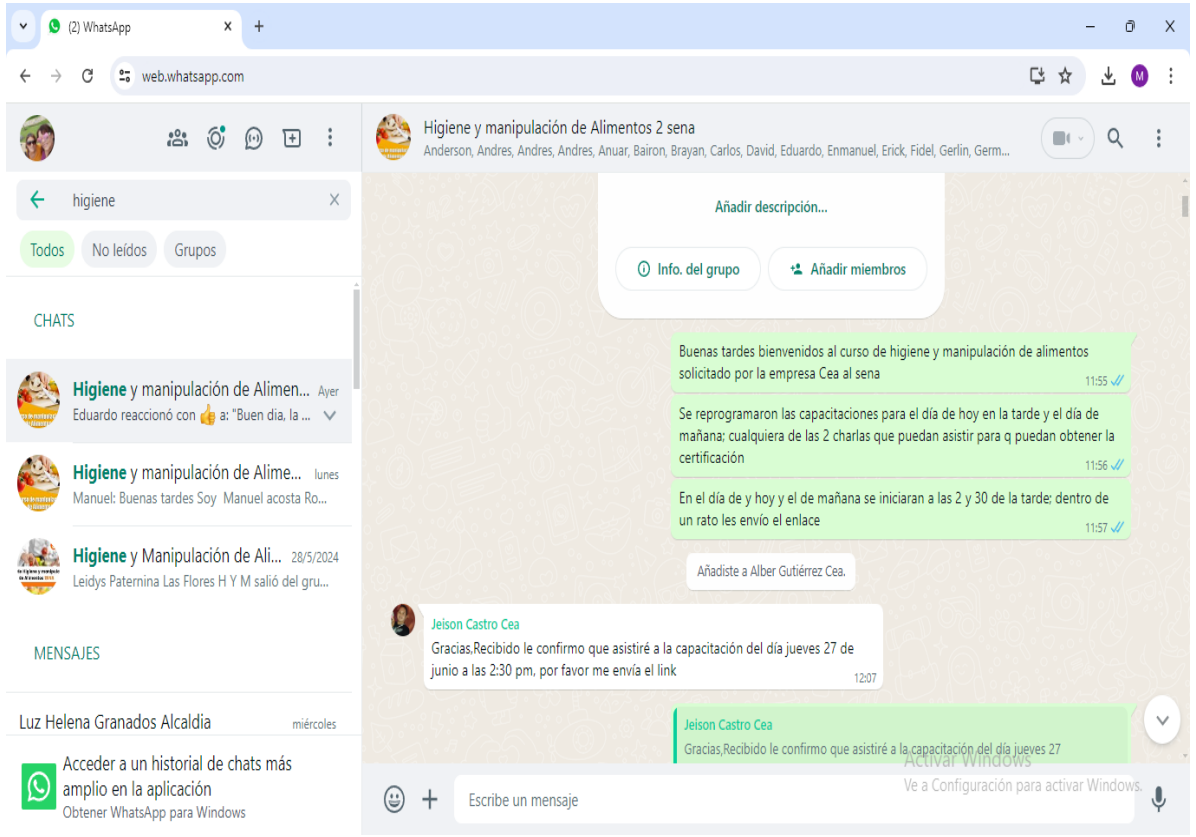


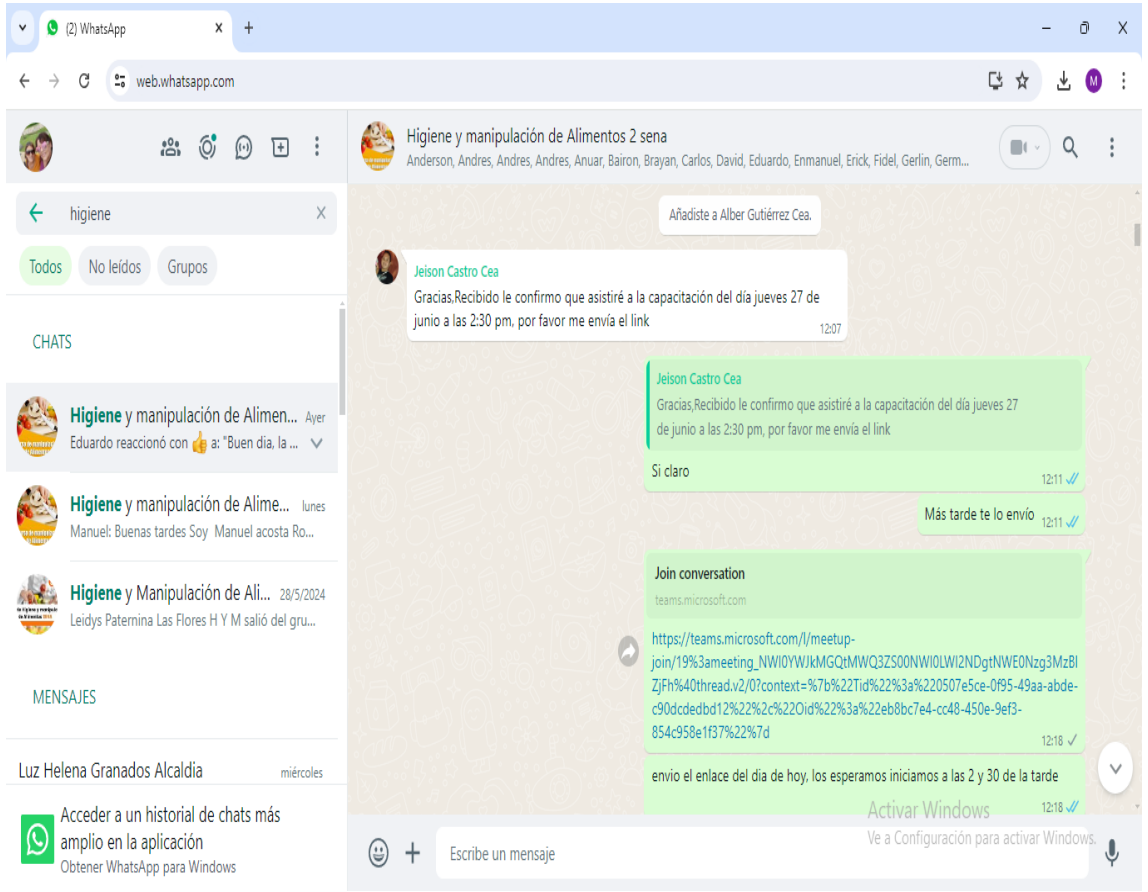
a. mantener los alimentos a temperatura de refrigeración no mayores de 4°C o 2g a.
b. mantener el alimento en estado congelado
c. mantener el alimento caliente a temperatura mayores de 60° C o 140 °F
d. tratamiento por calor para destruir los microorganismo, mesófilos, de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.
- los metodos de esterilización, y demas metodos que se utilizan para el alimento van a servir para evitar la proliferación de microorganismo.
- nos indica que durante todas las etapas de producción debemos de ir en el paso a paso de manera rapido y continua, en caso dado que se tenga que hacer un para en el proceso debemos protger el alimento para evitar la proliferación de microorganismo ; ya sea en temperaturas altas mayores a 60° C o bajas no mayores a 2° o 4°C
- los procesos mecanicos de manufactura tales como, lavar, pelar, clasificar, etc deben realizarse de manera que se proteja los alimentos para evitar la proliferación de los microorganismo
- si o si siempre con agua potable para que no exista proliferación de microorganismo.
- hay que protger el alimento de la contaminación de metales. ejemplo de varios entre otros
- que las maquinas y equipos y areas que sean utilizado para la fabricación de alimento sea usado para el mismo.

FICHA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - CEA

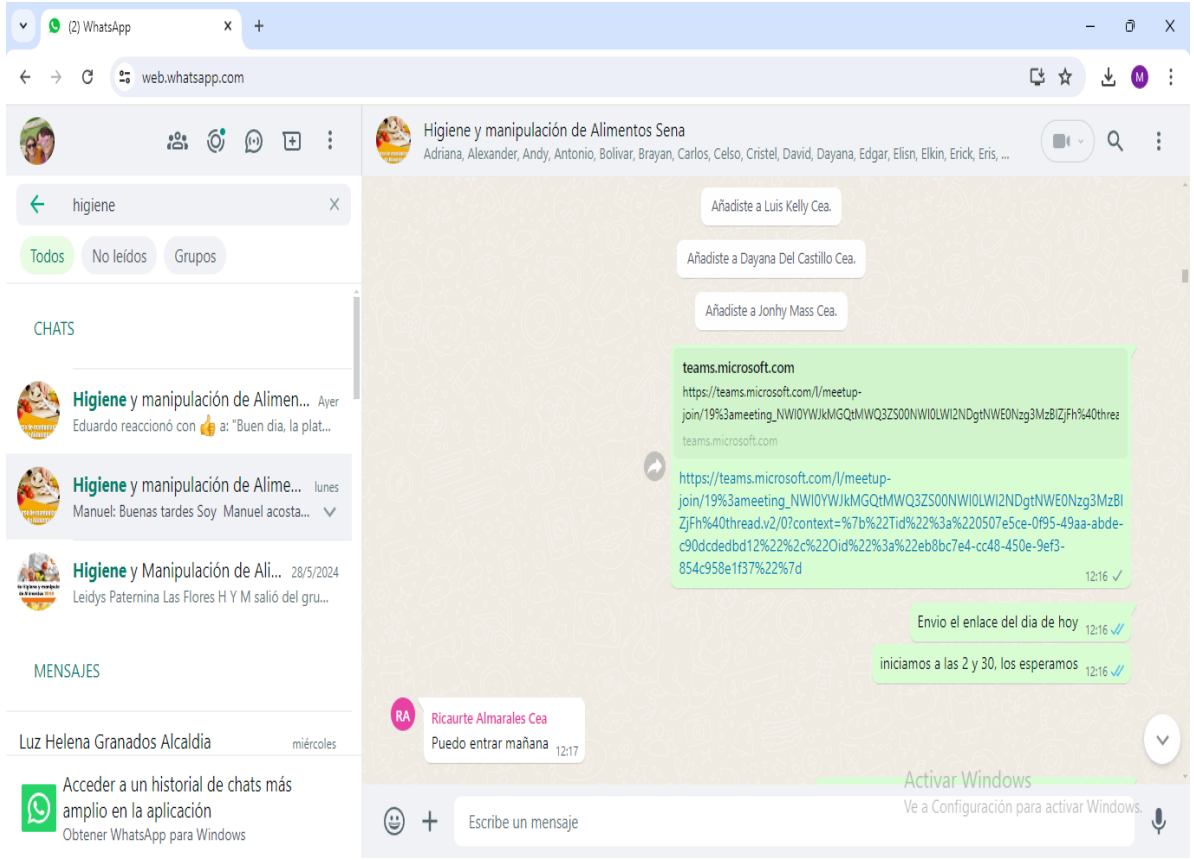
JUNIO 26 Y 27 (Reprogramación)

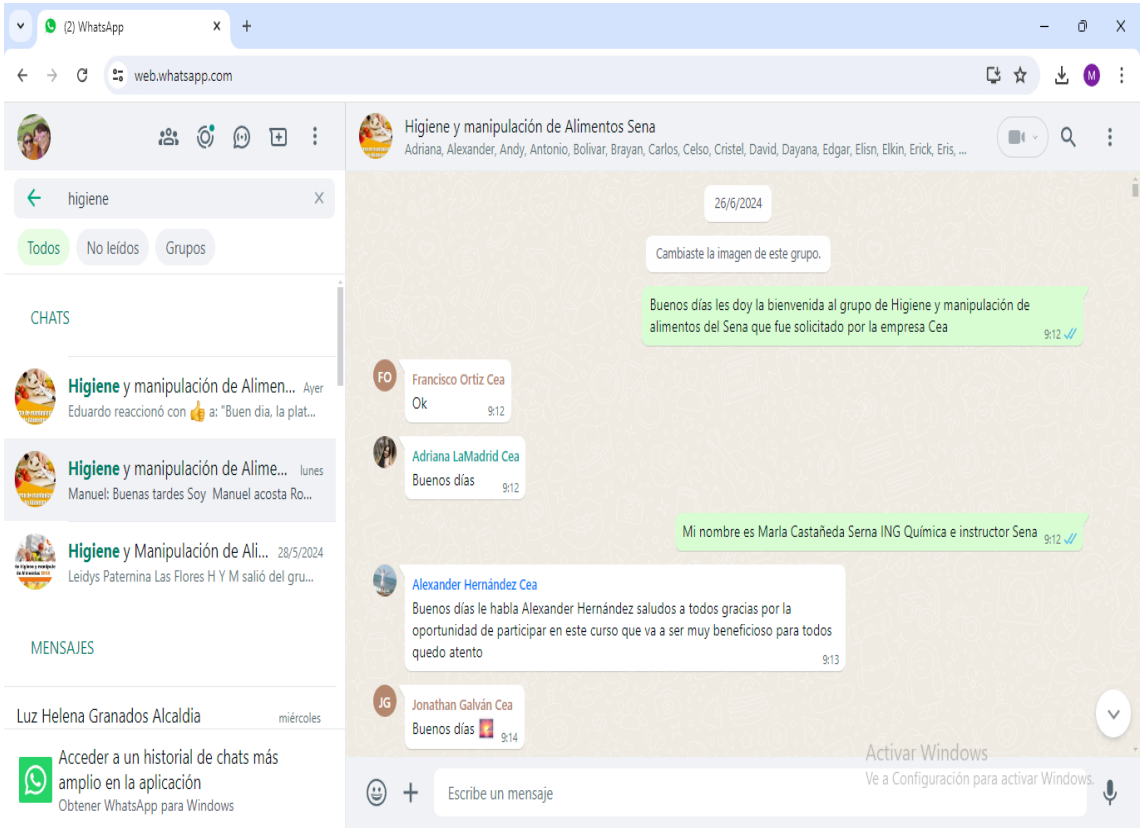
MENSAJES INFORMANDO LOS ENLACES DE LAS SESIONES



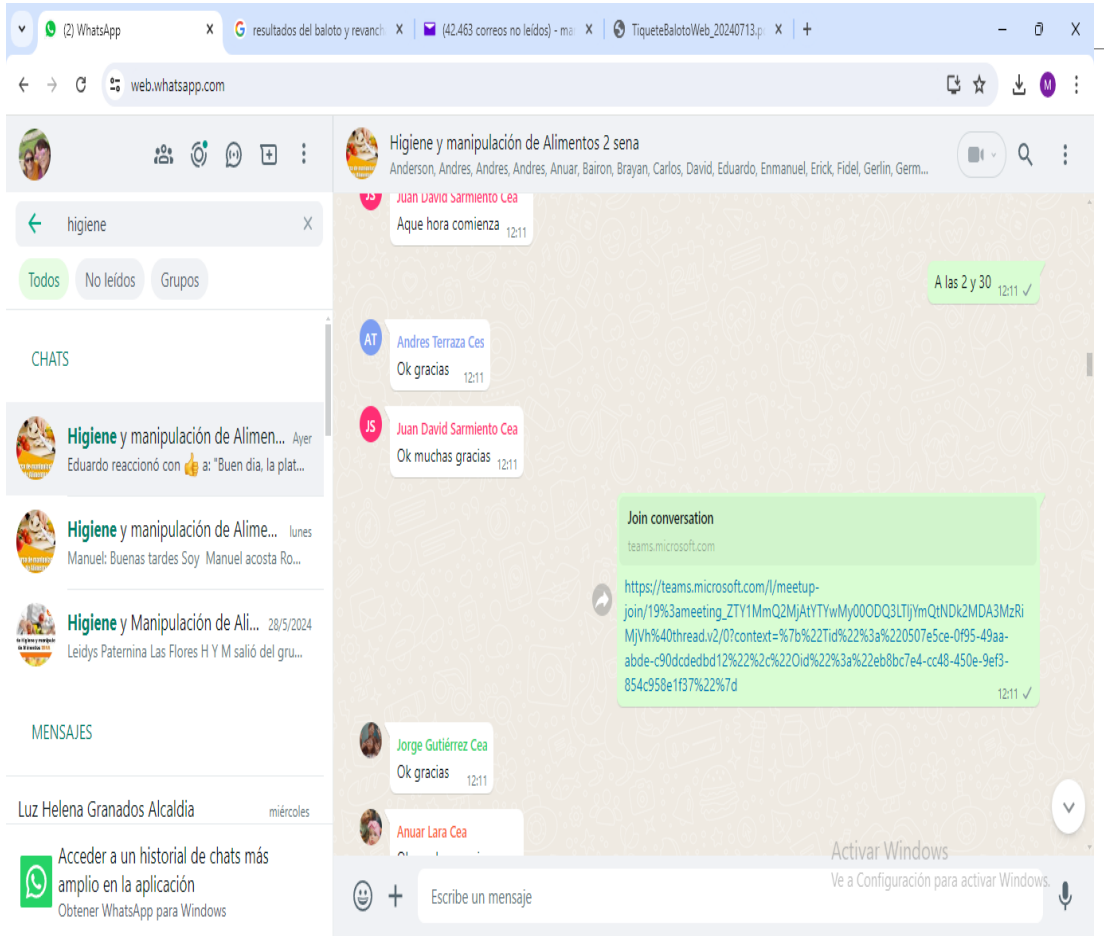


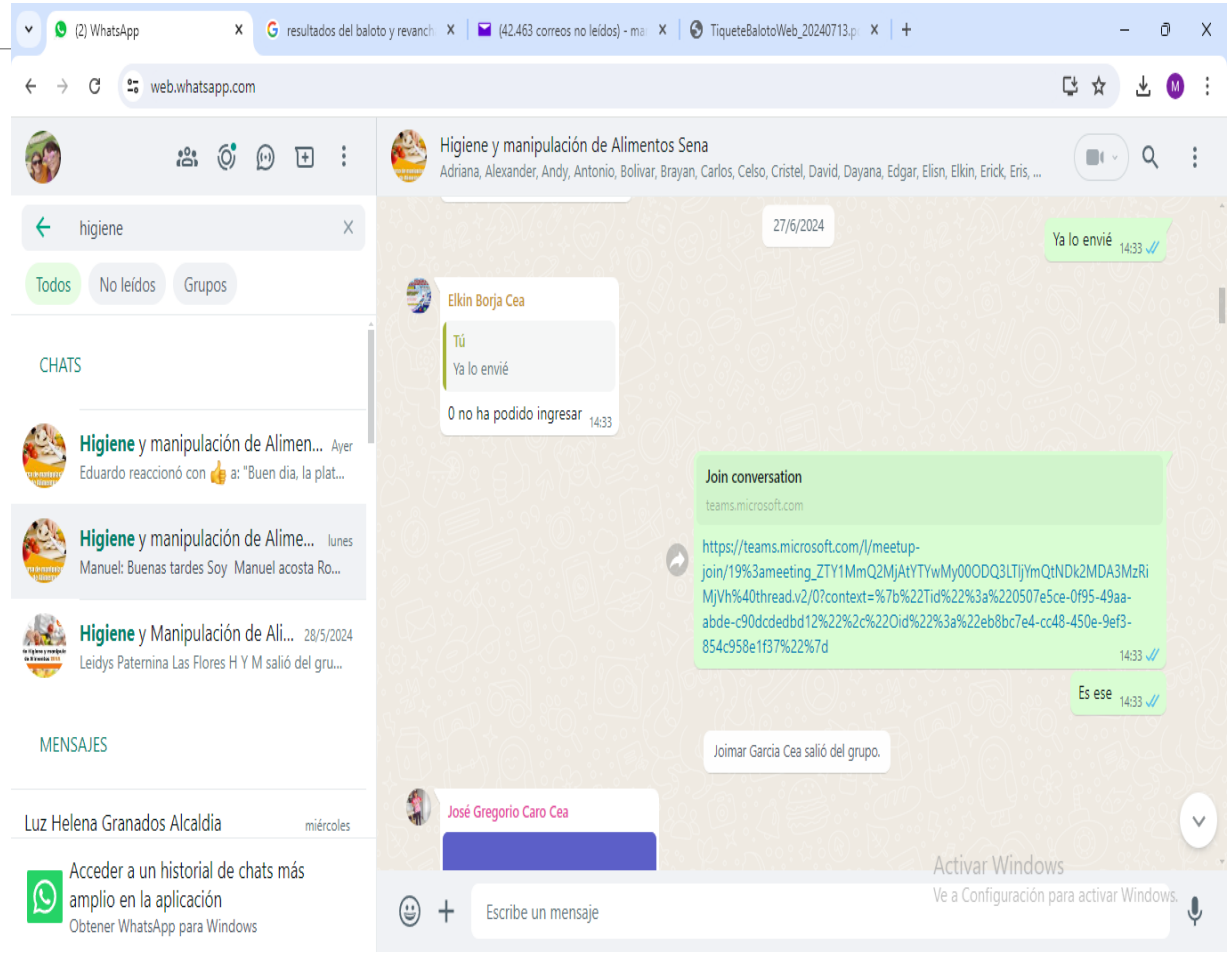
MENSAJES INFORMANDO LOS ENLACES DE LAS SESIONES



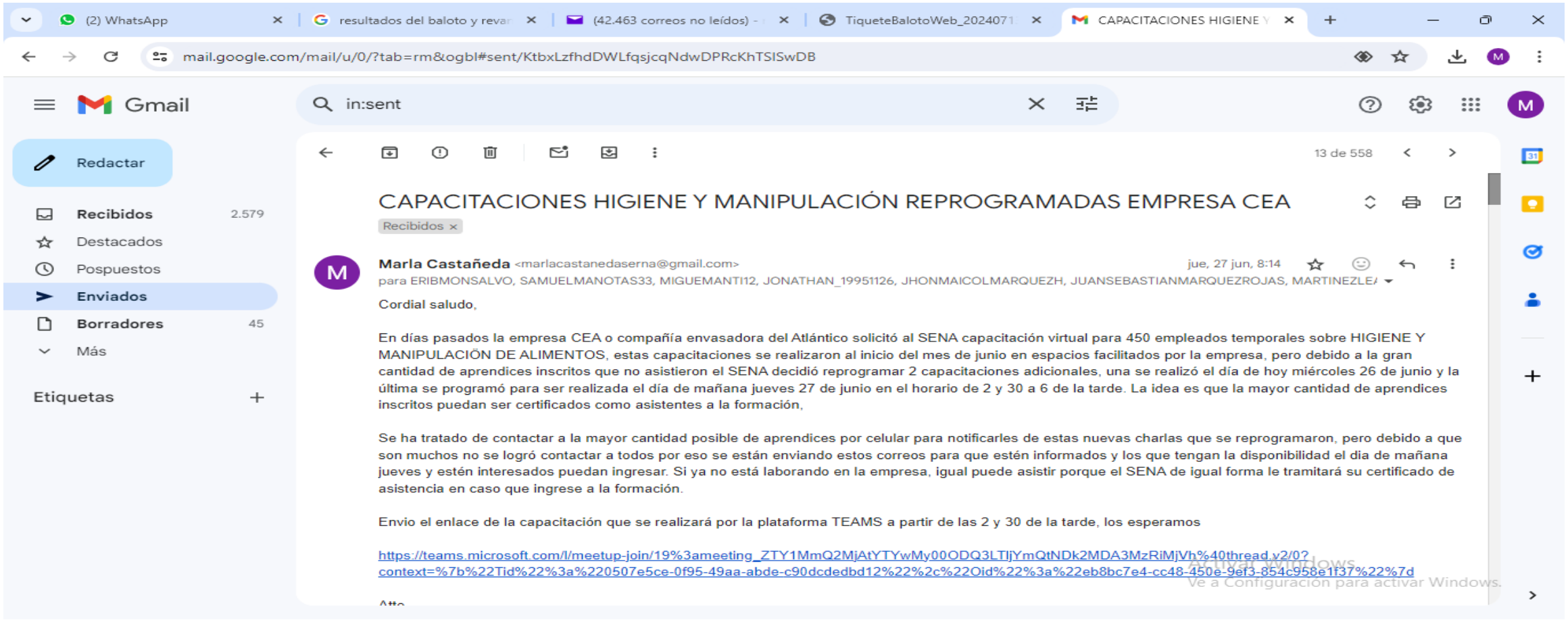


MENSAJES INFORMANDO LOS ENLACES DE LAS SESIONES

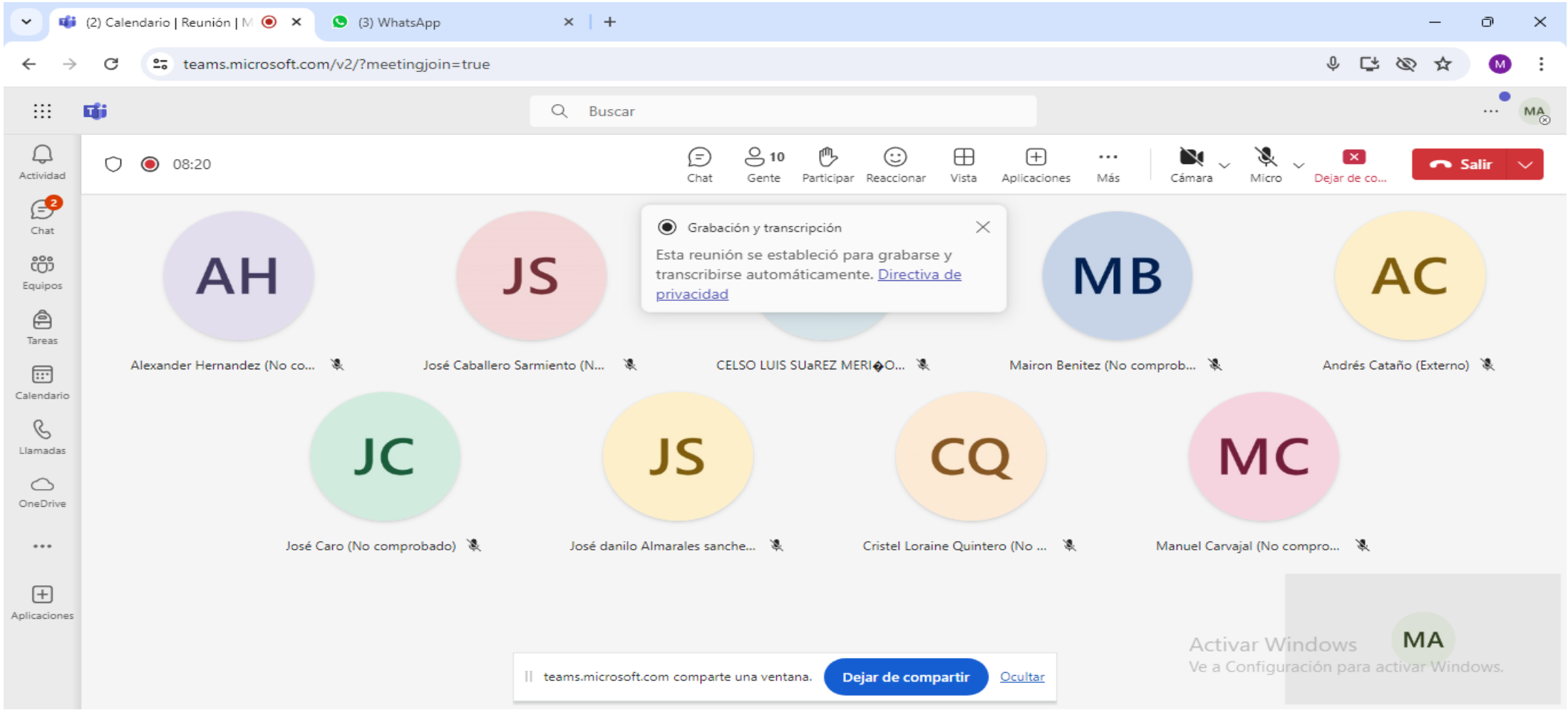




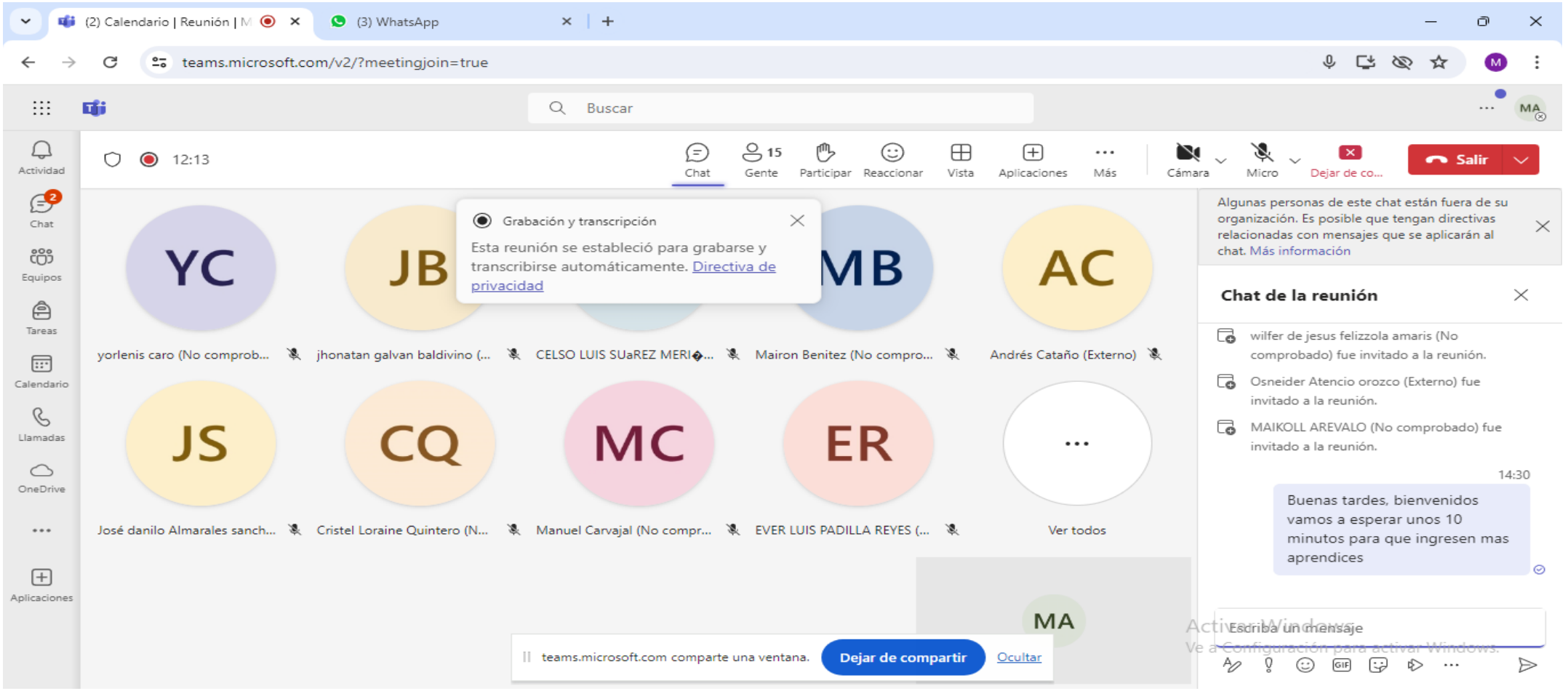
MENSAJES INFORMANDO LOS ENLACES DE LAS SESIONES



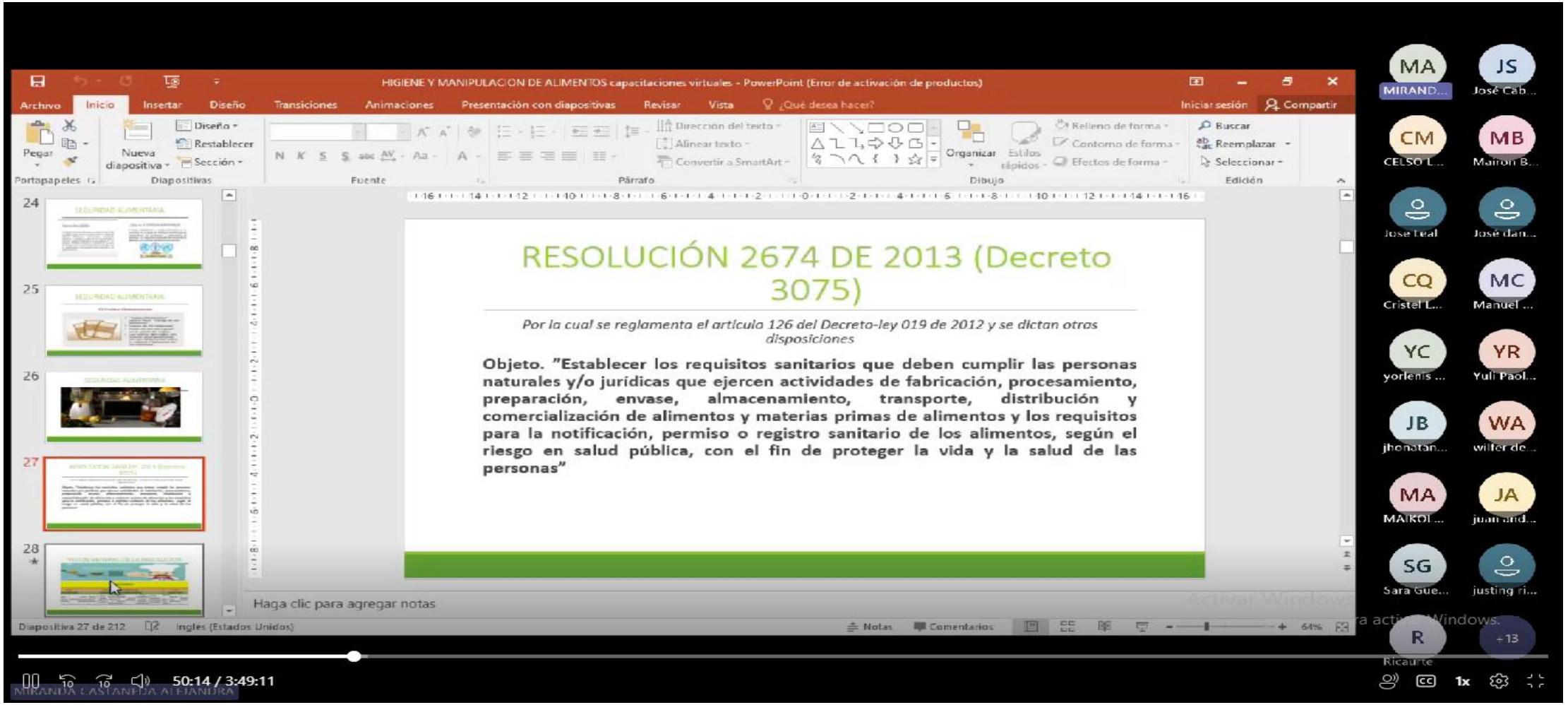
FOTOS DE LA FORMACIÓN JUNIO 26



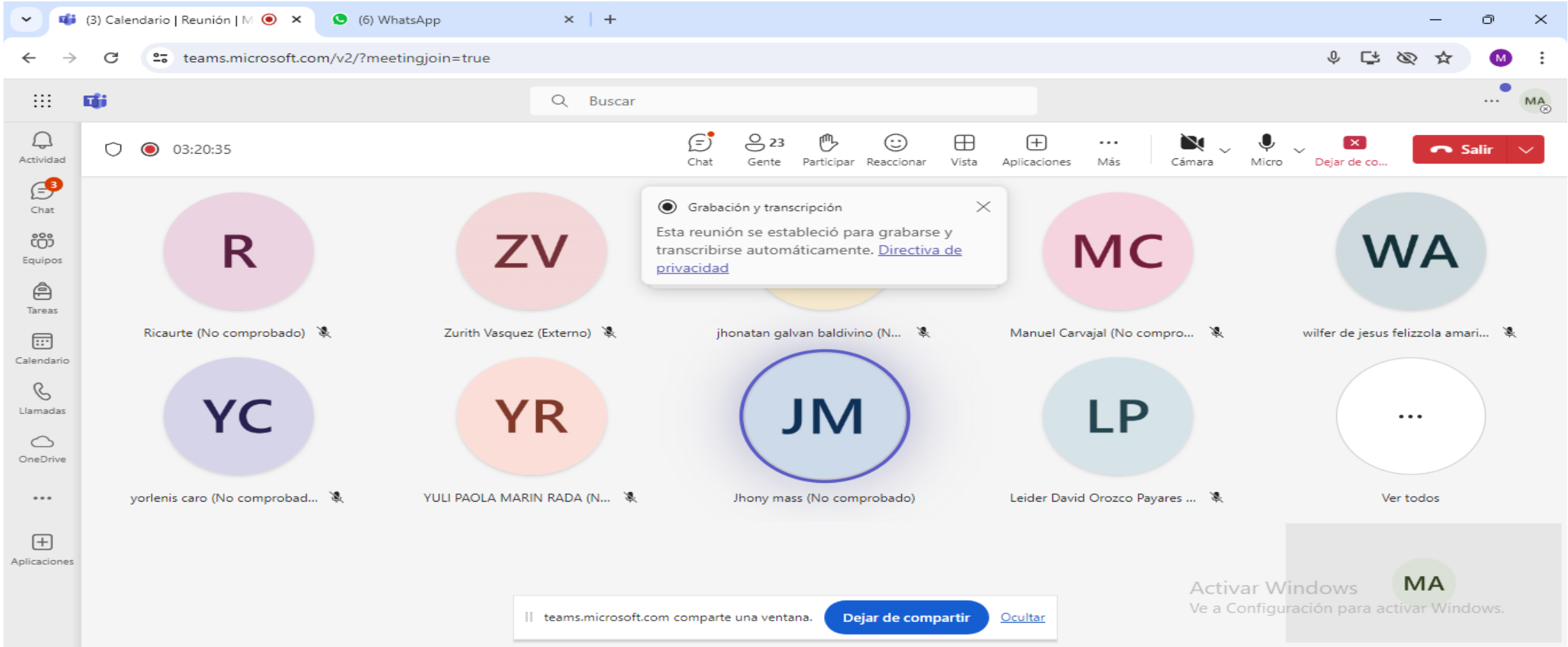
FOTOS DE LA FORMACIÓN JUNIO 26



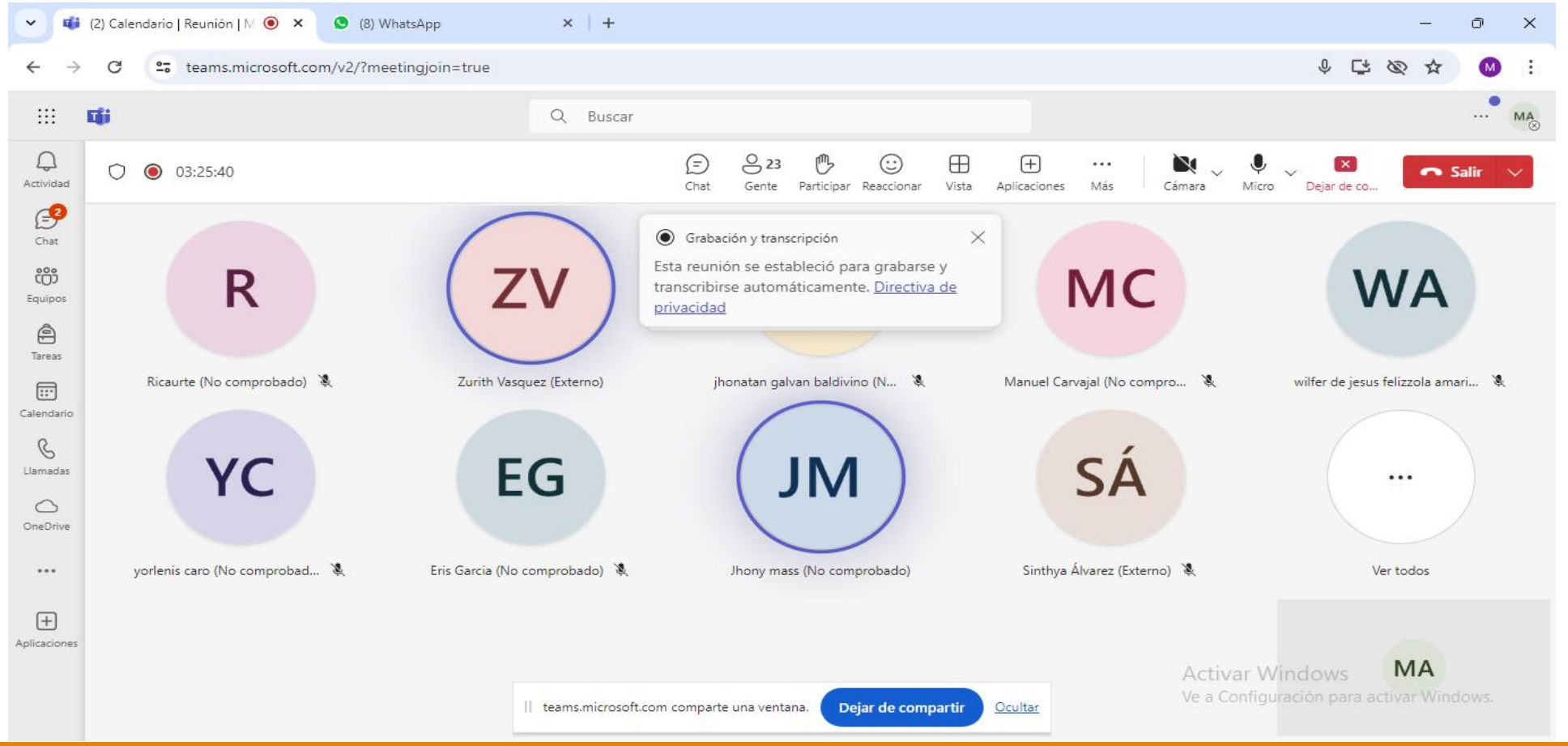
FOTOS DE LA FORMACIÓN JUNIO 26



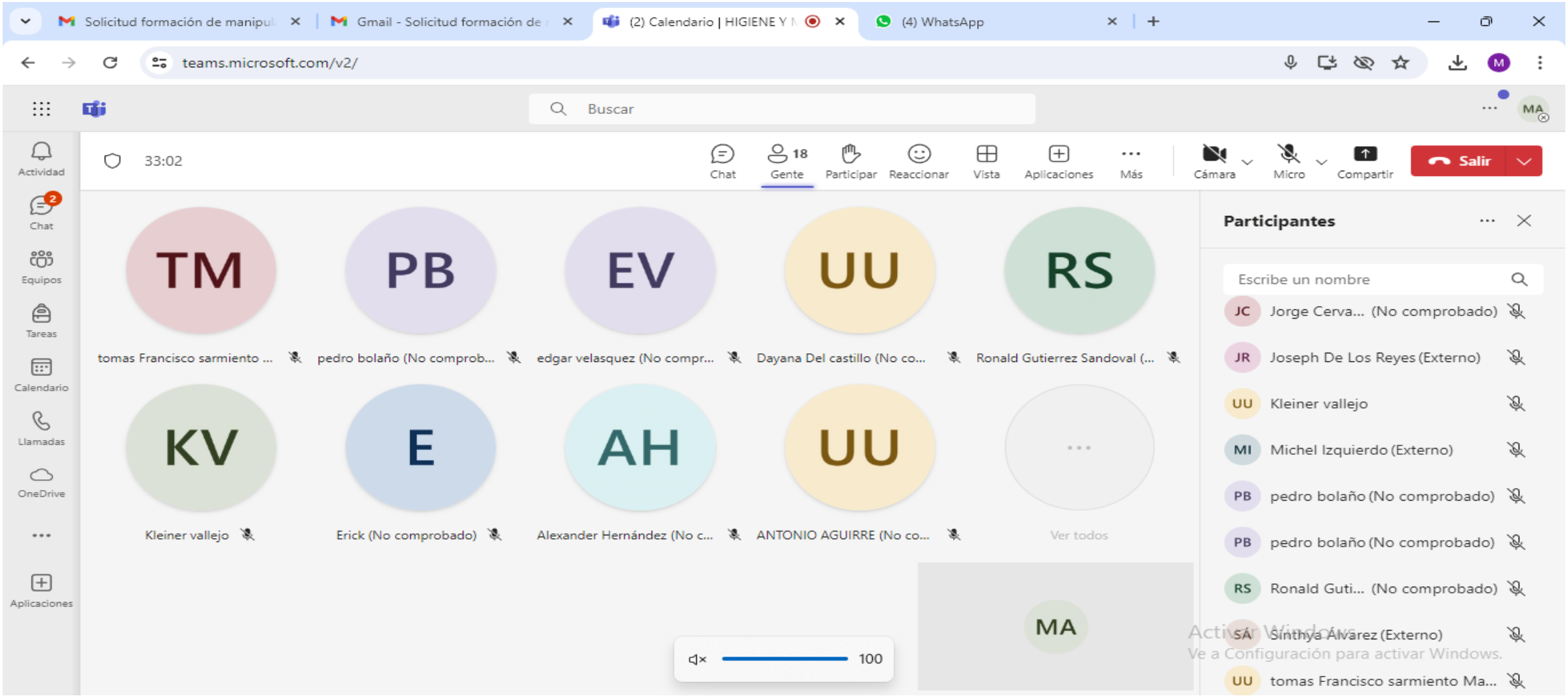
FOTOS DE LA FORMACIÓN JUNIO 26



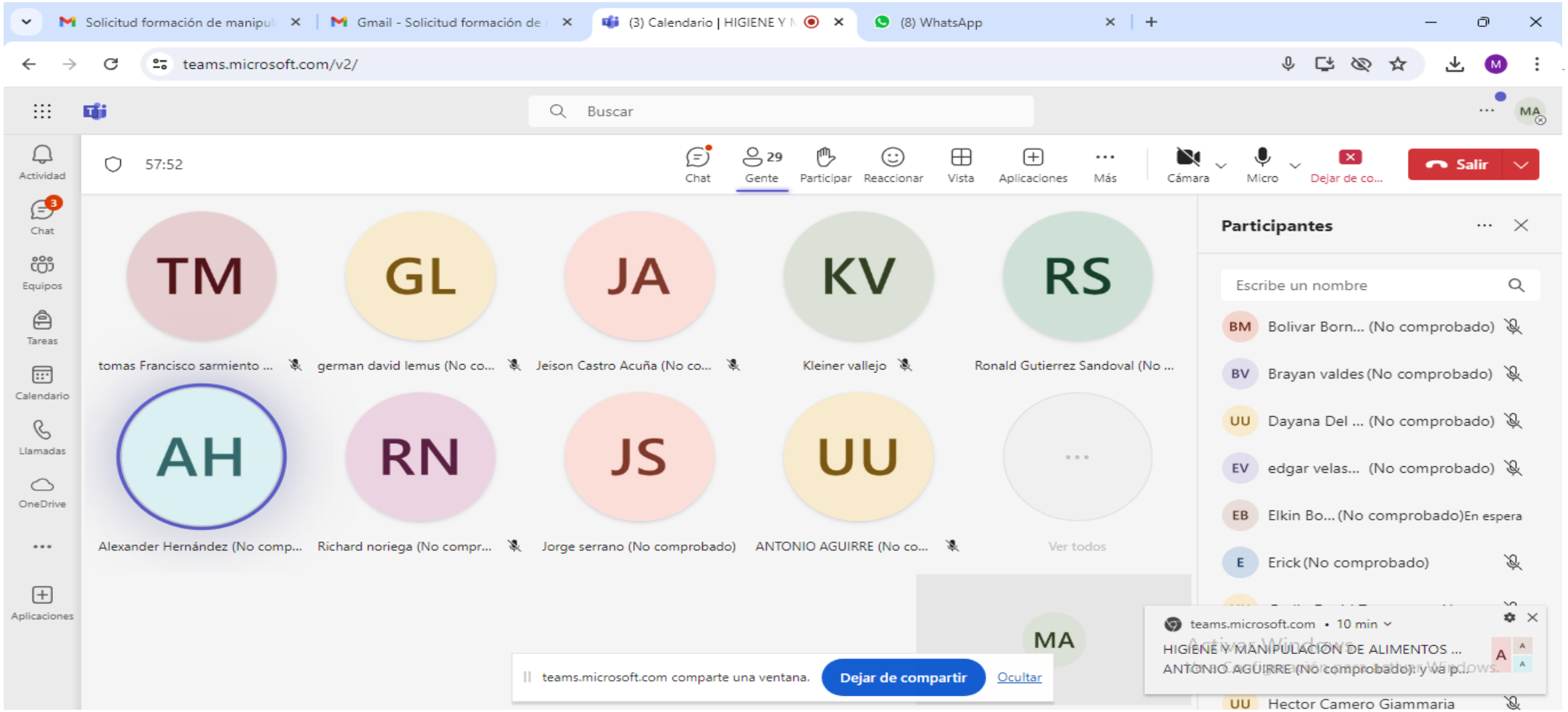
FOTOS DE LA FORMACIÓN JUNIO 26



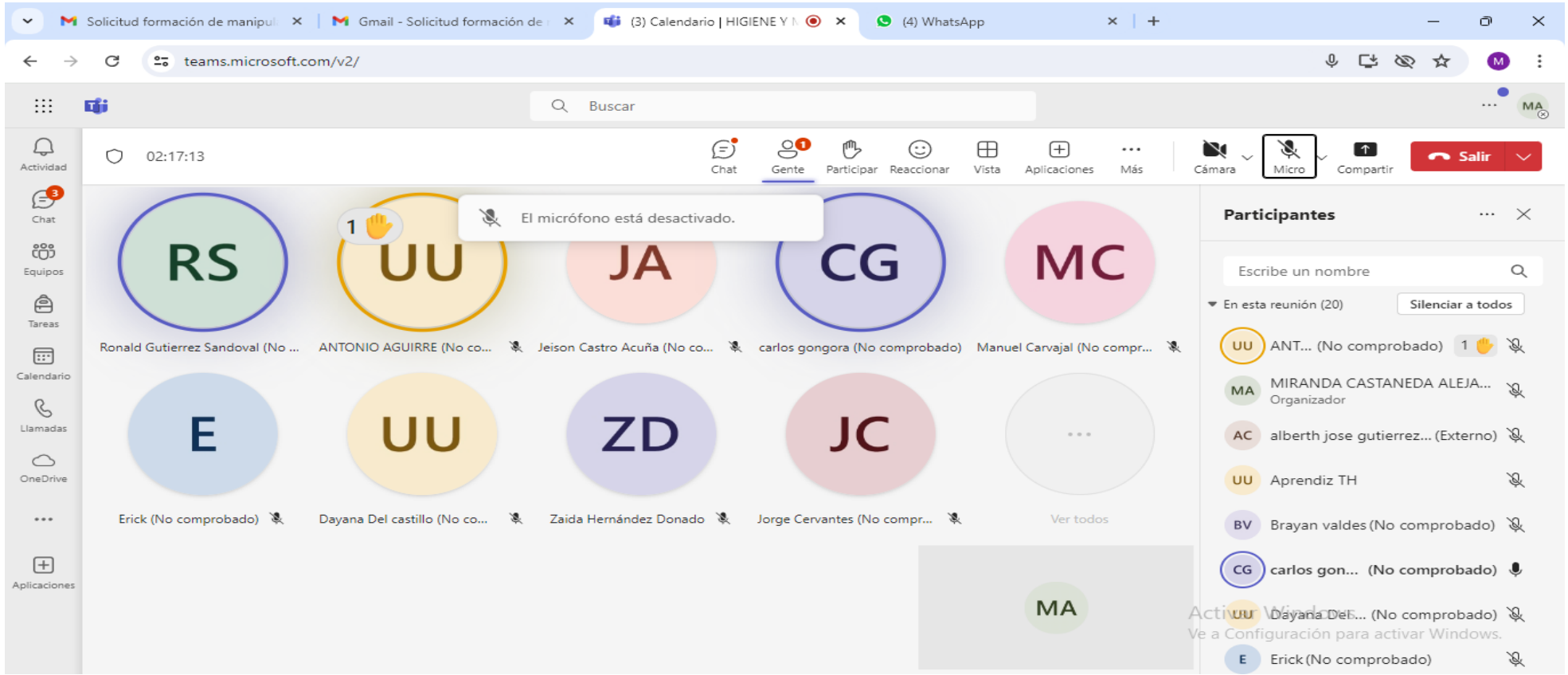
FOTOS DE LA FORMACIÓN JUNIO 27 (reprog)



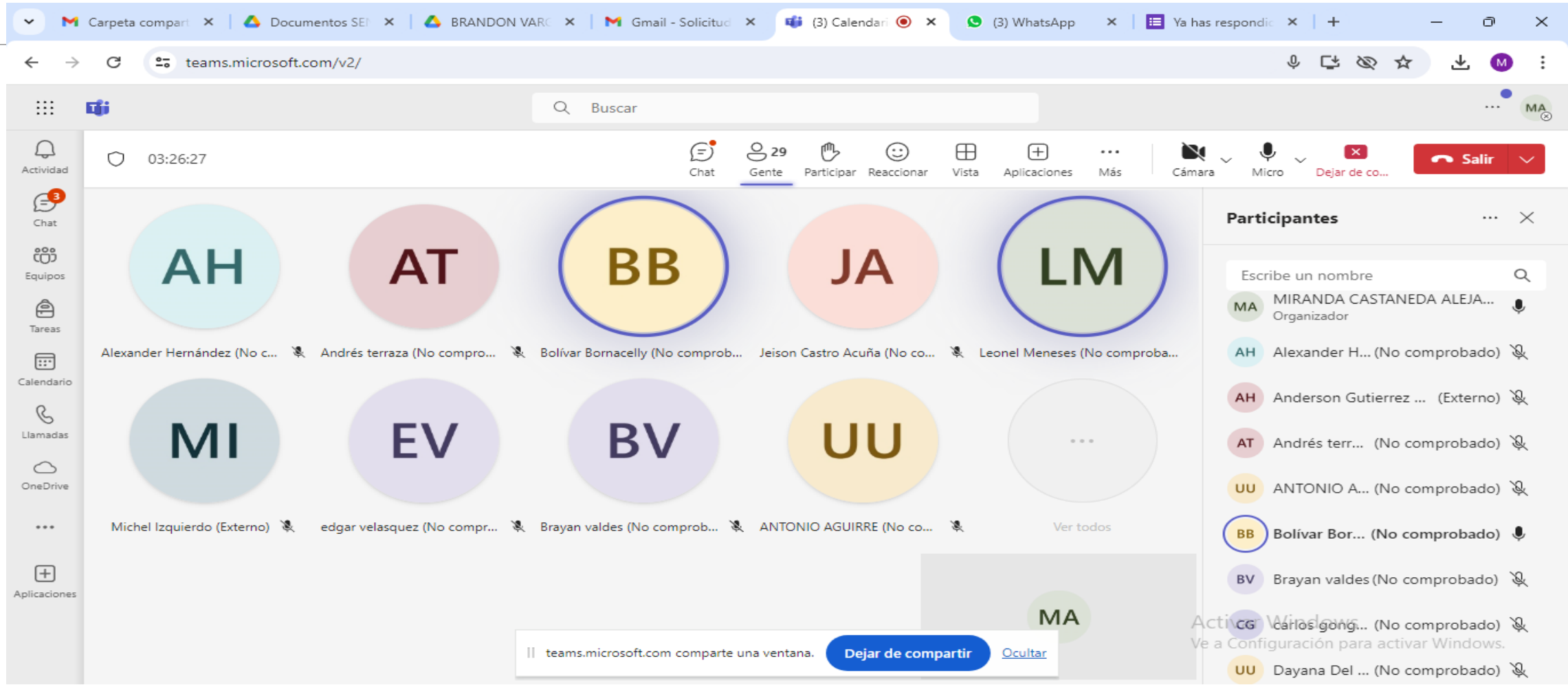
FOTOS DE LA FORMACIÓN JUNIO 27 (reprog)



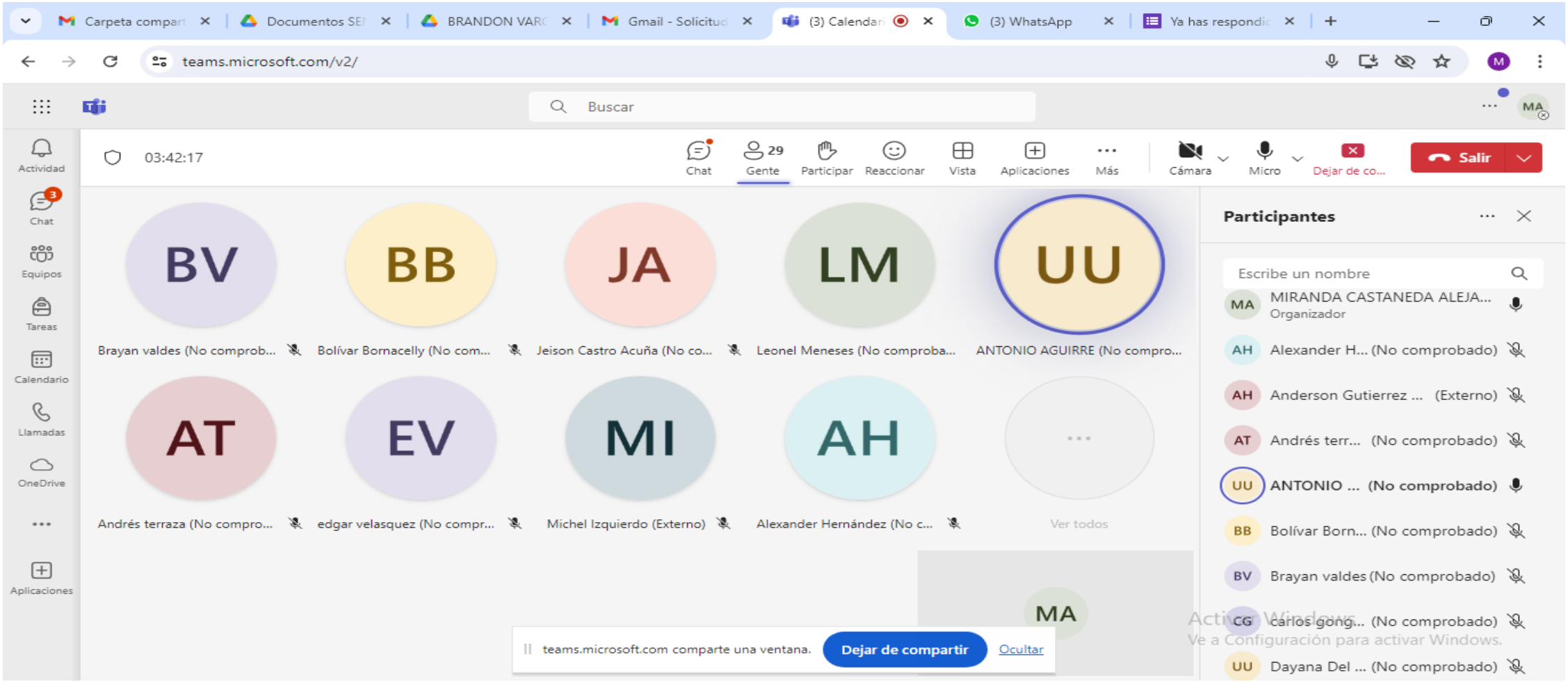
FOTOS DE LA FORMACIÓN JUNIO 27 (reprog)



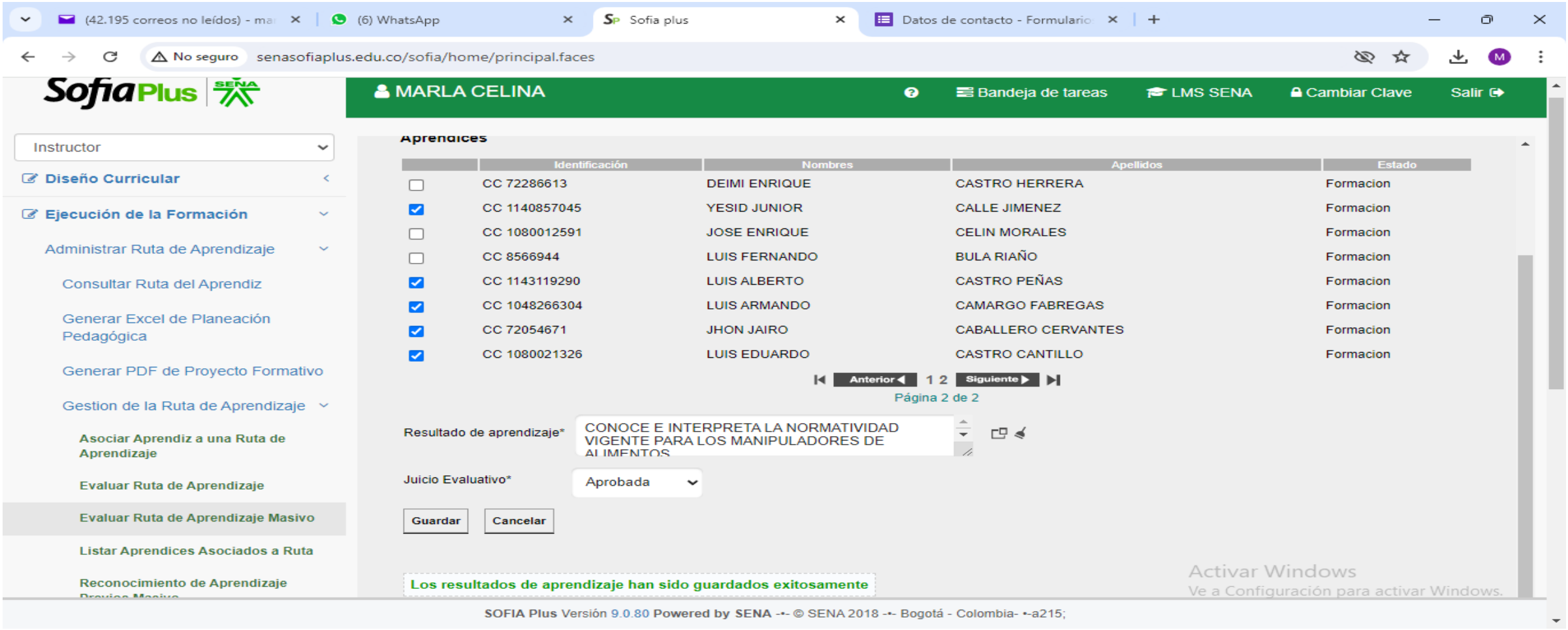
FOTOS DE LA FORMACIÓN JUNIO 27 (reprog)



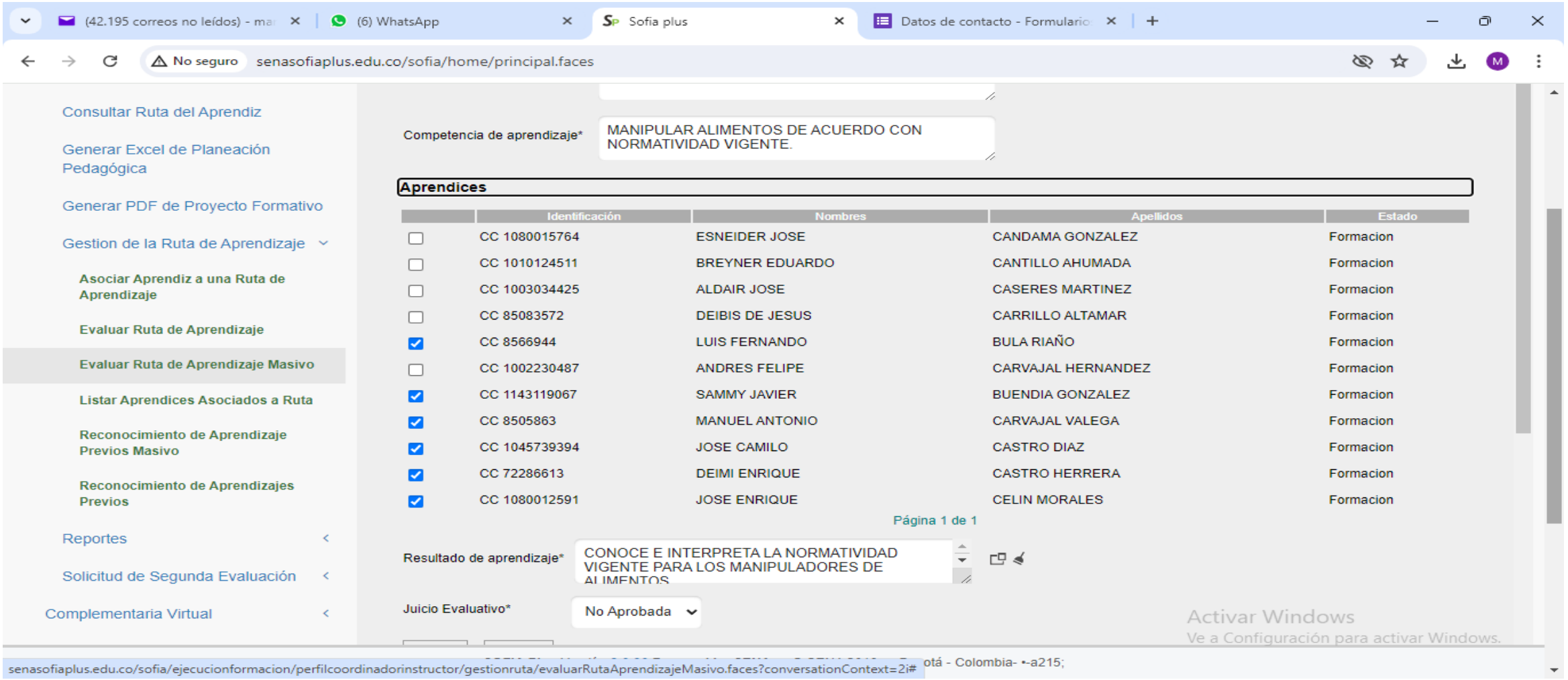
FOTOS DE LA FORMACIÓN JUNIO 27 (reprog)



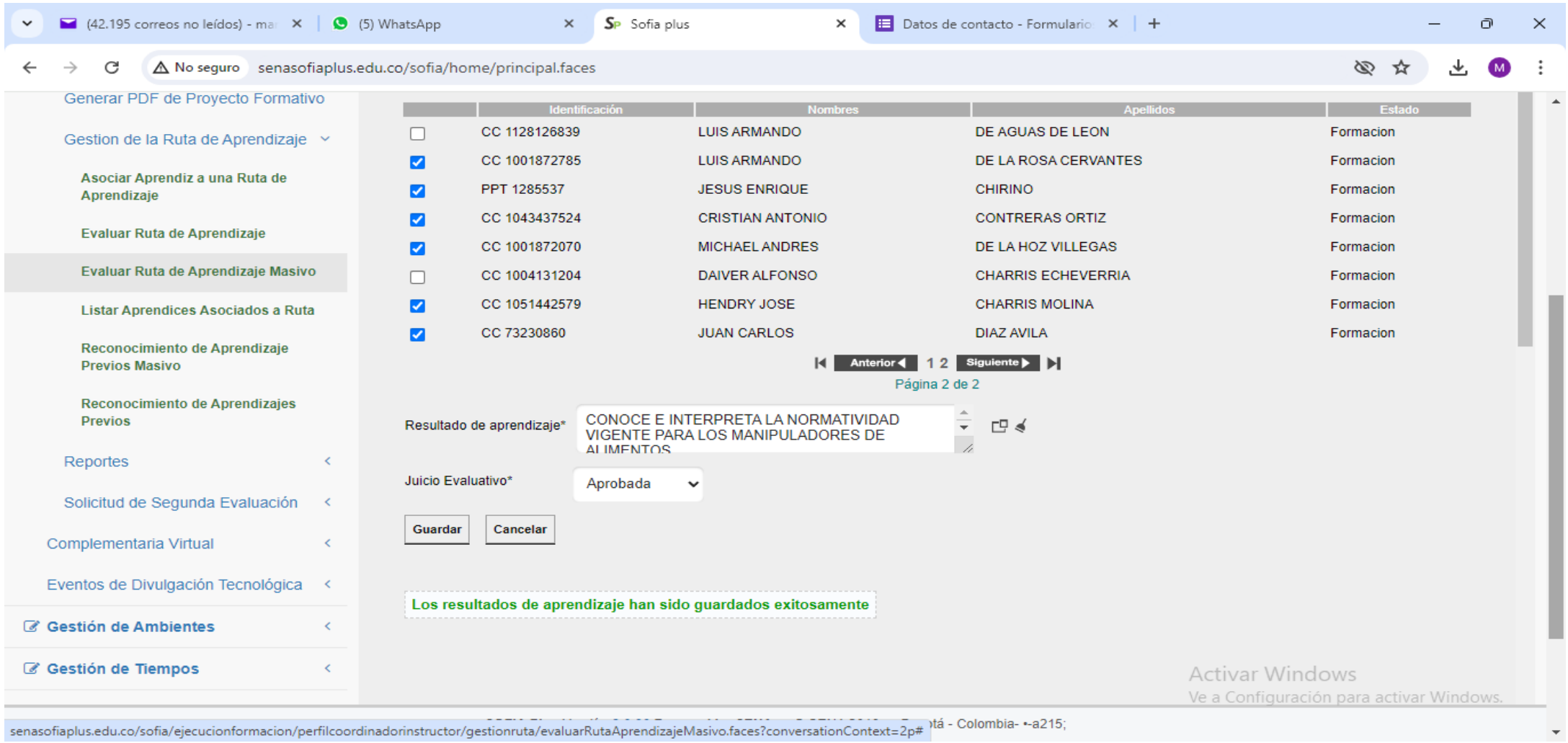
FOTOS DE EVALUACION DE FICHAS JUNIO 29



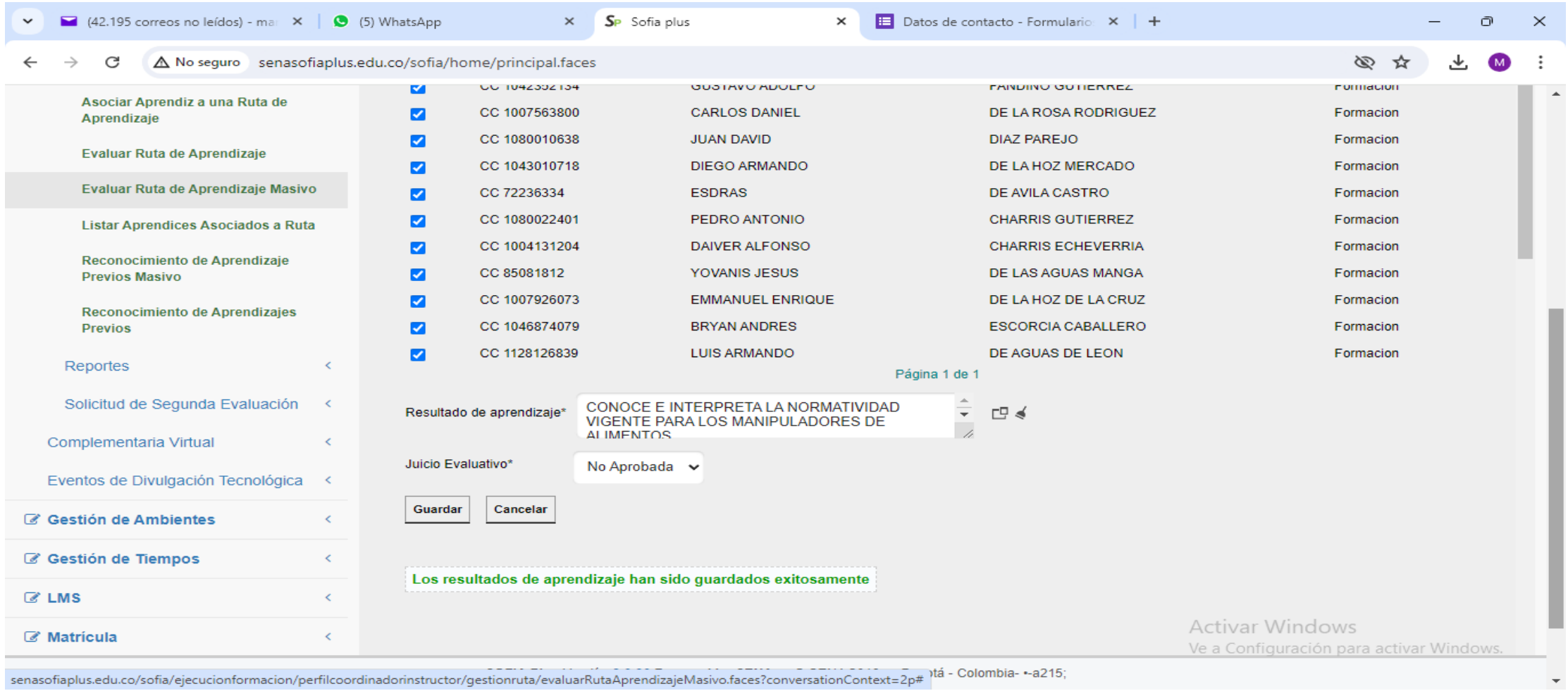
FOTOS DE EVALUACION DE FICHAS JUNIO 29



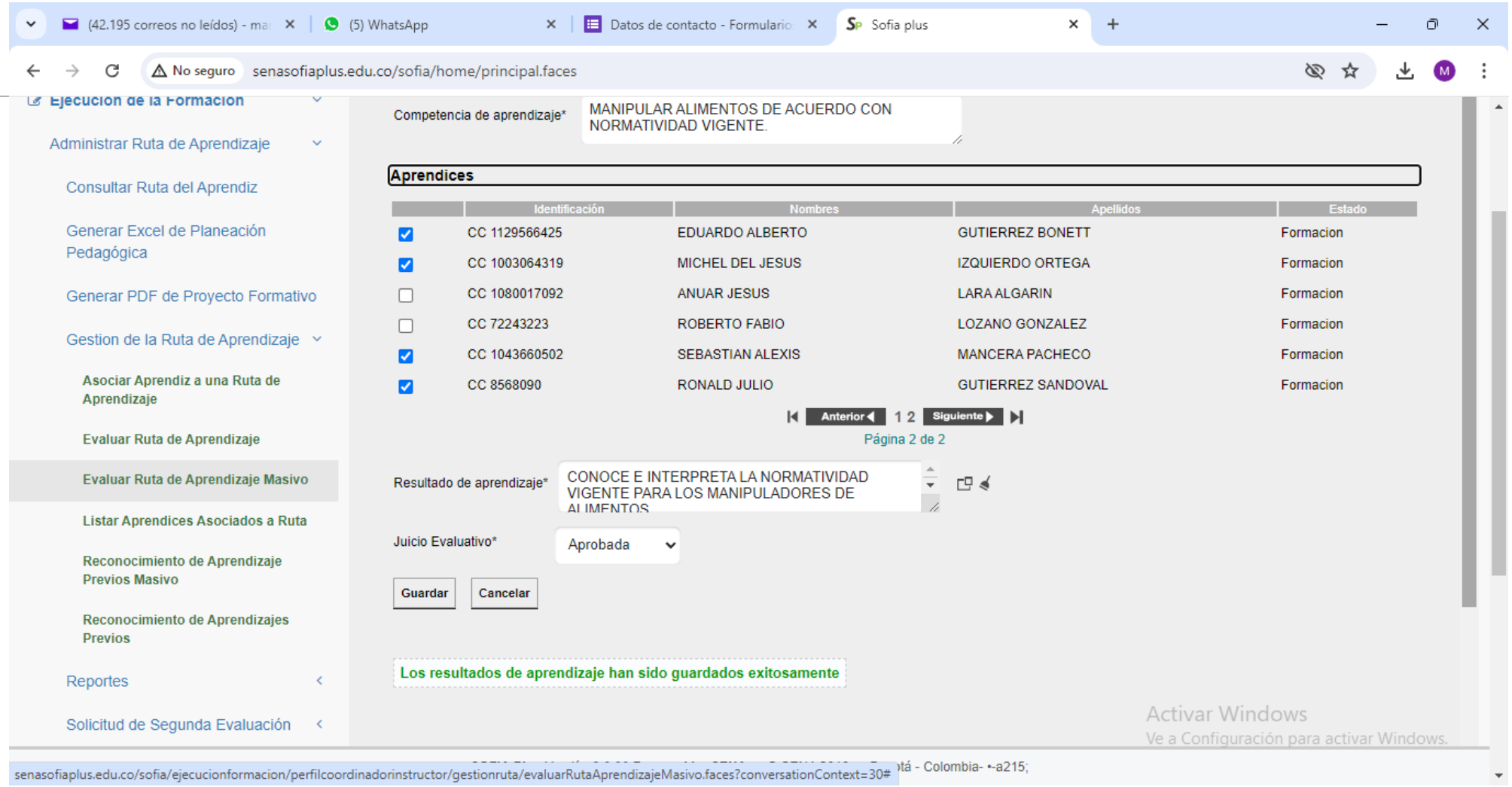
FOTOS DE EVALUACION DE FICHAS JUNIO 29



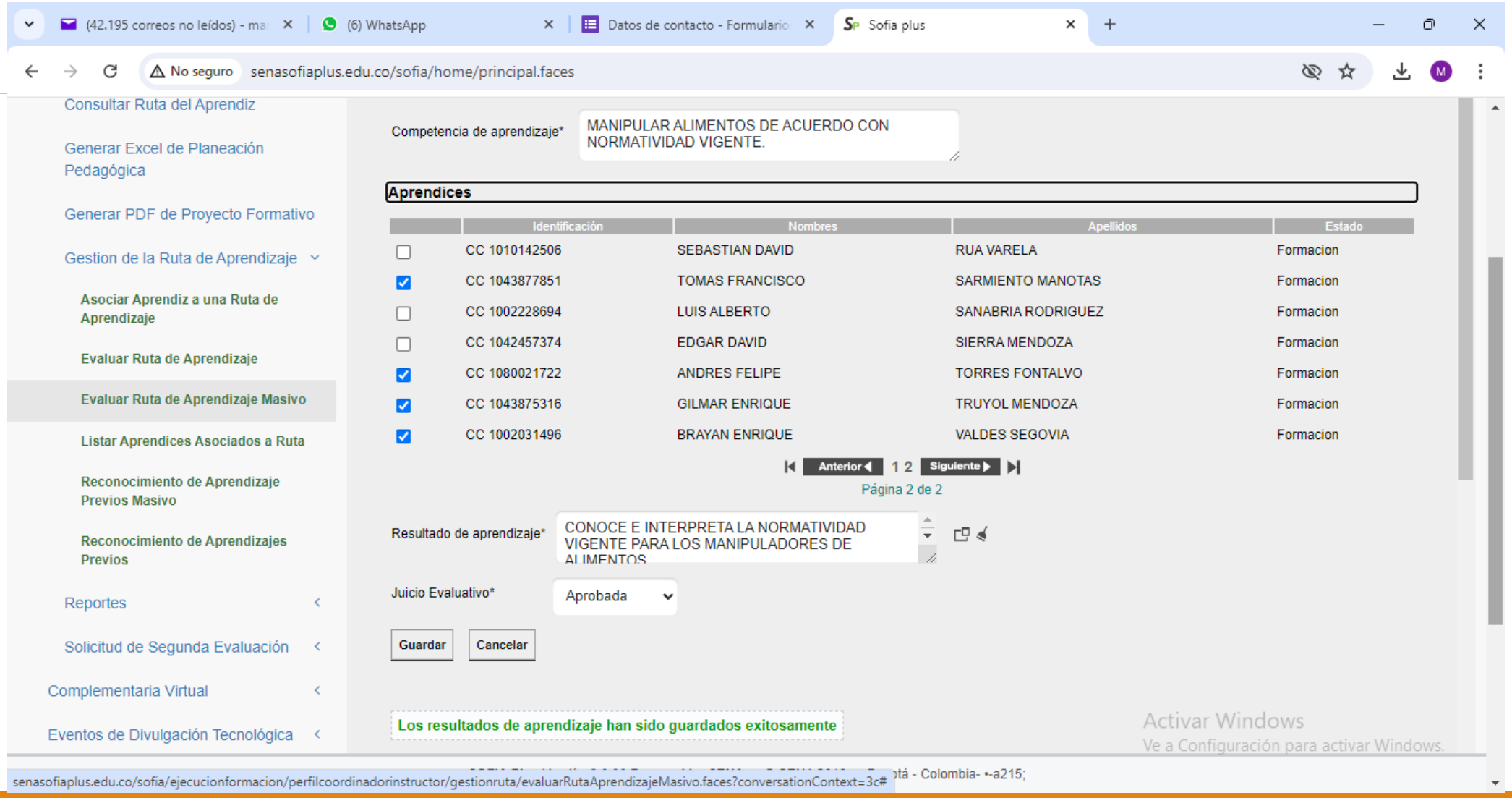
FOTOS DE EVALUACION DE FICHAS JUNIO 29



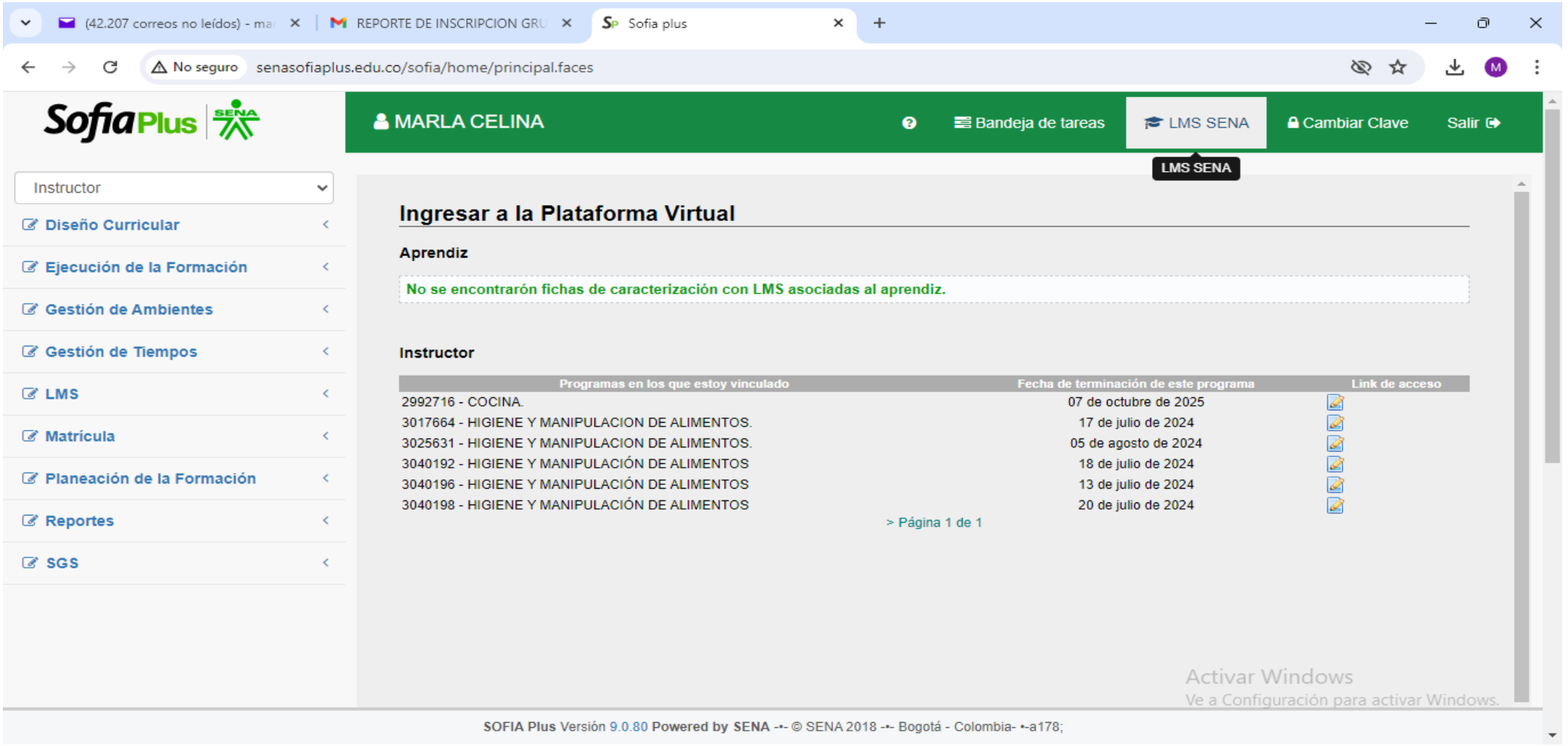
FOTOS DE EVALUACION DE FICHAS JUNIO 29



FOTOS DE EVALUACION DE FICHAS JUNIO 29



PANTALLAZOS DE FICHAS VIGENTES EN JULIO



FOTOS DE LA CREACION DE RUTA JULIO 1



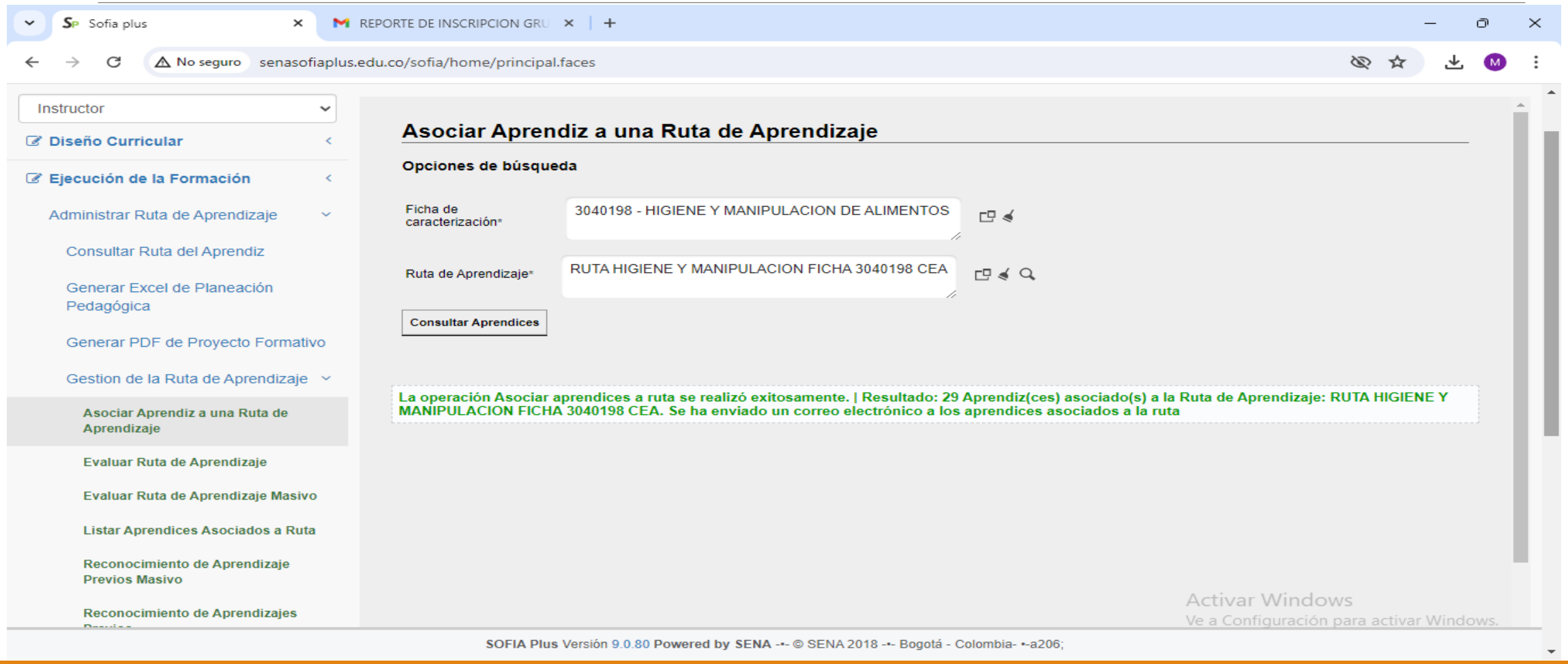
FOTOS DE LA FORMACIÓN ASOCIACION DE RUTA JULIO 1



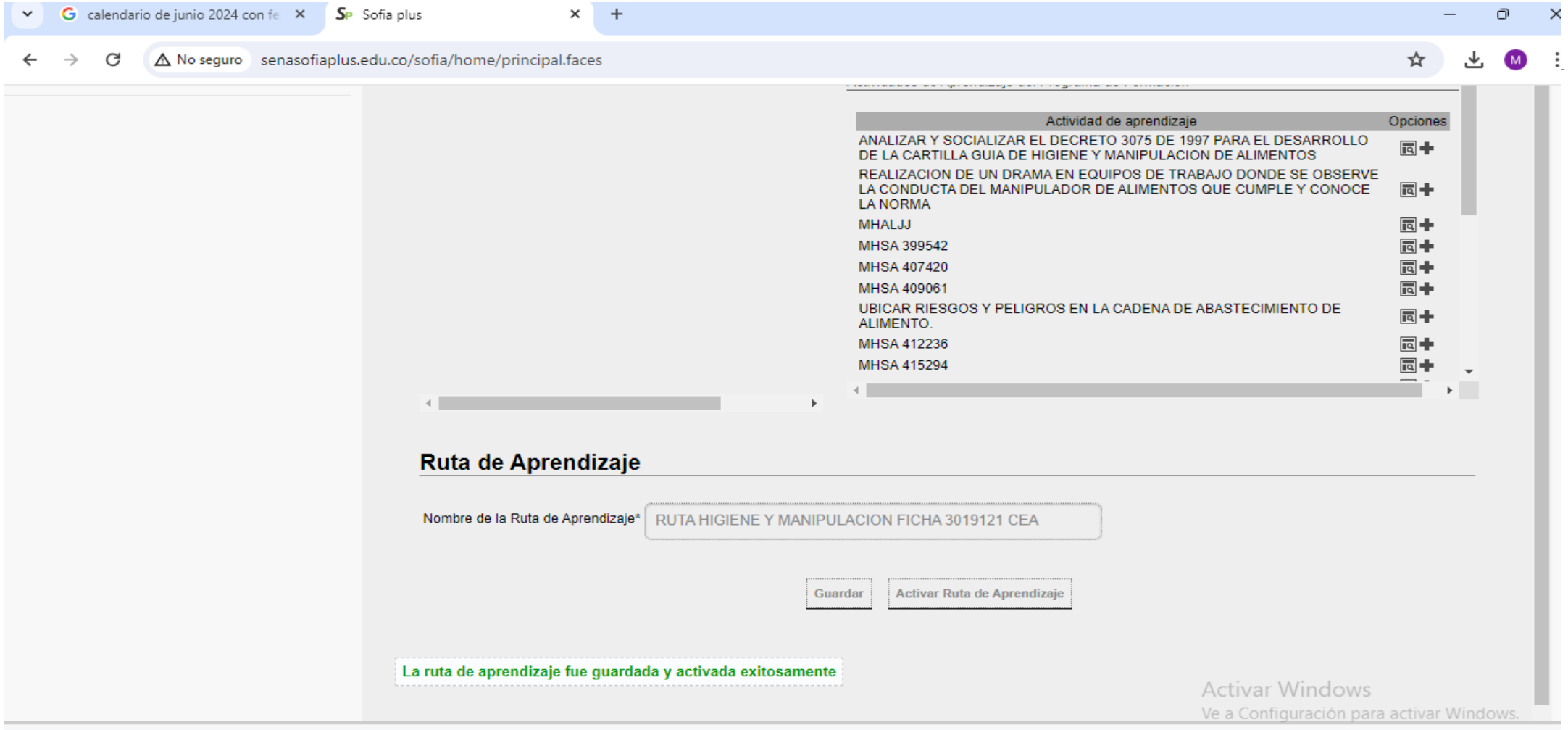
FOTOS DE LA FORMACIÓN ASOCIACION DE RUTA JULIO 1



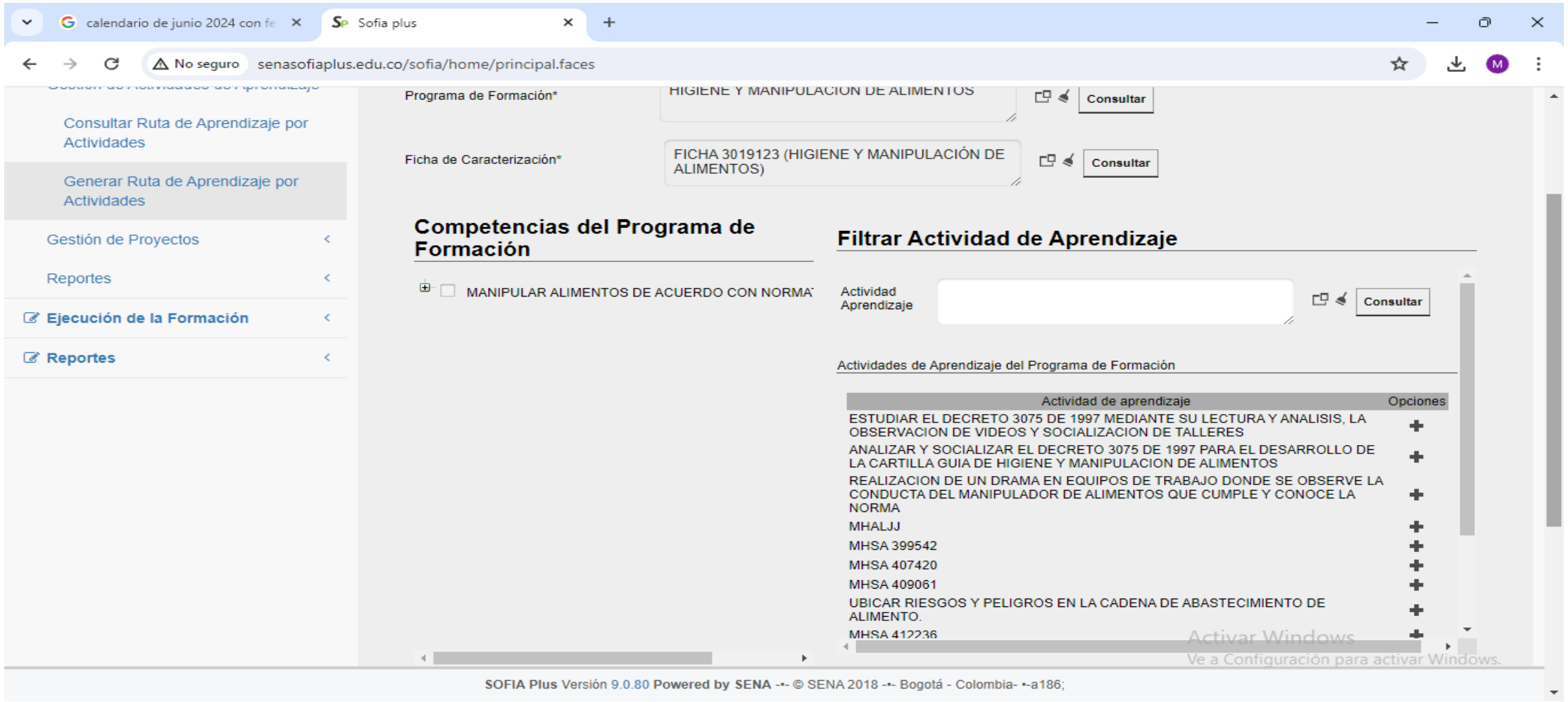
FOTOS DE LA FORMACIÓN ASOCIACION DE RUTA JULIO 1



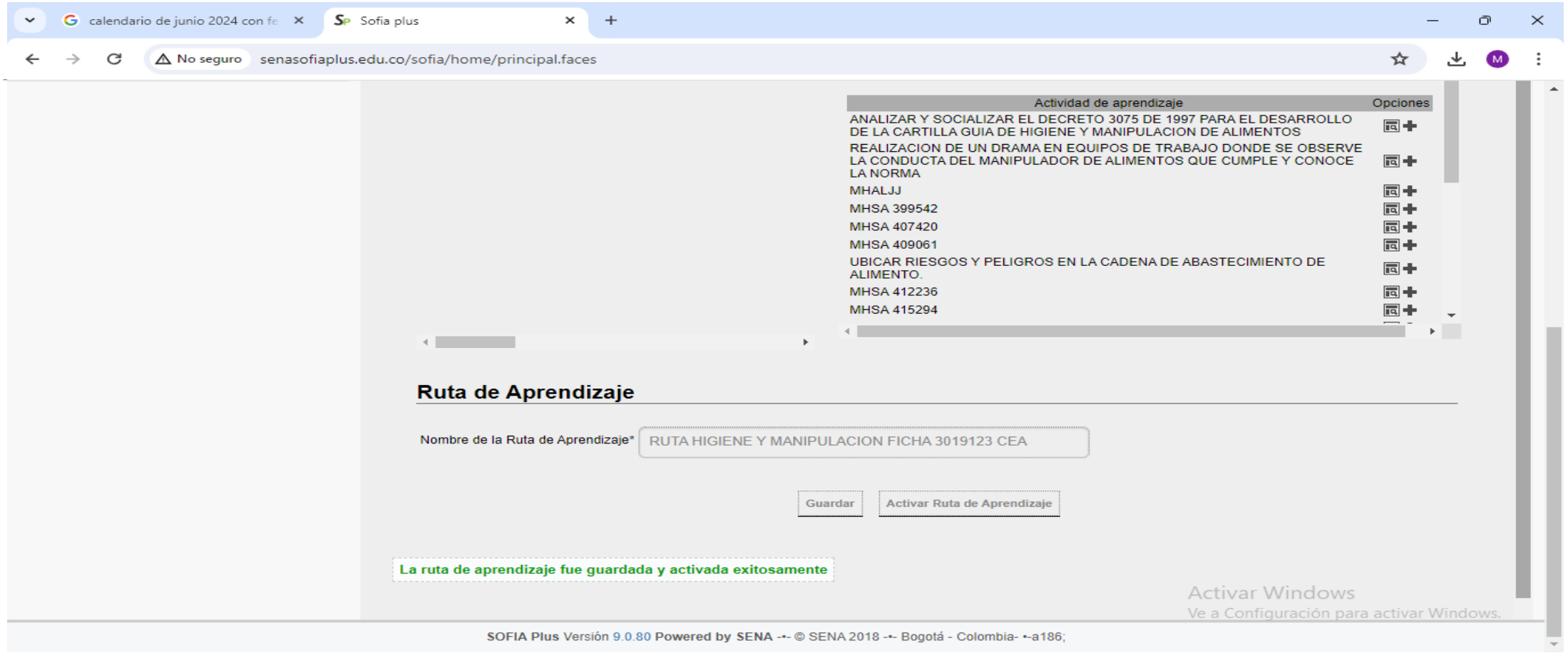
CREACION DE RUTAS DE APRENDIZAJES



CREACION DE RUTAS DE APRENDIZAJES



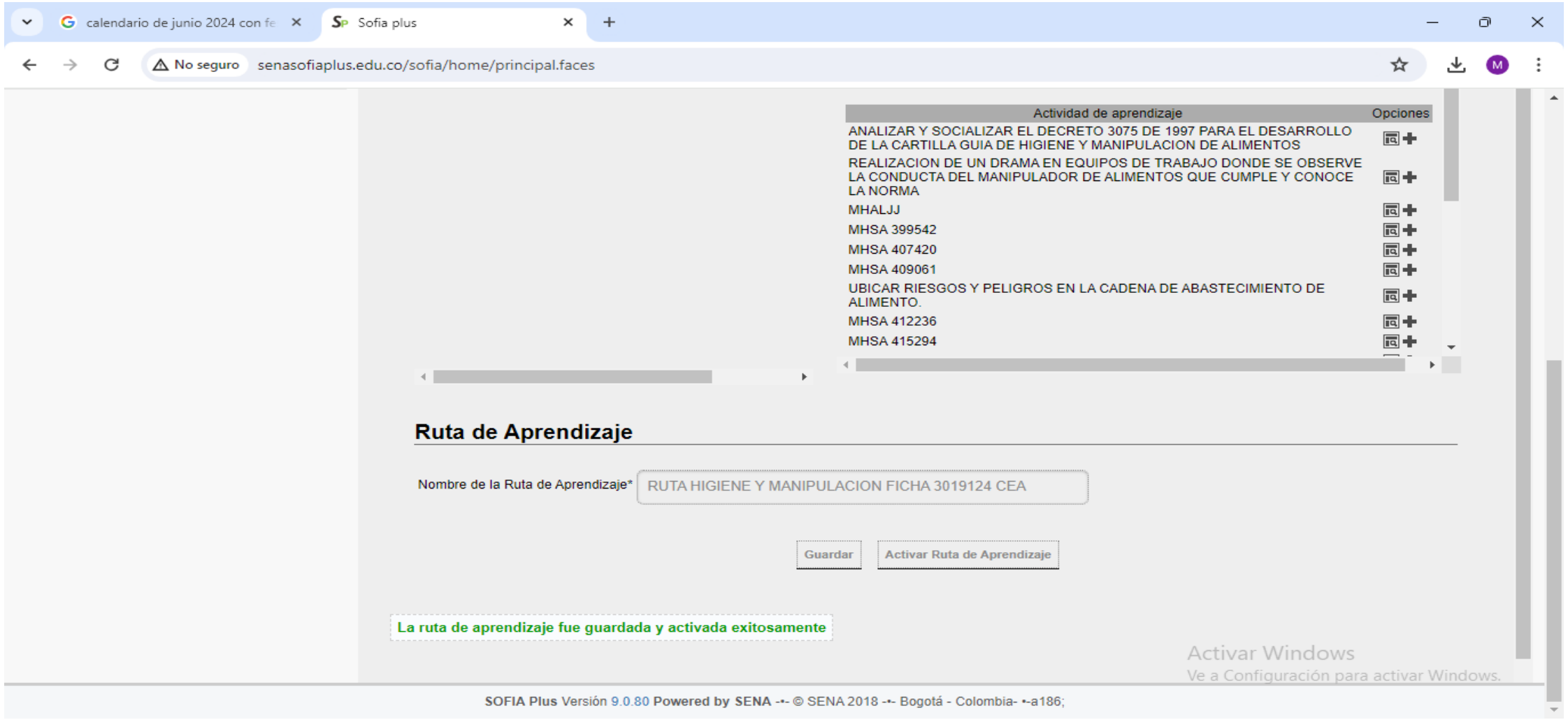
CREACION DE RUTAS DE APRENDIZAJES



CREACION DE RUTAS DE APRENDIZAJES



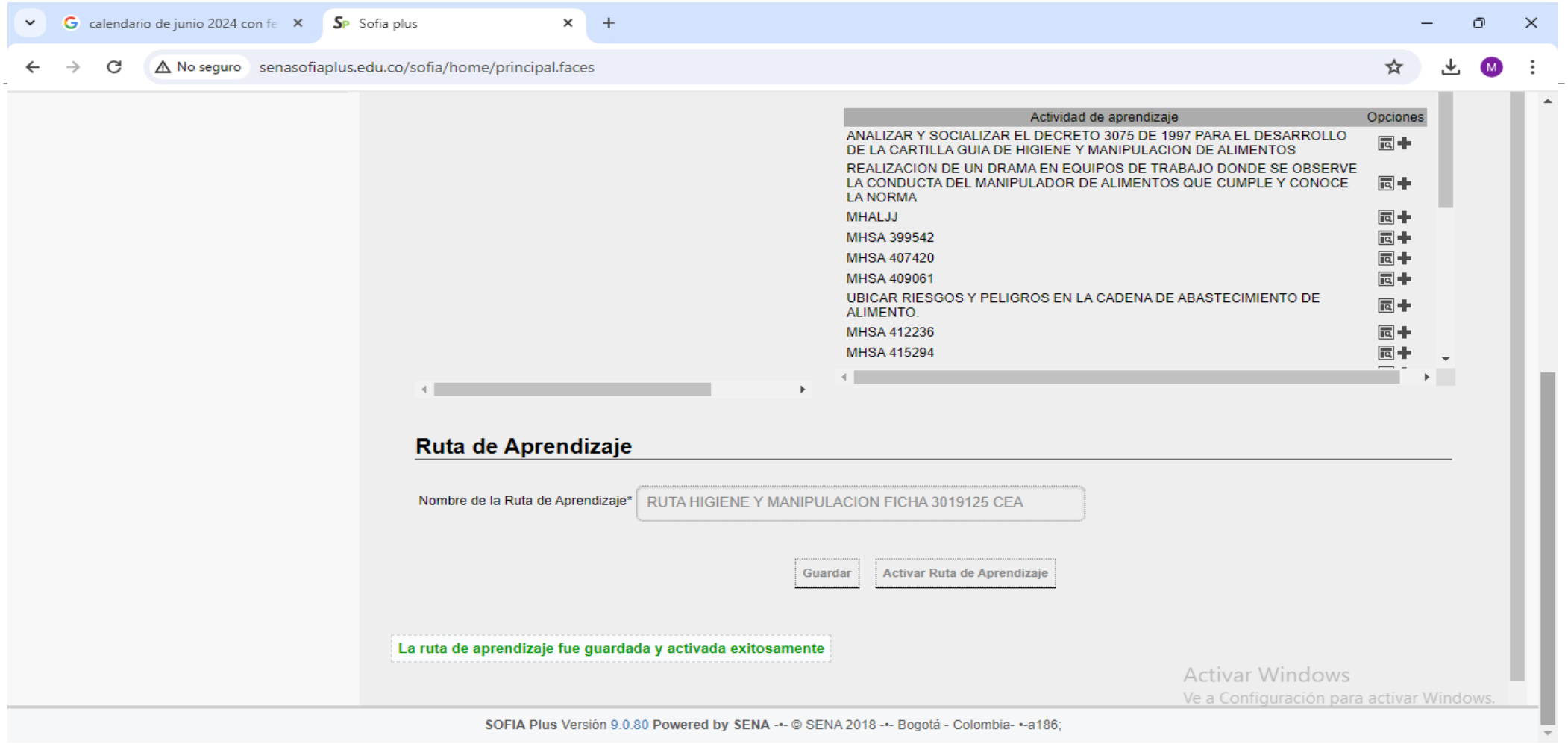
CREACION DE RUTAS DE APRENDIZAJES



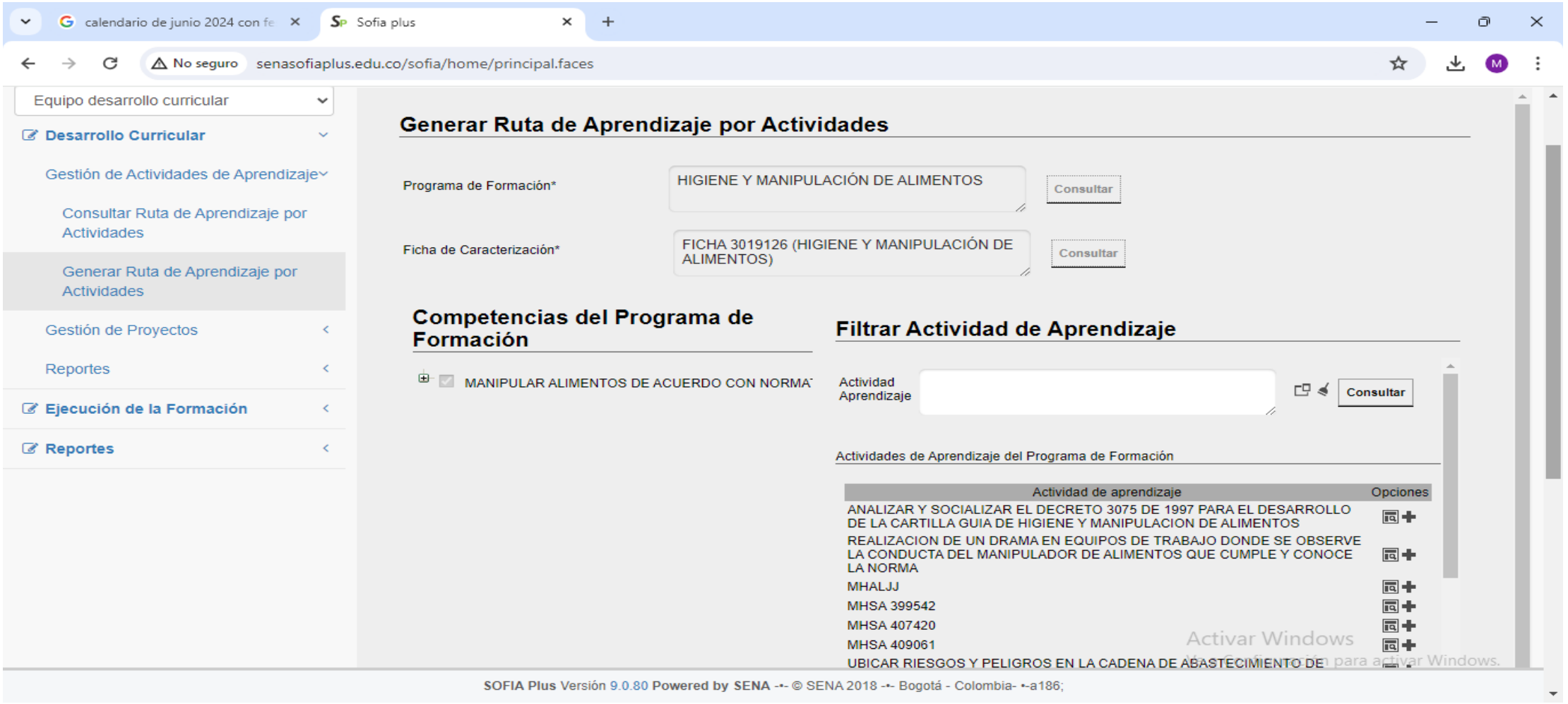
CREACION DE RUTAS DE APRENDIZAJES



CREACION DE RUTAS DE APRENDIZAJES



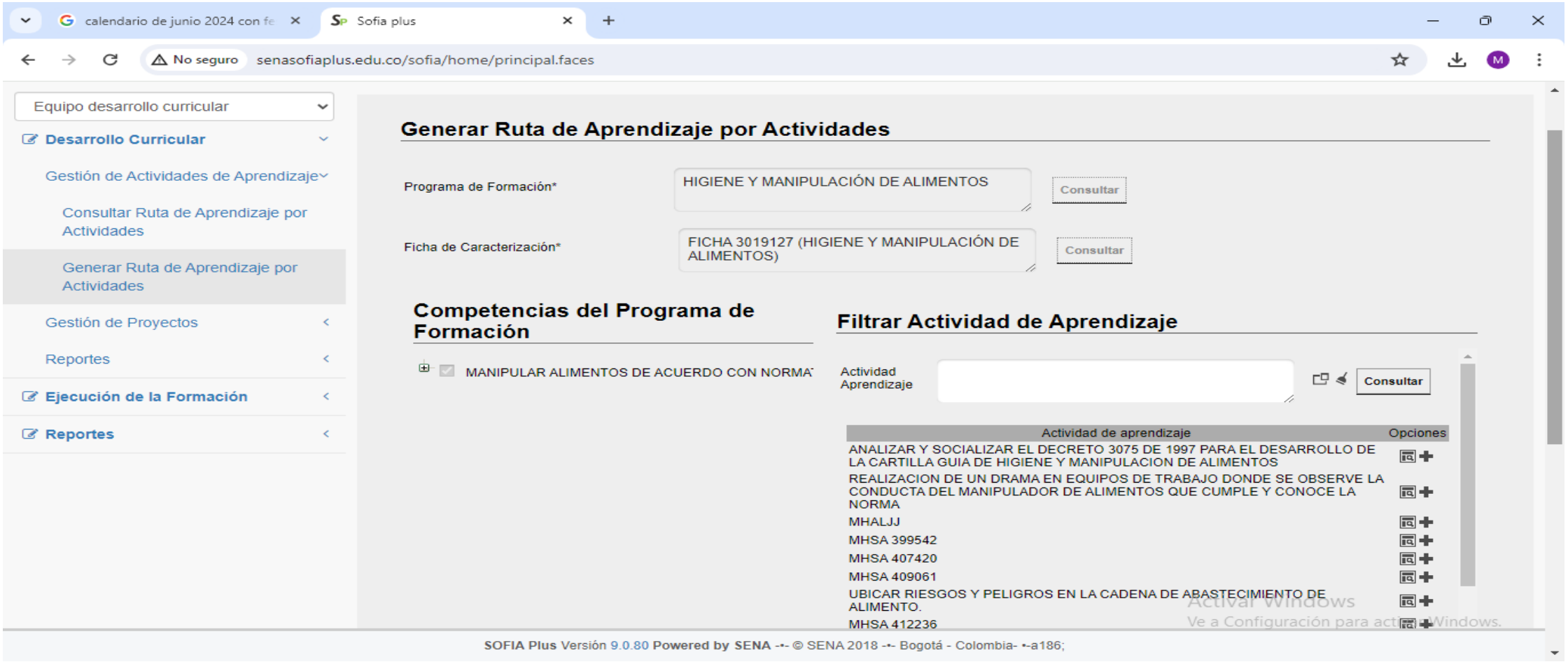
CREACION DE RUTAS DE APRENDIZAJES



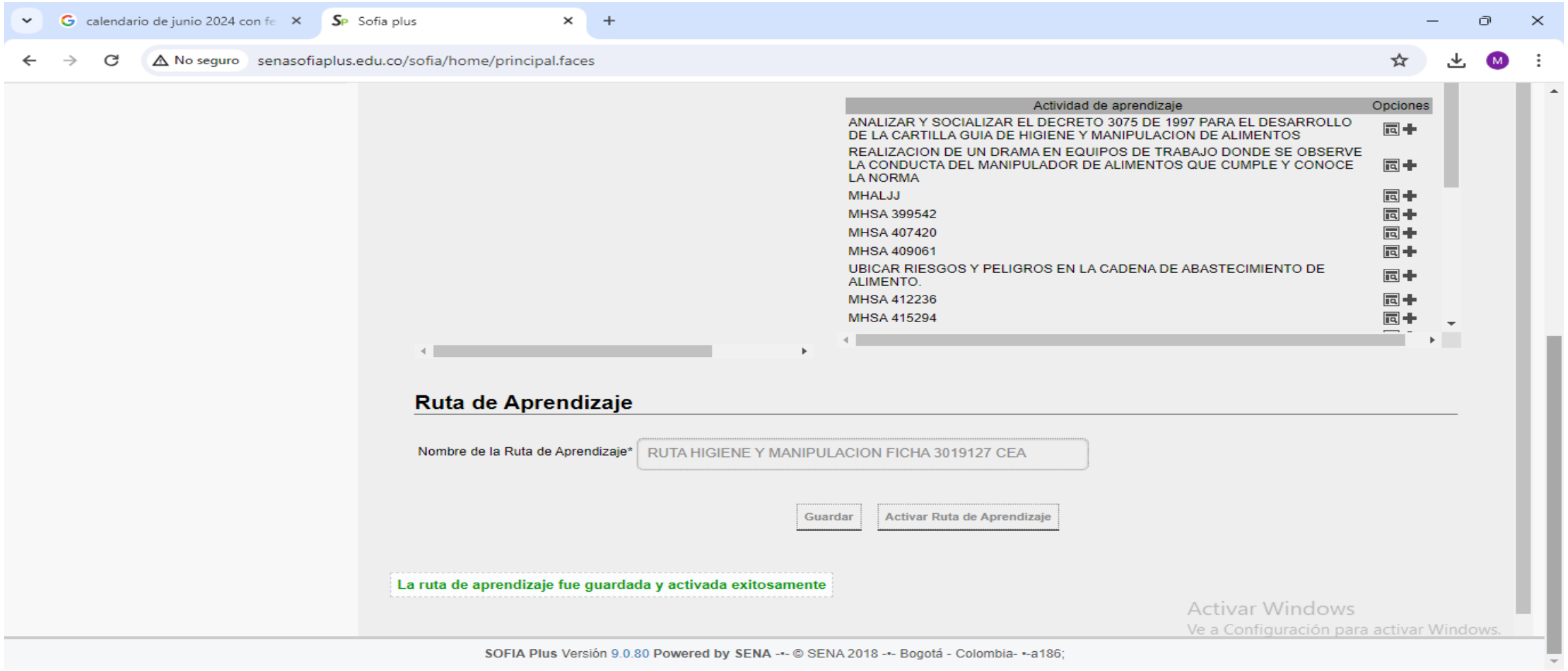
CREACION DE RUTAS DE APRENDIZAJES



CREACION DE RUTAS DE APRENDIZAJES



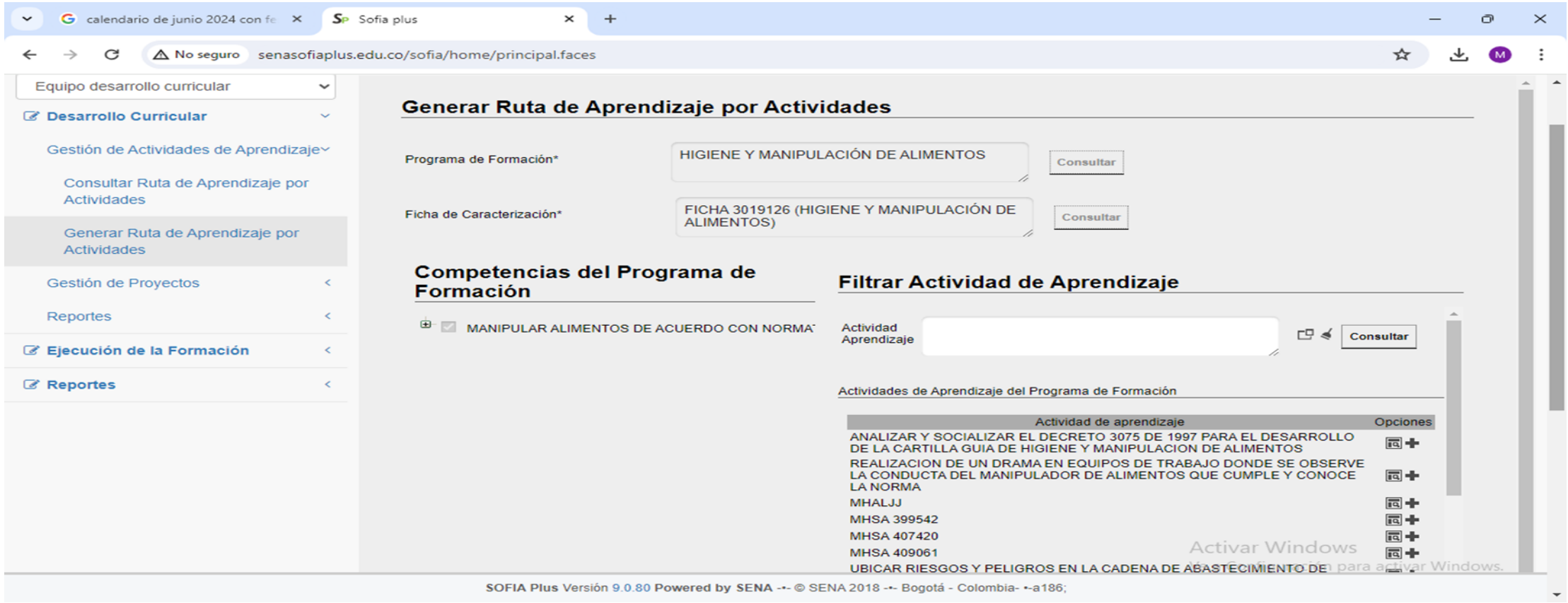
CREACION DE RUTAS DE APRENDIZAJES



FICHA 3025631 DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS IED VILLANUEVA

JULIO - AGOSTO

FOTOS DE CREACION DE RUTA DE APRENDIZAJE



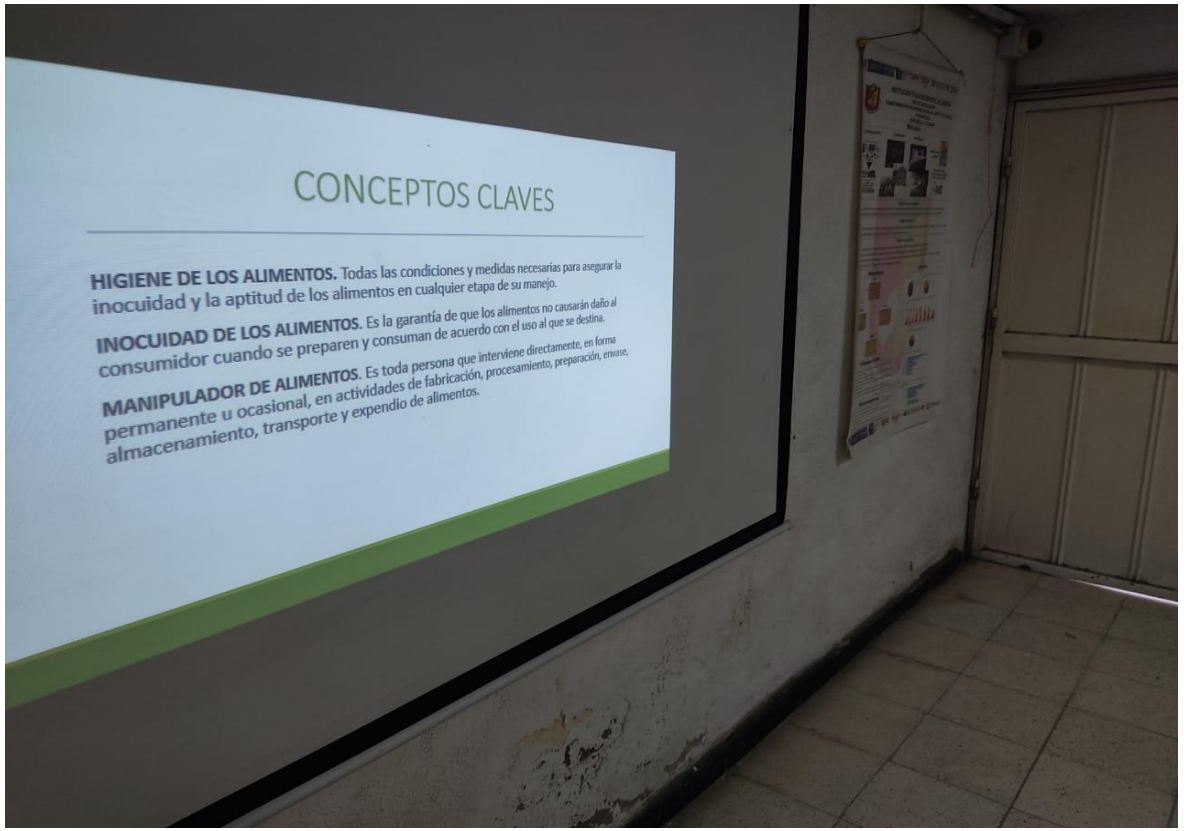
FOTOS DE LA FORMACIÓN JULIO 8





FOTOS DE LA FORMACIÓN JULIO 8





FOTOS DE LA FORMACIÓN JULIO 8





FOTOS DE LA FORMACIÓN JULIO 12





FOTOS DE LA FORMACIÓN JULIO 12





FOTOS DE LA FORMACIÓN JULIO 12

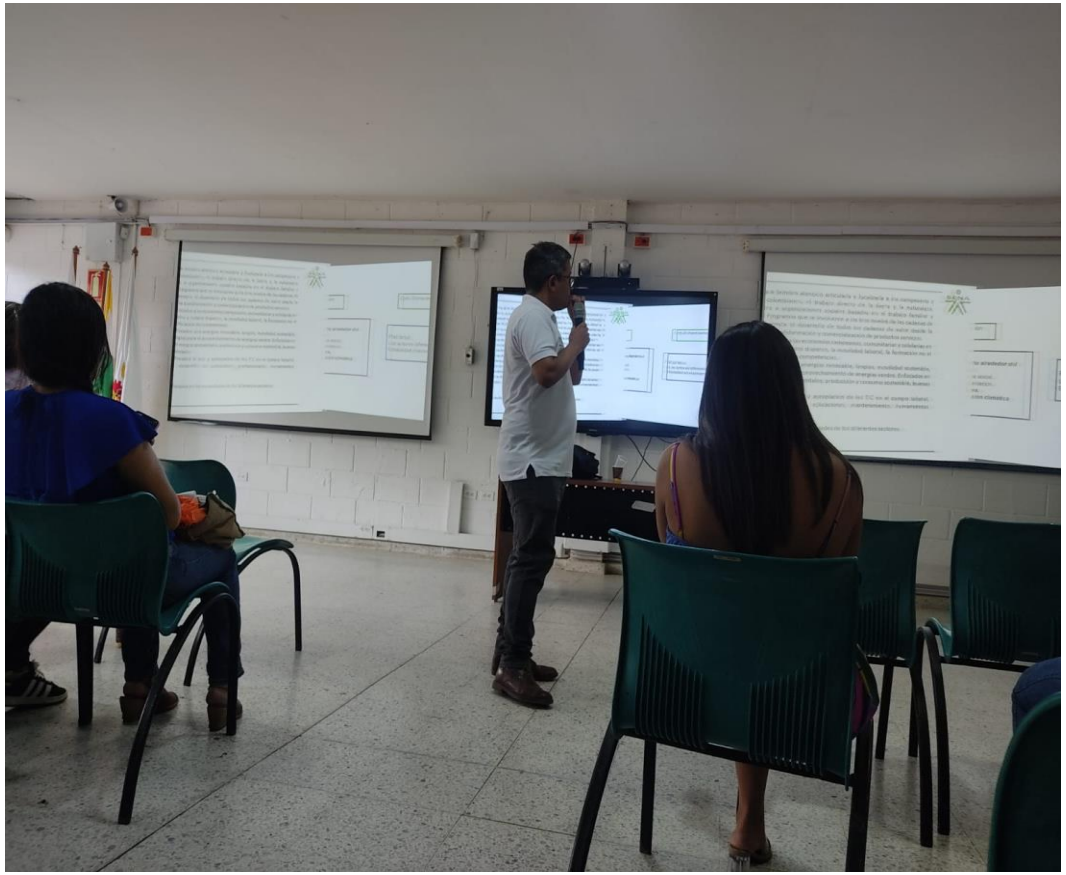


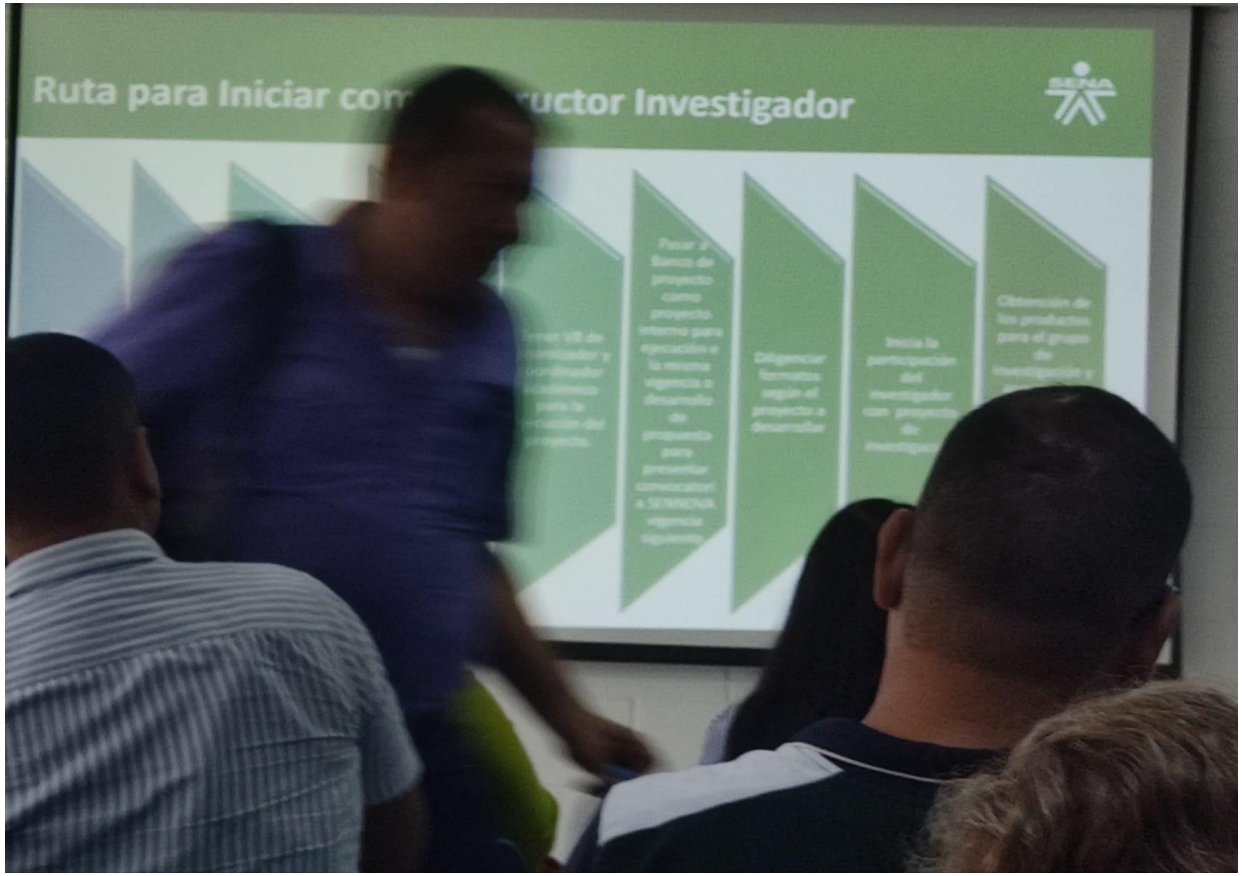


ACTIVIDADES GENERALES REALIZADAS EN JULIO

ASISTENCIA A LA SEMANA DE ALISTAMIENTO – ELABORACIÓN DE GUÍAS DE APRENDIZAJE Y PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DE CURSOS COMPLEMENTARIOS

FOTOS DE LA REUNIÓN DE APERTURA JULIO 2





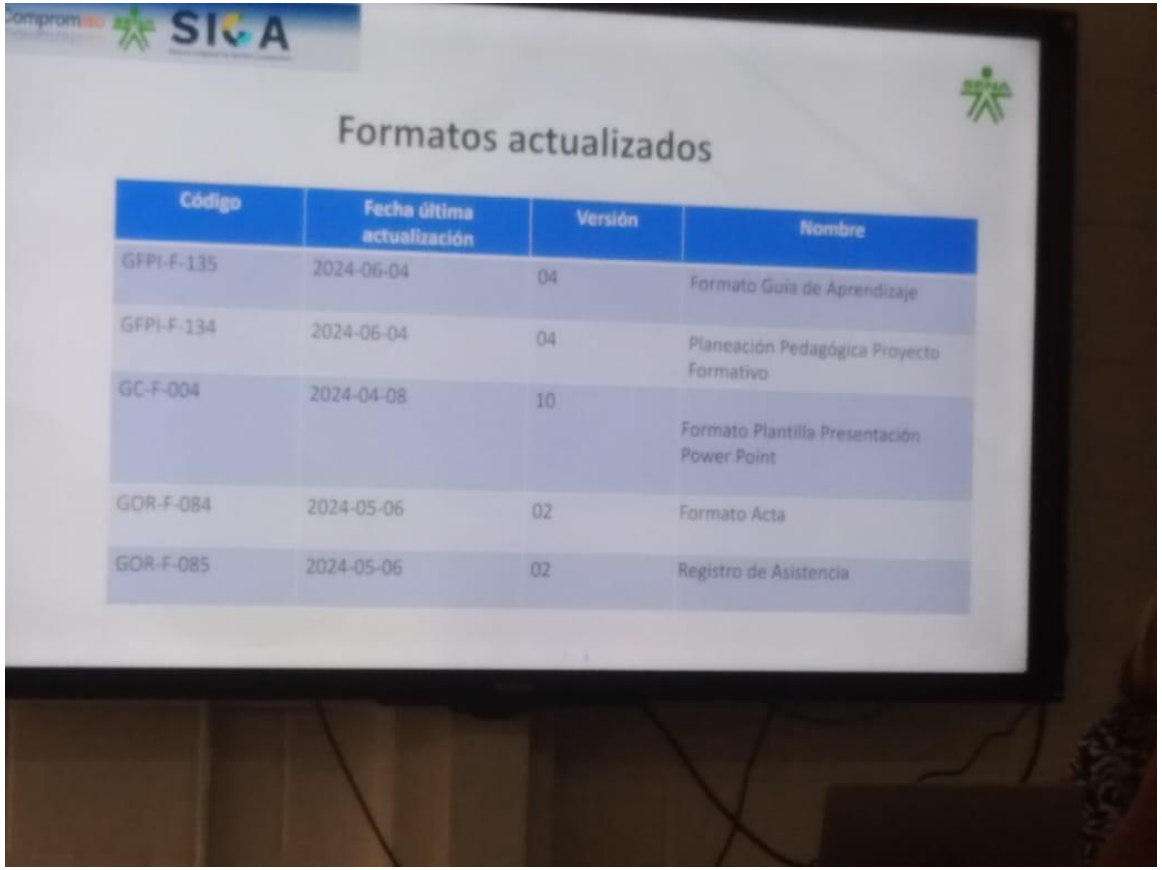
FOTOS DE LA REUNIÓN DE APERTURA JULIO 2





FOTOS DE LA REUNIÓN DE APERTURA JULIO 2





Código	Fecha última actualización	Versión	Nombre
GFPI-F-135	2024-06-04	04	Formato Guia de Aprendizaje
GFPI-F-134	2024-06-04	04	Planeación Pedagógica Proyecto Formativo
GC-F-004	2024-04-08	10	Formato Plantilla Presentación Power Point
GOR-F-084	2024-05-06	02	Formato Acta
GOR-F-085	2024-05-06	02	Registro de Asistencia

FOTOS DE LA REUNIÓN JULIO 3



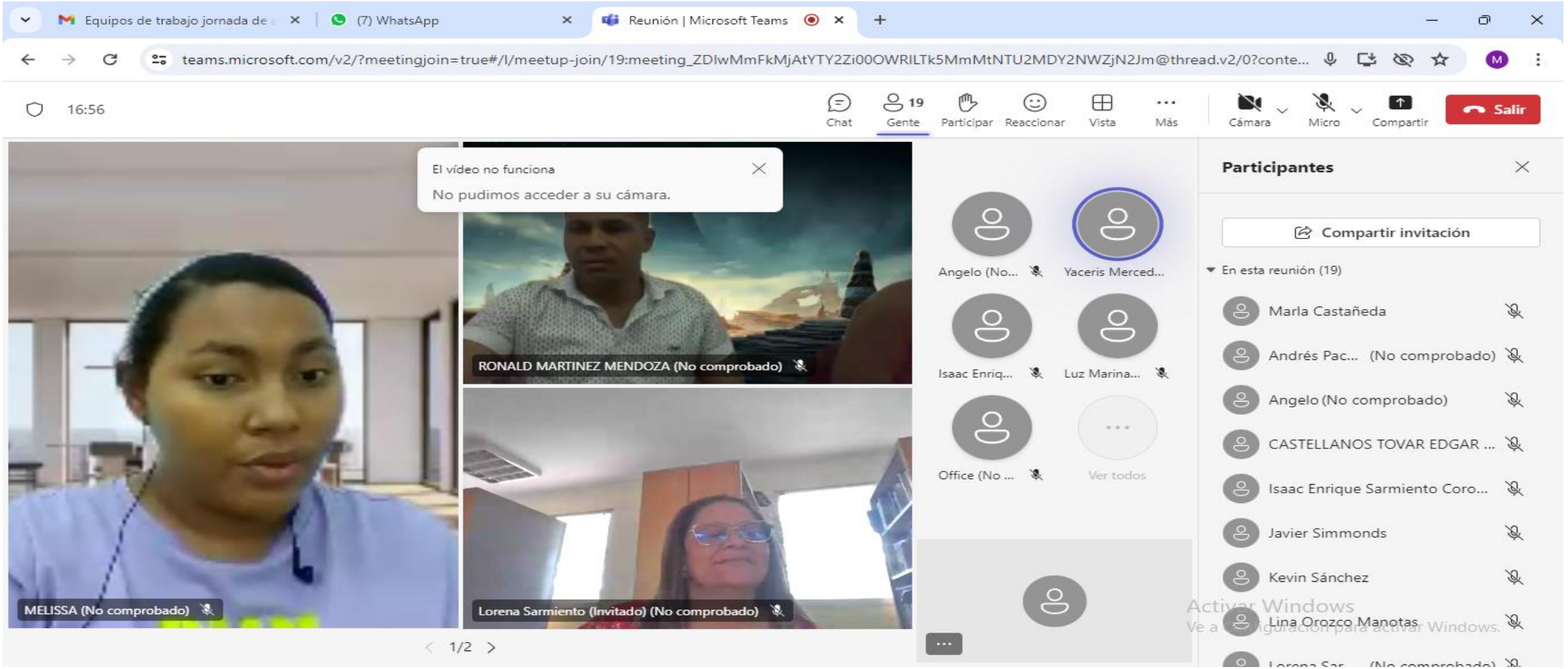


FOTOS DE LA REUNIÓN JULIO 3

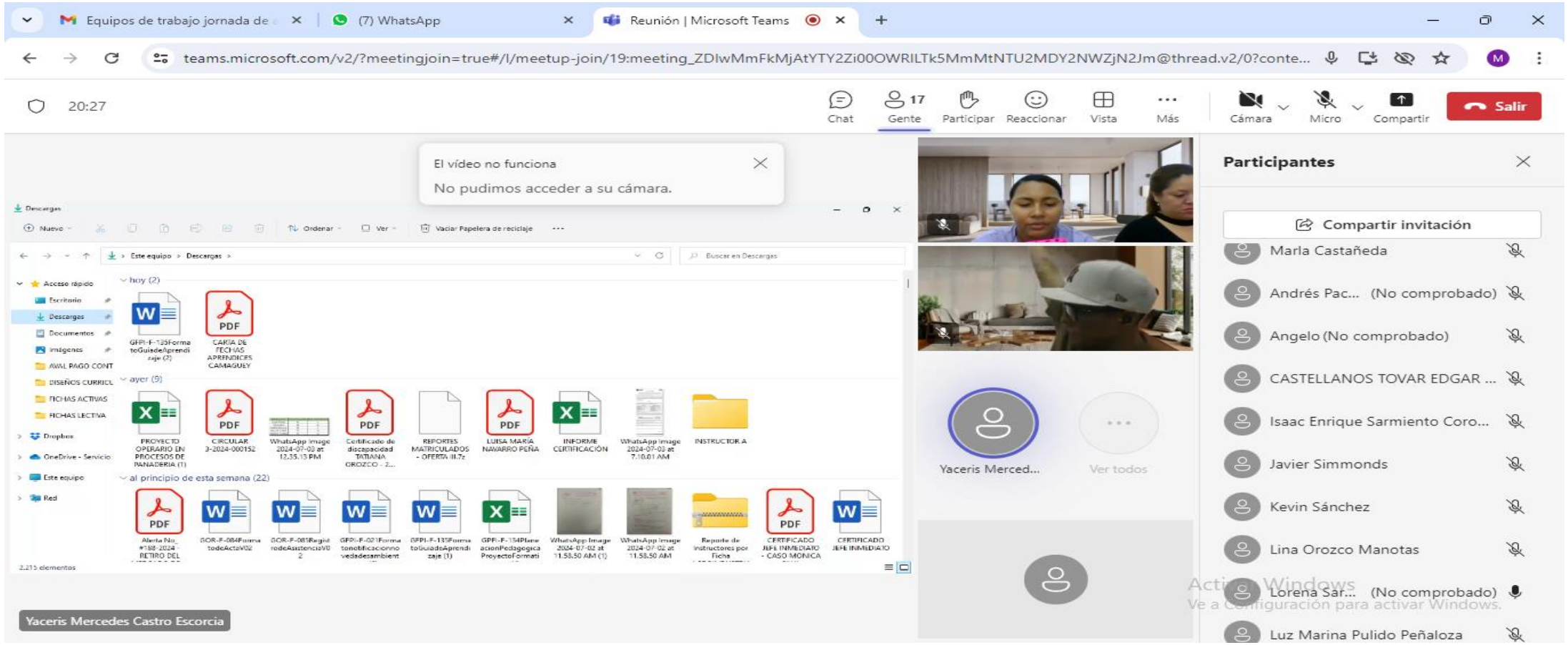




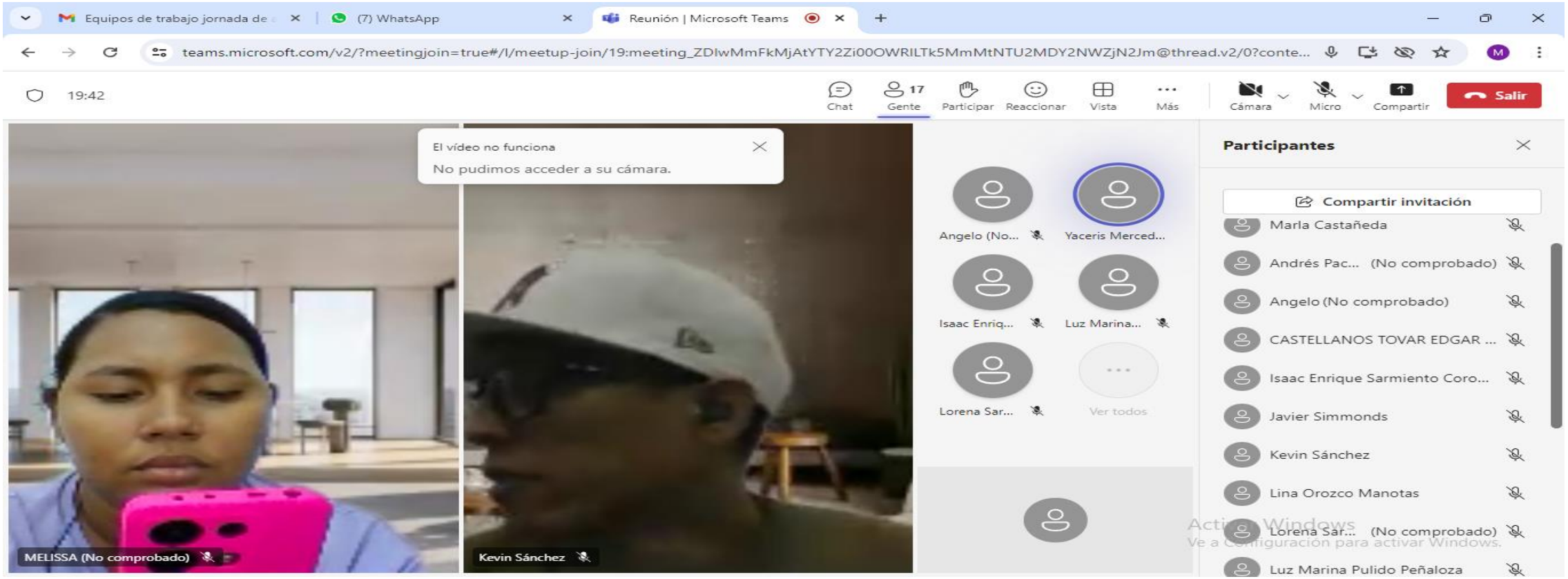
PANTALLAZOS DE LA REUNIÓN – COORDINACIÓN ACADÉMICA JULIO 4



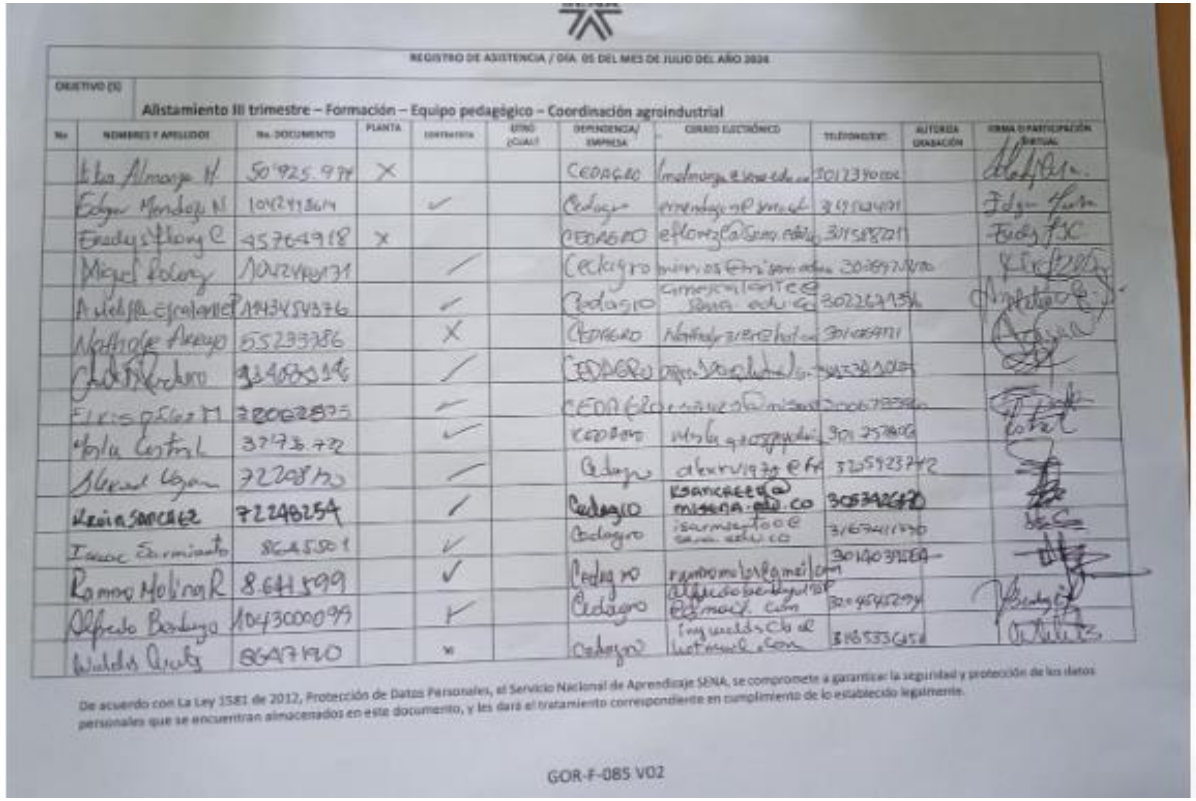
PANTALLAZOS DE LA REUNIÓN – COORDINACIÓN ACADÉMICA JULIO 4



PANTALLAZOS DE LA REUNIÓN – COORDINACIÓN ACADÉMICA JULIO 4



PANTALLAZOS DE LA REUNIÓN – COORDINACIÓN ACADÉMICA JULIO 5



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S):

Alistamiento III trimestre – Formación – Equipo pedagógico – Coordinación agroindustrial

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CEL	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Elsa Almanza M	50'925.974	X			CEDAGRO				
	Edgar Mendoza N	1042913614		✓		Cedagro				
	Freddy Flórez C	95764918	X			CEDAGRO				
	Miguel Rolong	1042461171		✓		Cedagro				
	Adelfa Escalante	1143545376		✓		Cedagro				
	Wilfrido Arroyo	85239386		X		CEDAGRO				
	Carlos Medina	91488519		✓		CEDAGRO				
	Elkin Gómez M	1006		✓		CEDAGRO				
	Sibila Castro	37736		✓		Cedagro				
	Abdul Ujueta	72208		✓		Cedagro				
	Nelson Sánchez	72248254		✓		Cedagro				
	Isaac Sarmiento	8645501		✓		Cedagro				
	Ramon Molina R	8.641.599		✓		Cedagro				
	Alfredo Bermejo	1043000099		✓		Cedagro				
	Wilder Ariza	8647920		✓		Cedagro				

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

GOR-F-085 V02



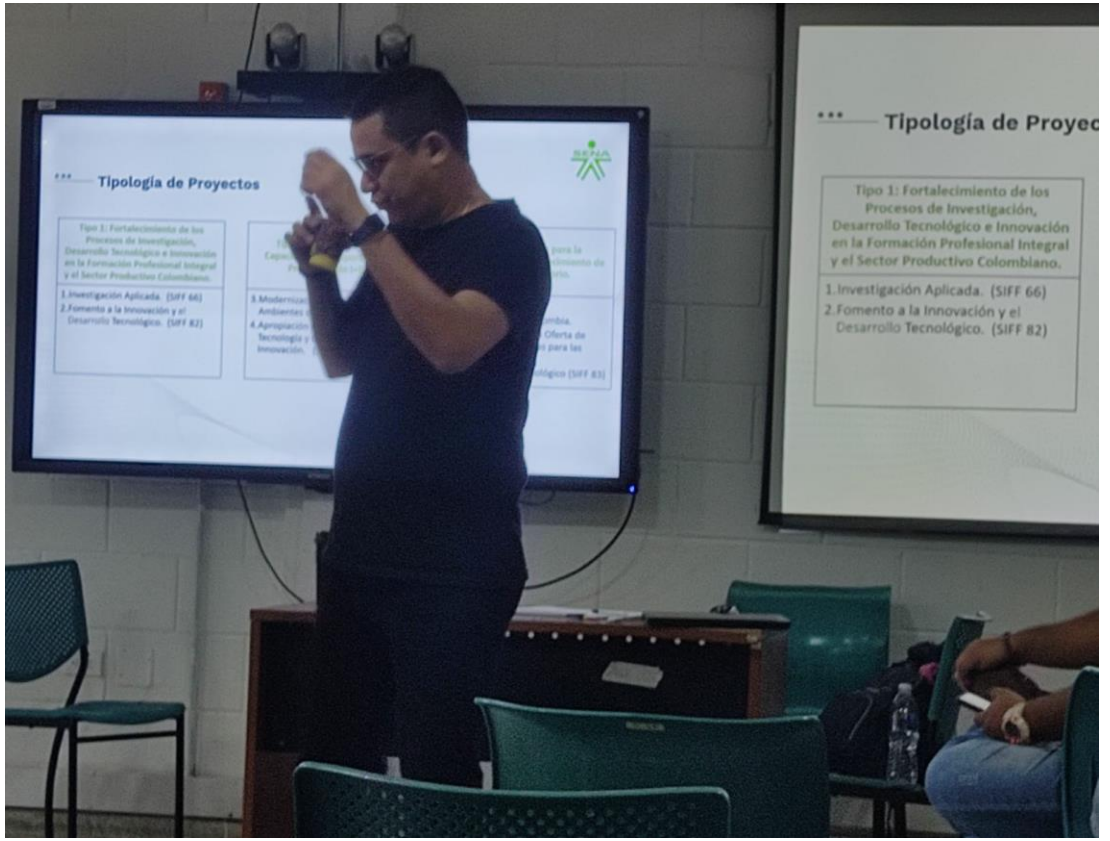
PANTALLAZOS DE LA REUNIÓN – COORDINACIÓN ACADÉMICA JULIO 5



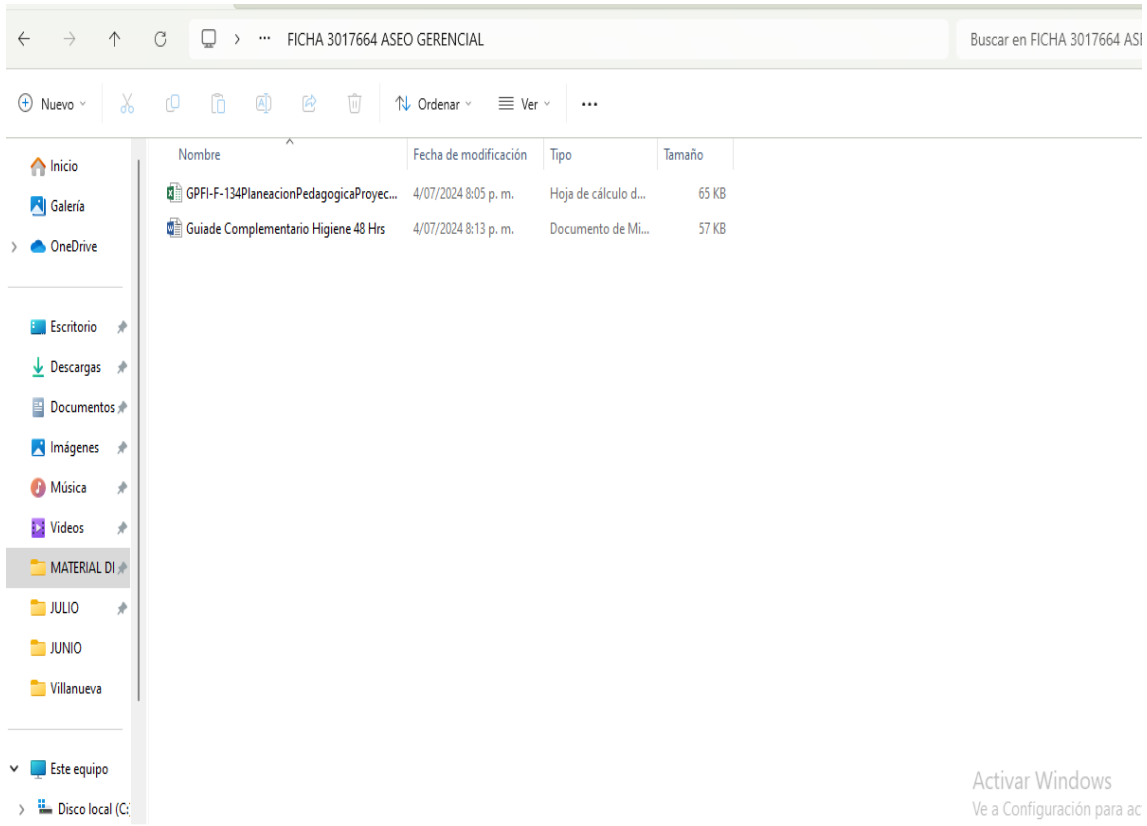


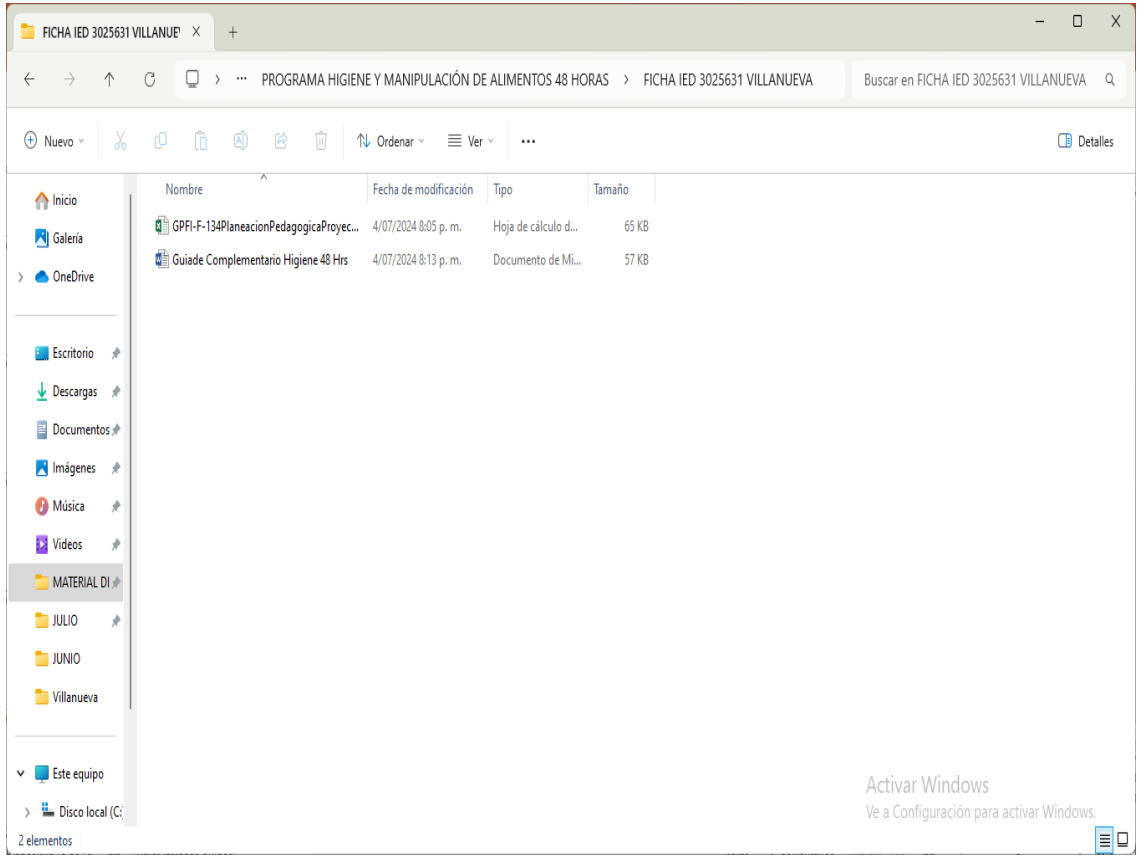
PANTALLAZOS DE LA REUNIÓN – COORDINACIÓN ACADÉMICA JULIO 5



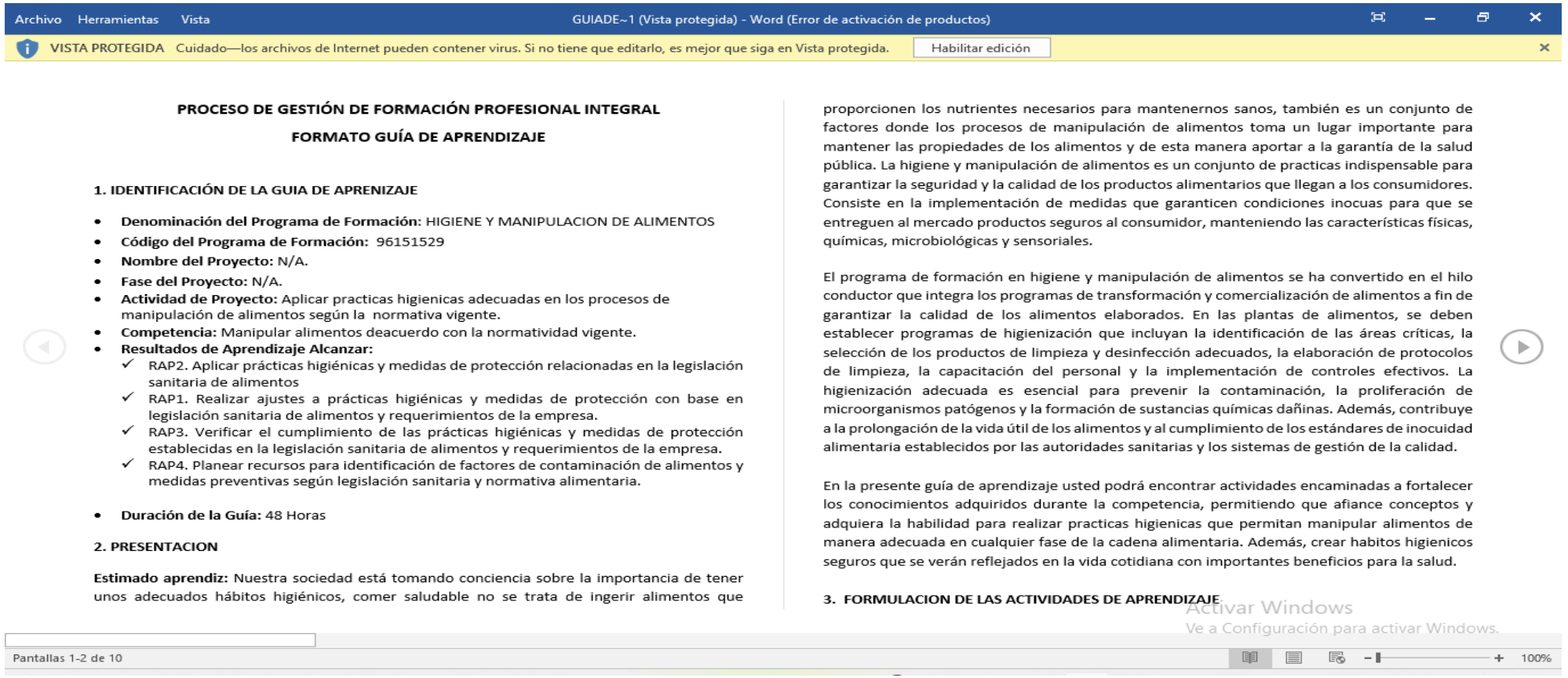


PANTALLAZOS DE LAS CARPETAS DE PLANEACION Y GUIAS DE APRENDIZAJE





PANTALLAZOS DE LAS CARPETAS DE PLANEACION Y GUIAS DE APRENDIZAJE



Archivo Herramientas Vista — GUIADE~1 (Vista protegida) - Word (Error de activación de productos)

VISTA PROTEGIDA Cuidado—los archivos de Internet pueden contener virus. Si no tiene que editarlo, es mejor que siga en Vista protegida. Habilitar edición

PROCESO DE GESTIÓN 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:** 96151529
- **Nombre del Proyecto:** N/A.
- **Fase del Proyecto:** N/A.
- **Actividad de Proyecto:** Aplicar practicas higienicas adecuadas en los procesos de manipulación de alimentos según la normativa vigente.
- **Competencia:** Manipular alimentos deacuerdo con la normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - ✓ RAP2. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos
  - ✓ RAP1. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  - ✓ RAP3. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  - ✓ RAP4. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- **Duración de la Guía:** 48 Horas

2. PRESENTACION

Estimado aprendiz: Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toma un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública. La higiene y manipulación de alimentos es un conjunto de practicas indispensable para garantizar la seguridad y la calidad de los productos alimentarios que llegan a los consumidores. Consiste en la implementación de medidas que garanticen condiciones inocuas para que se entreguen al mercado productos seguros al consumidor, manteniendo las características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales.

El programa de formación en higiene y manipulación de alimentos se ha convertido en el hilo conductor que integra los programas de transformación y comercialización de alimentos a fin de garantizar la calidad de los alimentos elaborados. En las plantas de alimentos, se deben establecer programas de higienización que incluyan la identificación de las áreas críticas, la selección de los productos de limpieza y desinfección adecuados, la elaboración de protocolos de limpieza, la capacitación del personal y la implementación de controles efectivos. La higienización adecuada es esencial para prevenir la contaminación, la proliferación de microorganismos patógenos y la formación de sustancias químicas dañinas. Además, contribuye a la prolongación de la vida útil de los alimentos y al cumplimiento de los estándares de inocuidad alimentaria establecidos por las autoridades sanitarias y los sistemas de gestión de la calidad.

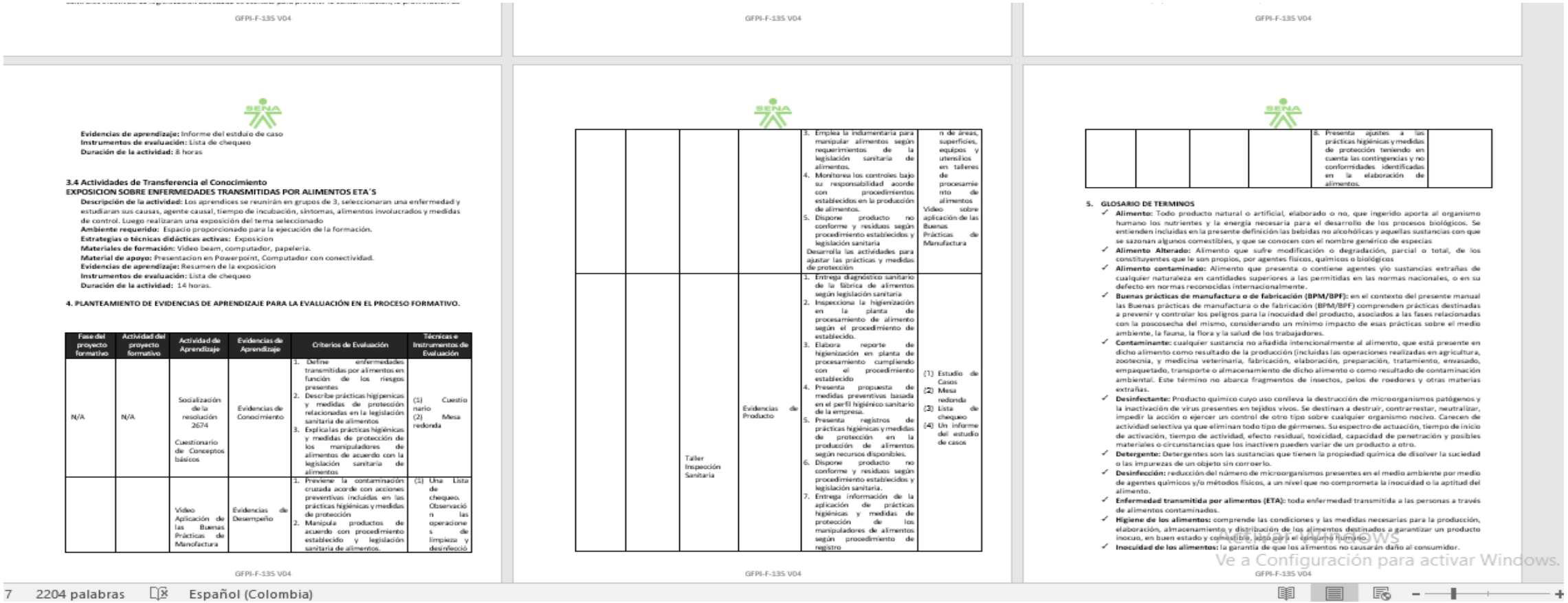
En la presente guía de aprendizaje usted podrá encontrar actividades encaminadas a fortalecer los conocimientos adquiridos durante la competencia, permitiendo que afiance conceptos y adquiera la habilidad para realizar practicas higienicas que permitan manipular alimentos de manera adecuada en cualquier fase de la cadena alimentaria. Además, crear habitos higienicos seguros que se verán reflejados en la vida cotidiana con importantes beneficios para la salud.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Pantallas 1-2 de 10 — 100%

PANTALLAZOS DE LAS CARPETAS DE PLANEACION Y GUIAS DE APRENDIZAJE



GFPI-F-135 V04

Evidencias de aprendizaje: Informe del estudio de caso
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo
Duración de la actividad: 8 horas

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento
EXPOSICION SOBRE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA´S

Descripción de la actividad: Los aprendices se reunirán en grupos de 3, seleccionaran una enfermedad y estudiaran sus causas, agente causal, tiempo de incubación, síntomas, alimentos involucrados y medidas de control. Luego realizaran una exposición del tema seleccionado
Ambiente requerido: Espacio proporcionado para la ejecución de la formación.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposicion
Materiales de formación: Video beam, computador, papelería.
Material de apoyo: Presentacion en Powerpoint, Computador con conectividad.
Evidencias de aprendizaje: Resumen de la exposicion
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo
Duración de la actividad: 14 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
N/A	N/A	Socialización de la resolución 2674 Cuestionario de Conceptos básicos	Evidencias de Conocimiento	1. Define enfermedades transmitidas por alimentos en función de los riesgos presentes 2. Describe prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos 3. Explica las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos de acuerdo con la legislación sanitaria de alimentos	(1) Cuestionario (2) Mesa redonda
		Video Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura	Evidencias de Desempeño	1. Previene la contaminación cruzada acorde con acciones preventivas incluidas en las prácticas higiénicas y medidas de protección 2. Manipula productos de acuerdo con procedimiento establecido y legislación sanitaria de alimentos.	(1) Una Lista de chequeo. Observación las operaciones de limpieza y desinfecció

GFPI-F-135 V04

				3. Emplea la indumentaria para manipular alimentos según requerimientos de la legislación sanitaria de alimentos. 4. Monitorea los controles bajo su responsabilidad acorde con procedimientos establecidos en la producción de alimentos. 5. Dispone producto no conforme y residuos según procedimiento establecidos y legislación sanitaria Desarrolla las actividades para ajustar las prácticas y medidas de protección	n de áreas, superficies, equipos y utensilios en talleres de procesamiento de alimentos Video sobre aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura
		Taller Inspección Sanitaria	Evidencias de Producto	1. Entrega diagnóstico sanitario de la fábrica de alimentos según legislación sanitaria 2. Inspecciona la higienización en la planta de procesamiento de alimento según el procedimiento de establecido. 3. Elabora reporte de higienización en planta de procesamiento cumpliendo con el procedimiento establecido 4. Presenta propuesta de medidas preventivas basada en el perfil higiénico sanitario de la empresa. 5. Presenta registros de prácticas higiénicas y medidas de protección en la producción de alimentos según recursos disponibles. 6. Dispone producto no conforme y residuos según procedimiento establecidos y legislación sanitaria. 7. Entrega información de la aplicación de prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos según procedimiento de registro	(1) Estudio de Casos (2) Mesa redonda (3) Lista de chequeo (4) Un informe del estudio de casos

GFPI-F-135 V04

				8. Presenta ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta las contingencias y no conformidades identificadas en la elaboración de alimentos.	

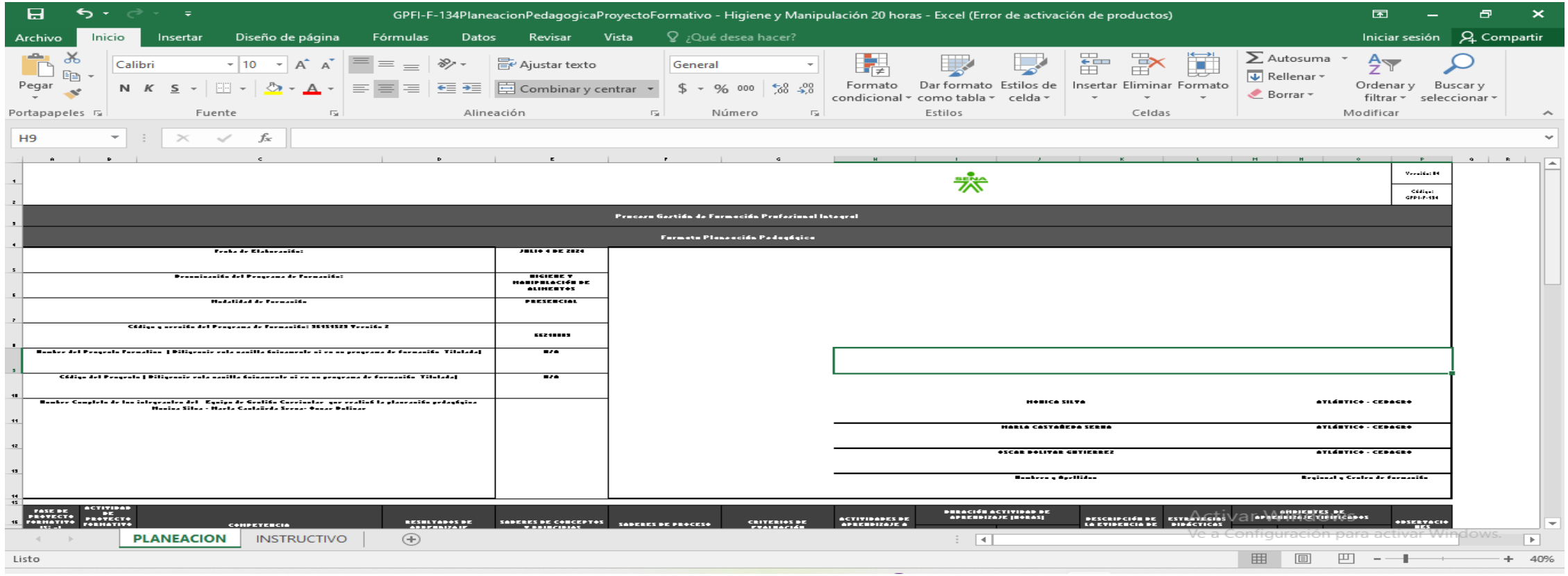
5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **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 Alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos
- **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.
- **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.
- **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.
- **Desinfectante:** Producto químico cuyo uso conlleva la destrucción de microorganismos patógenos y la inactivación de virus presentes en tejidos vivos. Se destinan a destruir, contrarrestar, neutralizar, impedir la acción o ejercer un control de otro tipo sobre cualquier organismo nocivo. Carecen de actividad selectiva ya que eliminan todo tipo de gérmenes. Su espectro de actuación, tiempo de inicio de activación, tiempo de actividad, efecto residual, toxicidad, capacidad de penetración y posibles materiales o circunstancias que los inactiven pueden variar de un producto a otro.
- **Detergente:** Detergentes son las sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.
- **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.
- **Inocuidad de los alimentos:** la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor.

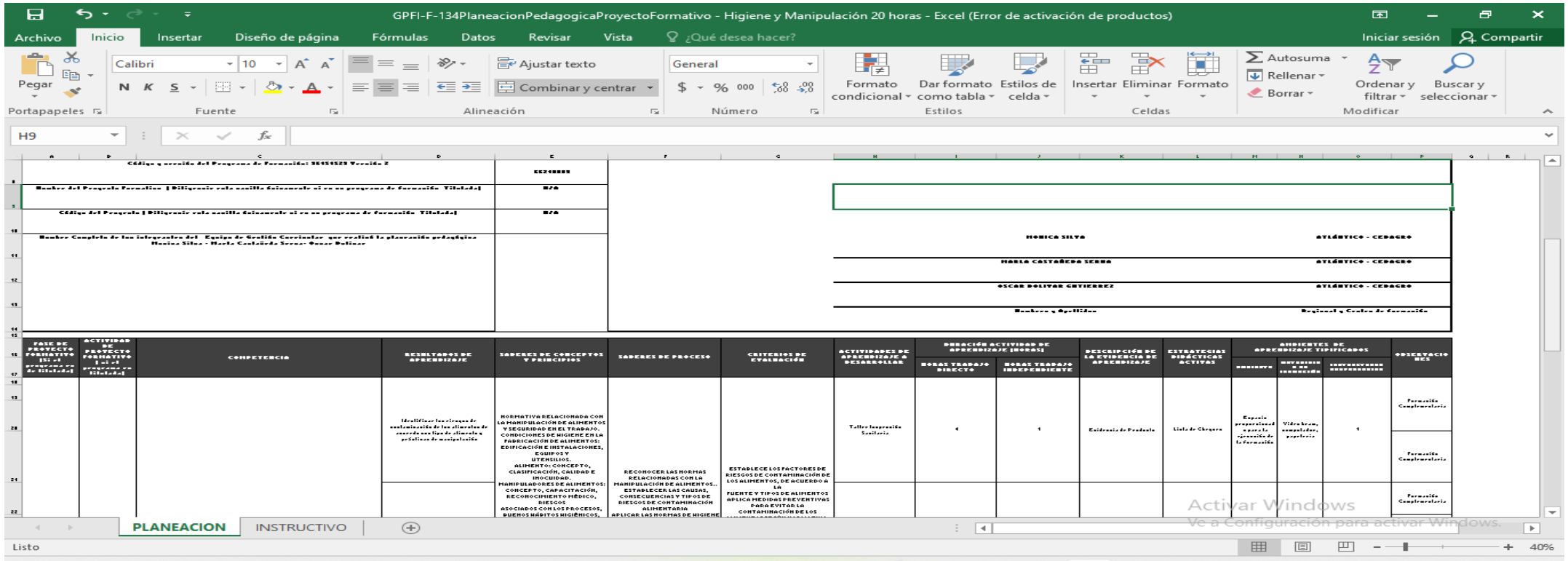
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

GFPI-F-135 V04

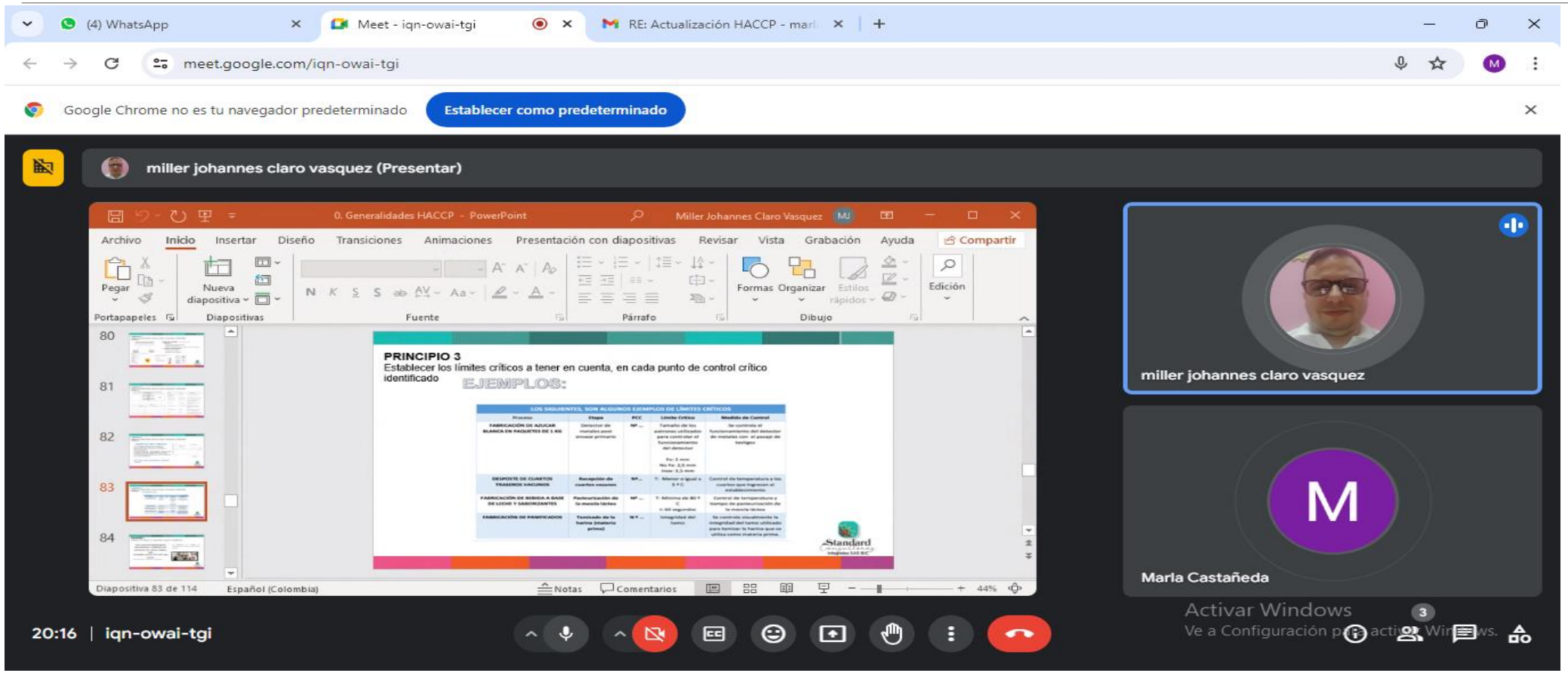
PANTALLAZOS DE LAS CARPETAS DE PLANEACION Y GUIAS DE APRENDIZAJE



PANTALLAZOS DE LAS CARPETAS DE PLANEACION Y GUIAS DE APRENDIZAJE



FOTOS DE LA REUNION PARA ORGANIZAR – CAPACITACION EN CAMAGUEY



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARLA CELINA CASTAÑEDA SERNA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/07/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3017664 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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

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

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

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

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992716 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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

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

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

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

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• 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 : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3025631 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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

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

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

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

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 61,80

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: MARLA CELINA CASTAÑEDA SERNA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL