**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Quibdo 15 de Marzo de 2020

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA SEGUNDA**

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



www.sena.edu.co
SENAComunica

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| 3. | Programar las actividades de enseñanza –aprendizaje –evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional | Realización y diligenciamiento de formatos de Planeación a del programa de formación complementaria, Higiene y Manipulación de Alimentos panadería y cocina básica | Formatos de Planeación pedagógica del programa de formación complementaria diligenciado con base en el programa ofertado |
| 4. | Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas | | |
| 5. | Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente | Desarrollo de evidencias de desempeño productos y de conocimiento | Lista de chequeo, evidencias de conocimiento |
| 6. | Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato | Imparticion de Curso de Induccion para poder desarrollar la Formacion de Procesos de panadería, comisión a Rio quito ( San isidro ) | Informe de Comision |
| 7. | Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios por el conocimiento profesional contratado previa designación del Director Regional | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8. | Reportar 160 horas mes de labores en la formación complementaria | Desarrollo de formación complementaria | Formato de sofia plus, cantidad de horas laboradas |
| 9. | Verificar antes de la matricula que el personal a atender no haya realizado el programa de formación , el cual deberá ser consultado en la plataforma SOFIA PLUS | | |
| 10 | Aplicar al proceso de certificación de norma de competencia" Orientar formación profesional de Acuerdo a procedimiento técnico y normativo " | | |

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

| ITEM | No DE LA ORDEN DE VIAJE | LUGAR DE DESPLAZAMIENTO | FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS | |
|---|---|---|---|---|
| | | | INICIO | FINALIZACIÓN |
| 1. | 16032020 | Rio Quito ( San Isidro ) | 16/03/2020 | 20/03/2020 |
| 2. | | | | |

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla 41201931, operador miplanilla.com y periodo Febrero . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites*")

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

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

**Recibí a satisfacción:**
**María Isabel Palomeque Palacios**
**Nombre y firma Supervisor(a) Contrato 1418710 de 2020**

**Evidencia Fotografica**







Reunion inicial inducción curso de Higiene y Manipulacion de alimentos 11/03/2020

# Anexos informe






JESÚS ES EL
ÚNICO DIOS


HOY ES TU OPORTUNIDAD | NO LA DESPRECIES


ES TU OPORTUNIDAD | NO LA DESPRECI

**PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

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

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

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

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

✓ Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA

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

.Duración de la Guía: 40 Horas

## 2. PRESENTACION

Estimado (a) Aprendiz

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

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

## 3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

* Ambiente Requerido:

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

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

### 3.1. Actividades de reflexión inicial

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

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

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

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

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

**Actividad 2:**

Investigue las siguientes palabras y socialícela con sus compañeros :

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

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

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

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

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

### 3.3. Actividades de apropiación del conocimiento

a) Investigar Sobre Que son los alimentos y su clasificación

b) Realizar el taller sobre nutrición.

c) Realización de Taller Teórico Sobre nutrición

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

### 3.4. Actividades de transferencia del conocimiento

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

**4. Actividades de evaluación**

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

## 3. GLOSARIO DE TERMINOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

.

## 6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS


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

http://www.sena.edu.co

http://www.fao.org/publications/es/?page=1&ipp=10&no_cache=1&tx_dynalist_pi1[par]=YToxOntzOjE6IkwiO3M6MToiMiI7fQ==


## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

## 8. CONTROL DE CAMBIOS

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

**PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

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

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

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

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

✓ Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA

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

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

✓ Establecer Los Procedimientos Técnicos De Producción Según Política Empresarial.

.Duración de la Guía: 40 Horas

## 2. PRESENTACION

Estimado (a) Aprendiz

La planeación de la producción es una de las actividades fundamentales que se deben realizar, con el fin de obtener mejores resultados en esta área. Básicamente se refiere a determinar el número de unidades que se van a producir en un período de tiempo, con el objetivo de prever, en forma global, cuáles son las necesidades de mano de obra, materia prima, maquinaria y equipo, que se requieren para el cumplimiento del plan.

Aunque planear la producción se relaciona con actividades de las distintas áreas funcionales de la empresa, el punto de partida lo constituye el área de mercado o sea la estimación de ventas que la empresa proyecta realizar en un período de tiempo determinado.

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

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

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

## 3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

* Ambiente Requerido:

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

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

### 3.1. Actividades de reflexión inicial

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

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

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

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

*La relación entre animales y personas es por varias vías: primero, por el antibiótico que pueda quedar en la carne. Pero, por otro, las bacterias del tracto intestinal del ganado se diseminan a la carne durante la*

*matanza, pero, además, son muy parecidas al microbioma de las personas, por lo que pueden colonizar el recto de las personas. Y, si son portadoras de una resistencia, la transmitirán también, dice Andremont. El remedio es, aparentemente, sencillo: higiene, separa alimentos, cocinarlos bien y conservarlos en buenas condiciones. En regiones sin luz para neveras o agua potable resulta una utopía".*

**Actividad 2:**

Investigue las siguientes palabras y socialícela con sus compañeros :

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

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

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

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

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

### 3.3. Actividades de apropiación del conocimiento

d) Investigar Sobre Que son los alimentos y su clasificación

e) Realizar el taller sobre nutrición.

f) Realización de Taller Teórico Sobre nutrición

d.) Planear y Realizar un producto de panadería básico

### 3.4. Actividades de transferencia del conocimiento

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

**4. Actividades de evaluación**

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento**<br>Desarrollo de Cuadro histórico de la planeación y producción en procesos de panadería<br>Desarrollo de la siguiente investigación :<br>Descripción:Investigue sobre las características de los ingredientes:<br>➢ Por qué las grasas y las yemas inhiben el crecimiento de las claras.<br>➢ Por qué las harinas usadas en pastelería, galletería y repostería necesitan tener bajo contenido de gluten?<br>➢ En qué presentaciones y marcas se consigue el azúcar común y qué otro nombre recibe.<br>➢ Mencione las marcas de harinas fuertes y débiles que se consiguen en el mercado y en que presentación.<br>➢ Mencione que edulcorantes naturales y artificiales existen.<br>➢ Cuáles son los ingredientes esenciales para la elaboración de un pan y redacte las funciones de cada uno en la masa de pan.<br>Con respecto a las maquinarias:<br>➢ Haga un recorrido por diferentes panaderías e | Elabora informes del desarrollo de la planeación aplicando las normas de presentación, redacción y ortografía.<br>Maneja éticamente la información pertinente según política de la empresa<br><br>Procede a limpiar e higienizar constantemente la integridad física del cocinero de acuerdo a los procedimientos y legislación sanitaria vigente.<br>Porta el uniforme y la dotación de cocina según procedimiento establecido y normatividad vigente.<br>Identifica y reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riegos en la inocuidad en los alimentos según procedimiento establecido.<br>Revisa constantemente el aseo personal en manos y uñas según normatividad.<br><br>Mantener los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según procedimiento y normatividad.<br><br>Elabora informes del desarrollo de la planeación aplicando las normas de presentación, redacción y ortografía.<br><br>Maneja éticamente la información pertinente según política de la empresa. | **Técnica:** Observación Directa<br>**Instrumento:** Lista de Chequeo<br><br>**Técnica:** Observación Directa<br>**Instrumento:** Lista de Chequeo<br><br>**Técnica:** Observación Directa<br>**Instrumento:** Lista de Chequeo |

| | | |
|---|---|---|
| identifique el tipo de maquinaria utilizada.<br><br>➢ Consulte las funciones, características y clases de equipos empleados en panadería.<br><br>➢ Qué ventajas y/o desventajas tiene trabajar con maquinaria industrial y/o casera.<br><br>➢ Si usted decidiera montar un negocio de panadería ¿con qué maquinaria lo equiparía?<br><br>Diseñar un vocabulario de términos desconocidos<br><br>**Evidencia de desempeño :** Exposición de los criterios de elección de las maquinarias y equipos de Panaderia<br>**Evidencias de Producto :** Preparación y entrega de (10) Productos de panadería , realizados con base en formulación | Mantener los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según procedimiento y normatividad.<br><br>Elabora informes del desarrollo de la planeación aplicando las normas de presentación, redacción y ortografía.<br><br>Maneja éticamente la información pertinente según política de la empresa. | **Técnica:** Observación Directa<br>**Instrumento:** Lista de Chequeo |

## 4. GLOSARIO DE TERMINOS

| | | |
|---|---|---|
| | | |

## 5. GLOSARIO DE TERMINOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## .6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

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

http://www.sena.edu.co

http://www.fao.org/publications/es/?page=1&ipp=10&no_cache=1&tx_dynalist_pi1[par]=YToxOntzOjE6IkwiO3M6MToiMiI7fQ==

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

## 8. CONTROL DE CAMBIOS

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

**LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR**
**ACTIVIDAD 1. APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL QUE SE DEBEN TENER PRESENTES EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.**

**Nombre de la Institución:** CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

**Ciudad o municipio:** **QUIBDO –CHOCO**

**Programa:** **Higiene y Manipulación de Alimentos**

**Resultado de aprendizaje:** Aplicar normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados, de acuerdo con la legislación y normatividad de la empresa.

**Nombre del instructor: FREDY JAVIER VARGAS MORALES**

**Nombre del aprendiz: FECHA: _____ HORA: _____**

| N° | CRITERIOS | CUMPLE | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | SI | NO | |
| **Uniforme para el trabajo en planta:** | | | | |
| 1 | Limpio | | | |
| 2 | Completo | | | |
| 3 | En buen estado | | | |
| **Uso adecuado del uniforme para trabajo en planta** | | | | |
| 4 | Cofia: cubre la totalidad del cabello y las orejas. En buen estado. | | | |
| 5 | Tapabocas: cubre el mentón, boca y nariz. Limpio y en buen estado. | | | |
| 6 | Zapatos cómodos, deben estar limpias y en buen estado. | | | |
| 7 | Broches, cierres, botones, cremalleras, debidamente asegurados, bien pegados y protegidos. | | | |
| **Higiene personal** | | | | |
| 8 | Cabello hombres: corto, limpio. | | | |
| 9 | Cabello mujeres: limpio y perfectamente recogido. | | | |
| 10 | Uñas: cortas, limpias y sin esmalte de ningún color, inclusive transparente. | | | |
| 11 | Afeitado: sin presencia de barba o bigotes. | | | |
| 12 | Maquillaje: sin evidencia de aplicación de maquillaje en el rostro (ojos, labios, mejillas, cuello, entre otros). | | | |
| 13 | Perfumes o sustancias aromáticas: no debe existir rastro de perfumes o sustancias aromáticas (cremas, lociones, jabones perfumados, talcos de olor, aceites esenciales, entre otros) | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 14 | Accesorios: no debe portar accesorios (aretes, piercing, extensores, anillos, pulseras, relojes, cadenas, dijes, prendedores, audífonos, celulares, diademas, pinzas, entre otros) | | | |
| 15 | Gafas: están sujetas por un cordón, liga u otro medio que las asegure. | | | |
| **Estado de salud:** | | | | |
| 16 | No presenta enfermedades infectocontagiosas | | | |
| 17 | No presenta ulceraciones, salpullidos, erupciones cutáneas. | | | |
| 18 | No presenta heridas abiertas. | | | |
| **Lavado de manos** | | | | |
| 19 | Moja las manos (las palmas, entre los dedos), las muñecas y los antebrazos. | | | |
| 20 | Adiciona jabón líquido y fricciona en forma circular descendente del antebrazo hacia las muñecas (mínimo 20 segundos). | | | |
| 21 | Fricciona las manos una contra la otra y entre los dedos (mínimo 20 segundos). | | | |
| 22 | Realiza un lavado entre las uñas, ayudándose con los dedos o un cepillo. | | | |
| 23 | Enjuaga colocando las manos bajo el agua, de manera que el agua corra hacia abajo, eliminando todo el jabón por efecto de barrido. | | | |
| 24 | Seca muy bien, para eliminar la humedad con toallas de papel desechables u otros materiales establecidos. | | | |
| 25 | Adiciona solución desinfectante sobre las manos (las palmas, entre los dedos), las muñecas y los antebrazos, si desperdicio o fuente de contaminación por exceso. | | | |
| **General** | | | | |
| 26 | Aplica las normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados | | | |
| 27 | No come, no bebe, no fuma, no escupe en cocina | | | |

**Observaciones Generales:**

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Juicio de valor para la TAREA 2. ACTIVIDAD 1. Aplicar las normas de higiene personal que se deben tener presentes en la manipulación de los alimentos.

APRUEBA ☐ NO APRUEBA ☐

_____ _____

Firma del Instructor SENA Firma del Aprendiz SENA

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** FREDY JAVIER VARGAS MORALES

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

**FECHA INICIAL:** 06/03/2020 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/03/2020 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2085516 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

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

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

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

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 27,80

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2084454 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 29,70

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2085508 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

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

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

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

| HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : | 27,80 |
|---|---|

| TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: | 85,30 |
|---|---|

## 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:** FREDY JAVIER VARGAS MORALES

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

# Reporte de Juicios de Evaluación

**Fecha del Reporte:** 14/03/2020
**Ficha de Caracterización:** 2065516
**Código:** 96151461
**Versión:** 2
**Denominación:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
**Estado de la Ficha de** EN EJECUCION
**Fecha Inicio:** 12/03/2020
**Fecha Fin:** 08/04/2020
**Modalidad de Formación:** PRESENCIAL
**Regional:** 27 - REGIONAL CHOCÓ
**Centro de Formación:** 9522 - CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje | Juicio de Evaluación | Funcionario que registro el juicio evaluativo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1003932879 | YISEL | PALACIOS MORENO | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE | APROBADO | CC 9097421 - FREDY JAVIER VARGAS MORALES |
| CC | 1003932879 | YISEL | PALACIOS MORENO | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD | 439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS | APROBADO | CC 9097421 - FREDY JAVIER VARGAS MORALES |
| CC | 1003932879 | YISEL | PALACIOS MORENO | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN | APROBADO | CC 9097421 - FREDY JAVIER VARGAS MORALES |
| CC | 1003932879 | YISEL | PALACIOS MORENO | POR CERTIFICAR | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD | 439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y | APROBADO | CC 9097421 - FREDY JAVIER VARGAS MORALES |
| CC | 1003932879 | YISEL | PALACIOS MORENO | POR CERTIFICAR | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS | APROBADO | CC 9097421 - FREDY JAVIER VARGAS MORALES |
| CC | 1003932879 | YISEL | PALACIOS MORENO | POR CERTIFICAR | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS | APROBADO | CC 9097421 - FREDY JAVIER VARGAS MORALES |
| CC | 1003932879 | YISEL | PALACIOS MORENO | POR CERTIFICAR | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE | APROBADO | CC 9097421 - FREDY JAVIER VARGAS MORALES |
| CC | 1003932879 | YISEL | PALACIOS MORENO | POR CERTIFICAR | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS | APROBADO | CC 9097421 - FREDY JAVIER VARGAS MORALES |
| CC | 1033647147 | DEICY MARCELA | MOLINA SALAZAR | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033647147 | DEICY MARCELA | MOLINA SALAZAR | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD | 439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033647147 | DEICY MARCELA | MOLINA SALAZAR | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033647147 | DEICY MARCELA | MOLINA SALAZAR | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD | 439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033647147 | DEICY MARCELA | MOLINA SALAZAR | EN FORMACION | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS | POR EVALUAR | - |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1033647147 | DEICY MARCELA | MOLINA SALAZAR | EN FORMACION | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033647147 | DEICY MARCELA | MOLINA SALAZAR | EN FORMACION | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033647147 | DEICY MARCELA | MOLINA SALAZAR | EN FORMACION | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033657734 | JULIANA | MOLINA GALEANO | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033657734 | JULIANA | MOLINA GALEANO | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD | 439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033657734 | JULIANA | MOLINA GALEANO | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033657734 | JULIANA | MOLINA GALEANO | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD | 439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033657734 | JULIANA | MOLINA GALEANO | EN FORMACION | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033657734 | JULIANA | MOLINA GALEANO | EN FORMACION | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033657734 | JULIANA | MOLINA GALEANO | EN FORMACION | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE | POR EVALUAR | - |
| CC | 1033657734 | JULIANA | MOLINA GALEANO | EN FORMACION | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS | POR EVALUAR | - |
| CC | 1077423918 | KELLY YUSET | MORENO MOSQUERA | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y | POR EVALUAR | - |
| CC | 1077423918 | KELLY YUSET | MORENO MOSQUERA | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD | 439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS | POR EVALUAR | - |
| CC | 1077423918 | KELLY YUSET | MORENO MOSQUERA | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN | POR EVALUAR | - |
| CC | 1077423918 | KELLY YUSET | MORENO MOSQUERA | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD | 439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y | POR EVALUAR | - |
| CC | 1077423918 | KELLY YUSET | MORENO MOSQUERA | EN FORMACION | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS | POR EVALUAR | - |
| CC | 1077423918 | KELLY YUSET | MORENO MOSQUERA | EN FORMACION | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS | POR EVALUAR | - |
| CC | 1077423918 | KELLY YUSET | MORENO MOSQUERA | EN FORMACION | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS | 439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE | POR EVALUAR | - |
| CC | 1077423918 | KELLY YUSET | MORENO MOSQUERA | EN FORMACION | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS | POR EVALUAR | - |
| CC | 1077444113 | MARIA | MORENO RENTERIA | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y | POR EVALUAR | - |
| CC | 1077444113 | MARIA | MORENO RENTERIA | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD | 439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS | POR EVALUAR | - |
| CC | 1077444113 | MARIA | MORENO RENTERIA | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. | 439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN | POR EVALUAR | - |
| CC | 1077444113 | MARIA | MORENO RENTERIA | EN FORMACION | 5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD | 439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y | POR EVALUAR | - |
| CC | 1077444113 | MARIA | MORENO RENTERIA | EN FORMACION | 5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL | 439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS | POR EVALUAR | - |