PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdo, Abril de 2020

Señor (a)
YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1380114
Coordinador Académico
Dependencia: Formacion complementaria-Poblacion Desplazada
Quibdó – Chocó

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

Referencia: No (1380114) del año (2020)

Jhornney Osirsi Renteria Ortiz, identificado con la cédula de ciudadanía No. **26.345,000 de Llorò**, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Formacion complementaria-Poblacion Desplazada), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia No (1380114), a continuación presento el Informe de actividades realizadas entre el 1 y 30 de Abril
mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija el valor total de VEINTICINCO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS ($25.600.000) MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer pago correspondiente a nueve (9) días del mes de febrero por valor de NOVECIENTO SESENTA MIL PESOS ($960.000) MCTE. b). Siete (7) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto y septiembre por valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS ($3.200.000) MCTE. C). Un ultimo pago correspondiente a dieciocho (18) días del mes de octubre por un valor de UN MILLON NOVECIENTOS VEINTE MIL PESOS ($1.920.000) MCTE.

Plazo: Será hasta el (18) de (Octubre) de 2020.

OBJETO:
contratar la prestación de servicios de carácter temporal de un (1) instructor para atender procesos de formación en la modalidad complementaria para población desplazada en el programa de agroindustria en el CRNIB

CLÁUSULA (II)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
I	Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Seleccione como estrategia de enseñanza y aprendizaje actividades de desempeño y producto a los aprendices del CURSO INTRODUCCION A LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL en el municipio de Llorò, talleres individuales los cuales fueron enviados a los aprendices por via WhatsApp y ellos los desarrollaron y los devolvieron a la instructora por el mismo medio.	Talleres en el DRAVE
II	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Se oriento a los aprendices del CURSO INTRODUCCION A LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL en el Municipio de Llorò sobre temas como : Reconocer la identidad institucional y los procesos administrativos y formativos ,al igual que los compenentes y estructuras de la formacion profesional integral según el programa de formacion y su perfil como aprendiz del SENA. Se les evaluo esta competencia una vez los aprendices realizaron sus actividades y las enviaron.	Talleres subidos al DRIVE

III	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimiento para la ejecución de acciones de formación profesional.	Se dio a conocer por parte de la coordinadora y la orientadora del programa victimas, la progamaciòn de las actividades que realizariamos los instructores durante la cuarentena . Recibi formaciòn virtual de los cursos : • Seguridad en Terreno, ofrecido por otras plataformas ajenas a las del SENA • Ingrese a la plataforma territorio y participe de las videoconferencias • Desarrollo del rol del instructor en educación virtual • Microsoft teams esencial • Colaboración con Microsoft team • Realización de guias de aprendizajes • Diligenciamiento formato de caracterización de la población	Registros fotográficos,lista de asistencia y acta de reunión Certificado subidos al DRIVE Guias de aprendizajes en el DRIVE Formato diligenciado subido al DRIVE
IV	Llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza-aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Se realizo el portafolio de evidencias relacionados con las actividades realizadas en el mes de abril en el DRIVE	Evidencias el el DRIVE
V	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Se realizó el informe de actividad mensual correspondiente al mes de Abril	Informe enviado por medio virtual
VI	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Se les evaluo a los aprendices del CURSO INTRODUCCION A LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL	Registro en sofia plus
VII	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato	Elabores informe de actividades correspondiente al mes de Abril	Informe mensual

VIII	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios, por el conocimiento profesional contratado previa designación del director regional	No aplica , hasta el momento el Director Regional no ha adquirido de mi servicio para dicho proceso	No aplica
IX	Reportar 160 horas mes de labores en la formación titulada y/o complementaria	Se reporto 8 horas diarias conforme a las obligaciones contractuales el cual se verán reflejadas en la gestión de timpo	Reporte de gestión de tiempo impreso desde la plataforma sofia plus
X	Verificar antes de la matricula que el personal a atender debe ser minimo el 60% de la población victima, el cual deberá ser consultado y refrendado por el Equipo de Victimas del Centro, en el aplicativo diseñado para tal fin	No aplica ya que las formaciones se encuentran suspendidas, por la problemática que el país esta afrontando con el covid19	Na aplica
XI	Aplicar al proceso de certificación de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativo”, según las normas que aplican a la función instructor	Me encuentro certificado en la norma de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativo”	Copia del certficado
XII	Hacer entrega mensualmente de la consolidación de la información para caracterizar la población atendida a la líder de victimas del Centro, en el formato para tal fin	Realice caracterización a la población inscrita a la formacion Hgiene y Manipulacion de Alimentos en de municipio de Llorò.	Formato de caracterización en el DRIVE

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que 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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla

8341590943 expedida por mi planilla correspondiente al mes de Marzo de 2020 según decreto ***1273*** *de 2018. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")*

Cordialmente,

Firma

JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
Contratista
C.C. No. 26345000 de Llorò

Recibí a satisfacción:

Firma

YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
Supervisor(a) Contrato 1380114 **de 2020**
Coordinador Académico

FOTO Nª1 y 2

Socializaciòn de las actividades a realizar durante el aislamiento temporal





AREAS CITADAS : (agroindustria,artesanìas, primera infancia y musica)

ACTA No.001		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Reunión de socialización propuesta COVID-19 con la coordinara académica de Población Victima, Regional Choco		
CIUDAD Y FECHA: Quibdó, 19 de marzo de 2020	HORA INICIO: 10:00 am	HORA FIN: 11:00 am
LUGAR: Sala de Videoconferencias del SENA	DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO CRNIB Chocó	
TEMA(S): 1. Socialización de la propuesta COVID-9 sobre las actividades a realizar en este periodo de tiempo y definición de los compromisos de productos a entregar por parte de instructores		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Socializar la lista maestra de materiales de formación por áreas, para los procesos formativos. Definir tiempos de entrega de las actividades acordadas		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
El día 19 de marzo del 2020, siendo las 10:00 am se llevó a cabo el desarrollo de la reunión sobre ACTIVIDADES INSTRUCTORES PERIODO DE CONTINGENCIA COVID-19, en el salón de video conferencias del SENA convocada por la coordinadora Yilse Aleida Ruiz Carrillo, la cual se desarrolló por horas específicas y por áreas de formación. De 9:00 am a 10:00 las áreas de AGROPECUARIA, PISCICULTURA, DEPORTE, AMBIENTAL, de 10:00am a 11:00am las áreas de ARTESANÌAS, PRIMERA INFANCIA, AGROINDUSTRIA Y MUSICA y de 11:00am a 12:00 del mediodía las áreas de EMPRENDIMIENTO Y PRODUCTOS DE ASEO. Durante el desarrollo de la reunión, se socialización de la propuesta sobre actividades académicas a realizar durante el periodo de contingencia por el virus del COVID-9 y definición de los compromisos de productos a entregar por parte de instructores. Desarrollo 1. La coordinadora Yilse Aleida Ruiz Carrillo, explica las recomendaciones de las medidas de higienes sobre el COVID-19; se procede a proyectar la propuesta COVID-9 para socializar cada una de las actividades a desarrollar en este periodo de tiempo. Se enfatizó mucho en las fechas de entrega de la lista de materiales de formación y la ficha caracterización de la población y el buen diligenciamiento de los mismos. 2. Interviene la líder APE para población víctima, la señora Diana Mosquera y la		

orientadora Ocupacional para población víctima, la señorita Gina Mosquera, quienes orientan sobre el adecuado diligenciamiento de la ficha de caracterización, la cual debe ser diligenciada por cada uno de los instructores, en cada uno de los grupos de formación que estos tengan; este proceso durante este periodo lo realizarán vía telefónica con cada uno de sus aprendices solicitando la información requerida, la cual debe ser entregada (subida al aplicativo DRIVE), a más tardar el día 02-04-2020; sin embrago después de que pase esta emergencia lo deben realizar con sus nuevos grupos de manera presencial.

3. La coordinadora académica Yilse Ruiz, brinda información sobre cada una de las actividades a realizar durante este periodo de contingencia, como son: Diligenciamiento de fichas de caracterización aprendices formación víctimas, actas de concertaciones, encuestas de emprendimiento (este solo para instructores de emprendimiento), realización de curso virtual de seguridad en terreno, de este la evidencia de realización será el certificado, envío de listados de materiales de formación por áreas, realización de curso de minas anti-personas a cargo de una de las instructoras del SENA, la cual está capacitada para ofrecer dicha formación, la creación del DRIVE en el cual se deben subir todas las evidencias de las actividades realizadas, este estará y finalmente se les solicita la realización de 5 guías de aprendizajes de acuerdo a la intensidad horaria que tiene cada uno de los instructores en su estructura de formación.

4. Se les brinda además de manera detallada como deben realizar la solicitud de los materiales de formación y de no solicitar marca especifica de los materiales.

5. Finalmente se solicita realizar 3 cursos virtuales como son:

   - DESARROLLO DEL ROL DEL TUTOR EN EDUCACION VIRTUAL.
   - MICROSOFT TEAMS ESENCIAL.
   - COLABORACION CON MICROSOFT TEAMS.

De los cuales se les envía tutoriales para el adecuado manejo de la plataforma.

6. Para los instructores de emprendimiento, el Gestor de Emprendimiento el señor Jimmy Duque, los orienta sobre el diligenciamiento de las encuestas ya que estas permiten identificar ideas de negocio y poder crear unidades productivas en cada una de las formaciones que imparten.

NOTA: Se adjunta listado de asistencia de las 3 reuniones realizadas.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Enviar formato guía de aprendizajes	Yilse Aleida Ruiz Carrillo	19/03/2020
Entregar lista de solicitud de materiales de formación	Instructores del programa Población Victima	20/03/2020

Entrega de actas de concertación- (Formaciones en la que los instructores de manera autónoma localizaron población para atender	Instructores del programa Población Victima	30/03/2020
Entrega de formato de caracterización- de las primeras formaciones programadas	Instructores del programa Población Victima	02/04/2020
Acceder a capacitación sobre Seguridad en Terreno, ofrecido por otras plataformas ajenas a las del SENA. (La seño Diana Mosquera, enviará el link para acceder).	Instructores del programa Población Victima	13/04/2020
Entregar 5 guías de aprendizajes	Instructores del programa Población Victima	13/04/2020
Realizar curso de Minas anti-personas. (Ofrecido por la instructora Elsa- vía SKYPE	Instructores del programa Población Victima	20/04/2020
Verificar evidencias (fotografías, videos, actas, fichas de caracterización) en el DRIVE	A quien la coordinadora académica asigne.	
Se adjunta listado de asistencia. Registro fotográfico de la reunión		

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

AREAS DE AGROPECUARIA, PISCICULTURA, DEPORTE, AMBIENTAL



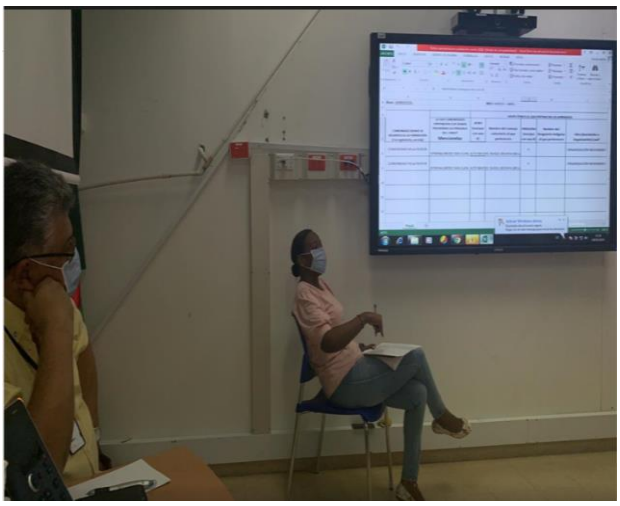


ARTESANÌAS, PRIMERA INFANCIA, AGROINDUSTRIA Y MUSICA





EMPRENDIMIENTO Y PRODUCTOS DE ASEO.

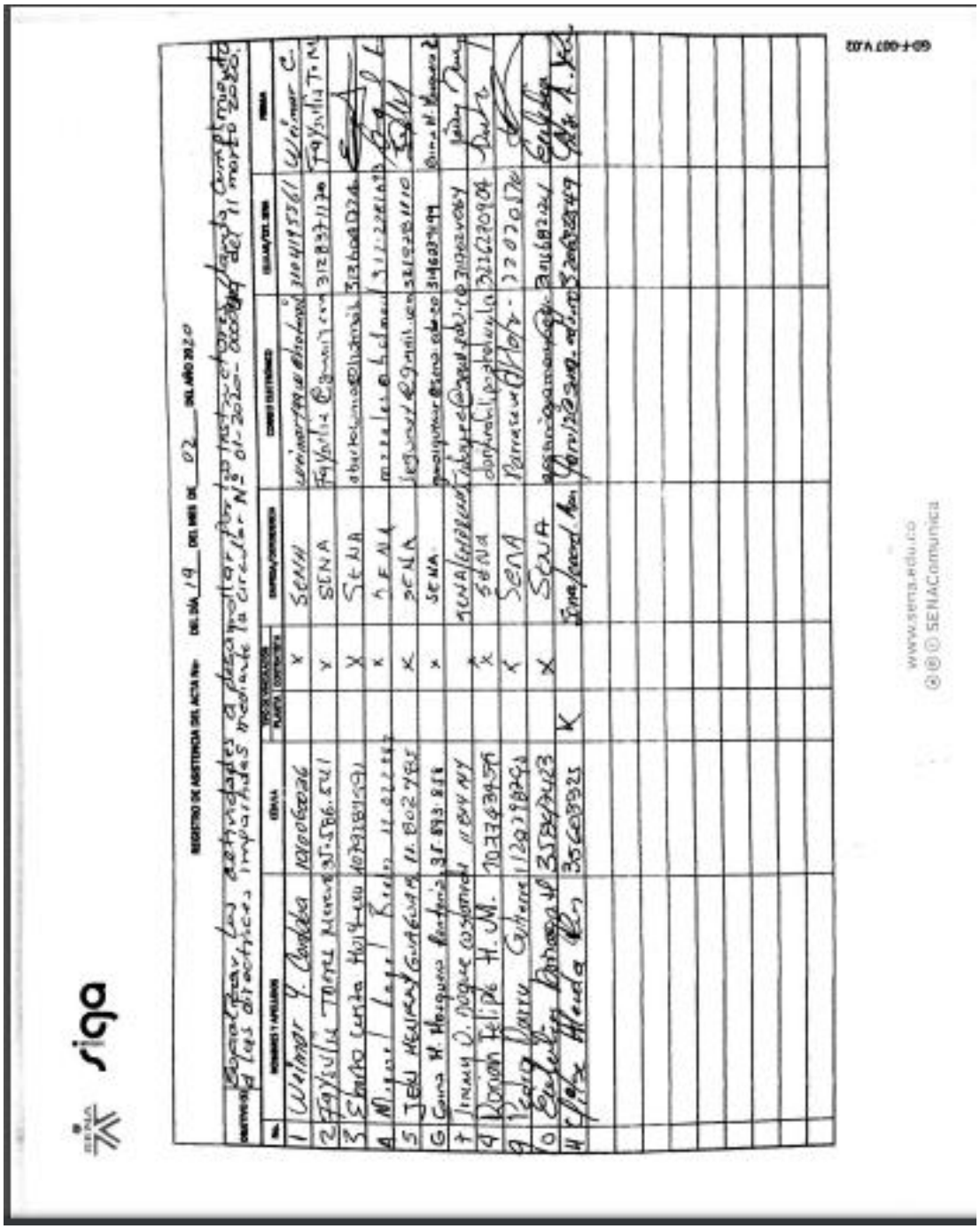








LISTADOS DE ASISTENCIA



siga

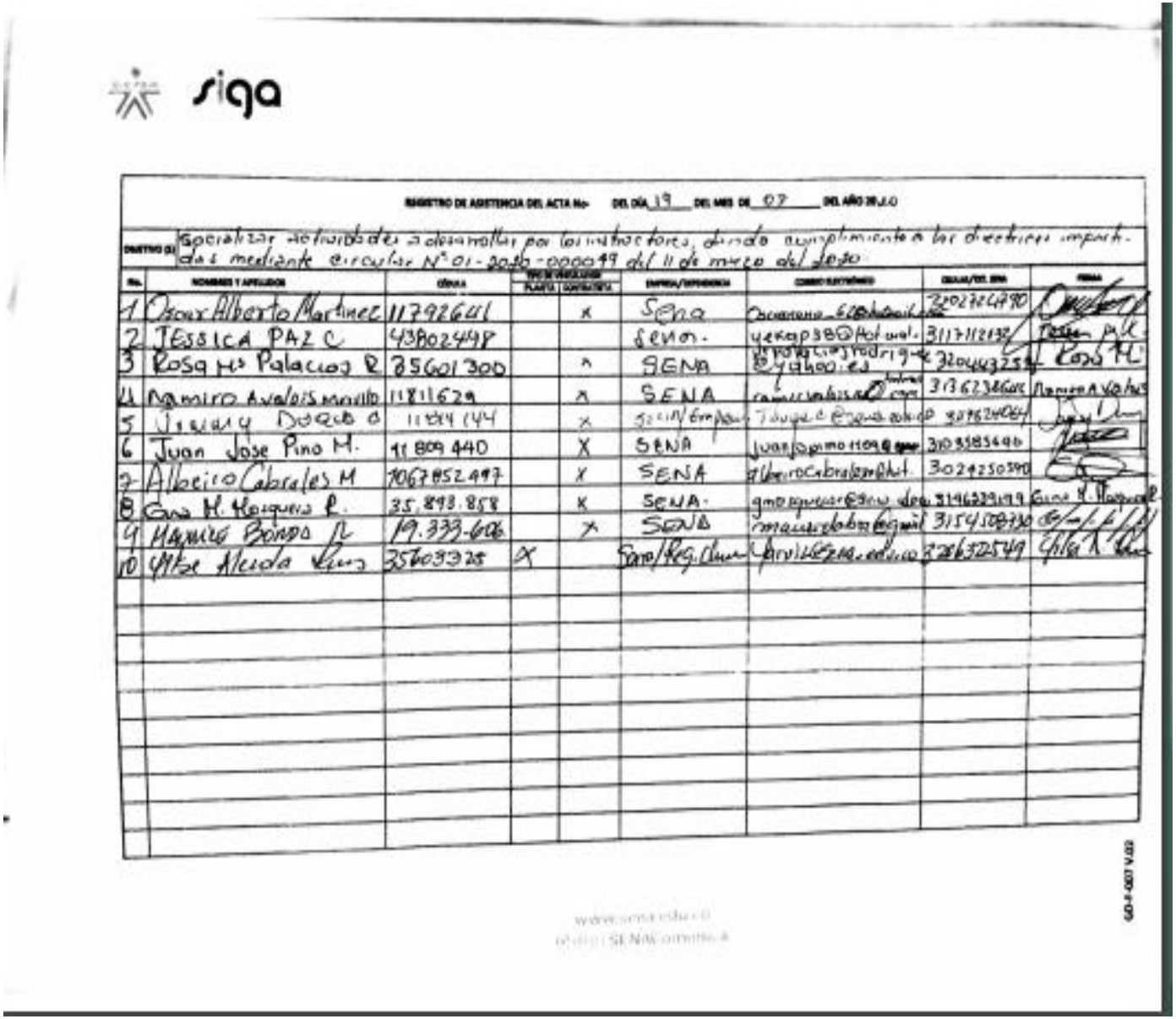
REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA 19 DEL MES DE 03 DEL AÑO 2020

OBJETIVO DE: Socializar las actividades a desarrollar por los instructores dando cumplimiento a las directrices impartidas mediante la circular N° 01 - 2020 - 000049 del 11 de Marzo de 2020

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN PLANTA	TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATISTA	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/TEL. RES.	FIRMA
1	Celso Alvido Ruiz	3560823	X		Sena cord Ace	Yanvi2@sena.edu.co	3006225449	
2	Inarmey Osiris Renteria	26.345.000	X		SENA/Urchimas	Inarmey@hotmail.com	3147218861	
3	Liliana Yanetty Mena	26.260.439	X		SENA	Prilo0724@hotmail.com	3216865245	
4	Dorian Feliz Bl. C.	7077439574		X	SENA	Soriano1@hotmail.com	3226350104	
5	Yimy Gonzalez Rodriguez	12.020615	(X)	X	SENA	Ygro04@hotmail.com	3023135339	
6	Gina H. Hoyuela R.	35.893.858		X	SENA	ginahoyuela@sena.edu.co	3146339199	
7	Jimmy Jaime	11814144		X	SENA/EMPRE	Jaimejaime@hotmail.com	3136249064	
8	Aurelio Robledo C.	64.582.898		X	Sena	aurelioc@sena.edu.co	3223230781	

FOR-1-007-V.02

www.sena.edu.co
SENAComunica



siga

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA 19 DEL MES DE 07 DEL AÑO 2020

OBJETIVO DE: Socializar actividades a desarrollar por los instructores, dando cumplimiento a las directrices impartidas mediante circular N° 01-2020-000099 del 11 de marzo del 2020

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN PLANTA	TIPO DE VINCULACIÓN CONTRATISTA	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/TEL. FIJO	FIRMA
1	Oscar Alberto Martinez	11792641		X	Sena	Oscarsena_62@hotmail.com	3202764790	
2	JESSICA PAZ C	43802448			SENA	yerap38@Hotmail.	3117112138	
3	Rosa Mª Palacios R	85601300		X	SENA	[illegible]	3204463254	
4	Ramiro Avalos Morillo	11811629		X	SENA	ramiroavalos@[illegible].com	3136234606	
5	Jeraldy Duque O	1124144		X	SENA/Empleo	Jduque@[illegible]	3107624064	
6	Juan Jose Pino M.	11809440		X	SENA	juanjosepino1109@[illegible]	3103585496	
7	Alberto Cabrales M	1067852497		X	SENA	albertocabrales@hot	3024250390	
8	Ana M. Vasquez R.	35.898.858		X	SENA	anavasquez@sena.edu	3196229199	
9	Mauricio Bonilla R	19.333.606		X	SENA	mauriciobonilla@gmail	3154108730	
10	Yilse Acosta Ruiz	35603325	X		Sena/Reg.Cund	yacostaru@sena.edu.co	3286325549	

GD-F-020 V.020

www.sena.edu.co
SENAComunica

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS**
- **Código del Programa de Formación: 96151477**
- Competencia

  ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZAR:

- ✓ manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización
- ✓ monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.
- ✓ alistar instalaciones, equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente
- ✓ consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.
- ✓ almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes

- Duración de la Guía: 100 horas

2. PRESENTACIÓN



Bienvenidos queridos aprendices esta competencia de la formaciòn EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS.La estrategia principal es brindarles las herramientas fundamentales para que en la medida que se desarrollen todas las actividades propuestas en la guía didáctica que acompaña este curso, se logre comprender, asimilar, aplicar y transferir el conocimiento en el análisis de casos reales que se presentan en la industria de alimentos,en especial con la selección de espacios de almacenamiento que utilicen bajas temperaturas y la identificación de las características,efectos del frío y su relación con la vida útil de los productos de origen animal.garantizar las BPM(buenas practicas de manufactura) en la industria alimenticia,además de reconocer las variables y técnicas de inspección, clasificación de los alimentos, materias primase insumos para las diferentes líneas de procesos,parte fundamental es el control en la fase de ALMACENAMIENTO de los productos alimenticios, debido a la falta de conocimientos en esta etapa del proceso; de forma parcial o total se pueden generar alteraciones o presentar algunas deficiencias en lacalidad de las mismas lo que permite un riesgo en la calidad del producto final planeado, ocasionando inclusive algún riesgo al consumidor final.A continuación, se desarrollará la temática con mucho agrado para abordar los temas para realizar una correcta acción de control en el almacenamiento de productos alimenticios teniendo en cuenta la naturaleza de los mismos y utilizando las mejores técnicas bajo la normatividad vigente.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3. 1 Actividades de reflexión inicial

Para llegar al éxito y almacenar unos productos agroindustriales de excelente calidad, del aprendizajes significativos y el desarrollo de competencias laborales se requiere de tu participación e implicación en todas las actividades del proceso productivo.
te invito a conformar tu equipo de trabajo y asumir el reto y consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.En Colombia muchas industrias realizan sus actividades de almacenamiento de producto alimenticios,donde deben controlar diversos factores para evitar que los mismos sufran alteraciones y a su vez

¿Cual es la norma que regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo pora el consumo de alimentos?

Investigar la norma y presentarlo por medio de un trabajo ecrito

¿Como evitamos contaminaciones a la hora almacenamiento de un produco carnico?

Organizar grupos de trabajo máximo 3 personas y representar por medio de dibujos los tipos de contaminación

Ambiente requerido :salón dotado de sillas y tableros acrílicos

Materiales a utilizar: papel bond , lapicero,videobem,papel periódico o cartulina,marcadores punta fina , lapiz negro , borrador de laiz y saca puntas

Evidencias: participación en los talleres grupales y trabajo escrito

Duración :40 horas

Lear ver

Decreto 3075 de 1997 ley 9ª de 1979

3.2 Actividades de Contextualización

Esta actividad te orienta en aspectos prácticos que se deben tener en cuenta durante el diseño, construcción, selección de espacios de almacenamiento que utilicen bajas temperaturas.Donde lleva al estudiante a la identificación de las características,efectos del frío y su relación con la vida útil de los productos de origen animal al ser sometidos a refrigeración, congelación y ultracongelación o a la aplicación de atmósferas modificadas y controladas

¿Como identificar los embutidos deteriorados y alterados restantes de las operaciones de almacenamiento?

Investigar en esta pagina y socializar en clases

https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/hojasinformativas/preparacion-de-las-carnes/los-embutidos/lost-embutidos

¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar embutidos carnicos?

¿Que variables determina un buen almacenamiento de los productos?

Ambiente requerido :restaurantes dotados de refrigeradores o cuartos frios

Materiales a utilizar: papel bond tamaño oficio,lapiceros,libretas de apuntes . termómetro, batasblancas ,gorros,tapabocas,guantes

Horas : 20 horas

3.3 Actividades de Apropiación de Conocimiento

¿Que insumos se necesita para alistar las instalacione, equipos?

¿Como verificar las condiciones de las materia primas, imsumos y producto terminado?

¿Cómo registrar de forma manual y sistematizada las novedades encontradas en un producto embutido?

Ambiente requerido :cocina dotada de utensilios

Materiales a utilizar: papel bond tamaño oficio,lapiceros,clorox,geringas de 10ml, agua,baldes de 10lt, termómetro

Evidencias : mapas conceptuales , registros de novedades encontrados en el almacenamiento

Duración:20 horas

Material para consultar

Decreto 2162 de 1983, por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 9ª de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados

Requisitos para verificar el cumplimiento de la norma y procedimiento durante el desarrollo de la formacion :

elabores un mapa conceptual con las Norma técnicas sensoriales

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos

ALIMENTO CONTAMINADO : Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte , y expendio de alimentos y sus materias primas

ARTICULO 3.- ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA :Para efectos del presente decreto se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes: - Carne, productos cárnicos y sus preparados. - Leche y derivados lácteos. - Productos de la pesca y sus derivados.

Ambiente requerido :cocina amplia

Materiales a utilizar: papel bond ,lapiceros

Evidencias: talleres escritos (crucigramas)

Duración: 10 horas

3.4 Actividades de Transferencia de conocimiento

En esta actividad la instructora realiza alos aprendices una breve inducción sobre la institución(SENA) :

Nombre del director naciona,nombre del director regional,significado sigla SENA, nombre del centro de formacion de la regional, nombre del programa de formación,nombre de los coordinadores, líder del programa victimas

Visitas a graneros, supermercados donde almacenen y vendan embuttidos carnicos

Ambiente requerido :supermercados,graneros

Materiales a utilizar: libretas de apuntes,lapiceros papel bond

Evidencias: registros de rotulacion de productos

Duración: 10 horas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Dar respuestas a las preguntas asignadas en las actividades**	• concepto, técnicas, métodos, rotación, muestreo, inspección, variables de control. • conservación de alimentos: definición, técnicas, métodos. • productos alimenticios. naturaleza, características, propiedades biológicas, físicas y químicas, reacciones bioquímicas, ciclo de vida, alteraciones, daños y mermas. • condiciones de almacenamiento: tipos, condiciones psicométricas	**Técnica**: Formulación de preguntas. I**nstrumento:** cuestionario **Tecnicas**:Socializacion I**nstrumento**: mapas conceptuales , registros de novedades encontrados en el almacenamiento

Evidencias de Desempeño Aplicación del *Decreto 3075 de 1997 ley 9ª de 1979*	(temperatura, humedad relativa, circulación de aire) • técnicas de almacenamiento: equipos de medición, incompatibilidad biológica de los productos, en el almacenamiento. • buenas prácticas logísticas: concepto, ubicación de productos, codificación, estibado, manejo de información, • buenas prácticas de manufactura: programas de saneamiento, señalización y seguridad industrial, manuales y protocolos. • normatividad vigente: legislación sanitaria, salud ocupacional, marcado y rotulado. • seguridad industrial: concepto, normatividad, dotación, bioseguridad. • registros: elaboración, actualización y mantenimiento. • inventarios: concepto, manejo, métodos de rotación, conteo, registros. ✓ cumple las normas de seguridad e higiene de acuerdo con la legislación vigente. ✓ identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados. ✓ aplica los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente. ✓ dispone los equipos y materiales necesarios para el mantenimiento de instalaciones y equipo según procedimiento establecido. ✓ mantiene la calidad e de los productos almacenados, de acuerdo con el tiempo de vida útil. inspecciona las muestras de los productos almacenados de	**Tecnicas**: observación directa **Instrumento:** lista de chequeo desempeño asociados a los procesos operativos de la formacion

Evidencias de Producto: Almacenamiento adecuade del producto terminado Informe de practicas de almacenamiento,formato de reagistro diligenciado de almacenamiento, portafolio de evidencias	acuerdo con el procedimiento establecido. ✓ aplica técnicas de rotulado a los productos en el almacenamiento de acuerdo con la legislación de alimentos vigente. • higieniza las áreas de almacenamiento y los equipos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección • registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa. • ubica las materias primas, insumos o los productos procesados en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos.	**Técnica :**observascion directa **Instrumento:**Lista de chequeo de producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Actividad de agua: Relación entre la presión de vapor de agua de un alimento y la del agua pura que indica la cantidad de agua que disponen los microorganismos para desarrollar sus funciones metabólicas.
Aditivo: Sustancia que se añade intencionadamente a los alimentos sin propósito de cambiar su valor nutritivo, con la finalidad de modificar sus caracteres, técnicas de elaboración, conservación o adaptación al uso a que se destinen.
Aditivos alimentarios: Toda sustancia, que sin constituir por sí misma un alimento ni poseer valor nutritivo, se agrega intencionadamente a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas con el objetivo de modificar sus caracteres organolépticos o facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación.
Adobo/ Adobado: Proceso por el cual un producto alimenticio se somete a la acción

de la sal, especias y condimentos que le confieran un aspecto y sabor característico.
Puede estar recubierto o no de pimentón.
Ahumado: Proceso que consiste en la exposición de un alimento (carne, producto cárnico u otros) a la acción del humo natural o de sus extractos con el objetivo de aumentar su conservación y proporcionarles un sabor y color característicos.
Aireación: Proceso de circulación de aire entre los embutidos curados, en secaderos, por el que se logra la pérdida de humedad de los mismos.
Alérgeno: Sustancia presente en los productos alimenticios o el material auxiliar que puede causar alergia o hipersensibilidad específica.
Almacén: Lugares donde se guardan y mantienen clasificados los diferentes tipos de mercancía.
Análisis ABC de productos: Es un procedimiento de planificación para clasificar un gran número de datos (De productos o de procedimientos). Los datos se ofrecen utilizando criterios de consumo que representan tres categorías: Alta, Media, Baja, según el valor del consumo, de los procesos o de los productos. (Análisis de Pareto).
Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC): En inglés HACCP, proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todo el proceso de producción. Se establecen también medidas preventivas y correctivas
para su control y así asegurar la inocuidad del producto.
Análisis físico: Conjunto de determinaciones que permiten conocer las características físicas (densidad, textura, grosor, calibre, peso), de los productos alimenticios desde la recepción de las materias primas y hasta el producto terminado.
Análisis microbiológico: Conjunto de determinaciones que permiten detectar, cuantificar e identificar los microorganismos presentes en los alimentos.
Análisis o ensayos "in situ": Se realizan en el mismo lugar en el que se encuentra el objeto de análisis, generalmente fuera del laboratorio por lo que no hay que llevar una muestra hasta allí.
Análisis organoléptico: Valoración cualitativa que se realiza sobre una muestra basada exclusivamente en la valoración de los sentidos (vista, gusto, olfato).
Análisis químico: Conjunto de determinaciones que permiten conocer la composición química y bioquímica y las características nutritivas de los productos alimenticios desde la recepción de las materias primas y hasta el producto terminado.
Análisis sensorial: Disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos por medio de los sentidos. La evaluación sensorial es innata en el

hombre ya que desde el momento que se prueba algún producto, se hace un juicio acerca de él, si le gusta o disgusta, y describe y reconoce sus características de sabor, olor, textura y otros.

Animales de abasto: Animal doméstico cuadrúpedo que se explota para destinarlo
al consumo alimentario humano. Comprende équidos, bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y conejos.

Antifúngicos: Productos utilizados para combatir la presencia de mohos y levaduras sobre la superficie de los embutidos. Además de estar debidamente autorizado para
utilizarlo en alimentos no debe alterar los procesos de maduración.

Áreas implicadas: Zonas o lugares cuyas funciones se relacionan directamente en lo que se está procesando en la planta o en la línea de producción. Suelen ser menos amplias e importantes que los departamentos, por ejemplo el área de recepción de materias, las cámaras de secado, la zona de embotellados.

Atmósfera modificada: Técnica frigorífica de conservación en la que se interviene modificando la composición gaseosa de la atmósfera que rodea a los alimentos. Generalmente se reduce el contenido de oxígeno y se aumenta el contenido de dióxido de carbono.

Autoclave: Recipiente metálico de paredes gruesas con un cierre hermético que permite trabajar con alta presión para realizar una esterilización, generalmente con vapor de agua. La temperatura y el vapor actuando conjuntamente producen la coagulación de las proteínas de los microorganismos llevando así a su destrucción. En la industria alimentaria se utilizan con la finalidad de aumentar la conservación de
alimentos envasados.

Autocontrol Sistema de control que establece la legislación para todos los establecimientos alimentarios que obliga al responsable del establecimiento a asegurar que los procesos que se llevan a cabo y los productos elaborados cumplen las especificaciones en materia de seguridad alimentaria.

Autómatas programables: Equipos electrónicos programables en lenguaje informático o no informático y diseñado para controlar, en tiempo real y en ambiente
industrial, procesos. Sin embargo, la rápida evolución de los autómatas y la electrónica hace que esta definición no esté cerrada.

Aw (actividad de agua): Relación que existe entre la presión de vapor de un alimento dado en relación con la presión de vapor del agua pura a la misma temperatura. Agua libre, en una forma disponible, que permite el crecimiento microbiano y llevar a cabo sus funciones metabólicas.

Bacteria: son microorganismos procariotas que presentan un tamaño de unos pocos

micrómetros (por lo general entre 0,5 y 5 µm de longitud), no tienen el núcleo definido ni presentan, en general, orgánulos membranosos internos.
Calibración: Procedimiento de comparación entre lo que indica un instrumento y lo que "debiera indicar" de acuerdo a un patrón de referencia con valor conocido.
Calidad integral: Que no sea únicamente la compra de tecnología de punta y máquinas y productos el foco de la inversión, sino que se asignen beneficios al personal, al medio ambiente, al comercio justo y al cliente.
Cámara de conservación: Recinto dotado de instalaciones de frío artificial y en ocasiones de regulación de la humedad, que se destina a conservar alimentos u otros productos que podrían deteriorarse a la temperatura ambiente.
Cámara frigorífica Sala o recinto adecuado con instalaciones que permiten mantener la temperatura baja y conservar los distintos tipos de alimentos. Puede ser de refrigeración, de congelación, de oreo, de maduración o de secado.
Cámara: Local donde el producto se mantiene en un ambiente atmosférico conveniente para su elaboración o conservación. Cámaras de secado, de atmósfera
controlada, de refrigeración, de congelación. Hoy en día suelen estar previstos de aparatos de control e instalaciones automáticas por ordenador.
Canal: Cuerpo del animal una vez desangrado y eviscerado, obtenido de acuerdo con la normativa establecida para cada especie.
Canales de distribución: Reparto y colocación del producto que se desea comercializar a distintos lugares, locales o destinatarios que se encargarán de situar el producto en el punto final de venta. También se utilizan canales de distribución para recibir los suministros desde el exterior a la empresa fabricante.
Carne fresca: Carne que no ha sido sometida a otros procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada.
Carne picada: Carne deshuesada que ha sido sometida a una operación de picado
mecánico en trozos de pequeño calibre y que contiene menos de 1 % de sal.
Carne separada mecánicamente (CSM): Producto obtenido extrayendo la carne de
los huesos carnosos después del deshuesado, o de las canales de las aves, por medios mecánicos que ocasionan la pérdida o alteración de la estructura de la fibra
muscular.
Carne: Partes musculares de los animales domésticos destinadas al consumo.
Carnicería/ Carnicería-salchichería/ Carnicería-charcutería: Establecimiento de venta minorista de carne y productos cárnicos provisto o no de obrador de elaboración.

Cata de embutidos: Degustación de embutidos u otros productos cárnicos que tiene
por objetivo degustar el sabor de estos para calificarlo o describirlo.
Cocción: Técnica de conservación de algunos productos cárnicos basada en la aplicación del calor. Según la técnica de aplicación puede ser en medio acuoso, vapor, al vacío.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://incual.mecd.es/documents/20195/1873855/INA239_3_RV+-+A_GL_Documento+publicado/422e2a32-2ee2-4a42-b701-7949beef085a

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JHORNNEY OSIRIS RENTERIA	INSTRUCTORA	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD	12/04/2020

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)	**Jhornney osirirs renteria Ortiz**	**instructora**	**Centra de Recursos Naturales Industria y Biadiversidad**	**12/04/2020**	**Retiro de información al en la primer hoja para evitar confision de los aprendices**

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**.
- Código del Programa de Formación: **96151529**

- Competencia **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE**
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

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

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

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

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

- Duración de la Guía: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos apreciados aprendices al curso de HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, como apoyo didáctico les brindo esta guía de aprendizaje la cual tendrá como estrategia principal brindarles las herramientas fundamentales para que en la medida que se desarrollen todas las actividades propuestas en la guía didáctica que acompaña este este curso, se logre comprender, asimilar, aplicar y transferir el conocimiento en el análisis de casos reales que se presentan en la industria de alimentos

FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3. 1 Actividades de reflexión inicial

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

- Normatividad para el manipulador de alimentos Decreto 3075 de 1997.
- Documentos y lecturas de apoyo frente a ETS (Enfermedades transmitidaspor alimentos) y riesgos para la inocuidad de los alimentos
- TalleresTrabajo colaborativo Vínculos a Internet y bibliografía sugerida

Ambientes de aprendizaje:
Para el desarrollo de las actividades E-A-E se cuenta con:salón dotado de sillas y tableros borrables
Equipos e instrumentos como:
Computadores
Video beam
Videos
Aula asignada en instalaciones SENA
Utilización de las tic
Accesorios varios (papel, marcadores, colores, pinturas, cinta, mesas

Horas 22 horas

3.2 Actividades de Contextualización

La propuesta metodológica aplica las técnicas del trabajo que realizamos en esta formacion elestudio de casos, la investigación, el trabajocolaborativo y los ejercicios prácticos, realización de talleres. Todo ello permitiendo crear en el aprendiz una actitud positiva frente al aprendizaje, y que pueda desarrollar sus competencias en su ambiente laboral.

- Utilizar la dotación de bioseguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Aplicar la asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos
- identificar posibles causas de contaminación de alimentos
- Ofrecer un producto inocuo es decir de larga vida útil

Ambientes de aprendizaje:
Para el desarrollo de las actividades E-A-E se cuenta con:cocina dotada de utensilios
Materiales a utilizar:clorox,batas.gorros,guantes.tapaboca.agua,baldes de 10lt,geringas de 10ml
Horas 18 horas

3.3 Actividades de Apropiación de Conocimiento

- asocia las causas de contaminación con la naturaleza del alimento según criterios técnicos
- relaciona los procedimientos operativos estándar con las buenas prácticas de manufactura conforme a criterios técnicos y normativa.
  recomendaciones técnicas y normativa
- ejecuta responsablemente los procedimientos de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa y normativa

Ambientes de aprendizaje:
Para el desarrollo de las actividades E-A-E se cuenta con:salón dotado de sillas y tableros borrables
Equipos e instrumentos como:
Computadores
Video beam
Videos
Aula asignada en instalaciones SENA
Utilización de las tic
Accesorios varios (papel, marcadores, colores, pinturas, cinta, mesas

Horas 8 horas

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Desarrollar en grupos un ensayo, y luego exposición sobre: decreto 3075 de 1997, el cual habla sobre las buenas prácticas de manufactura BPM.	• alimentos: definición, clasificación, características, función, importancia, conservación, principios, deterioro. • contaminación: definición, tipos, agentes, prevención, re contaminación, proliferación, supervivencia, crecimiento, infección e intoxicación. • enfermedades transmitidas por alimentos: definición, tipos, agentes, enfermedades, sintomatología, prevención, consecuencias. • normatividad: alimentaria, ambiental, seguridad y salud en el trabajo. • buenas prácticas de manufactura: concepto, normativa,manipulador dealimentos: definición, tipos, riesgos asociados, conductas. • plan de saneamiento: definición, importancia, componentes, procedimientos, aplicación, registros.	Evaluaciones escritas , Lista de chequeo, cuestionario con hoja de respuesta
Evidencias de Desempeño Observación de lo shábitos dehigiene y porte dedotación endosoportunidad	✓ reconocer la normatividad vigente y la naturaleza de los alimentos. ✓ identificar posibles causas de contaminación de alimentos. ✓ establecer consecuencias, tipos de contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos.	**TÉCNICA:** observación directa **INSTRUMENTO** Lista de chequeo de los habitos de higiene y porte de dotación

Evidencias de Producto: Obtención de una ensalada de frutas mediante una práctica de proceso, portando la indumentaria establecida y cumpliendo con las BPM	✓ reconocer procedimientos operativos estándar para la manipulación de alimentos. ✓ alistar las sustancias e implementos de limpieza y desinfección. ✓ determinar los elementos de protección personal y seguridad industrial. ✓ identificar las condiciones de manipulación de alimentos ✓ emplear las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos. ✓ utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo, elementos de protección y de seguridad industrial. ✓ aplicar procedimientos del plan de saneamiento ➢ ejecuta responsablemente los procedimientos de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa y normativa. ➢ presenta registros de la aplicación de buenas prácticas de manufactura siguiendo los procedimientos de la empresa. ➢ describe las condiciones de cumplimiento de los programas del plan de saneamiento conforme a requerimientos técnicos y normatividad. ➢ demuestra habilidad en la verificación del cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos frente a la normativa. ➢ presenta registros de la verificación de condiciones de cumplimiento de	

	los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según los lineamientos de la empresa. ➢ identifica las causas y ajustes requeridos en los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos con base en recomendaciones técnicas y procedimientos de la empresa. ➢ realiza los procedimientos para los ajustes a los programas del plan de saneamiento de acuerdo con los procedimientos de la empresa. ➢ presenta informes de las correcciones efectuadas a los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos siguiendo los procedimientos de la empresa.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ADULTERACION: Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquélla con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas.

AGENTES FUNGICIDAS: Sustancias que se usan para la destrucción de hongos o sus esporas.

AGENTES GERMICIDAS: Sustancias que destruyen gérmenes o microorganismos.

AGUA POTABLE: Se considera agua potable o agua apta para consumo humano, toda aquella cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud, es decir cuando su contenido de gérmenes patógenos o de sustancias tóxicas es inferior al establecido en el Reglamento de la Ley General de Salud.

ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ: Son cualesquiera alimentos, exceptuando bebidas alcohólicas, con un valor de pH de equilibrio final mayor de 4.6 y una actividad de agua mayor que 0.5.

ALMACENAMIENTO: Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo, reservorio, troje, área con resguardo o sitio específico, mercancías, productos o cosas para su custodia, suministro o venta.

ALTERACION: Se considera alterado un producto o materia prima cuando por la acción de cualquier causa haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca.

APROPIADO: Lo que es adecuado para el fin a que se destina.

BASURA: Cualquier material cuya calidad no permita incluirla nuevamente en el proceso que lo genera.

BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN: Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.

CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

CIERRE SANITARIO: Es el cierre diseñado para optimizar la hermeticidad del producto.

CONSERVACION: Acción de mantener un producto o cosa en buen estado. Guardar cuidadosamente, no perder características propias, durar, permanecer en buen estado. Preservación de sustancias alimenticias contra la descomposición por distintos procedimientos, para facilitar su transporte o permitir que sea consumida al cabo de un tiempo que puede ser muy largo. En particular, alimento esterilizado por el calor y conservado en recipientes, pH, actividad agua, control de la temperatura (refrigeración, congelación), irradiación o adición de productos químicos.

CONTAMINACION CRUZADA: Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

CONVENIENTE: De conformidad o que corresponde o pertenece.

CORROSION: Deterioro que sufre la hoja de lata, los envases o utensilios metálicos, como resultado de las corrientes eléctricas producidas por el sistema metal-contenido.

CUARENTENA: Es la retención temporal de los productos, las materias primas o los materiales de envase y empaque, con el fin de verificar si se encuentran dentro de las especificaciones y regulaciones.

DESINFECCION: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

DESPERDICIO: Materia que puede ser un subproducto o residuo durante un proceso.

DETERGENTE: Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.

DISTRIBUCION: Acción de repartir algo (materia prima, producto, etc.) y de llevarlo al punto o lugar en que se ha de utilizar.

EFICIENTE: Que produce realmente un efecto satisfactorio.

ELABORACION: Transformación de un producto por el trabajo, para obtener un determinado bien de consumo.

ENVASADO: Acción de echar, meter, colocar cualquier materia o producto a granel en los recipientes que lo han de contener.

ENVASE O EMPAQUE: Todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria. Se considera envase secundario aquel que contiene a el primero. Ocasionalmente agrupa los productos envasados con el fin de facilitar su manejo.

EQUIPO SANITARIO: Aquel equipo diseñado para facilitar las labores de limpieza y saneamiento.

ESPORA: Células de microorganismos con vida latente, pero capaz de crecer y reproducirse cuando las circunstancias le son favorables.

FABRICACION: Acción y efecto de obtener productos por medios mecánicos, desarrollándola en serie y cadena.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud .

LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

MANIPULACION: Acción de hacer funcionar con la mano; manejo, arreglo de los productos con las manos. Acción o modo de regular y dirigir vehículos, equipo y máquinas durante las operaciones del proceso de elaboración, con operaciones manuales.

MATERIA PRIMA: Sustancia o producto de cualquier origen que se use en la elaboración de alimentos, bebidas, cosméticos, tabacos, productos de aseo y limpieza.

MEZCLADO: Acción y efecto de dispersar homogéneamente una sustancia en otra, unir, incorporar, fundir en una sola cosa dos o más sustancias, productos u otras cosas de manera uniforme.

MICROORGANISMOS: Significa parásitos, levaduras, hongos, bacterias, rickettsias, y virus de tamaño microscópico.

MICROORGANISMOS PATOGENOS: Microorganismo capaz de causar alguna enfermedad.

OBTENCION: Acción de conseguir, producir, tener, adquirir, alcanzar, ganar o lograr lo que se desea.

PERECEDERO: Aquellos elementos que en razón de su composición o características físicas, químicas o biológicas pueden experimentar alteraciones de diversa naturaleza, que disminuyan o anulen su aceptabilidad en lapsos variables. Exigen condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte.

PLAGAS: Organismos capaces de contaminar o destruir directa o indirectamente los productos.

PLAGUICIDAS: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o modificar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente.

PREPARACION: Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor

ulterior para la obtención de un producto. Conjunto de operaciones que se efectúan para obtener una sustancia o un producto.

PROCESO: Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto.

PUNTO CRITICO: Se refiere a un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto.

REPROCESO: Significa un producto que está limpio , no adulterado y que ha sido separado del proceso por razones diferentes a las condiciones sanitarias, o que ha sido reacondicionado de acuerdo a otras especificaciones y que es adecuado para su uso.

SANITIZACION: Conjunto de procedimientos que tienen por objeto la eliminación total de agentes patógenos.

SATISFACTORIO: Que cumple con lo requerido.

SUFICIENTE: Bastante, que no falta.

SUMINISTRO: Abastecimiento de productos, mercancías, artículos o cosas.

TOXICO: Aquello que constituye un riesgo para la salud cuando al penetrar al organismo humano produce alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañan la salud de manera inmediata, mediata, temporal o permanente, o incluso ocasionan la muerte.

TRANSPORTE: Acción de conducir, acarrear, trasladar personas, productos, mercancías o cosas de un punto a otro con vehículos, elevadores, montacargas, escaleras mecánicas, bandas u otros sistemas con movimiento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Web grafía, decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

Autor (es)	ROSE MARY SOLORZANO ARIZA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	11/05/2017
	GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	11/05/2017
Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO	GESTOR DE LA RED AGRICOLA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	11/05/2017
Responsable del diseño	RICARDO VILLAMIZAR	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	11/05/2017
Responsable del diseño	OLGA VICTORIA CELIS	ASESORA METODOLÓGICA DISEÑO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	11/05/2017
Responsable del diseño	ELIZABETH BARRERA BELLO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	20/09/2017
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	QUITAR SUSPENDIDO	null. DIRECCIÓN GENERAL	20/09/2017
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. REGIONAL CÓRDOBA	25/09/2017
Aprobación	ELIANA MARIA BETANCUR CARDONA		null. REGIONAL ANTIOQUIA	25/09/2017

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

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

SENA REGIONAL CHOCÓ

MATRIZ CARACTERIZACIÓN GRUPOS ATENDIDOS CON LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN EN MUNICIPIOS Y COMUNIDADES

Nombre Instructor: Jhornney Osiris Renteria Ortiz **Área: Agroindustria** **MES:1**

No. FICHA CURSO	NOMBRE DEL CURSO	PROGRAMA FORMACIÓN (SER, Victima, Complementaria)	No. APRENDICES	MUNICIPIO	COMUNIDAD DONDE SE DESARROLLA LA FORMACIÓN (Corregimiento, vereda)	COMUNIDADES PERTENECEN O DE DONDE PROVIENEN LAS PERSONAS DEL CURSO? Mencionelas	GRUPO ÉTNICO AL QUE PERTENECEN LOS APRENDICES: AFRO (marque con una X)	Nombre del consejo comuitario al que pertenecen	INDIGENA (marque con una X)	Nombre del Resguardo Indigena al que pertenecen	Otro (Asociación u Organización) Cual?
2087595	Higiene y manipulación de Alimento	Victimas	24	Lloró	Lloró Cabecera Municip	Lloró, Nuevo Lloró	X	COCOILLO			

NOTA: Por favor marque con una (X).

¿En el grupo en procesos de formación o capacitación hay poblaciones:

1. Desplazados por el conflicto armado (X) Cuantos?__17_____
2. Mujer cabeza de familia (X) Cuantos?____22____
3. Jovenes Vulnerables (X) Cuan 2
4. Tercera edad ( ) Cuantos?_____
5. Reincorporados ( ) Cuantos?_____
6. Otros, Cuales_____

OBSERVACIONES: En el proceso de selección para la formación (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS), se tuvo_____
a bien matricular siete amas de casa que no aparecen registradas en la plataforma de víctimas, pero estaban interesada a dicha formación.

Hoja1

No. FICHA CURSO	NOMBRE DEL CURSO	PROGRAMA FORMACIÓN (SER, Victima, Complementaria)	No. APRENDICES	MUNICIPIO	COMUNIDAD DONDE SE DESARROLLA LA FORMACIÓN (Corregimiento, vereda)		GRUPO ÉTNICO AL QUE PERTENECEN LOS APRENDICES				
						¿A QUE COMUNIDADES PERTENECEN O DE DONDE PROVIENEN LAS PERSONAS DEL CURSO? Mencionelas	AFRO (marque con una X)	Nombre del consejo comuitario al que pertenecen	INDIGENA (marque con una X)	Nombre del Resguardo Indigena al que pertenecen	Otro (Asociación u Organización) Cual?
2685523	Higiene y manipulación de Alimentos	Victimas	28	Lloró	Lloró Cabecera Municipal	Lloró,Peñaloza, Nuevo Lloró	X	COCOILLO			

NOTA: Por favor marque con una (X).

¡En el grupo en procesos de formación o capacitación hay poblaciones:

1. Desplazados por el conflicto armado (X) Cuantos? 24
2. Mujer cabeza de familia (X) Cuantos? 28
3. Jovenes Vulnerables ( ) Cuantos?_____
4. Tercera edad ( ) Cuantos?_____
5. Reincorporados ( ) Cuantos?_____
6. Otros, Cuales_____

OBSERVACIONES: En el proceso de selección para la formación (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS), se tuvo_____
a bien matricular cuatro amas de case que no aparecen registradas en la plataforma de victimas,
pero estaban interesada a dicha formación.

LinkedIn LEARNING

Certificado de finalización

¡Felicidades, Jhornney Osiris Renteria Ortiz!

Migración de G Suite a Office 365 Business o Enterprise

Curso completado el 11-abr-2020 • 1 h 56 min

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

Tanya Staples

Vicepresidente de contenido formativo de LinkedIn

LinkedIn Learning
1000 W Maude Ave
Sunnyvale, CA 94085

ID del certificado: ARuh-6Bn8KyjvSp9pK_JlZuEr4St

LinkedIn LEARNING

Certificado de finalización

¡Felicidades, Jhornney Osiris Renteria Ortiz!

Incrementar el compromiso con los programas de aprendizaje electrónico

Curso completado el 05-abr-2020 • 1 h 30 min

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

Tanya Staples

Vicepresidente de contenido formativo de LinkedIn

LinkedIn Learning
1000 W Maude Ave
Sunnyvale, CA 94085

ID del certificado: AXfyQWFrwtV7nfAkT-tMDYkJzS3u

LinkedIn LEARNING

Certificado de finalización

¡Felicidades, Jhornney Osiris Renteria Ortiz!

Microsoft Teams esencial

Curso completado el 05-abr-2020 • 2 h 4 min

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

Tanya Staples

Vicepresidente de contenido formativo de LinkedIn

LinkedIn Learning
1000 W Maude Ave
Sunnyvale, CA 94085

ID del certificado: ARm-w99j-KBFVqrql0wHrfW8TqS7

UNDSS

UNITED NATIONS DEPARTMENT OF SAFETY AND SECURITY

CERTIFICATE of ACHIEVEMENT

This is to certify that

JHORNNEY OSIRIS RENTERIA

has completed the course

BSAFE

on

24 March 2020 EST

Katja Hemmerich

Katja Hemmerich, Chief, Training & Development Section, UNDSS

BE INFORMED
BE ALERT
BSAFE

Confirmation #: 2807540