PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, Agosto 20 2024

Señor (a)
David Alberto Ortega Mejía
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5880758**
Coordinador Académico
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

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

Referencia: CO1.PCCNTR.5880758 del año 2024

Sonia Cristina Abisambra López identificado con la cédula de ciudadanía No. 30.687.389 de Cereté - Córdoba en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($44.655.450) cada uno. esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) cada uno

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre de 2024

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Ejecución del proceso de formación complementaria del programa Manipulación de alimentos con código de programa 96151529 Ficha: 3031219- 3031223-3031217 Formación Titulada: Técnico cocina ficha: 2877704	Lista de asistencia, Formato Mensual de eventos, fotografías, Anexo 1.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se elaboró la guía de aprendizaje de las fichas: 3031219- 3031223-3031217, 2877704	Guías de aprendizaje Anexo 2
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se creo ruta de aprendizaje y se asociaron aprendices de ficha: 3052929, Se realizo registro de juicios evaluativos de fichas: 3013761, 3031219- 3031223-3031217,	Información registrada en plataforma Sofia plus. Pantallazo de Sofia plus. Anexo 3
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar	No se presentó solicitud de reuniones en este mes en curso.	N/A

	integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.		
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No se presentó acta final en el mes de ejecución	N/A
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se presentó novedad de deserción en el mes de ejecución	N/A
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se presentó novedad con los aprendices en el mes de ejecución	N/A
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se aportan guías de aprendizaje usadas en el desarrollo de la F.P.I. en el mes de ejecución	Formatos GFPI-F-135 (Guía) Anexo 2
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	En el mes de ejecución contractual no se ha participado en proyectos de investigación.	N/A
10	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	se realizó el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP2 las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual	Información registrada en el aplicativo Secop2. Planillas SI contratistas y pagos seguridad social. Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10 Evidencias

11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se presentó novedad con los aprendices en el mes de ejecución.	N/A
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión - Terminación).	En el mes de ejecución contractual no se presentó anomalías, inconsistencias y novedades del contrato	N/A
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se remiten los eventos mensuales. Se realiza encuesta	Formato de eventos mensuales, anexo 1. Anexo 4.
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No se gestionó ante empresas la asignación de aprendices ya que No aplica para este mes.	N/A

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	**47924**	CHINU, LORICA, PURISIMA	**2,4,9, 11, 16, 18, 23, 25 julio 2024**	**2,4,9, 11, 16, 18, 23, 25 julio 2024**
2.	XX	XX	XX	XX

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9470880452** de la planilla, operador Aportes en línea y periodo **JULIO** del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (40) folios

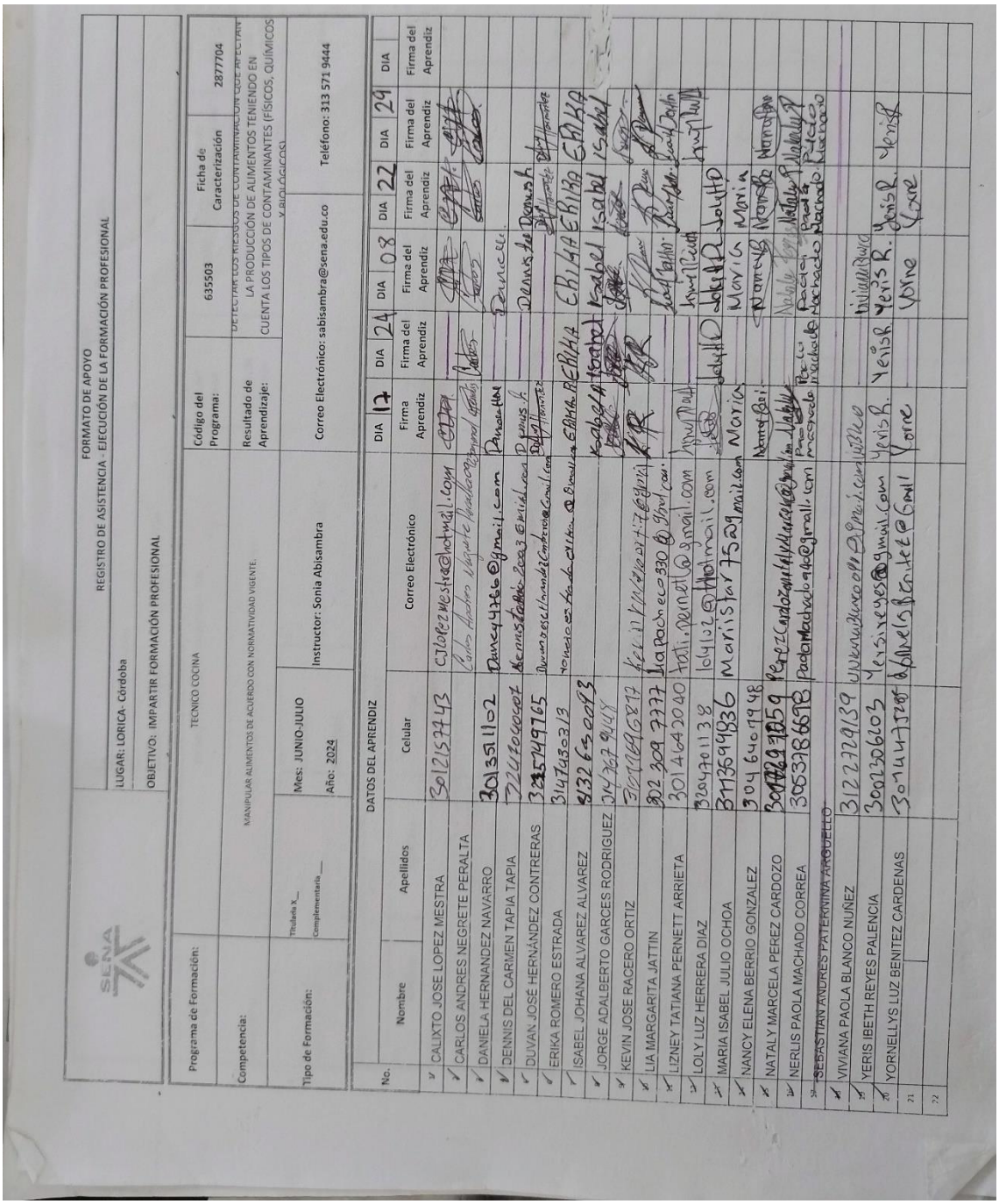
Cordialmente,

Firma
Sonia Cristina Abisambra López
Contratista
C.C. No. 30.687.389

Recibí a satisfacción:

Firma
David Alberto Ortega Mejía
Supervisor(a) Contrato Nº CO1.PCCNTR.5880758 de 2024
Coordinador Académico

ANEXO 1. Aplica para obligacion 1
LORICA



FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: LORICA- Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	TECNICO COCINA	Código del Programa:	635503	Ficha de Caracterización	2877704
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	Resultado de Aprendizaje:	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACION QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)		
Tipo de Formación: Titulada X / Complementaria	Mes: JUNIO-JULIO Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co		Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	17	DIA	24	DIA	08	DIA	22	DIA	29	DIA	
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz	
1	CALIXTO JOSE	LOPEZ MESTRA	3012157743	CJlopezmestra@hotmail.com												
2	CARLOS ANDRES	NEGRETE PERALTA														
3	DANIELA HERNANDEZ	NAVARRO	3013511102	Danc94766@gmail.com												
4	DENNIS DEL CARMEN	TAPIA TAPIA	3226060687	dennistapia2003@hotmail.com												
5	DUVAN JOSÉ	HERNÁNDEZ CONTRERAS	3235749765	Duvanjosehernandezcontreras@gmail.com												
6	ERIKA	ROMERO ESTRADA	3147430213	No tiene correo electrónico												
7	ISABEL JOHANA	ALVAREZ ALVAREZ	3132630493													
8	JORGE ADALBERTO	GARCES RODRIGUEZ	3047679147													
9	KEVIN JOSE	RACERO ORTIZ	3016960817	kevinjracero2017@gmail.com												
10	LIA MARGARITA	JATTIN	302 309 7777	liajattin330@gmail.com												
11	LIZNEY TATIANA	PERNETT ARRIETA	3014642040	tati.pernett@gmail.com												
12	LOLY LUZ	HERRERA DIAZ	3104701138	lolyl02@hotmail.com												
13	MARIA ISABEL	JULIO OCHOA	3113594836	Marisjo1975@gmail.com												
14	NANCY ELENA	BERRIO GONZALEZ	3046401948													
15	NATALY MARCELA	PEREZ CARDOZO	3007297059	Perezcardozanatalymarcela@gmail.com												
16	NERLIS PAOLA	MACHADO CORREA	3053986698	paolamachado94@gmail.com												
17	SEBASTIAN ANDRES	PATERNINA ARGUELLO														
18	VIVIANA PAOLA	BLANCO NUÑEZ	3122729139	vivianablanco0128@gmail.com												
19	YERIS IBETH	REYES PALENCIA	3002306605	Yerisreyes@gmail.com												
20	YORNELLYS LUZ	BENITEZ CARDENAS	3014473208	Ybenitez@gmail.com												
21																
22																

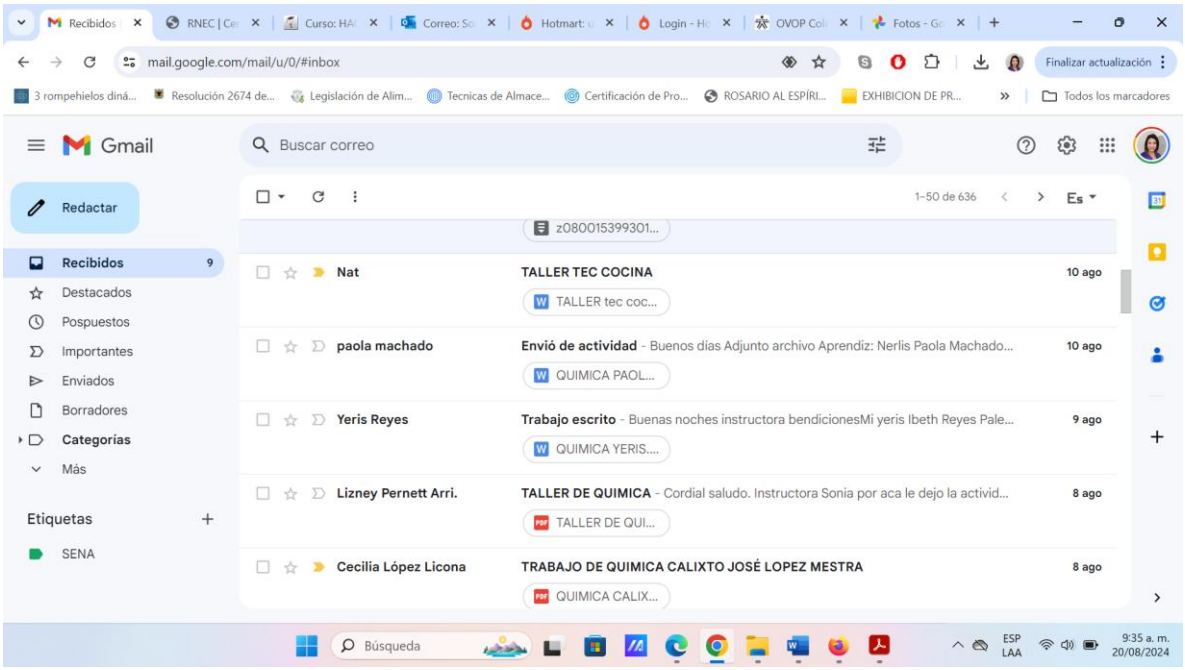

SALIDA

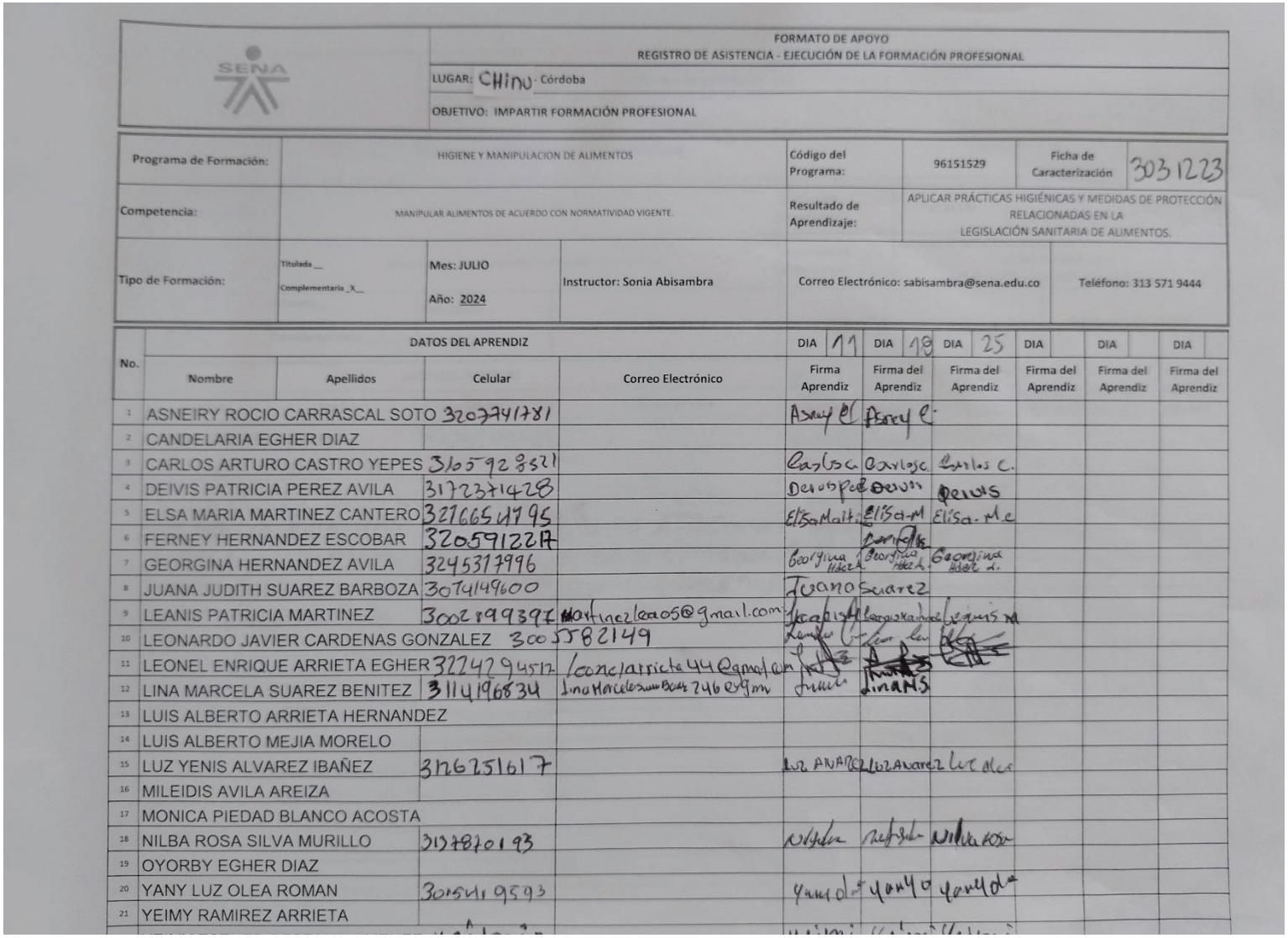

SALIDA


SALIDA


SALIDA


SALIDA


Recibidos
mail.google.com/mail/u/0/#inbox
Finalizar actualización
Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 9
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores
Categorías
Más
Etiquetas
SENA
1–50 de 636
Es
z080015399301...
Nat
TALLER TEC COCINA
10 ago
TALLER tec coc...
paola machado
Envió de actividad - Buenos días Adjunto archivo Aprendiz: Nerlis Paola Machado...
10 ago
QUIMICA PAOL...
Yeris Reyes
Trabajo escrito - Buenas noches instructora bendicionesMi yeris Ibeth Reyes Pale...
9 ago
QUIMICA YERIS....
Lizney Pernett Arri.
TALLER DE QUIMICA - Cordial saludo. Instructora Sonia por aca le dejo la activid...
8 ago
TALLER DE QUI...
Cecilia López Licona
TRABAJO DE QUIMICA CALIXTO JOSÉ LOPEZ MESTRA
8 ago
QUIMICA CALIX...
Búsqueda
ESP
LAA
9:35 a. m.
20/08/2024



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CHINU - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Código del Programa:	96151529
Ficha de Caracterización	3031223		
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	Resultado de Aprendizaje:	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria _X__	Mes: JULIO Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra
Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co	Teléfono: 313 571 9444		

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 11 Firma Aprendiz	DIA 18 Firma del Aprendiz	DIA 25 Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico						
1	ASNEIRY ROCIO CARRASCAL SOTO		3207741781							
2	CANDELARIA EGHER DIAZ									
3	CARLOS ARTURO CASTRO YEPES		3165928521							
4	DEIVIS PATRICIA PEREZ AVILA		3172371428							
5	ELSA MARIA MARTINEZ CANTERO		3216654795							
6	FERNEY HERNANDEZ ESCOBAR		3205912217							
7	GEORGINA HERNANDEZ AVILA		3245317996							
8	JUANA JUDITH SUAREZ BARBOZA		3074149600							
9	LEANIS PATRICIA MARTINEZ		3002899397	Martinezleao5@gmail.com						
10	LEONARDO JAVIER CARDENAS GONZALEZ		3005582149							
11	LEONEL ENRIQUE ARRIETA EGHER		3224794512	leonelarrieta44@gmail.com						
12	LINA MARCELA SUAREZ BENITEZ		3114196834	linaMarcelasuarezBenitez246@gmail.com						
13	LUIS ALBERTO ARRIETA HERNANDEZ									
14	LUIS ALBERTO MEJIA MORELO									
15	LUZ YENIS ALVAREZ IBAÑEZ		3126251617							
16	MILEIDIS AVILA AREIZA									
17	MONICA PIEDAD BLANCO ACOSTA									
18	NILBA ROSA SILVA MURILLO		3137870193							
19	OYORBY EGHER DIAZ									
20	YANY LUZ OLEA ROMAN		3015419593							
21	YEIMY RAMIREZ ARRIETA									







FORMATO DE APOYO

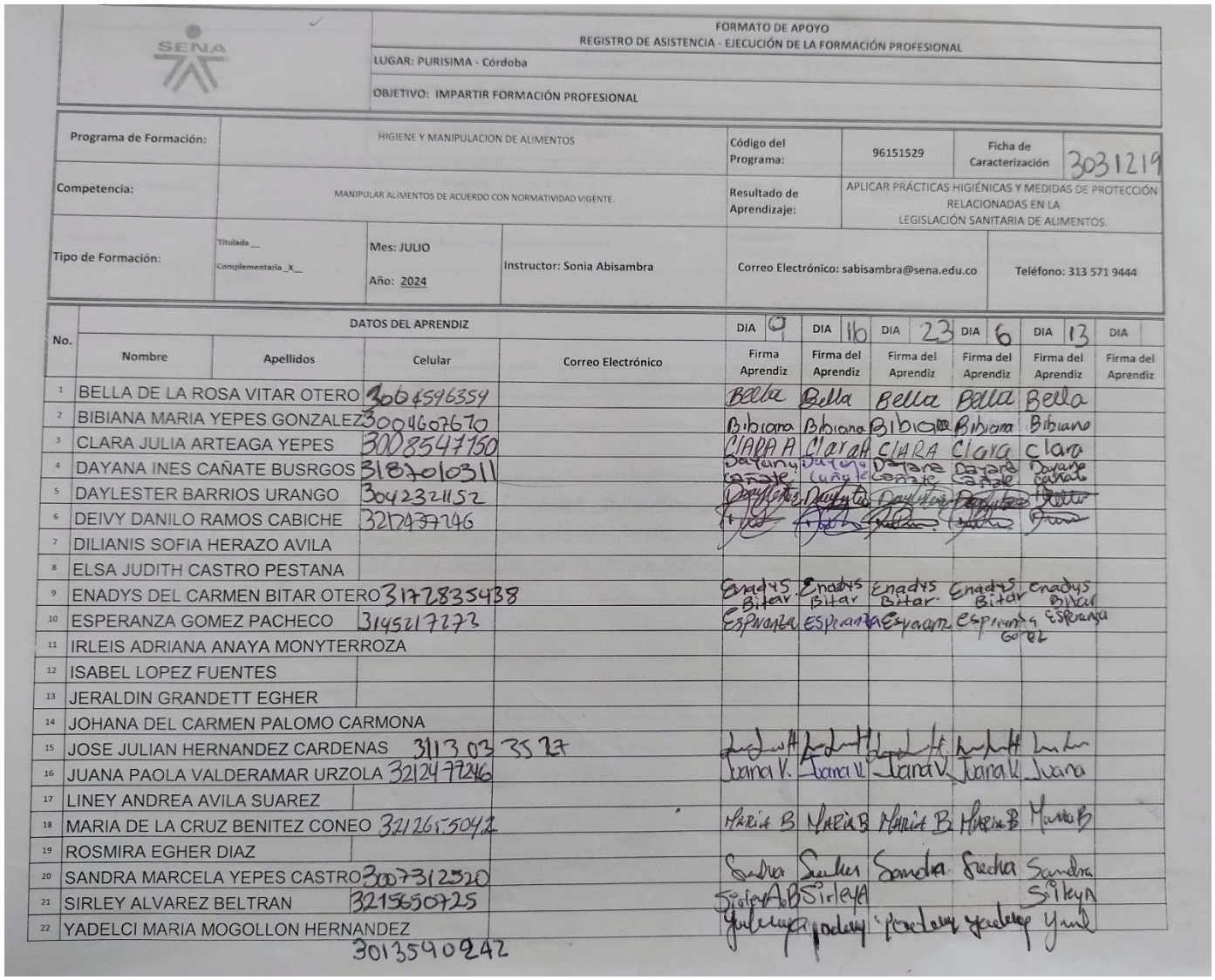
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: PURISIMA - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Código del Programa:	96151529	Ficha de Caracterización	3031223
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	Resultado de Aprendizaje:	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.		
Tipo de Formación: Titulada __ Complementaria X	Mes: JULIO Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co		Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	13	DIA	27	DIA	9	DIA	16	DIA		DIA	
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz	
1	ASNEIRY ROCIO	CARRASCAL SOTO	3203741781		Asneiry C.		Asneiry C.									
2	CANDELARIA	EGHER DIAZ														
3	CARLOS ARTURO	CASTRO YEPES	3165792821		Carlos Castro		Carlos Castro									
4	DEIVIS PATRICIA	PEREZ AVILA	3172234428		Deivis		Deivis									
5	ELSA MARIA	MARTINEZ CANTERO	3216654195		Elsa Martinez		Elsa Martinez									
6	FERNEY	HERNANDEZ ESCOBAR	3206912214		Ferney		Ferney									
7	GEORGINA	HERNANDEZ AVILA	3245317996		Georgina		Georgina									
8	JUANA JUDITH	SUAREZ BARBOZA	3076149600		Juana Suarez		Juana Suarez									
9	LEANIS PATRICIA	MARTINEZ	3002199397	Martinezleanis@gmail.com	Leanis Martinez		Leanis Martinez									
10	LEONARDO JAVIER	CARDENAS GONZALEZ	3005582149													
11	LEONEL ENRIQUE	ARRIETA EGHER	3224795178	Leonelarrieta44@gmail.com	Leonel		Leonel									
12	LINA MARCELA	SUAREZ BENITEZ	3114196834	Linamarcelasuarez746@gmail.com	Lina Suarez		Lina Suarez									
13	LUIS ALBERTO	ARRIETA HERNANDEZ														
14	LUIS ALBERTO	MEJIA MORELO	3126251617													
15	LUZ YENIS	ALVAREZ IBAÑEZ														
16	MILEIDIS	AVILA AREIZA														
17	MONICA PIEDAD	BLANCO ACOSTA														
18	NILBA ROSA	SILVA MURILLO	3137870193													
19	OYORBY	EGHER DIAZ														
20	YANY LUZ	OLEA ROMAN	3015119593													
21	YEIMY RAMIREZ	ARRIETA														
22	YEIMY ESTHER	PESTANA JIMENEZ														



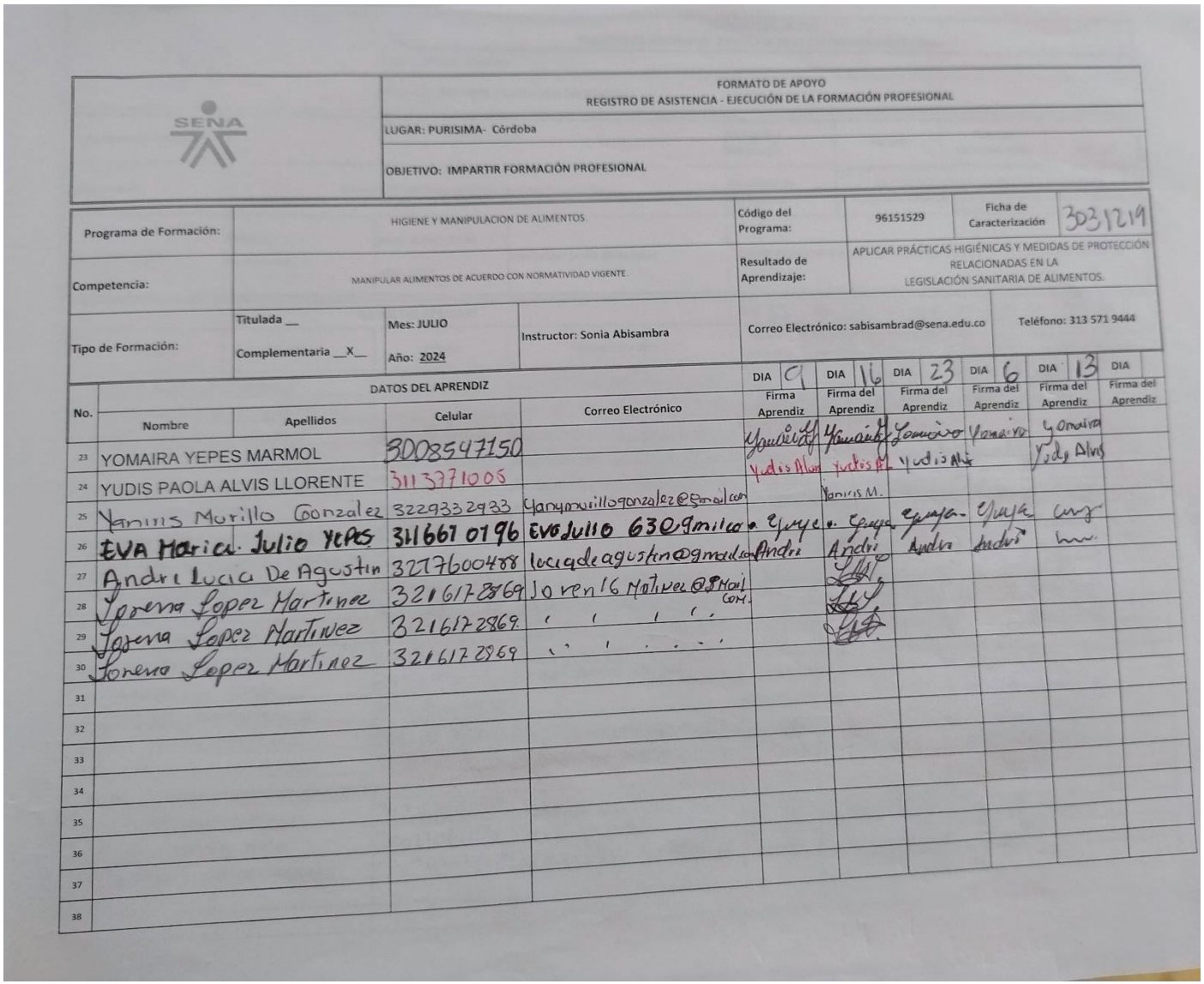
FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: PURISIMA - Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		Código del Programa:	96151529	Ficha de Caracterización: 3031219
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		Resultado de Aprendizaje:	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria _X_	Mes: JULIO Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambra@sena.edu.co	Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 9	DIA 16	DIA 23	DIA 6	DIA 13	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	BELLA DE LA ROSA VITAR OTERO		3064596359		Bella	Bella	Bella	Bella	Bella	
2	BIBIANA MARIA YEPES GONZALEZ		3004607670		Bibiana	Bibiana	Bibiana	Bibiana	Bibiana	
3	CLARA JULIA ARTEAGA YEPES		3008547750		CLARA A	Clara A	CLARA	Clara	clara	
4	DAYANA INES CAÑATE BUSRGOS		3187010311		Dayana Cañate	Dayana Cañate	Dayana Cañate	Dayana Cañate	Dayana Cañate	
5	DAYLESTER BARRIOS URANGO		3042321152							
6	DEIVY DANILO RAMOS CABICHE		3217437746							
7	DILIANIS SOFIA HERAZO AVILA									
8	ELSA JUDITH CASTRO PESTANA									
9	ENADYS DEL CARMEN BITAR OTERO		3172835438		Enadys Bitar	Enadys Bitar	Enadys Bitar	Enadys Bitar	Enadys Bitar	
10	ESPERANZA GOMEZ PACHECO		3145217273		Esperanza	Esperanza	Esperanza	Esperanza Gomez	Esperanza	
11	IRLEIS ADRIANA ANAYA MONYTERROZA									
12	ISABEL LOPEZ FUENTES									
13	JERALDIN GRANDETT EGHER									
14	JOHANA DEL CARMEN PALOMO CARMONA									
15	JOSE JULIAN HERNANDEZ CARDENAS		311303 3527							
16	JUANA PAOLA VALDERAMAR URZOLA		3212477246		Juana V.	Juana V.	Juana V.	Juana V.	Juana	
17	LINEY ANDREA AVILA SUAREZ									
18	MARIA DE LA CRUZ BENITEZ CONEO		3212650472		Maria B	Maria B	Maria B	Maria B	Maria B	
19	ROSMIRA EGHER DIAZ									
20	SANDRA MARCELA YEPES CASTRO		3007312520		Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra	
21	SIRLEY ALVAREZ BELTRAN		3215650725		Sirley A	B Sirley A			Sirley A	
22	YADELCI MARIA MOGOLLON HERNANDEZ		3013590242		Yadelci	Yadelci	Yadelci	Yadelci	Yadelci	



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: PURISIMA- Córdoba

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.			Código del Programa:	96151529
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.			Resultado de Aprendizaje:	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria __X__	Mes: JULIO Año: 2024	Instructor: Sonia Abisambra	Correo Electrónico: sabisambrad@sena.edu.co	Teléfono: 313 571 9444

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 9 Firma Aprendiz	DIA 16 Firma del Aprendiz	DIA 23 Firma del Aprendiz	DIA 6 Firma del Aprendiz	DIA 13 Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico						
23	YOMAIRA	YEPES MARMOL	3008547150							
24	YUDIS PAOLA	ALVIS LLORENTE	3113771005							
25	Yanuris	Murillo Gonzalez	3229332933	Yanymurillogonzalez@gmail.com						
26	EVA Marica	Julio YEPES	3116670796	EVAJULIO630@gmail.com						
27	Andri Lucia	De Agustin	3217600488	luciadeagustin@gmail.com						
28	Lorena	Lopez Martinez	3216172869	Jovenl6Motivez@Hotmail.com						
29	Lorena	Lopez Martinez	3216172869	" " " "						
30	Lorena	Lopez Martinez	3216172869	" " " "						
31										
32										
33										
34										
35										
36										
37										
38										


SOLO
PERSONAL
AUTORIZADO
SOLO
PERSONAL
AUTORIZADO

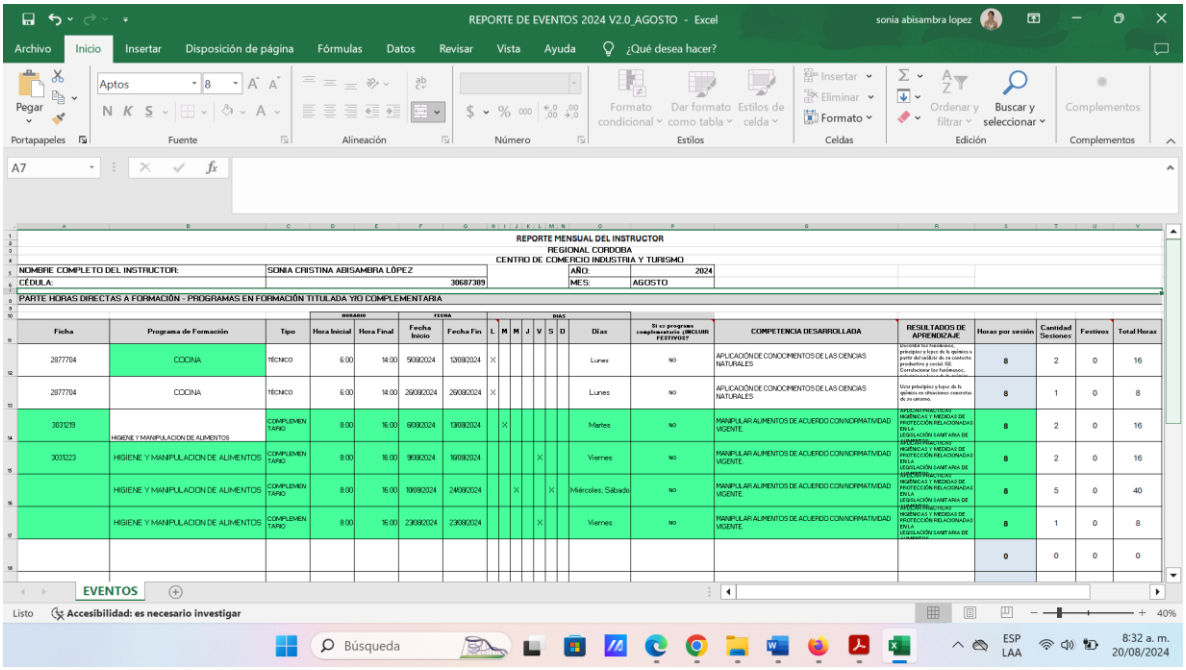





SOLO
PERSONAL
AUTORIZADO
SOLO
PERSONAL
AUTORIZADO




SOLO
PERSONAL
AUTORIZADO



ANEXO 2. Aplica para obligación 2 y 7

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: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
- **Duración de la Guía:**48HORAS

2. PRESENTACIÓN

Apreciado Aprendiz, en el desarrollo de esta guía de aprendizaje desarrollaremos conceptos relacionados con la importancia de la manipulación de los alimentos:

El acelerado crecimiento mundial y el desplazamiento de la población hacía las grandes ciudades, implica un desafío en el abastecimiento de alimentos, con procesos óptimos en

la poscosecha, manipulación y transporte, al igual que controles estrictos en el manejo de la cadena de frío de los productos que requieren control de temperatura y de esta forma satisfacer las necesidades alimentarias de una población en continuo crecimiento. El uso de la refrigeración es un proceso clave para la conservación de los alimentos, pues permite reducir sustancialmente las pérdidas o desperdicio de alimentos, así como mejorar significativamente la seguridad alimentaria, reduciendo riesgos de contaminación y proliferación de enfermedades.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Se realiza la reflexión inicial, dándole la bienvenida a los aprendices a su actividad de reflexión inicial, seguidamente el instructor solicita:

Ejercicio 1. (8 Horas)

Investiga los siguientes conceptos:

1- Naturaleza del producto.

2- Criterios de calidad del producto. 3- Áreas de almacenamiento.

4 técnicas de control de unidades.

5- Escalas de temperatura

3.2 Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje

Para la contextualización e identificación de conocimientos previos, se llevará a cabo mediante el siguiente ejercicio:

Ejercicio 2. (8 Horas)

1- Según los conceptos investigados elabora un mapa conceptual donde describas: a- que alimentos necesitan ser refrigerados
   b- criterios de calidad que debe tener el producto
   c- técnicas en el control de las unidades a trasportar
   d- cuál es la temperatura que debe tener el lugar para conservar ese alimento
   e- qué tipo de vehículo debe trasportar ese alimento.

3.3. Actividad de Apropiación del Conocimiento (Conceptualización y Teorización)

La actividad de apropiación se llevará a cabo mediante las siguientes actividades:

El almacenamiento apropiado de alimentos reduce las posibilidades de contaminación y crecimiento de microorganismos. Los microorganismos son tan pequeños que no pueden verse. Se encuentran en todas partes; en el aire, en el suelo, y en el agua y pueden ser transmitidos a los alimentos por los animales, los roedores, o los seres humanos.

Ejercicio 3. (8 Horas)

Los aprendices formar 3 grupos para socializar en clases la siguiente actividad:

Has una cartelera debidamente ilustrada, donde expliques cada uno de estos tres grupos sobre las áreas de almacenamiento.

Una vez terminada la actividad se hará la socialización en el aula.

Clasificamos las áreas de almacenamiento en 3 grupos:

- Grupo numero 1: Almacenamiento de alimentos secos
- Grupo numero 2: Almacenamiento en refrigeración
- Grupo numero 3: Almacenamiento en congelación

Ambiente Requerido: El instructor solicita a cada aprendiz que, siguiendo todas las indicaciones se realice la actividad dentro del aula.

Materiales

MATERIALES	N°	INSUMOS	N°	EQUIPOS	N°
Marcadores	20			Teléfono Smartphone	1
Hojas en blanco	20		1	Computador	1
Lápices y Bolígrafos	20				

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Tipos de equipos vehículos refrigerados, contenedores refeer. cargas de frio naturaleza del producto criterios de calidad del producto incompatibilidades de producto técnicas de control de unidades escalas de temperatura	Determina los equipos necesarios para el procedimiento de manejo en la cadena en frio	**Técnica de Evaluación:** Lista de chequeo
Evidencias de Desempeño: Seleccionar el tipo de vehículos, contenedores y /o elementos para el correcto traslado de los productos de la cadena.	Controla los tipos de producto que requieren la refrigeración con las temperaturas adecuadas en los tiempos y lugares establecidos	**Técnica de Evaluación:** Mapa mental

describir los productos almacenados según criterios de calidad por la organización establecer mínimos y máximos temperatura según el tipo de producto de la cadena en frio		**Socialización en clases**
Evidencias de Producto: Conservar los objetos en Condiciones de frío según características de la carga		**Técnica de Evaluación:** Evaluación final

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

La cadena de frío es la organización compuesta por cada uno de los pasos que constituyen el proceso de refrigeración o congelación necesario para que los alimentos perecederos o congelados lleguen de forma segura al consumidor. Es decir, todos los elementos y actividades necesarias para garantizar la calidad y seguridad de un alimento, desde su origen hasta su consumo.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

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 PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio, Ejemplo: Productos lácteos. Carnes, aves, pescado, carnes frías (embutidos), frutas y verduras, alimentos preparados.

ALIMENTO NO PERECEDERO: Aquel alimento que puede almacenarse con seguridad durante largos periodos de más de 6 meses, Ejemplo: fríjol, azúcar, harina, pastas, arroz, enlatados • BODEGA DE ALIMENTOS: Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.

BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO: Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies. Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan

cuando un manipulador alimentario pasa de manejar alimentos crudos a manipular alimentos ya cocinados sin lavarse las manos entre ambas fases.

EMBARQUE: Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

LIMPIEZA: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano

MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

ALMACENAMIENTO CONGELADO: Los alimentos congelados necesitan una atención especial; ya que el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de los mismos. Para esto es necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.
- Asegurarse de que el congelador funciona a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados.
- Asegurarse de que las puertas del congelador cierran correctamente y establezca un sistema de inspección periódico.
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.
- Nunca supere el límite de carga del congelador y coloque los productos nuevos detrás o debajo de los antiguos para asegurar una buena rotación de stocks.
- Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo de tiempo en el que, congelados, se mantienen aptos para el consumo humano), que ha de ser inspeccionada regularmente.
- Asegurarse de que una vez aceptados, los artículos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el congelador.
- Mantenga el interior del congelador limpio y lave frecuentemente sus superficies. El manejo del congelador es responsabilidad del almacenista y del auxiliar de almacén, a este congelador van los alimentos que van a ser utilizados posteriormente.

CONGELADOR

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS
CÁRNICOS	Carne de res, pollo, pescado
FRUTAS	Pulpa de frutas
EMBUTIDOS	Tocineta, jamón
COMIDAS RAPIDAS PRECOCIDAS	Papa y yuca precocida

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SONIA ABISAMBRA**	**INSTRUCTOR**		**FEBRERO 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

a) **Denominación del Programa de Formación:** TECNICO SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

b) **Código del Programa de Formación:** 635301

c) **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

d) Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

e) Duración de la guía: 32 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta guía de aprendizaje, en la cual se abordarán los conocimientos del saber que son necesarios para alcanzar los resultados de aprendizaje:

- **DEFINICIÒN DE ALIMENTO DE ACUERDO AL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÒN SOCIAL**
- **ALIMENTO NATURAL**
- **ALIMENTO ARTIFICIAL**
- **CLASIFICACIÒN DE LOS ALIMENTOS**
- **CONTAMINACIÒN**
- **TIPOS DE CONTAMINACIÒN**
- **5 FACTORES PARA EL CRECIMIENTO Y MULTIPLICACIÒN DE BACTERIAS**
- **ETAS**
- **REQUISITOS HIGIENICOS PARA PREVENIRLAS**
- **RECONOCIMIENTO DE UN ALIMENTO ADULTERADO**
- **LEGISLACIÒN ALIMENTARIA. RESOLUCIÒN 2674 DEL 2013.**

Después de conocer la temática a abordar y la normatividad vigente principal de la manipulación de alimentos, debemos interpretar y aplicar los conceptos básicos en nuestro contexto productivo. Para este caso, los principios de higiene y manipulación de alimentos y el programa de limpieza y desinfección aplicado en el rol que cada uno de ustedes desempeña.

La presente Guía de Aprendizaje tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E) que le permita obtener los conocimientos necesarios, y que deben desarrollar dentro del ambiente de aprendizaje o el entorno de formación.

Esta guía de aprendizaje proyecta a que usted desarrolle los aspectos necesarios para que logre el resultado de aprendizaje, que desarrollemos en el ambiente de formación y en el contexto productivo.

Te animamos a que realices las actividades propuestas en la guía, y presentes las evidencias que se solicitan, como mecanismo para verificar sus avances.

Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, luego realizar consultas investigativas para que puedas apropiarte del tema y conceptualizar.

¡Te motivo a que, de forma concentrada, disciplinada, y con la ayuda del trabajo colaborativo, desarrolles cada paso de la guía, para que saques el mejor provecho!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es preciso que realice las siguientes actividades previas:

a. Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este dispuesto a compartir el conocimiento y a colaborar en el desarrollo de la guía con los demás compañeros

c. Proceda a realizar la actividad interactiva que el instructor compartirá a sus móviles, a traes del siguiente link:

https://learningapps.org/display?v=p7vjrp8xk24

3.2 Actividad de Contextualización

En la presente guía abordaremos los principios básicos de higiene y manipulación de alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente (resolución 2674 del 2013), es por eso, que es de vital importancia, conocer los conceptos básicos, relacionados a la presente resolución. Partiendo de la base de definir, que es alimento, según el ministerio de salud y protección social.

Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.

Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Según la OMS y la OPS

ALIMENTO NATURAL:

- Son aquellos a los cuáles no se les ha añadido ningún componente, es decir, no se les ha adicionado industrialmente sal, azúcar, grasas u otros componentes y tampoco han recibido un tratamiento industrial.
- Se obtiene directo de la naturaleza.
- Son de corta duración (vida útil), por lo general.
- Son seguros, después de recibir un proceso de lavado, desinfección, cocción, refrigeración, etc. En nuestra casa.
- Dentro de este grupo de alimentos se encuentran las frutas y verduras frescas, los tubérculos, legumbres, semillas, frutos secos, carnes, mariscos y huevos.

Según la OMS y la OPS

ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESADOS:

- Son los alimentos a los que no se les ha añadido ingredientes, pero sí han recibido un **mínimo procesamiento** que **no altera su naturaleza**. Por ejemplo: se los lava, pasteuriza, limpia, congela, esteriliza, fermenta sin producir alcohol o envasa.
- Son más fáciles de almacenar y se conservan por más tiempo, pero son igualmente alimentos y no productos. Dentro de este grupo encontramos el yogur, las leches y otros lácteos, los vegetales y hortalizas congeladas o envasadas y semejantes.

  Según la OMS y la OPS

  ALIMENTOS PROCESADOS:

- Son alimentos que reciben un procesamiento industrial durante el cual se **cambia la naturaleza del alimento original** al adicionarle materia grasa, sal, azúcar, aditivos, u otros componentes.
- Pueden usarse como ingredientes de preparaciones más complejas.
- los productos procesados conservan la identidad básica del alimento que los origina, pero los procesos industriales alteran el perfil nutricional de los mismos logrando un nuevo ingrediente de peor calidad y generalmente desequilibrado en cuánto a nutrientes.
- En este grupo encontramos las frutas y verduras en conservas, los encurtidos, los ahumados, las carnes curadas y los quesos a los cuáles se añade sal, así como también, las bebidas alcohólicas y algunas golosinas.

Según la OMS y la OPS

ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS:

- Son altamente procesados, se elaboran a partir de ingredientes industriales en su mayoría y en ellos no podemos reconocer o se presentan en muy escasas cantidades, los alimentos naturales.
- Podemos identificarlos porque son productos altamente durables, apetecibles y lucrativos.
- En general, son listos para consumir y se componen básicamente de variedad de aditivos.
- En este grupo encontramos las Sopas enlatadas o deshidratadas, preparaciones congeladas, pastas instantáneas, patatas fritas de bolsa y otros snacks comerciales, chocolates, papillas comerciales; salchichas y otros embutidos; Nuggets de pollo, palitos de pescado, salsas, cereales de desayuno, barritas de granola.

3.3 Actividad de Transferencia de conocimiento

En grupos conformados por el instructor (4 personas) y teniendo en cuenta lo impartido en la formación, su grupo deberá:

a. En tu próxima compra de vegetales o si prefieres visita un supermercado, observa en la sección de FRUVER Y CARNES si está organizado de manera correcta. Evita corregir algún error que hayas encontrado al administrador o dueño

b. En tu hogar, haz una clasificación realizando una lista de los alimentos de origen vegetal. Hortalizas, Frutas, Verduras, etc…. Toma registro fotográfico.

PREGUNTAS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD

- Elaborar una tabla, donde indique el tipo de alimento (nombre), origen del alimento, aporte nutricional, función en el organismo, tipo de riesgo en salud

pública, y temperatura de almacenamiento. En el caso de las frutas, indique si es climatérica o no climatérica.

- Describa detalladamente la forma de almacenamiento. Apóyese con registro fotográfico. De ser posible o recree la situación con imágenes de internet.
- Si hubo hallazgos no conforme, formule las posibles acciones correctiva.
- Anexa a tu investigación, el registro fotográfico de la organización de tu refrigerador.
- Deberá presentarse de forma digital

Recuerda: ***Todos los integrantes del grupo deben participar de manera activa en el desarrollo de las actividades.***

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividades de apropiación del conocimiento**	Interpreta los principios básicos de la higiene y manipulación de alimentos, contemplados en la resolución 2674 del 2013.	Investigación y observación Desarrollar los talleres presentados en la guía.
Evidencia de Desempeño: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Higieniza instalaciones, maquinaria y herramientas según plan sanitario	Elaboración de producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)**: Son los principios básicos y Practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- ✓ **CALIDAD:** serie de cualidades que tiene un producto para llegar a un grado de satisfacción para los clientes y/o consumidores.
- ✓ **DESINFECCION - DESCONTAMINACION**: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas

de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **INOCUIDAD**: estar libre de contaminantes o peligro físico, químico, bilógico, microbiológico. No causa daño a la salud humana.

- ✓ **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

- ✓ **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- ✓ **PLAN DE SANEAMIENTO BASICO:** programa integral y secuencial de acciones y técnicas para prevenir la contaminación y garantizar la inocuidad de los alimentos y el entorno.

6. REFERENCIAS

MINSALUD. Resolución 2674 del 22 julio del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

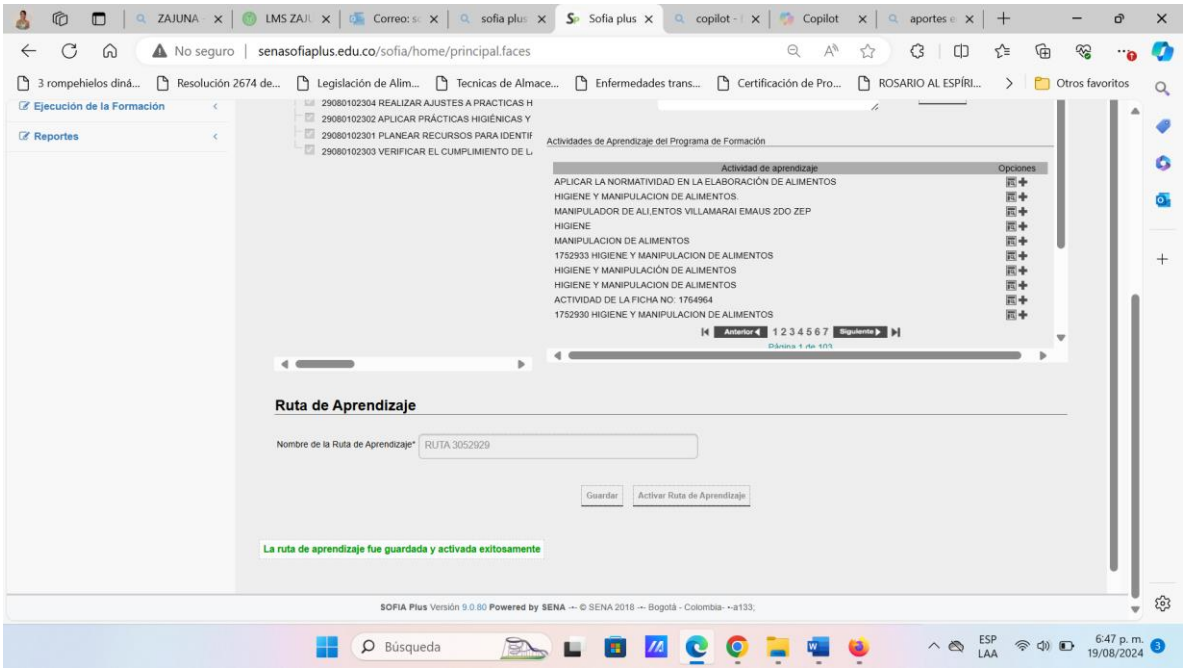
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Sonia C Abisambra	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	01-03-2024

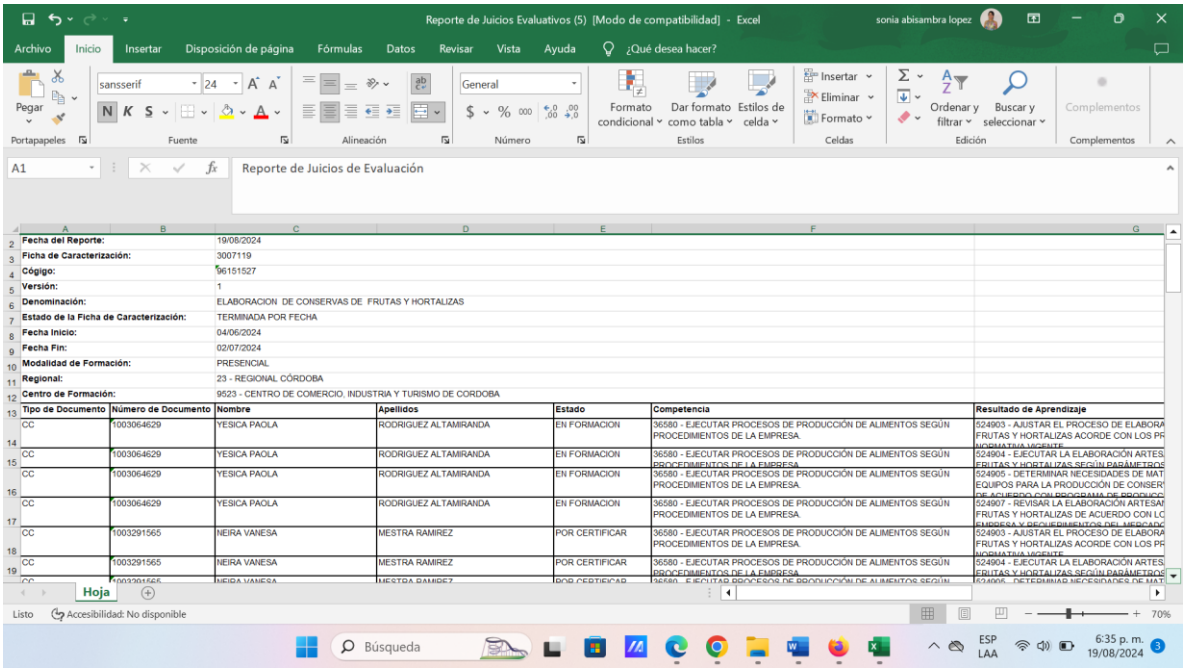
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

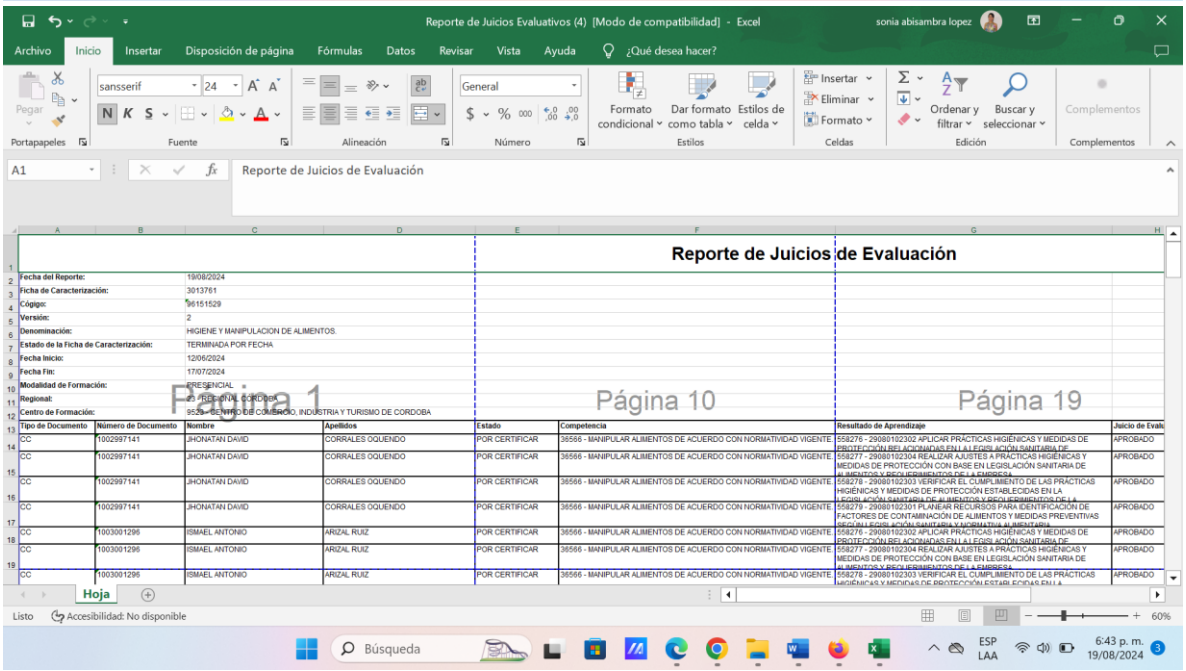
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

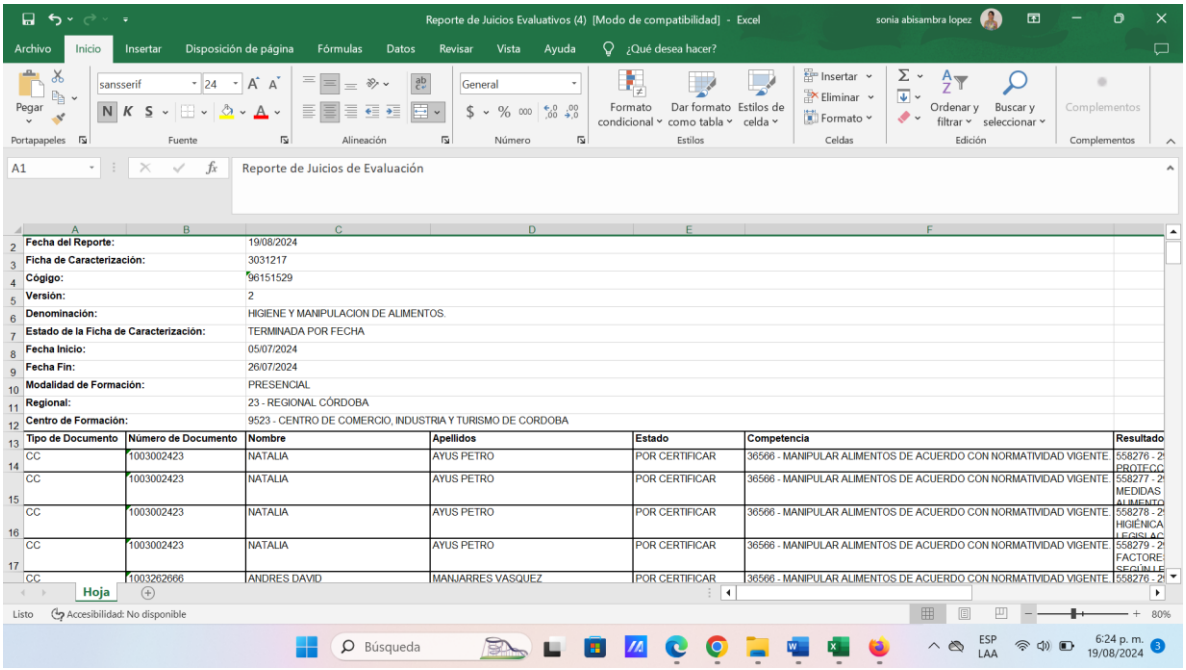
ANEXO 3: aplica para obligación 3

RUTA




Reporte de Juicios Evaluativos (5) [Modo de compatibilidad] - Excel
sonia abisambra lopez
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?
Reporte de Juicios de Evaluación
Fecha del Reporte: 19/08/2024
Ficha de Caracterización: 3007119
Código: 96151527
Versión: 1
Denominación: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 04/06/2024
Fecha Fin: 02/07/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA
Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje
CC | 1003064629 | YESICA PAOLA | RODRIGUEZ ALTAMIRANDA | EN FORMACION | 36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. | 524903 - AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORA FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PR
CC | 1003064629 | YESICA PAOLA | RODRIGUEZ ALTAMIRANDA | EN FORMACION | 36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. | 524904 - EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTES FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS
CC | 1003064629 | YESICA PAOLA | RODRIGUEZ ALTAMIRANDA | EN FORMACION | 36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. | 524905 - DETERMINAR NECESIDADES DE MAT EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSER DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCC
CC | 1003064629 | YESICA PAOLA | RODRIGUEZ ALTAMIRANDA | EN FORMACION | 36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. | 524907 - REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESA FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LO EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO
CC | 1003291565 | NEIRA VANESA | MESTRA RAMIREZ | POR CERTIFICAR | 36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. | 524903 - AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORA FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PR
CC | 1003291565 | NEIRA VANESA | MESTRA RAMIREZ | POR CERTIFICAR | 36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. | 524904 - EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTES FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS
Hoja
Listo Accesibilidad: No disponible
70%
Búsqueda
ESP LAA
6:35 p. m. 19/08/2024


Reporte de Juicios Evaluativos (4) [Modo de compatibilidad] - Excel
sonia abisambra lopez
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?
Reporte de Juicios de Evaluación
Fecha del Reporte: 19/08/2024
Ficha de Caracterización: 3013761
Código: 96151529
Versión: 2
Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 12/06/2024
Fecha Fin: 17/07/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA
Página 1
Página 10
Página 19
Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje | Juicio de Evalu
CC | 1002997141 | JHONATAN DAVID | CORRALES OQUENDO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN BELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO
CC | 1002997141 | JHONATAN DAVID | CORRALES OQUENDO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO
CC | 1002997141 | JHONATAN DAVID | CORRALES OQUENDO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558279 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA | APROBADO
CC | 1002997141 | JHONATAN DAVID | CORRALES OQUENDO | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA | APROBADO
CC | 1003001296 | ISMAEL ANTONIO | ARIZAL RUIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN BELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE | APROBADO
CC | 1003001296 | ISMAEL ANTONIO | ARIZAL RUIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA | APROBADO
CC | 1003001296 | ISMAEL ANTONIO | ARIZAL RUIZ | POR CERTIFICAR | 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE | 558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA | APROBADO
Hoja
Listo Accesibilidad: No disponible
60%
Búsqueda
ESP LAA
6:43 p. m. 19/08/2024



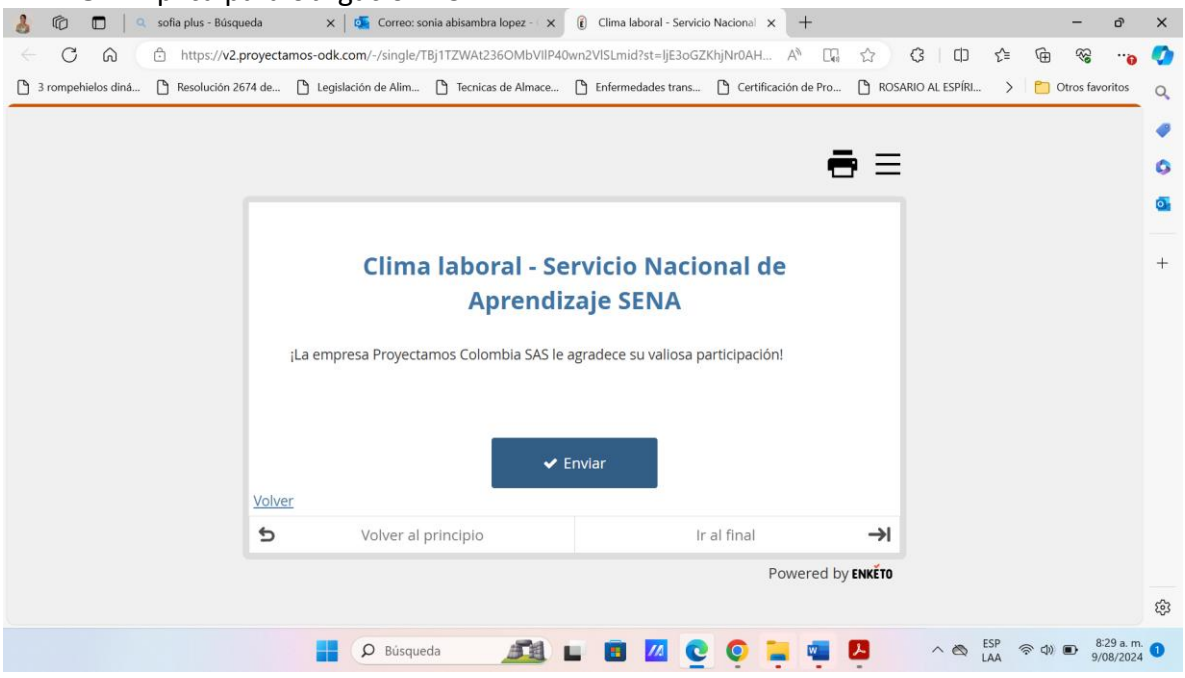
Reporte de Juicios Evaluativos (4) [Modo de compatibilidad] - Excel

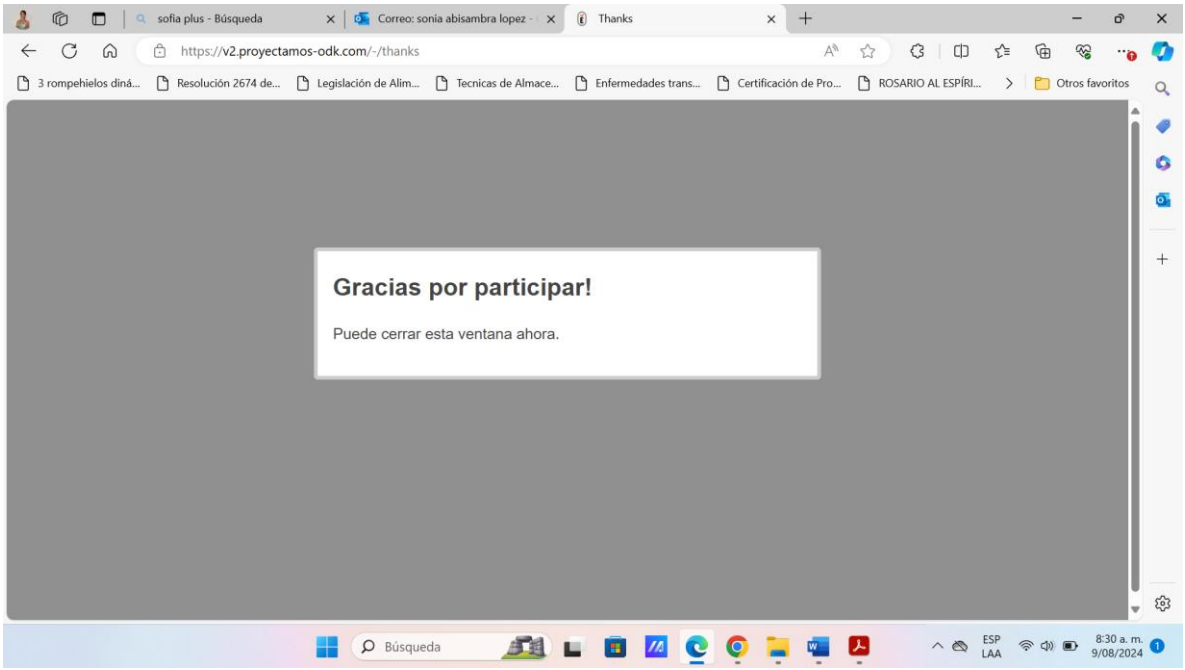
Reporte de Juicios de Evaluación

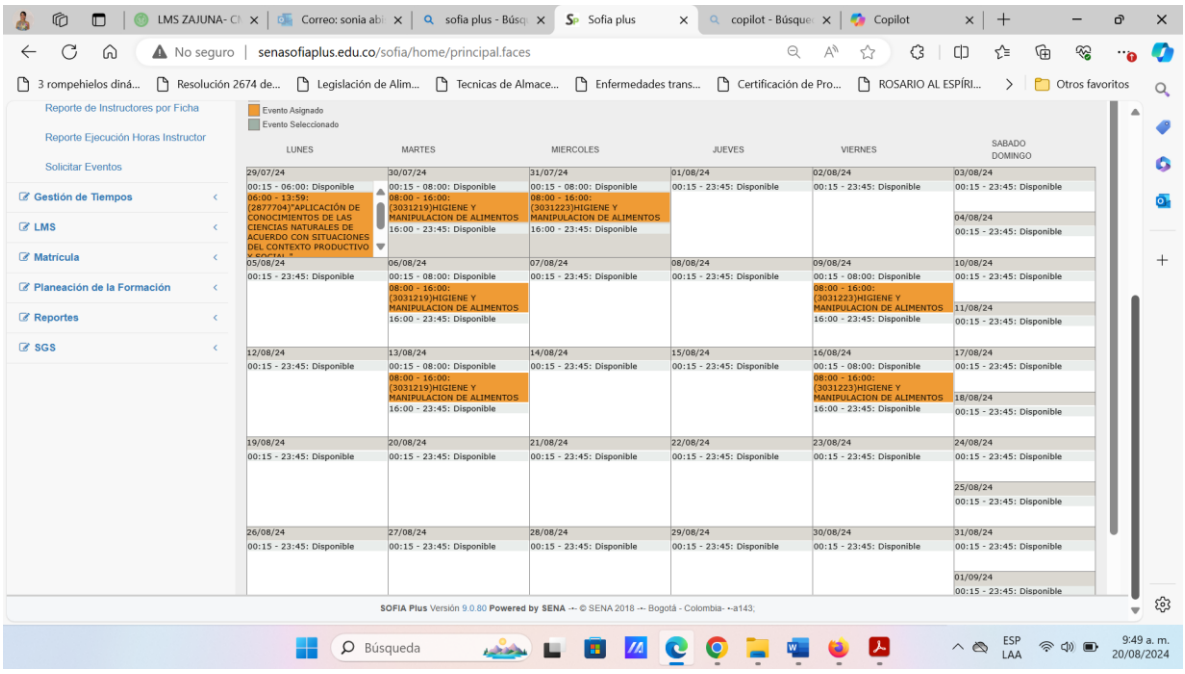
Fecha del Reporte:	19/08/2024
Ficha de Caracterización:	3031217
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	05/07/2024
Fecha Fin:	26/07/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado
CC	1003002423	NATALIA	AYUS PETRO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 2 PROTECC
CC	1003002423	NATALIA	AYUS PETRO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 2 MEDIDAS
CC	1003002423	NATALIA	AYUS PETRO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 2 HIGIÉNICA
CC	1003002423	NATALIA	AYUS PETRO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 2 FACTORES
CC	1003262666	ANDRES DAVID	MANJARRES VASQUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 2

ANEXO 4. Aplica para obligacion 13




sofia plus - Búsqueda
Correo: sonia abisambra lopez
Thanks
https://v2.proyectamos-odk.com/-/thanks
Gracias por participar!
Puede cerrar esta ventana ahora.
Búsqueda
ESP
LAA
8:30 a. m.
9/08/2024


Sofia plus
copilot - Búsque
Copilot
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Evento Asignado
Evento Seleccionado
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES
VIERNES
SABADO
DOMINGO
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a143;
Búsqueda
ESP
LAA
9:49 a. m.
20/08/2024

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3031223 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3031219 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 32,00

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: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA