PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, Julio 30 de 2024

Señor
GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5812839
Coordinador Poblaciones Especiales
Dependencia CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - ATLÁNTICO
Barranquilla, Atlántico

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5812839 del año 2024

Sergio Gregorio Bermúdez Rojas, identificado con la cédula de ciudadanía No. **8720994** de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en Poblaciones Especiales del Centro de Comercio y Servicios de la Regional Atlántico, 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 de VEINTE MILLONES NOVENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($20.094.954,00) incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Seis (6) pagos iguales correspondiente a los meses de febrero, marzo, abril, mayo, junio y julio por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL CIENTO CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($3.349.159,00).

Plazo: Será hasta el 30 de Julio de 2024.

OBJETO:
8-9302-644 Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro.	Contactar líderes, desarrollo de inducciones, formación y certificación de los aprendices de curso Higiene para manipulador de alimento. - Gran Abastos S.A. (cont.) Ficha: 3016247. - Los Ángeles 2 Ficha 3016240. (cont.) - Alcaldía de Tubará: Ficha: 3022666. - Alcaldía UCJ: Ficha 3022662.	- Lista de asistencias. -Desarrollo de Actividades según las guías de formación. -Juicios evaluativos. -Información en el Drive
2	Entregar al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo.	Entregar información al equipo de SofiaPlus para habilitar el rol de instructor.	-Rol habilitado en SofiaPlus. -Lista de masivos con aprendices asignados al curso mensual.
3	Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados.	Diligenciar formatos: - Evidencias fotográficas, - Lista de juicios Evaluativos en SofiaPlus	Juicios evaluativos y otros archivos que se soliciten en el Drive.
4	Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas.	Aprendices matriculados en SofiaPlus y certificados en las competencias contempladas en el diseño curricular.	Curso evaluado en SofiaPlus.
5	Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad.	Formatos SIGA a lo que haya lugar.	Formatos SIGA a lo que haya lugar.
6	Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva.	Para el caso en el que se indique.	Para el caso en el que se indique.

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. **4551835158** de la planilla BanCoomeva del mes Junio 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

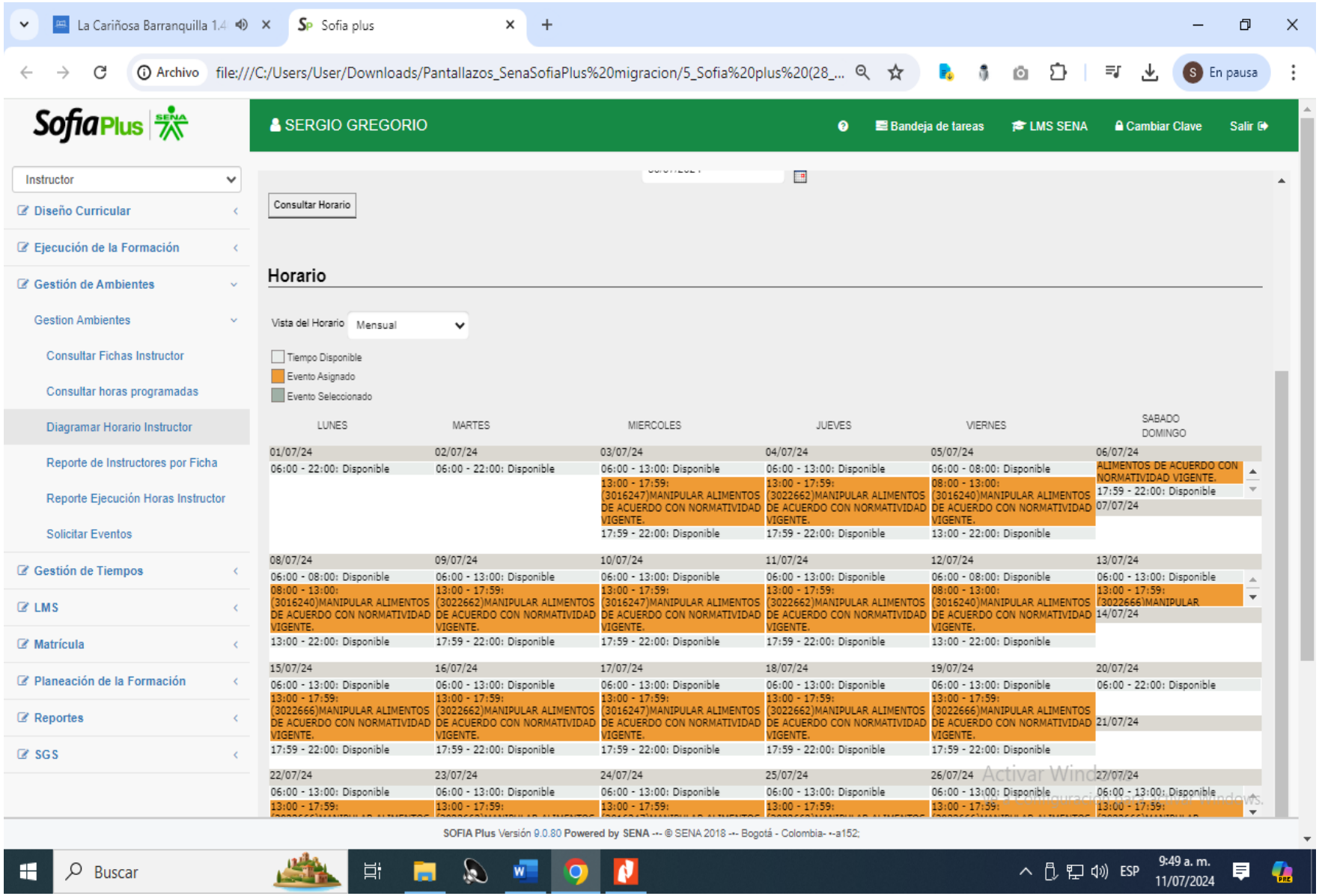


Sergio Gregorio Bermúdez Rojas
Contratista Poblaciones Especiales
C.C. No. 8720994 de Barranquilla

Recibí a satisfacción:

Firma

GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
Supervisor Contrato No. CO1.PCCNTR.5812839 de 2024
Coordinador Poblaciones Especiales


La Cariñosa Barranquilla 1.4
Sofia plus
Archivo
file:///C:/Users/User/Downloads/Pantallazos_SenaSofiaPlus%20migracion/5_Sofia%20plus%20(28_...
En pausa
SofiaPlus
SERGIO GREGORIO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Consultar Horario
Horario
Vista del Horario
Mensual
Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES
VIERNES
SABADO
DOMINGO
01/07/24
02/07/24
03/07/24
04/07/24
05/07/24
06/07/24
06:00 - 22:00: Disponible
06:00 - 22:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 08:00: Disponible
ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3016247)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022662)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
08:00 - 13:00: (3016240)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
13:00 - 22:00: Disponible
07/07/24
08/07/24
09/07/24
10/07/24
11/07/24
12/07/24
13/07/24
06:00 - 08:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 08:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
08:00 - 13:00: (3016240)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022662)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3016247)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022662)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
08:00 - 13:00: (3016240)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022666)MANIPULAR
13:00 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
13:00 - 22:00: Disponible
14/07/24
15/07/24
16/07/24
17/07/24
18/07/24
19/07/24
20/07/24
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 22:00: Disponible
13:00 - 17:59: (3022666)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022662)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3016247)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022662)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022666)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
21/07/24
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
22/07/24
23/07/24
24/07/24
25/07/24
26/07/24
27/07/24
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
13:00 - 17:59:
13:00 - 17:59:
13:00 - 17:59:
13:00 - 17:59:
13:00 - 17:59:
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a152;
Buscar
ESP
9:49 a. m.
11/07/2024

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5812839 del año 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: SERGIO GREGORIO BERMUDEZ ROJAS

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C. 8720994

OBJETO DEL CONTRATO: 8-9302-644 Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1. Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro. 2. Entregar al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo. 3. Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados. 4. Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas. 5. Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad. 6. Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva.

LUGAR DE EJECUCIÓN: BARRANQUILLA, Centro de Comercio y Servicios

PLAZO DE EJECUCIÓN: Será hasta el 30 de Julio de 2024

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 01_ DE _FEBRERO_ DE _2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 30_ DE _JULIO_ DE _2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: CIENTO OCHENTA (180) DIAS

VALOR DEL CONTRATO: El valor total del presente contrato es de VEINTE MILLONES NOVENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($20.094.954,00) incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Seis (6) pagos iguales correspondiente a los meses de febrero, marzo, abril, mayo, junio y julio por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL CIENTO CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($3.349.159,00).

SUPERVISOR: GABIS DE JESUS AMAYA TORRES

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C.C. 6763555

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO___

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$20.094.954,00
Valor Ejecutado	$20.094.954,00
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0.0
Saldo a liberar	$0.0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Mes Febrero 2024
Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
Ficha: 2921047 Fundación FUNGELOFOR, Barrio Las Nieves del 08/02/2024 a 29/02/2024
Total de aprendices: 26, conformados por: Jóvenes vulnerables y mujer cabeza de familia.

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
Ficha: 2921049 Alcaldía de Barranquilla, Barrio Sinaí I del 07/02/2024 a 27/02/2024
Total de aprendices: 32, conformados: por mujer cabeza de familia y Jóvenes vulnerables.
Actividades:
Contactar líderes, Realizar inducción, Recopilar y validar cedulas en SofiaPlus, Dirigirse y Desarrollar la formación en cada ambiente, Enviar archivo de masivos a la coordinación correspondientes y asignar ruta de aprendizaje a los grupos, Recopilar evidencias de los grupos, Evaluar y certificar a los grupos correspondientes al mes programado.

Mes Marzo 2024
Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
Ficha: 2947453 Alcaldía de Barranquilla, Cárcel Distrital del 04/03/2024 a 28/03/2024
Total de aprendices: 28, conformados: población INPEC.

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
Ficha: 2947475 Biblioteca La Manga, Barrio La Manga del 05/03/2024 a 27/03/2024
Total de aprendices: 28, conformados: por Jóvenes vulnerables y mujer cabeza de familia.

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
Ficha: 2947511 Fundación de Pescadores, Barrio La Playa del 02/03/2024 a 28/03/2024
Total de aprendices: 28, conformados: por Jóvenes vulnerables y mujer cabeza de familia.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Actividades:
Contactar líderes, Realizar inducción, Recopilar y validar cedulas en SofiaPlus, Dirigirse y Desarrollar la formación en cada ambiente, Enviar archivo de masivos a la coordinación correspondientes y asignar ruta de aprendizaje a los grupos, Recopilar evidencias de los grupos, Evaluar y certificar a los grupos correspondientes al mes programado.

Mes Abril 2024

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
Ficha: 2969721 Fundación Mi Mayor Ilusión, Barrio La Esmeralda del 01/04/2024 a 25/04/2024
Total de aprendices: 28, conformados: Jóvenes vulnerables y mujer cabeza de familia.

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
Ficha: 20240412 Fundación La Familia, Barrio Los Olivos del 05/04/2024 a 24/05/2024
Total de aprendices: 22, conformados: por Jóvenes vulnerables y mujer cabeza de familia.

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos (Continuación).
Ficha: 2969722 SENA, SENA Palermo mañanas del 02/03/2024 a 28/04/2024
Total de aprendices: 23, conformados: por Jóvenes vulnerables y mujer cabeza de familia.

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos (Continuación).
Ficha: 2969723 SENA, SENA Palermo tardes del 02/03/2024 a 28/04/2024
Total de aprendices: 23, conformados: por Jóvenes vulnerables y mujer cabeza de familia

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
Ficha: 2969724 Gran Abastos, Gran Central de Abastos del 05/04/2024 a 29/05/2024
Total de aprendices: 22, conformados: por Jóvenes vulnerables y mujer cabeza de familia.

Actividades:
Contactar líderes, Realizar inducción, Recopilar y validar cedulas en SofiaPlus, Dirigirse y Desarrollar la formación en cada ambiente, Enviar archivo de masivos a la coordinación correspondientes y asignar ruta de aprendizaje a los grupos, Recopilar evidencias de los grupos, Evaluar y certificar a los grupos correspondientes al mes programado.

Mes Mayo 2024

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos (Continuación).
Ficha: 20240412 Fundación La Familia, Barrio Los Olivos del 05/04/2024 a 24/05/2024
Total de aprendices: 22, conformados: por Jóvenes vulnerables y mujer cabeza de familia.

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
Ficha: 2969724 Gran Abastos Gran Central de Abastos del 03/04/2024 a 29/05/2024
Total de aprendices: 22, conformados: Jóvenes vulnerables y mujer cabeza de familia.

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
- Centro El OASIS - ICBF. Ficha 2994709. del 02/05/2024 a 21/06/2024
Total de aprendices: 32, conformados: Jóvenes vulnerables.

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
- Colegio Alberto Assa Villa San Pedro III. Ficha 2994702. del 04/05/2024 a 22/06/2024

Total de aprendices: 26, conformados: Jóvenes vulnerables, mujer cabeza de familia, afrocolombiano, negro, tercera edad.

Actividades:
Contactar líderes, Realizar inducción, Recopilar y validar cedulas en SofiaPlus, Dirigirse y Desarrollar la formación en cada ambiente, Enviar archivo de masivos a la coordinación correspondientes y asignar ruta de aprendizaje a los grupos, Recopilar evidencias de los grupos, Evaluar y certificar a los grupos correspondientes al mes programado.

Mes Junio 2024
Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos (Continuación).
Ficha: 2969724 Gran Abastos Gran Central de Abastos del 05/06/2024 a 24/07/2024.

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos (Continuación).
- Colegio Alberto Assa Villa San Pedro III. Ficha 2994702. del 04/05/2024 a 22/06/2024

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
- Los Ángeles 2. Ficha 3016240. del 14/06/2024 a 12/07/2024
Total de aprendices: 25, conformados: Jóvenes vulnerables y mujer cabeza de familia, afrocolombiano.

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
- Iglesia Cuadrangular El Bosque. Ficha 3016246. del 04/06/2024 a 28/06/2024
Total de aprendices: 37, conformados: Jóvenes vulnerables y mujer cabeza de familia.

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos (Continuación).
- Centro El OASIS - ICBF. Ficha 2994709. del 02/05/2024 a 21/06/2024

Actividades:
Contactar líderes, Realizar inducción, Recopilar y validar cedulas en SofiaPlus, Dirigirse y Desarrollar la formación en cada ambiente, Enviar archivo de masivos a la coordinación correspondientes y asignar ruta de aprendizaje a los grupos, Recopilar evidencias de los grupos, Evaluar y certificar a los grupos correspondientes al mes programado.

Mes Julio 2024
Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos (Continuación).
- Gran Abastos S.A. Ficha: 3016247. del 05/06/2024 a 24/07/2024

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos (Continuación).
- Los Ángeles 2. Ficha 3016240. del 14/06/2024 a 12/07/2024

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
- Alcaldía de Tubará. Ficha: 3022666. del 15/07/2024 a 29/07/2024
Total de aprendices: 40, conformados: Jóvenes vulnerables, indígena, tercera edad, negro.

Programa: 63550085 - Higiene para manipulador de alimentos.
- Alcaldía UCJ (continuación). Ficha 3022662. del 04/07/2024 a 30/07/2024

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Total de aprendices: 33, conformados: Jóvenes vulnerables, mujer cabeza de familia y afrocolombiano. Actividades: Contactar líderes, Realizar inducción, Recopilar y validar cedulas en SofiaPlus, Dirigirse y Desarrollar la formación en cada ambiente, Enviar archivo de masivos a la coordinación correspondientes y asignar ruta de aprendizaje a los grupos, Recopilar evidencias de los grupos, Evaluar y certificar a los grupos correspondientes al mes programado.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Se cumplieron con las obligaciones del contrato de acuerdo con las Condiciones exigidas por el SENA; el contratista cumplió con la Presentación oportuna de informes y evidencia

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



Sergio Gregorio Bermúdez Rojas
Contratista Poblaciones Especiales
C.C. No. 8720994 de Barranquilla



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
Supervisor Contrato No. CO1.PCCNTR.5812839 de 2024
Coordinador Poblaciones Especiales

8. Control de cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V03	Octubre	Cambio imagen institucional y generalidades

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SERGIO GREGORIO BERMUDEZ ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/02/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 28/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2947475 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2947511 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3016240 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2947453 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2969721 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2921049 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2994702 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2969723 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2969735 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2921047 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2969722 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3016247 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2969724 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3016246 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2994709 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

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. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 579,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

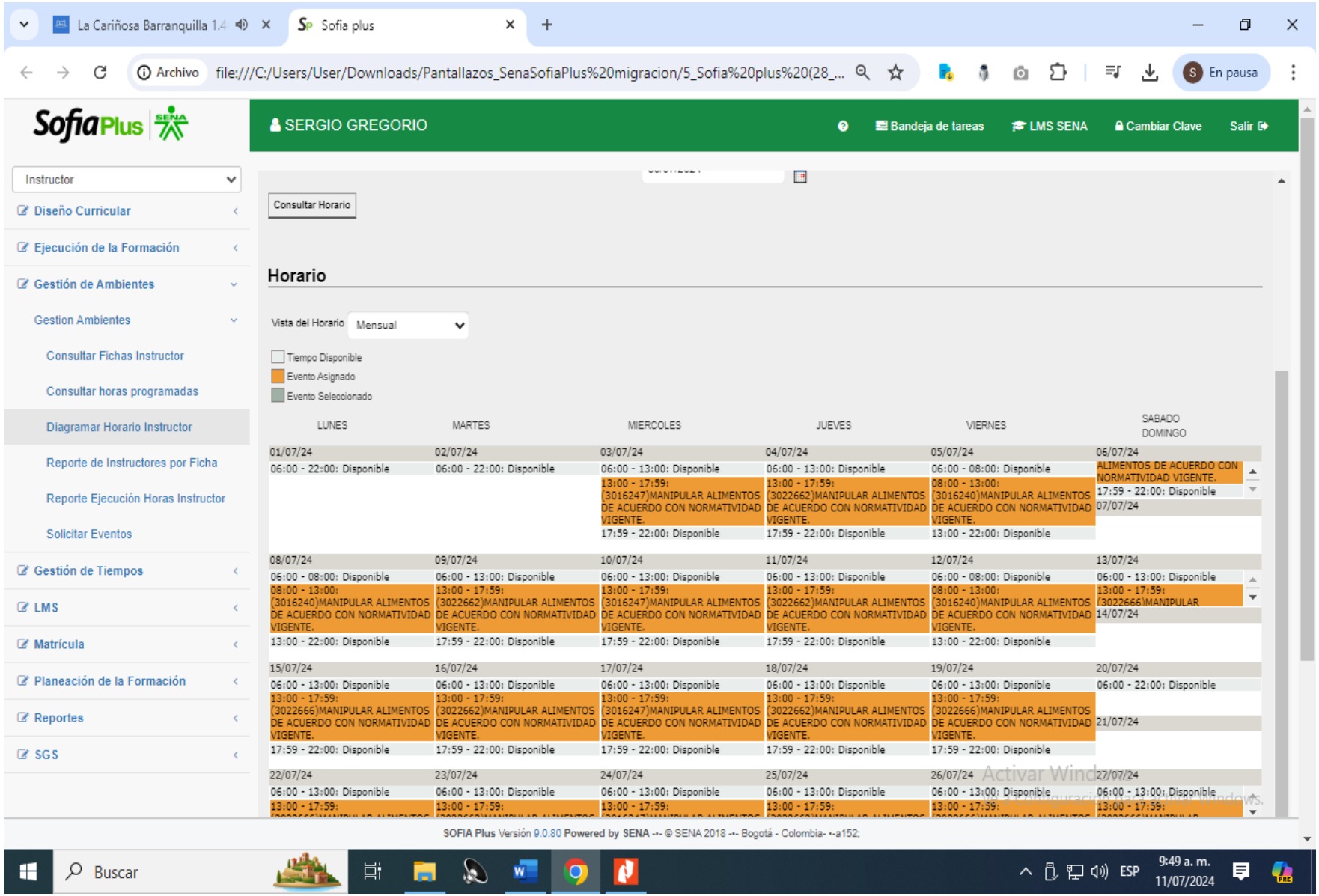
ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/02/2024	09/02/2024	OTROS	24,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 24,00

INSTRUCTOR: SERGIO GREGORIO BERMUDEZ ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS


La Cariñosa Barranquilla 1.4
Sofia plus
Archivo
file:///C:/Users/User/Downloads/Pantallazos_SenaSofiaPlus%20migracion/5_Sofia%20plus%20(28_...
En pausa
SofiaPlus
SERGIO GREGORIO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Consultar Horario
Horario
Vista del Horario
Mensual
Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES
VIERNES
SABADO
DOMINGO
01/07/24
02/07/24
03/07/24
04/07/24
05/07/24
06/07/24
06:00 - 22:00: Disponible
06:00 - 22:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 08:00: Disponible
ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3016247)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022662)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
08:00 - 13:00: (3016240)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
13:00 - 22:00: Disponible
07/07/24
08/07/24
09/07/24
10/07/24
11/07/24
12/07/24
13/07/24
06:00 - 08:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 08:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
08:00 - 13:00: (3016240)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022662)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3016247)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022662)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
08:00 - 13:00: (3016240)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022666)MANIPULAR
13:00 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
13:00 - 22:00: Disponible
14/07/24
15/07/24
16/07/24
17/07/24
18/07/24
19/07/24
20/07/24
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 22:00: Disponible
13:00 - 17:59: (3022666)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022662)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3016247)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022662)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
13:00 - 17:59: (3022666)MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
21/07/24
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: Disponible
22/07/24
23/07/24
24/07/24
25/07/24
26/07/24
27/07/24
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
06:00 - 13:00: Disponible
13:00 - 17:59:
13:00 - 17:59:
13:00 - 17:59:
13:00 - 17:59:
13:00 - 17:59:
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a152;
Buscar
ESP
9:49 a. m.
11/07/2024