PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, **agosto** de 2024

Señor (a)
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5904668**
Coordinadora Académica
Coordinación Agroindustria
Sabanalarga – Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual **agosto** de 2024.

Referencia: No **CO1.PCCNTR.5904668** del año 2024

ELIANA CAROLINA LOPEZ CARRILLO, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.143.430.391** de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Agroindustria – Complementaria Virtual, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del contrato es la suma de **TREINTA Y NUEVE MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS ($ 39.147.945,00).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un primer pago por **TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTITRES MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS ($3.423.585)** correspondientes al mes de febrero de 2024 y ocho (8) pagos iguales por los meses de marzo a octubre de 2024 por valor de **CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO ($4.465.545)**

Plazo: Será hasta el 31 de octubre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en el área de PEDAGOGÍA de los programas de FORMACIÓN EN COMPLEMENTARIA VIRTUAL, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el centro en condiciones de calidad.	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje, para cambiar su estado a formación.	SofiaPlus Fichas 3039151, 3039153, 3039156 y 3039158
2	Compartir al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo.	Enviar correo electrónico a través de Outlook, para actualización de datos, bienvenida e invitación de sesión en línea.	SofiaPlus Fichas 3039151, 3039153, 3039156 y 3039158
3	Apoyar con el seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se les brindará formación profesional.	Alistamiento de cursos, publicación de anuncios de bienvenida, apertura del curso, foros, evidencias y evaluaciones. Publicación de anuncios informativos	SofiaPlus Fichas 3039151, 3039153, 3039156 y 3039158
4	Realizar y emitir oportunamente los respectivos juicios evaluativos de las competencias, fichas y programas ofertados por el Centro de Formación en los tiempos establecidos desde coordinación académica.	Calificar evidencias, retroalimentar los foros, seguimiento a la formación.	SofiaPlus Fichas 3039151, 3039153, 3039156 y 3039158

5	Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad.	Resumen de sesión en línea, Formato guías de aprendizaje, plantillas presentación PowerPoint, IMEC	SofiaPlus Fichas 3039151, 3039153, 3039156 y 3039158
6	Participar en los comités de evaluación de las fichas asignadas durante cada trimestre académico	Descargar informes de seguimiento e ingreso	SofiaPlus Fichas 3039151, 3039153, 3039156 y 3039158
7	Participar en la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos garantizando el cumplimiento de los entregables en cada una de las fases establecidas.	Evaluación por competencias, alistamiento de evidencias y foros en la plataforma Zajuna	SofiaPlus Fichas 3039151, 3039153, 3039156 y 3039158
8	Realizar, en los tiempos establecidos por la coordinación y previo al inicio de cada trimestre académico, el material de apoyo de formación (plan de concertación con aprendices, planeación pedagógica, guías de aprendizaje y planes de sesión) que será utilizado en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato	Reporte de juicios evaluativos del SofiaPlus y evidencias de alistamiento de fichas	SofiaPlus Fichas 3039151, 3039153, 3039156 y 3039158
9	Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.	Desarrollo curricular, alistamiento y atención de fichas actuales en plataforma Zajuna	Ver adjuntos: Informes de cierre 2024

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y la planilla No. 9469492168 de **julio de 2024**, operador **APORTES EN LÍNEA.** (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (1) folios

Cordialmente,



ELIANA CAROLINA LÓPEZ CARRILLO
Contratista
C.C. No. 1143430391

Recibí a satisfacción:

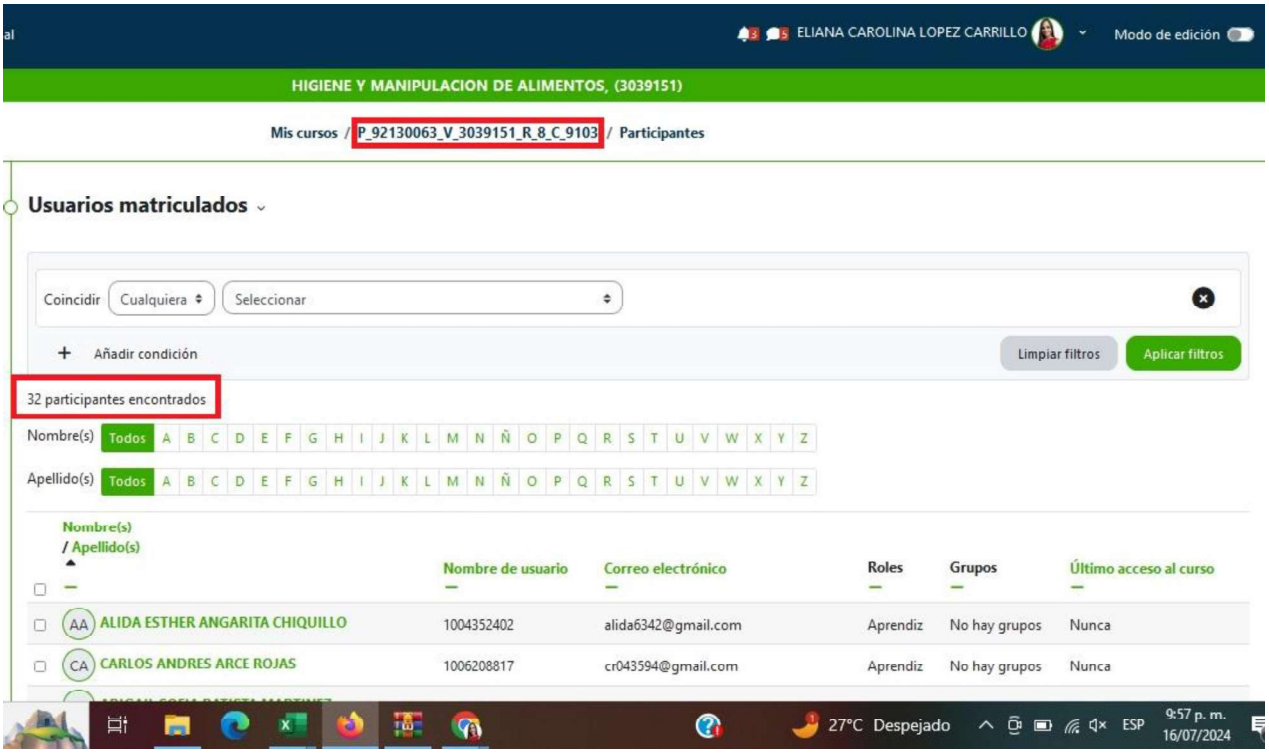
Firma

YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
Supervisora Contrato **No. CO1.PCCNTR.5904668**
Cargo: Coordinadora Académica.

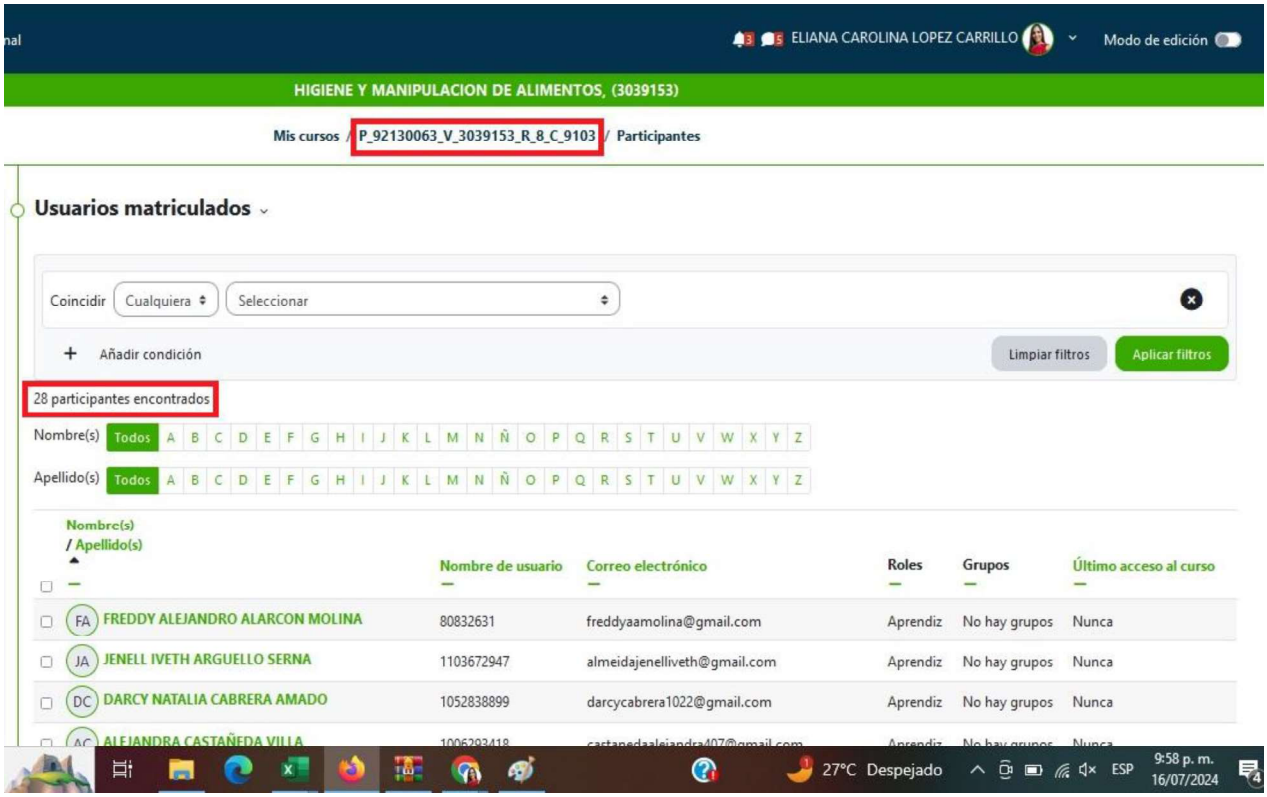
EVIDENCIAS

Teniendo en cuenta la novedad presentada con los aplicativos de la entidad, es importante mencionar que al inicio de la formación no aparecían los 80 aprendices sino unos cuantos, como se evidencia en las siguientes imágenes:

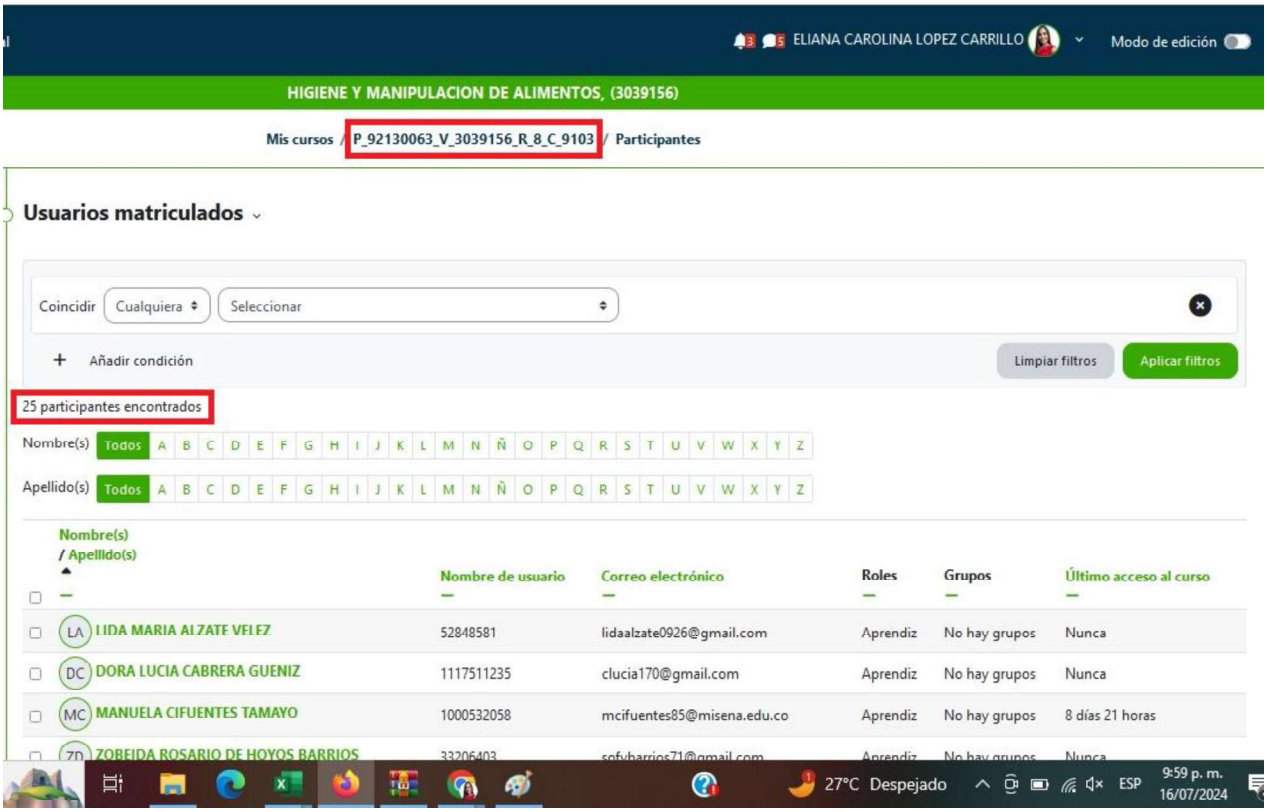
FICHA: 3039151



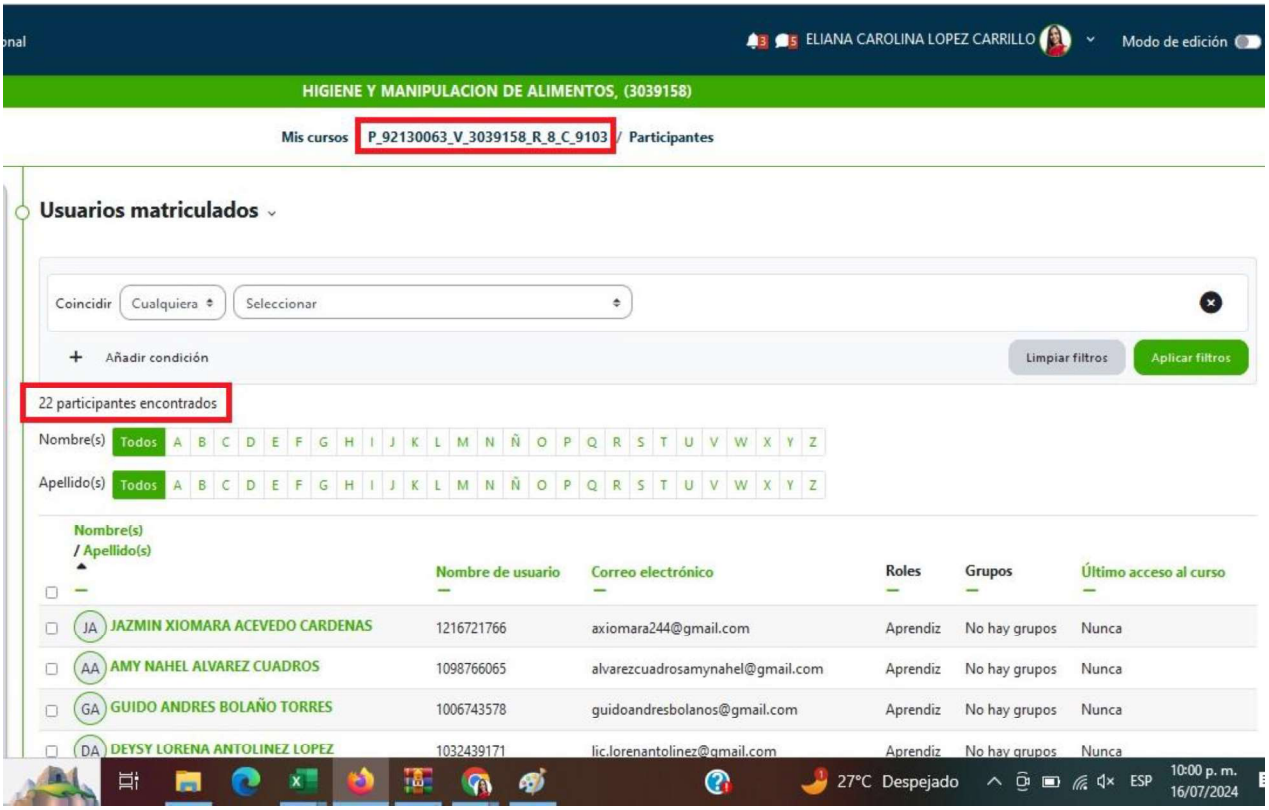
FICHA 3039153



FICHA 3039156



FICHA 3039158

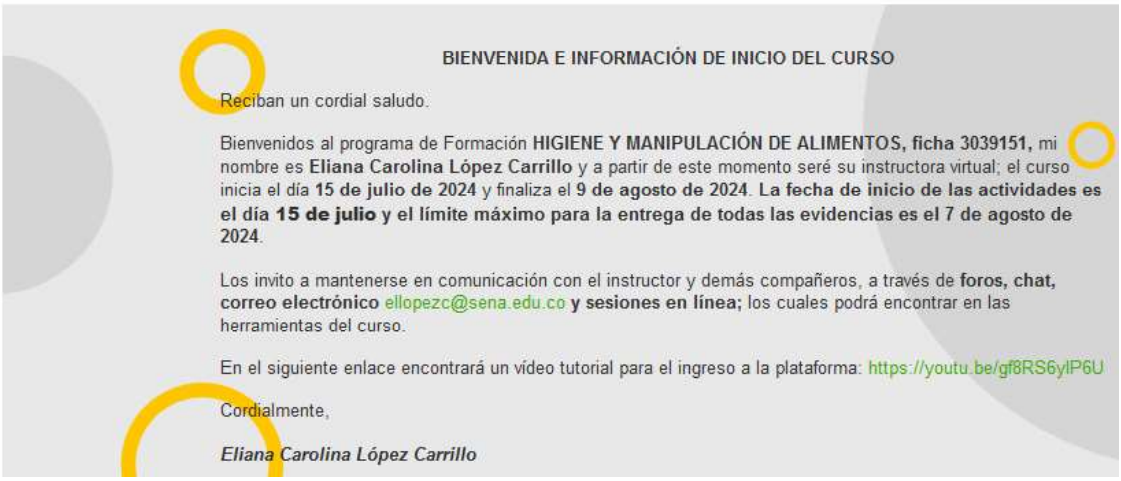


La anterior situación se normalizó el día 23 de julio y se tomaron las acciones correspondientes para que la información llegara a todos los aprendices matriculados en cada ficha.

ALISTAMIENTO DE LOS CURSOS ASIGNADOS:



BIENVENIDA E INFORMACIÓN DE INICIO DEL CURSO
de ELIANA CAROLINA LOPEZ CARRILLO - martes, 16 de julio de 2024, 21:17



BIENVENIDA E INFORMACIÓN DE INICIO DEL CURSO

Reciban un cordial saludo.

Bienvenidos al programa de Formación **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, ficha 3039151,** mi nombre es **Eliana Carolina López Carrillo** y a partir de este momento seré su instructora virtual; el curso inicia el día **15 de julio de 2024** y finaliza el **9 de agosto de 2024**. **La fecha de inicio de las actividades es el día 15 de julio y el límite máximo para la entrega de todas las evidencias es el 7 de agosto de 2024**.

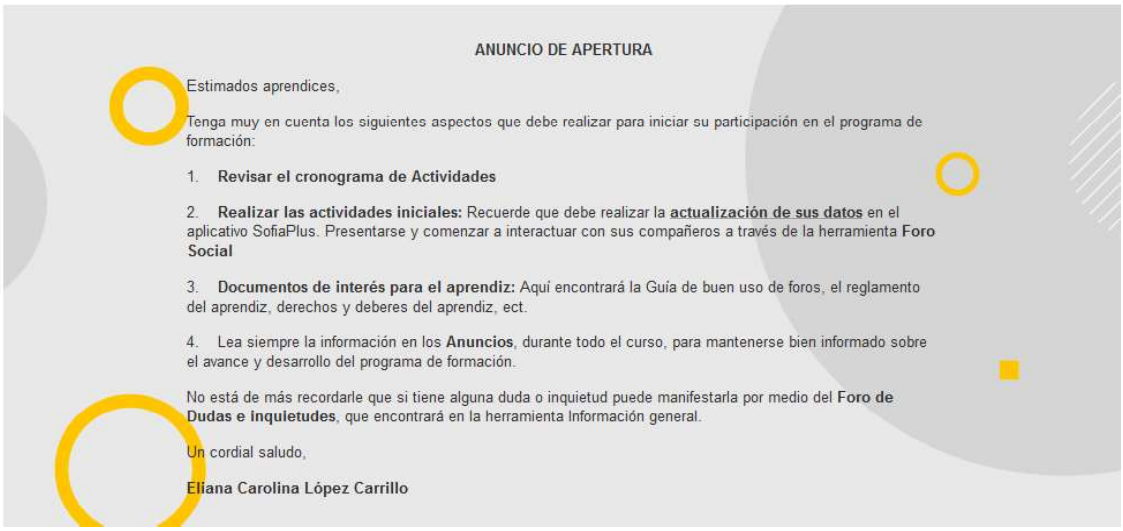
Los invito a mantenerse en comunicación con el instructor y demás compañeros, a través de **foros, chat, correo electrónico** ellopezc@sena.edu.co **y sesiones en línea;** los cuales podrá encontrar en las herramientas del curso.

En el siguiente enlace encontrará un video tutorial para el ingreso a la plataforma: https://youtu.be/gf8RS6ylP6U

Cordialmente,

Eliana Carolina López Carrillo

ANUNCIO DE APERTURA
de ELIANA CAROLINA LOPEZ CARRILLO - martes, 16 de julio de 2024, 21:19



ANUNCIO DE APERTURA

Estimados aprendices,

Tenga muy en cuenta los siguientes aspectos que debe realizar para iniciar su participación en el programa de formación:

1. **Revisar el cronograma de Actividades**

2. **Realizar las actividades iniciales:** Recuerde que debe realizar la **actualización de sus datos** en el aplicativo SofiaPlus. Presentarse y comenzar a interactuar con sus compañeros a través de la herramienta **Foro Social**

3. **Documentos de interés para el aprendiz:** Aquí encontrará la Guía de buen uso de foros, el reglamento del aprendiz, derechos y deberes del aprendiz, ect.

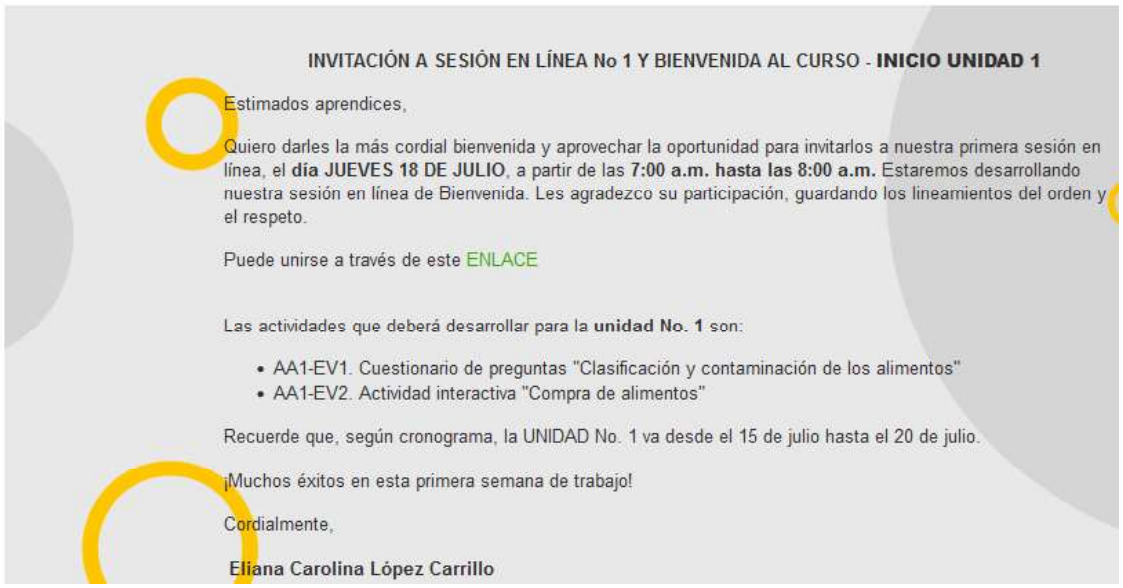
4. Lea siempre la información en los **Anuncios**, durante todo el curso, para mantenerse bien informado sobre el avance y desarrollo del programa de formación.

No está de más recordarle que si tiene alguna duda o inquietud puede manifestarla por medio del **Foro de Dudas e inquietudes**, que encontrará en la herramienta Información general.

Un cordial saludo,

Eliana Carolina López Carrillo

INVITACIÓN A SESIÓN EN LÍNEA No 1 Y BIENVENIDA AL CURSO - INICIO UNIDAD 1
de ELIANA CAROLINA LOPEZ CARRILLO - martes, 16 de julio de 2024, 21:25



INVITACIÓN A SESIÓN EN LÍNEA No 1 Y BIENVENIDA AL CURSO - **INICIO UNIDAD 1**

Estimados aprendices,

Quiero darles la más cordial bienvenida y aprovechar la oportunidad para invitarlos a nuestra primera sesión en línea, el **día JUEVES 18 DE JULIO**, a partir de las **7:00 a.m. hasta las 8:00 a.m.** Estaremos desarrollando nuestra sesión en línea de Bienvenida. Les agradezco su participación, guardando los lineamientos del orden y el respeto.

Puede unirse a través de este ENLACE

Las actividades que deberá desarrollar para la **unidad No. 1** son:

- AA1-EV1. Cuestionario de preguntas "Clasificación y contaminación de los alimentos"
- AA1-EV2. Actividad interactiva "Compra de alimentos"

Recuerde que, según cronograma, la UNIDAD No. 1 va desde el 15 de julio hasta el 20 de julio.

¡Muchos éxitos en esta primera semana de trabajo!

Cordialmente,

Eliana Carolina López Carrillo

ASOCIACIÓN DE APRENDICES A FICHAS:



ENVÍO DE INFORMACIÓN DE BIENVENIDA AL CURSO



SEGUIMIENTO CONSTANTE AL DESARROLLO DEL CURSO

UNIDAD No. 2 - CURSO SENA "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" Pública

Eliana Carolina López Carrillo

Cco: mateoalfonso936@gmail.com; malvarezricardo79@gmail.com; **y 323 más**

Mar 23/07/2024 20:34

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 21/07/2034 20:34

guia_de_aprendizaje_2.pdf 287 KB

material_de_formacion_unida... 762 KB

2 archivos adjuntos (1 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Estimados aprendices, reciban un cordial saludo.

El pasado 21 de julio iniciamos nuestra UNIDAD 2 del curso complementario en HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Las actividades calificables correspondientes a esta unidad son:

- AA2-EV1. Cuestionario de preguntas "Microorganismos y conservación de alimentos"
- AA2-EV2. Foro temático: "Conservación y ETA"

Puede consultar los archivos adjuntos correspondientes a la "Guía de aprendizaje" de la Unidad 2 y el material de formación o lectura correspondiente a esta unidad.

De igual manera, me permito invitarles a nuestra segunda sesión en línea, el día de mañana 24 de julio a las 3:00pm. Recuerde que si no le es posible asistir, puede consultar la grabación que le será enviada.

LINK SESIÓN EN LÍNEA 2: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_YTJhY2JmMDQtOThlNy00YjY2LWE5NjAtYzY3Y2UxYzUyOTU4%40thread.v2/0?

¡URGENTE! CARGUE DOCUMENTO DE IDENTIDAD - PLAZO: VIERNES 9 DE AGOSTO 10:00AM Pública

Eliana Carolina López Carrillo

Para: nidia.sanchez6474@gmail.com

Jue 08/08/2024 20:32

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 06/08/2034 20:32

Estimada Nidia,

Para aprobar el curso en HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS es indispensable que usted adjunte su documento de identidad en la "Actividad de aprendizaje 1" - DOCUMENTO DE IDENTIDAD (CALIFICABLE)



CALIFICACIONES HASTA LA FECHA - SESIÓN EN LÍNEA UNIDAD 3 - CURSO SENA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Pública

Eliana Carolina López Carrillo

Cco: vandress156@gmail.com; sebasprada2008@hotmail.com; Kattypabon449@gmail.com; **y 77 más** Mar 30/07/2024 20:28

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 28/07/2034 20:28

Estimados aprendices, reciban un cordial saludo.

Por medio del presente, envío las calificaciones hasta la UNIDAD 2. Si usted aún no ha realizado sus evidencias puede ponerse al día en cualquier momento. **Recuerde que tiene PLAZO MÁXIMO hasta el 7 de agosto.**

Las siguientes son las calificaciones a la fecha:

A= Aprobado
D= No aprobado
I = No entregado

		UNIDAD 1			UNIDAD 2		
Nombre(s)	Apellido(s)	Prueba de Conocimiento:RAP1_EV01 Evaluación Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos" (Letra)	Paquete SCORM:RAP1_EV02 Actividad interactiva "Compra de alimentos" (Letra)	Evidencia:RAP1_EV03 DOCUMENTO DE IDENTIDAD (CALIFICABLE) (Letra)	Prueba de Conocimiento:RAP2_EV01 Evaluación Cuestionario de preguntas "Microorganismos y Conservación de alimentos" (Letra)	Foro:RAP2_EV02 Foro temático actividad de aprendizaje 2: "Conservación y ETA" calificación (Letra)	Foro:RAP2_EV02 Foro temático actividad de aprendizaje 2: "Conservación y ETA" foro completo (Letra)
EDUARD ANDRES	VERGARA RAMOS	A	A	A	A	A	-
JUAN SEBASTIAN	PRADA OROSTEGUI	A	A	-	A	-	-
KATTY YULIANA	PABON DE LA HOZ	A	A	-	-	-	-
LIDA MARIA	ALZATE VELEZ	-	-	A	-	-	-
MAIRA LEONELA	DUARTE LONDOÑO	D	-	-	-	-	-
MILEYDIS DEL VALLE	QUIJADA TOTESAUT	A	-	A	-	-	-
NIDIA	SANCHEZ ACOSTA	A	A	-	A	A	-

Grabación sesión en línea No. 4 - CURSO SENA "HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" Pública

Eliana Carolina López Carrillo

Cco: mateoalfonso936@gmail.com; malvarezricardo79@gmail.com; **y 323 más** Mar 06/08/2024 15:5

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 04/08/2034 15:59

Buenas tardes estimados aprendices, reciban un cordial saludo.

Por medio del presente les remito **grabación de nuestra sesión en línea No. 4 LINK**:
https://drive.google.com/file/d/1Zli2vWOdT8oWx1NpYqXlGV9GMqELcpjq/view?usp=drive_link

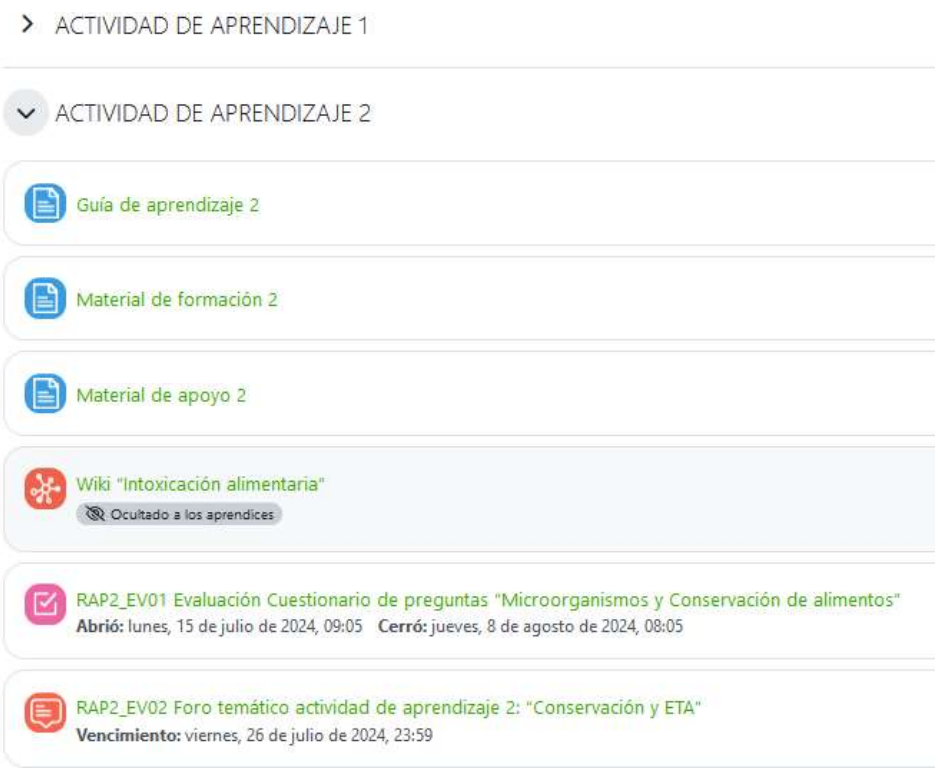
En esta unidad No. 4, las actividades a realizar son:

•**AA4-EV1.** Cuestionario de preguntas sobre: "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP"
•
•**AA4-EV2.** Actividad práctica de observación

Visite un lugar de expendio de comidas que no se encuentre bajo la normatividad exigida, (Ej., Ventas callejeras de empanadas, comidas fritas, comidas rápidas); e identifique:

- Higiene personal
- Prácticas de higiene (Lavado de manos)
- Condiciones de edificación e instalación
- Utensilios
- Procedimiento de limpieza y desinfección
- Manejo de residuos sólidos
- Manejo de temperatura de productos que requieran de refrigeración/congelación

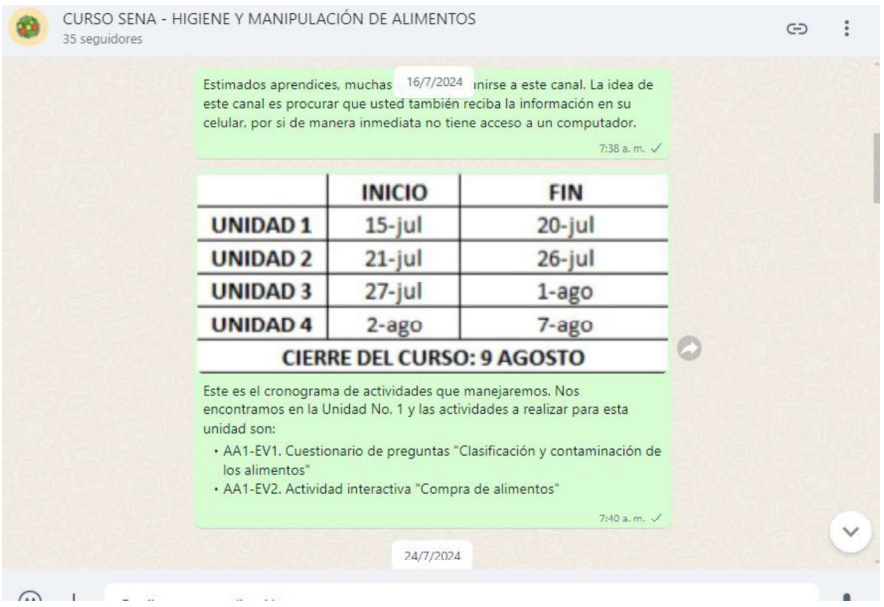
CONFIGURACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE



CREACIÓN DE CANAL DE WHATSAPP

Con el fin de mantener una comunicación más eficaz y compartir información a los aprendices que ellos puedan recibir de manera inmediata a sus celulares, creé el canal de WhatsApp denominados:

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Los aprendices podían unirse a través del siguiente link: https://whatsapp.com/channel/0029Vaj ILzS9sBIIAx2G682K



Es importante resaltar que, durante el desarrollo del curso, recibí muchas quejas por parte de aprendices, quienes manifestaban no recordar las contraseñas para el ingreso a Zajuna, y al momento de realizar la recuperación de dicha contraseña, les aparecía lo siguiente:



A continuación relaciono algunas de las quejas de los aprendices, las cuales fueron redireccionadas al correo seg_academicoge@sena.edu.co:



RE: Ingreso zajuna

Y yorby86@hotmail.com

Para: Eliana Carolina López Carrillo

Jue 25/07/2024 14:12

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 23/07/2034 14:12

Este remitente yorby86@hotmail.com es de fuera de su organización. Bloquear remitente Mostrar contenido bloqueado

No suele recibir correos electrónicos de yorby86@hotmail.com. Por qué esto es importante

Buenas tardes profesora.

He presentado problemas con el ingreso de la plataforma Zajuna, no me permite restablecer contraseña, envié correo a soporte del cual remito respuesta.

Agradezco su comprensión.

Cordialmente,

Angélica Ardila

NO PUEDO INGRESAR

FC Fernando Cadena<fernandocadenahs@gmail.com>

Para: Eliana Carolina López Carrillo

Mar 06/08/2024 15:50

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 04/08/2034 15:50

Este remitente fernandocadenahs@gmail.com es de fuera de su organización. Bloquear remitente

No suele recibir correos electrónicos de fernandocadenahs@gmail.com. Por qué esto es importante

Buenas Tardes

Me Permito Comunicarme por este medio con el fin de informar que no me permite el ingreso a la plataforma ZAJUNA

Agradezco Atención Prestada

Edison Fernando Merchan Cadena
C. C: 1.049.658.616
Contacto :321 212 2737
Correo:fernandocadenahs@gmail.com

CR

Carlos Rojas<cr043594@gmail.com>

Para: Eliana Carolina López Carrillo

Jue 08/08/2024 17:00

Reenvió este mensaje el Jue 08/08/2024 18:42.

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 06/08/2034 17:00

Este remitente cr043594@gmail.com es de fuera de su organización. Bloquear remitente

No suele recibir correos electrónicos de cr043594@gmail.com. Por qué esto es importante

Cordial saludo
instructora me comunico por este medio, para informarle que la plataforma zajuna aún sigue sin funcionar, ya intente los pasos que me dijo, pero no fue posible acceder
curso higiene y manipulacion de alimentos
Aprendiz Carlos Andres Arce Rojas
Muchas gracias

URGENTE

HS

HONOR Y SANGRE<hshonorysangre@gmail.com>

Para: Eliana Carolina López Carrillo

Mar 06/08/2024 16:02

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 04/08/2034 16:02

Este remitente hshonorysangre@gmail.com es de fuera de su organización. Bloquear remitente

No suele recibir correos electrónicos de hshonorysangre@gmail.com. Por qué esto es importante

Buenas Tardes

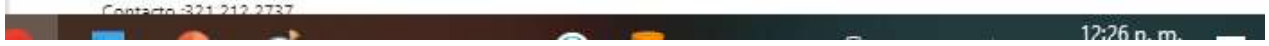
Querida Instructora

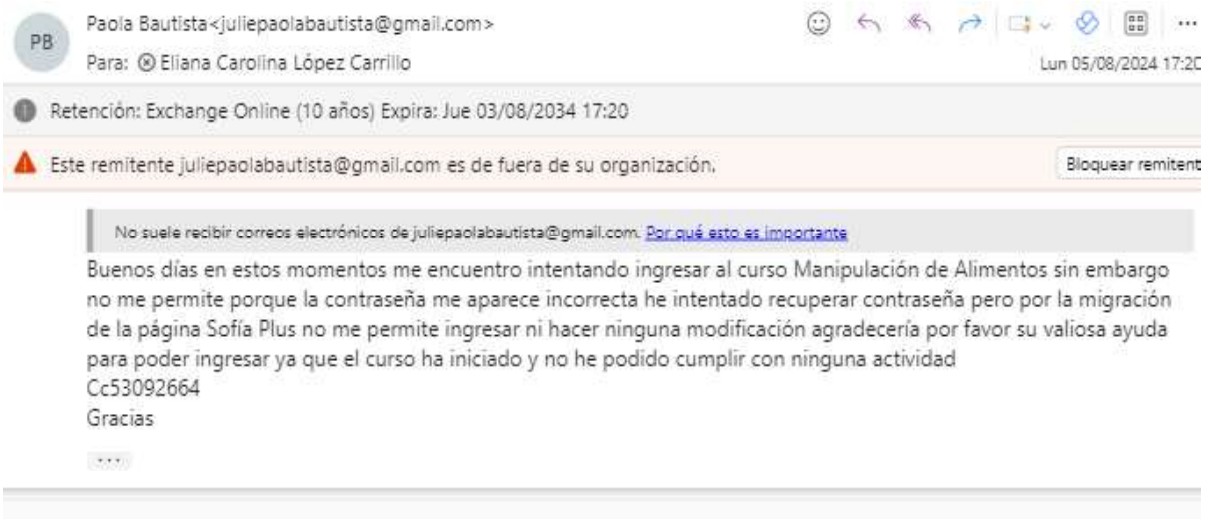
Me Permito Comunicarme por este medio con el fin de informar que no me permite el ingreso ala plataforma ZAJUNA

Ya enviè correo al correo electrónico a la entidad mencionada y no he recibido respuesta
Pará poder seguir el proceso formativo

Agradezco Atención Prestada

Edison Fernando Merchan Cadena
C. C: 1.049.658.616
Contacto :321 212 2737




PB
Paola Bautista<juliepaolabautista@gmail.com>
Para: Eliana Carolina López Carrillo
Lun 05/08/2024 17:20
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Jue 03/08/2034 17:20
Este remitente juliepaolabautista@gmail.com es de fuera de su organización.
Bloquear remitent
No suele recibir correos electrónicos de juliepaolabautista@gmail.com. Por qué esto es importante
Buenos días en estos momentos me encuentro intentando ingresar al curso Manipulación de Alimentos sin embargo no me permite porque la contraseña me aparece incorrecta he intentado recuperar contraseña pero por la migración de la página Sofía Plus no me permite ingresar ni hacer ninguna modificación agradecería por favor su valiosa ayuda para poder ingresar ya que el curso ha iniciado y no he podido cumplir con ninguna actividad
Cc53092664
Gracias

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ELIANA CAROLINA LOPEZ CARRILLO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/08/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3039151 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3039156 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3039158 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3039153 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 56,00

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: ELIANA CAROLINA LOPEZ CARRILLO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL